



# КУБАНЬ-ВИНО



Серия вин «Вино&Еда»  
Wine series "Wine & Food"

## СОСТАВ СЕРИИ / COMPOSITION OF THE SERIES:

- Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шардоне. Кубань-Вино»
- Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry white "Chardonnay. Kuban-Vino"
- Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Шардоне. Кубань-Вино»
- Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" semi-sweet white "Chardonnay. Kuban-Vino"
- Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Каберне. Кубань-Вино»
- Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" semi-sweet red "Cabernet. Kuban-Vino"
- Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое красное «Каберне. Кубань-Вино»
- Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" semi-sweet white "Chardonnay. Kuban-Vino"
- Вино полусладкое белое «Кубань-Вино»
- Semisweet white wine "Kuban-Vino"

## ОПИСАНИЕ СЕРИИ / DESCRIPTION OF THE SERIES:

«Вино&Еда» – серия гастрономических вин по доступной цене, которые прекрасно вписываются в концепцию «вино на каждый день». Оформление этикеток демонстрирует гармоничные сочетания вина с широким спектром блюд для подбора лучшей гастропары. Концепция заключается в том, что вино – это не просто алкогольный напиток, а неотъемлемая часть гастрономической культуры в сочетании с определенными продуктами. Вина линейки производятся из собственного винограда известных международных сортов: Ркацители, Мюллер-Тургау, Шардоне и Каберне, выращенного в уникальной климатической зоне на плантациях Таманского полуострова. Они не выдерживаются в бочках, благодаря чему наиболее ярко проявляют сортовые и терруарные особенности, выраженные в слаженных ароматах и свежих вкусах.

"Wine & Food" is a series of gastronomic wines at an affordable price, which perfectly fit into the concept of "wine for every day". The design of the labels demonstrates the harmonious combinations of wine with a wide range of dishes for the selection of the best gastronomic pair. The concept is that wine is not just an alcoholic beverage, but an integral part of gastronomic culture combined with certain products. The wines of the series are made from grapes of famous international varieties: Rkatsiteli, Müller-Thurgau, Chardonnay and Cabernet, grown in a unique climatic zone on our vineyards of the Taman Peninsula. Wines are not aged in barrels that is why they clearly show varietal and terroir features, expressed in harmonious aromas and fresh tastes.



МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА /  
PLACE OF PRODUCTION:

Россия, Краснодарский край,  
Темрюкский район /  
Taman Peninsula, Krasnodar Region,  
Russia

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF  
POTENTIAL CONSUMER:

Возраст 25-50 лет, активные люди  
со средним достатком /  
Age 25-50 years, active people with  
an average income

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ  
ПОКУПКИ / MOTIVES FOR  
PURCHASE:

Приобрести качественное вино  
по доступной цене для семейного  
праздника, свидания, встречи  
с друзьями / To buy quality wine at  
an affordable price for a family  
holiday, dates, meetings with friends

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ /  
REASONS FOR CONSUMPTION:

Вечеринки, праздники, свидания /  
Parties, holidays, dates

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ /  
PRICE POSITIONING:

Российское вино ценового  
сегмента "медиум" / Russian wine  
of the price segment "medium"

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

# КУБАНЬ-ВИНО

Серия вин "Вино&Еда"

A series of wines «Wine & Food»

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шардоне. Кубань-Вино»

Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry white "Chardonnay. Kuban-Vino»

СОРТОВОЙ СОСТАВ / VARIETAL: Шардоне / Chardonnay

ОПИСАНИЕ ВИНА / DESCRIPTION OF WINE: Цвет: от соломенного

до светло-золотистого. Аромат: чистый, сложный.

Вкус: легкий, свежий. Рекомендуемая температура подачи:

10-12°C / Color from straw to light golden. The aroma is clean,

The taste is light, fresh. Serving temperature: 10-12°C

СПИРТ / ALCOHOL: 10,5-12,5 % об. / 10,5-12,5% vol.

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR: не более 4 г/дм<sup>3</sup>

/ not more than 4 g/dm<sup>3</sup>

КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY: 5-7 г/дм<sup>3</sup> / 5-7 g/dm<sup>3</sup>

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ / CALORICITY: 74 ккал / 74 kcal.

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Шардоне. Кубань-Вино»

Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" semi-sweet white "Chardonnay. Kuban-Vino»

СОРТОВОЙ СОСТАВ / VARIETAL: Шардоне / Chardonnay

ОПИСАНИЕ ВИНА / DESCRIPTION OF WINE: Цвет: от светло-соломенного

до соломенного с золотистым оттенком. Аромат: типичный, сортовой

Вкус: мягкий, гармоничный.

Рекомендуемая температура подачи: 10-12 °C

Color: from light straw to straw with a golden tint. Aroma: typical,

varietal. Taste: full, soft, harmonious.

Recommended serving temperature: 10-12 °C

СПИРТ / ALCOHOL: 11-13 % об. / 11-13 % vol.

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR: 20-40 г/дм<sup>3</sup> / 20-40 g/

КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY: 5-7 г/дм<sup>3</sup> / 5-7 g/dm<sup>3</sup>

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ / CALORICITY: 91,2 ккал / 91,2 kcal.

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Каберне. Кубань-Вино»

Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry red "Cabernet. Kuban-Vino»

СОРТОВОЙ СОСТАВ / VARIETAL: Каберне Совиньон / Cabernet Sauvignon

ОПИСАНИЕ ВИНА / DESCRIPTION OF WINE: Цвет: от красного до

рубинового. Аромат: чистый, сортовой.

Вкус: полный, гармоничный, с сортовыми тонами.

Рекомендуемая температура подачи: 14-16°C / Color from red to

ruby. The aroma is pure, varietal.

The taste is full, harmonious, with varietal tones. Serving temperature: 14-16°C

СПИРТ / ALCOHOL: 11-13 % об. / 11-13 % vol.

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR: не более 4 г/дм<sup>3</sup>

/ not more than 4 g/dm<sup>3</sup>

КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY: 5-7 г/дм<sup>3</sup> / 5-7 g/dm<sup>3</sup>

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ / CALORICITY: 76,8 ккал / 76,8 kcal.

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое красное «Каберне. Кубань-Вино»

Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" semi-sweet red "Cabernet. Kuban-Vino»

СОРТОВОЙ СОСТАВ / VARIETAL: Каберне Совиньон / Cabernet Sauvignon

ОПИСАНИЕ ВИНА / DESCRIPTION OF WINE: Цвет: от красного до темно-

красного. Аромат свежий, сортовой.

Вкус: полный, гармоничный.

Рекомендуемая температура подачи: 14-16 °C.

Color: from red to ruby. Aroma: clean, varietal. Taste: full, harmonious,

Recommended serving temperature: 14-16 °C.

СПИРТ / ALCOHOL: 11,5-13,5 % об. / 11,5-13,5 % vol.

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR: 20-40 г/дм<sup>3</sup> / 20-40 g/dm<sup>3</sup>

КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY: 5-7 г/дм<sup>3</sup> / 5-7 g/dm<sup>3</sup>

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ / CALORICITY: 94 ккал / 94 kcal.

Вино полусладкое белое «Кубань-Вино»

Semisweet white wine "Kuban-Vino»

СОРТОВОЙ СОСТАВ / VARIETAL: Ркацителли, Мюллер-Тургау, Шардоне

/Rkatsiteli, Müller-Thurgau, Chardonnay

ОПИСАНИЕ ВИНА / DESCRIPTION OF WINE: Цвет: от светло-соломенного

до темно-соломенного. Аромат: сбалансированный, полный.

Вкус: полный, гармоничный, соответствующий типу вина.

Color: from light straw to dark straw. Aroma: harmonious, full. Taste: full,

harmonious, appropriate for the type of wine.

СПИРТ / ALCOHOL: 10-12 % об. / 10-12 % vol.

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR: 20-30 г/дм<sup>3</sup> / 20-30 g/dm

КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY: 5-7 г/дм<sup>3</sup> / 5-7 g/dm<sup>3</sup>

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ / CALORICITY: 81,6ккал / 81,6kcal.

Доступный объем / Available volume:

0,75 L ; 1,238 kg

Размер /Bottle size:

Ø 7,4 x h 31,8 см

Вложение в гофроящик / Embedding

in a corrugated box:

6

Количество упаковок на паллете /

Number of packages on a pallet:

80

Количество упаковок в слое /

Number of packages in the layer:

20

Российские вина с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров»

Код АП: 404

Код АП: 401

Состав серии /  
Composition of the series:

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шардоне. Кубань-Вино» 0,75 L  
Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry white "Chardonnay. Kuban-Vino» 0,75 L

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Шардоне. Кубань-Вино» 0,75 L  
Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" semi-sweet white "Chardonnay. Kuban-Vino» 0,75 L

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Каберне. Кубань-Вино» 0,75 L  
Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry red "Cabernet. Kuban-Vino» 0,75 L

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое красное «Каберне. Кубань-Вино» 0,75 L  
Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" semi-sweet red" Cabernet. Kuban-Vino» 0,75 L

Вино полусладкое белое «Кубань-Вино» 0,75 L  
Semisweet white wine "Kuban-Vino»

ШК на единицу  
продукции / Barcode  
on unit of production:

4630037251432

4630037252569

4630037251425

4630037252552

4630037254075

ШК на групповую  
упаковку / Barcode for  
group packaging:

14630037251439

14630037252566

14630037251422

14630037252559

14630037254072