



КУБАНЬ-ВИНО

# СЕРИЯ АРТОХТОННЫХ ВИН



# О СЕРИИ



Таманский полуостров, благодаря своим климатическим условиям, благоприятствует развитию самых разных сортов винограда из различных регионов мира. В серии вин из автохтонных сортов винодельня «Кубань-Вино» предлагает своим потребителям вина из малоизвестных для широкой публики сортов винограда, которые идеальны для выращивания на таманских терруарах и будут интересны любителям новых вкусов и стилей.

Автохтонными называют сорта винограда, которые появились природным путем в определенной местности и, как правило, культивируются у себя на родине. Вино из автохтонных сортов обладает уникальными характеристиками, идеально выражает и аккумулирует в себе особенности терруара.



# ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ



## ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

medium



## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Портрет потребителя:

мужчины и женщины  
25–50 лет, со средним  
достатком, интересующи-  
еся вином, новинками,  
необычными сортами.

Мотивы покупки:

попробовать что-то новое,  
уникальное и интересное,  
удивиться самому, а также  
удивить друзей и близких.

Поводы для потребления:

в компании друзей, в семей-  
ном кругу за ужином.



## КАНАЛЫ ПРОДАЖ

Off-trade: гипермаркеты, супермаркеты, магазины у дома

Специализированный ритейл: алкомаркеты, винотеки, энотеки

On-trade: винная карта, по бокалам



# РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ»

## СУХОЕ БЕЛОЕ «РКАЦИТЕЛИ»



Истинные ценители Ркацители уважают его за неповторимый аромат с оттенками луговых трав и полевых цветов, подчеркнутый легкой минеральностью. Сорт Ркацители один из наиболее известных сортов виноделия Грузии, нашедший свои терруары и на Тамани. Из него возможно создавать вина, совершенно разные по стилю: от свежих и легких до терпких и сложных, как мадера.

Сорт винограда:

**Ркацители**

Цвет:

**от светло-соломенного до соломенного**

Аромат:

**тонкий, с сортовыми тонами**

Вкус:

**свежий, минеральный**

Гастрономическое сочетание:

**зелёные салаты, морепродукты, паста с креветками или сёмгой, лазанья с сыром и грибами**

Содержание алкоголя:

**11,5–13,5 %**

Сахар:

**не более 4 г/дм<sup>3</sup>**

Температура подачи:

**10–12 °C**

# РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ»

## СУХОЕ РОЗОВОЕ «КРАСНОСТОП АНАПСКИЙ»



Красностоп анапский относится к эколого-географической группе сортов винограда бассейна Черного моря, распространен в основном в Анапском районе Краснодарского края. В последнее время Красностоп стал крайне популярным, чем по праву заслужил статус главного автохтонного сорта России.

Сорт винограда:

**Красностоп анапский**

Цвет:

**различной интенсивности от бледно-розового до малинового**

Аромат:

**развитый, гармоничный, фруктовый с нотками черники, лесных ягод и перца**

Вкус:

**мягкий, свежий**

Гастрономическое сочетание:

**паста с морепродуктами, рыбные блюда**

Содержание алкоголя:

**10,5-12,5 %**

Сахар:

**не более 4 г/дм<sup>3</sup>**

Температура подачи:

**14-16 °C**

# РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ»

## СУХОЕ КРАСНОЕ «ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ»



Один из знаковых для южной части России сортов винограда – Цимлянский черный. О происхождении сорта спорят до сих пор. Есть версии его аборигенного значения для региона реки Дон, в то же время есть версия его французского происхождения и появления в России, благодаря западным походам донских казаков. Первые упоминания об этом сорте винограда появились в 18 веке, когда Петр I подарил французскому королю 20 бочек вина из Цимлянского черного. Так или иначе, но этот сорт уже крепко закрепился на винодельческой карте России, как сорт аутентичный и характерный именно для южной части страны

Сорт винограда:

**Цимлянский чёрный**

Цвет:

**насыщенный: от темно-рубинового до пурпурного**

Аромат:

**сложный, терпкий, гармоничный**

Вкус:

**плотный, густой, терпкий**

Гастрономическое сочетание:

**блюда из красного мяса, дичи, пикантные сыры**

Содержание алкоголя:

**11,5-13,5 %**

Сахар:

**менее 7 г/дм<sup>3</sup>**

Температура подачи:

**14-16 °C**



# КУБАНЬ-ВИНО

ООО «Кубань-Вино»

353531, Краснодарский край, Темрюкский район,  
ст-ца Старотитаровская, ул. Заводская, 2

8 861 298-15-60,  
8 (86148) 91-5-12,  
91-6-66, 90-1-35

E-mail: [office@kuban-vino.ru](mailto:office@kuban-vino.ru)

**Представительство в Москве**

107140, г. Москва, ул. Русаковская 13,  
каб. 11-08

+7 (495) 745-36-01

[office@kuban-vino.ru](mailto:office@kuban-vino.ru)

**Представительство в Краснодаре**

350000, г. Краснодар,  
ул. Рашпилевская, 121

+7 (861) 298-15-65

[office23@kuban-vino.ru](mailto:office23@kuban-vino.ru)

**Представительство в Екатеринбурге**

620043, г. Екатеринбург, ул. Metallургов, 67,  
оф. 312

+7 (343) 273-19-05

[office66@kuban-vino.ru](mailto:office66@kuban-vino.ru)

**Представительство в Челябинске**

454080, г. Челябинск, ул. Сони Кривой, 83

+7 (351) 267-45-10

[office74@kuban-vino.ru](mailto:office74@kuban-vino.ru)



[kuban-vino.ru](http://kuban-vino.ru)



[kubanvino1956.ru](http://kubanvino1956.ru)



[t.me/kubanvino](https://t.me/kubanvino)



[vk.com/kubanvino1956](https://vk.com/kubanvino1956)