КУБАНЬ-ВИНО



Игристое вино брют белое «НУВОЛЕ/NUVOLE»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Каждое вино серии Nuvole отражает красоту небесного свода — от нежности утренних облаков до величия закатного неба. Дизайн этикеток передаёт характер вин через мягкие градиенты, пастельные оттенки и игру света и тени, раскрывая разнообразие природных красок и вкусовых нюансов.

В производстве игристых вин Nuvole объединены традиции французской энологии и современные технологии российских виноделов. Вина создаются резервуарным методом Шарма, при котором вторичное брожение проходит в акратофорах, обеспечивая стабильность вкусо-ароматических характеристик. Для игристого вина «Нуволе» белого брют используют виноград различных сортов, включая Алиготе, Шардоне, Совиньон Белый, Рислинг Рейнский и Пино Белый, выращенный на виноградниках Краснодарского края.

Вино в бокале играет светло-соломенным оттенком и демонстрирует яркий сортовой аромат, в котором преобладают фруктовые ноты. Вкус гармоничный, живой, с мягкой, сбалансированной сладостью в послевкусии. Игристое рекомендуется подавать охлаждённым до 8–10 °С к холодным закускам, белому мясу, лёгким запеканкам и молодым сырам.

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	Medium

КУБАНЬ-ВИНО

Игристое вино брют белое «НУВОЛЕ/NUVOLE»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ VARIENTAL	Алиготе, Бархатный, Бианка, Грюнер Таманский, Мускат Гамбургский, Мускат Оттонель, Мюллер Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Пино Серый, Пино Черный, Платовский, Рислинг Рейнский, Ркацители, Совиньон Белый, Солярис Таманский, Траминер Розовый, Уньи Блан, Цветочный, Цитронный Магарача, Шардоне
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Шпалера металлическая оцинкованная с 3-мя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август - октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	105,78 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет
ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА PRODUCTION FEATURES	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 17,0 г/100 см³. Переработку и прессование проводят в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), а осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. Брожение считают законченным при содержании сахаров не более 4 г/дм³. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бродильную смесь направляют на шампанизацию в акратофоры. Вторичное брожение проводят при температуре 16-18 °С. В процессе брожения необходимо сбродить не менее 18 г/дм³ сахара и достичь давления в акратофоре не менее 450 кПа при 20 °С. По достижении указанных параметров брожение останавливают путём охлаждения бродильной смеси до температуры 0 °С, после чего вино фильтруют и направляют на подготовку к розливу.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки на дрожжевом осадке

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0 - 15,0 г/дм³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0 - 8,0 г/дм³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,9 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

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 °С



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

Размер бутылки / Bottle size: ø 9,5 cm / h 30,1 cm

Вложение в гофроящик / Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции / Barcode on unit of production: 4680644523965

Штрих код на групповую упаковку / Barcode for group packaging: 14680644523962

Код АП: 440

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

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

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