



КУБАНЬ-ВИНО

Игристое вино полусладкое белое «Меланж»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия игристых вин «Меланж» (пер. соединение) – образцы качественных российских игристых вин от крупнейшей винодельни России «Кубань-Вино». Главная особенность данной серии в ярком смешении разных сортов винограда, в состав которых входят Алиготе, Бархатный, Бианка, Вионье, Гренаш, Грюнер Таманский, Каберне Совиньон, Красностоп Анапский, Кристалл, Мерло, Мюллер-Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Пино Серый, Пино Черный, Платовский, Рислинг Рейнский, Ритон, Ркацители, Совиньон Белый, Цвайгельт Таманский, Цветочный, Цитронный Магарача, Шардоне и Шенен блан. Они точно приятно удивят Вас своим мягким и сбалансированным вкусом, благодаря тщательному соотношению пропорций в купаже игристых вин. Вина производятся резервуарным методом – Шарма, что означает, что процесс брожения проходит в больших резервуарах (акратофорах). Данная технология позволяет выпускать игристые вина со стабильными вкусо-ароматическими показателями.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 20+, доход средний и ниже, не готовы переплачивать за бренд, в поисках оптимального цена-качество
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Легкое, эстетичное и привлекательное оформление, подходящее любому событию, доступность
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Банкет, фуршет, вечеринка, романтический вечер, девичник, в коктейли
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Low-medium

КУБАНЬ-ВИНО

Игристое вино полусладкое белое «Меланж»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Бархатный, Бианка, Вионье, Гренаш, Грюнер Таманский, Каберне Совиньон, Красностоп Анапский, Кристалл, Мерло, Мюллер Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Пино Серый, Пино Черный, Платовский, Рислинг Рейнский, Ритон, Ркацители, Совиньон Белый, Цвайгельт Таманский, Цветочный, Цитронный Магарача, Шардоне, Шенен Блан
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный, ручной
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с 3-мя ярусами проволоки с вертикальным формированием пророста; металлическая с одним ярусом проволоки, формовка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный, ручной
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	106,36 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13,5 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериалов.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Во время вторичной ферментации: бродильную смесь направляют на шампанизацию в бродильные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20°C. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO2 - герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм3 сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 450 кПа при 20°C, после чего проводится остановка брожения путем охлаждения бродильной смеси до температуры 0°C. Предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7 - +10°C и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4°C. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40,0-55,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	91,9 ккал
ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru
www.kuban-vino.ru www.chateautamagne.ru



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,518 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 9,5 cm / h 31,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644520148

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644520145

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 16