

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют розовое «Высокий берег»
Russian sparkling wine with protected geographical indication
«Kuban» aged extra brut rose «Vysokiy Bereg»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Высокий Берег» названа в честь известного места в городе Анапа, в окрестностях которого расположены виноградники винодельни. Вина коллекции изготовлены из известных европейских сортов винограда и обладают высокой гастрономичностью, чистыми ароматами и вкусами. Задачей было создать «изящную классику», подчеркивающую гармоничное сочетание изысканных сортов, винодельческих традиций и статуса компании. Использование современных технологий и оборудования делает линейку «Высокий Берег» интересной для экспертов и потребителей.

Игристые вина «Высокий Берег» произведены в уникальных купажах по технологии вторичного брожения в резервуаре с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения.

Российское игристое вино со ЗГУ «Кубань» выдержанное экстра брют розовое «Высокий берег» создано в элегантном купаже сортов: Шардоне, Алиготе и Саперави. Игристое очаровывает нежно-розовым цветом с жемчужным оттенком и деликатным перляжем. В освежающем аромате с легкой вуалью минеральности гармонично раскрываются белые фрукты, цветы и ноты крыжовника. Сбалансированный, минерально-фруктовый вкус имеет долгое развивающееся послевкусие. Выдержанное экстра брют розовое «Высокий берег» является прекрасным аперитивом, ярко раскрывается в паре с красной икрой, блюдами из морепродуктов и лосося, легкими салатами. Подавать, предварительно охладив до 6–8°C.

The “Visokiy Bereg” series is named after a famous place in Anapa, right next to the winery's. The wines of the collection made from famous European grape varieties and have high gastronomic value, pure aromas and tastes. The task was to create an “elegant classic”, emphasizing the harmonious combination of exquisite varieties, winemaking traditions and the status of the company. The use of modern technologies and equipment makes the “Visoky Bereg” line interesting for experts and consumers. Sparkling wines “Visoky Bereg” produced in unique blends using the technology of secondary fermentation in a tank with aging on yeast lees for at least 6 months after the end of fermentation.

Russian sparkling wine with PGI «»Kuban»» aged extra brut rosé «»Visoky Bereg»» is created in an elegant blend of varieties: Chardonnay, Aligote and Saperavi. The sparkling wine captivates with its soft pink color with a pearl tint and delicate perlage. The refreshing aroma with a light veil of minerality harmoniously reveals white fruits, flowers and notes of gooseberry. A balanced, mineral-fruity taste has a long, developing aftertaste. Aged extra brut rosé “Visoky Bereg” is an excellent aperitif, it reveals itself brightly when paired with red caviar, seafood and salmon dishes, light salads. Serve after cooling to 6–8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины 30–50 лет с достатком средним и выше. Лидеры, консерваторы, доверяющие профессионалам и бренду, предпочитающие классику, но всегда следят за трендами. Women and men aged 30–50 with average income and above. Leaders, conservatives, trusting professionals and the brand, preferring classics but always following trends.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести вино из известных и популярных европейских сортов винограда, оптимального соотношения цены и качества. Purchase wine from well-known and popular European grape varieties, optimal price-quality ratio.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча с друзьями, деловой обед или ужин, романтический пикник. Meeting with friends, business lunch or dinner, romantic picnic.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Low premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием

«Кубань» выдержанное экстра брют розовое «Высокий берег»

Russian sparkling wine with protected geographical indication

«Kuban» aged extra brut rose «Vysokiy Bereg»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIANT	Шардоне, Алиготе, Саперави Chardonnay, Aligote, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе. Шпалера металлическая с 1 ярусом проволоки и металлическая оцинкованная с 3 ярусами проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Шардоне - Август-Сентябрь, Алиготе и Саперави – Сентябрь Chardonnay - August-September, Aligote and Saperavi – September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Шардоне – 142,43ц/га, Алиготе – 120,69ц/га, Саперави – 124,91ц/га Chardonnay – 142,43cwt/ha, Aligote – 120,69cwt/ha, Saperavi – 124,91cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINES	Шардоне, Алиготе: 3–18 лет, Саперави: 3–22 лет Chardonnay, Aligote: 3–18 years, Saperavi: 3–22 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахара 16–18%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16–18 градусов. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием виноматериала. The grape harvest is carried out on sugars of 16–18%, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method – flotation. Then fermentation is carried out using a pure culture of yeast in stainless steel tanks at a temperature of 16–18 degrees. After fermentation it is removed from the yeast sediment with further blending of wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Акратофорное производство. Acratophor production.
ВЫДЕРЖКА AGING	На осадке после брожения (6 месяцев). On sediment after fermentation (6 months).

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,64 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 9,8 cm / h 30,3 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4607062863824

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062863821

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 44

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

ЦВЕТ
COLOUR

Бледно-розовый с жемчужным оттенком.
Pale pink with pearl shade.

АРОМАТ
BOUQUET

Ноты крыжовника на фоне белых фруктов и цветов.
Notes of gooseberry on a background of white fruits and flowers.

ВКУС
TASTE

Свежий, легкий, минерально-фруктовый, долгий
Fresh, light, mineral-fruity, long

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
SERVING TEMPERATURE

6–8 °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

vysokiyberegwine.ru