



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Шардоне. Макитра Селекшн»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Макитра Селекшн» – вино-рассказ, вино-история. Оно переносит нас в те давние, загадочные времена, когда на горе Макитра, являющейся местом силы Тамани, собирались мифические существа, чтобы провести свой «симпозиум» – совместное винопитие, сопровождающееся философскими беседами. Каждая этикетка серии несёт в себе скрытый замысел, поэтому изображенные на них герои не случайны.

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Шардоне. Макитра Селекшн» изготовлено из одноименного сорта винограда, собранного в августе при достижении желаемой сахаристости. Виноград аккуратно дробят, охлаждают до 15-16°C и мягко прессуют до 0,8 бар. Сусло осветляют и сбрасывают на дрожжах при 16-18°C в стальных емкостях. Вино выдерживается в контакте с дубом не менее 12 месяцев для достижения пронизывающей глубины органолептических характеристик.

Выдержанное сухое белое «Шардоне. Макитра Селекшн» – пышное, мощное, но при этом нежное вино с прекрасной свежестью и солнечными бликами в бокале. Медуза Горгона, изображенная на этикетке и олицетворяющая сорт Шардоне в данном исполнении, как нельзя лучше характеризует его особенности. В изысканном аромате доминируют обволакивающие цитрусовые и цветочные аккорды, украшенные сливочно-фруктовыми нотами и прекрасно интегрированными древесными нюансами. Вкус нежный, чистый, уточненный с сочными нотами косточковых белых фруктов, характерной пряностью и живой кислотностью. Длительное послевкусие пронизано приятной бархатистой кислинкой. Рекомендуемая температура подачи составляет 7-9 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины, преимущественно от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, полиглоты, любят путешествовать, интересуются историей, вином и виноделием

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку в оригинальном оформлении, в качестве презента

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, поход в гости, семейный ужин

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium

КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Шардоне. Макира Селекшн»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки. Формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	127,02 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда - дробление и гребнеотделение осуществляют по специальной технологической схеме. Полученную мезгу сульфитируют и охлаждают до температуры 15-16°C. Проводят стекание мезги в пневматическом прессе или других прессах, в специальном режиме с отключением функции расквашивания пресса для осуществления меньшего перетирания кожицы с суслом, прессование осуществляют до 0,8 бар. Осветление производится на флотаторах непрерывного действия. Осветленное сусло сбрасывают на дрожжах чистых культур. Используют сухие дрожжи в количестве — в соответствии с рекомендациями фирм изготовителей. Брожение проводят при температуре 16-18°C в нержавеющей емкостях с осуществлением систематического контроля температуры и количества сброженных сахаров. Выбродившие и осветленные виноматериалы снимают с осадка. Проводят баттонаж. Часть сусла сбрасывается в контакт с дубом.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержку проводят в контакте с альтернативным дубовым продуктом при температуре 14-16°C. Максимальный срок выдержки зависит от потенциала вина, но не менее 12 месяцев.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,2 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Свежие фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с тонким дубом
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, бархатистый подчеркнутый, свежей гармоничной кислотностью

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	7-9 °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 / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,6 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644520032

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644520039

Код АП: 4051

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 18