



Игристое вино с защищенным географическим указанием

«Кубань. Таманский полуостров» брют розовое

«ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РОЗЕ»

Sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" brut rose

"CHATEAU TAMAGNE SELECT ROSE"

ОПИСАНИЕ ВИНА/WINE DESCRIPTION:

Игристые вина «Шато Тамань Селект» созданы в партнерстве с итальянской компанией «Enofly» по новой современной методике использования свежего виноградного сусла, приготовленного из собственного отборного винограда, с целью добиться максимально идеальных органолептический характеристик, соответствующих современному международному стилю. Розовое игристое брют «Шато Тамань Селект Розе» произведено из собственного винограда сортов: Бианка, Пино Блан, Мюллер-Тургау, Мускат, Саперави. В бокале порадует нежно розовым цветом. Аромат развитый, с преобладанием фруктовых нот. Вкус гармоничный с фруктовыми нотами и хорошим балансом кислотности и остаточной сладости.

Розовое игристое брют «Шато Тамань Селект Розе» - идеальный спутник жарким летним днем. Прекрасно покажет себя в качестве аперитива или с холодными закусками, рыбными блюдами, салатами и фруктовыми дессертами. Подавать, предварительно охладив до 6-8°C.

Sparkling wines "Chateau Tamagne Select" were created in partnership with the Italian company "Enofly" - a new modern method of using fresh grape must prepared from its own selected grapes, in order to achieve the most ideal organoleptic characteristics that correspond to the modern international style. Rose sparkling brut "Chateau Tamagne Select Rose" is made from own grape varieties: Bianca, Pinot Blanc, Muller-Thurgau, Muscat, Saperavi. In the glass will please with a gently pink color. The aroma is developed with a predominance of fruit notes. The taste is harmonious with fruit notes and a good balance of acidity and residual sweetness.

The rose sparkling brute "Chateau Tamagne Select Rose" is an ideal companion on a hot summer day. It will perfectly show itself as an aperitif or with cold appetizers, fish dishes, salads and fruit desserts. Serve, pre-cooled to 6-8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION Возраст 25-40 лет, активные люди, интересующиеся вином и его разнообразием / Age 25-50 years old, active people interested in wine and its variety

Желание экспериментировать и открывать разные отечественные вина / The desire to experiment and discover different domestic wines

Посещение ресторана или любимой винотеки, где регулярно приобретаются новые образцы вин / Visit to a restaurant or a favorite wine cellar, where new samples of wine are regularly purchased

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING Винная карта ресторана до 1200 руб / Wine cart of restaurant under 1 200 RUB



ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ/ HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:

РАЗДЕЛ: Вина России РЕГИОН: Таманский полуостров Шато Тамань Селект Розе ЗГУ



Доступный объем/Available volume: 0,75 L; 1,600 kg / 0,375 L; 0,844 kg

Размер бутылки/Bottle size: Ø 9,9 cm/ h 32,2 cm; Ø 7,8 cm/ h 26,8 cm

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box: 6/6

Штрих код на единицу продукции/ Barcode on unit of production: 4607062864180 / 4607062864203

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging: 14607062864187 / 14607062864200

Код АП: 441

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

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer: 11 / 18

Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РОЗЕ» Sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" brut rose "CHATEAU TAMAGNE SELECT ROSE"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

TEXTITI TECKATIVITO OT MAE	THE THE CALL IN COMMATION.
MECTO ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
COPT VARIETAL	Бианка, Пино Блан, Мюллер-Тургау, Мускат, Саперави Bianca, Pinot Blanc, Muller-Thurgau, Muscat, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ	Ручной
METHOD FOR HARVESTING	Manual
ПЕРИОД СБОРА	Первая декада августа - последняя декада сентября
HARVEST PERIOD	first decade of August - third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PFR HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	10-14 лет
AVARAGE AGE OF VINS	10-14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Использование технологии гипероксидации для сортов Бианка, Мускат, Пино Блан и Мюллер-Тургау - классическая переработка белого винограда. Осветление флотацией или статической
PRIMARY FERMENTATION	декантацией. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °C
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Резервуарный. По специальному регламенту
SECONDARY FERMENTATION	I
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки
AGING	No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	10,5-12,5 % об.
ALCOHOL	10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ CAXAPA	6-15 г/дм3
RESIDUAL SUGAR	6-15 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ	5-8 г/дм3
TOTAL ACIDITY	5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ	78,7 ккал
CALORICITY	78,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От бледно-розового с телесным оттенком до розового
COLOUR	From pale pink with a nude shade to pink
APOMAT	Развитый, с преобладанием фруктовых нот
BOUQUET	Developed with a predominance of fruit notes
ВКУС	Полный, свежий, гармоничный
TASTE	Full, fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	6-8 °C
SERVING TEMPERATURE	6-8 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru



