

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное брют белое «Высокий берег. Графит»
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban» aged whiteut «Vysokiy Bereg. Grafit»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Игристая серия «Высокий Берег. Графит» – великолепные образцы игристых вин мирового уровня, символ непреодолимого магнетизма и соблазна, воплощение сбалансированного вкуса с шелковистой текстурой и завораживающим ароматом. Для изготовления игристых применяется оригинальная технология брожения в бутылке с использованием капсулированных дрожжей и выдержкой на осадке не менее 9 месяцев. Этот уникальный способ производства позволяет получить кристально чистые, свежие и яркие игристые с тонким органолептическим профилем, без применения длительной выдержки, но при этом со всеми атрибутами технологии традиционного бутылочного брожения и с высоким качеством конечного продукта Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное брют белое «Высокий Берег. Графит» произведено из классических сортов винограда Рислинг Рейнский, Пино Белый, Алиготе, Мюллер-Тургай, выращенных на виноградниках в окрестностях Анапы. В бокале цвет напитка варьируется от бледно-соломенного до светло-соломенного. Развитый ароматический портрет состоит из мозаики белых фруктов и лёгких цветочных оттенков, выгодно подчеркнутых минеральной свежестью. Вкус изысканный, свежий, бархатистый, с долгим развивающимся послевкусием. Выдержанное брют белое «Высокий Берег. Графит» послужит великолепным аперитивом и станет прекрасным дополнением к лёгким блюдам из белого мяса и рыбы, а также к салатам, свежим фруктам и бисквитам. Подавать, предварительно охладив до 6–8 °C.

Sparkling series «Vysokiy Bereg. Graftit» presents excellent examples of world-class sparkling wines, a symbol of irresistible magnetism and seduction, the embodiment of balanced taste with silky texture and captivating aroma. For the production of sparkling wines, an original bottle fermentation technology is used with encapsulated yeast and aging on the lees for at least 9 months. This unique production method yields crystal clear, fresh, and vibrant sparkling wines with a refined organoleptic profile, without requiring lengthy aging, yet retaining all the attributes of traditional bottle fermentation technology and ensuring high quality of the final product. Russian sparkling wine with PGI «Kuban» aged white brut «Vysokiy Bereg. Grafit» is produced from classic grape varieties Rhine Riesling, Pinot Blanc, Aligoté, and Müller-Thurgau, grown in vineyards near Anapa. In the glass, the color of the wine varies from pale straw to light straw. The well-developed aromatic profile presents a mosaic of white fruits and delicate floral notes, beautifully enhanced by mineral freshness. The wine is elegant, crisp, and velvety, with a lingering aftertaste that evolves gracefully. The aged brut white «Vysokiy Bereg. Graftit» makes an excellent aperitif and pairs perfectly with light white meat and fish dishes, as well as salads, fresh fruits, and biscuits. Serve chilled to 6–8 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ TARGET CUSTOMER PROFILE

Мужчины и женщины 35+ с доходом средним и выше среднего, интересуются винами и разбираются в них (доверяют лидерам мнений), выбирают элегантность, ценят качество и статус, экстраверты, экспериментируют и делятся мнением, часто посещают рестораны и гастрономические бары.

Adults aged 35 or older, of average and above-average income, who are interested in wine and knowledgeable about it (trust opinion leaders), appreciate elegance, value quality and status. They are extroverted and tend to experiment and share their opinions, frequently visit restaurants and gastronomic bars.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ PURCHASE MOTIVATION

Подобрать идеальное гастрономическое сочетание, расширить знания, попробовать что-то новое и необычное, приобрести в подарок, стать обладателем уникального в своем роде продукта по адекватной цене.

Find the perfect gastronomic pairing, expand knowledge, try something new and unusual, purchase as a gift, become the owner of a unique product at a reasonable price.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ CONSUMPTION OCCASIONS

Семейный или деловой ужин, фуршет/ банкет, свидание, прием гостей/поход в гости Family or business dinner, drinks reception or banquet, date night, hosting guests / visiting friends.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE SEGMENT

Premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием
«Кубань» выдержанное брют белое «Высокий берег. Графит» Russian sparkling
wine with protected geographical indication «Kuban» aged whiteut «Vysokiy Bereg. Graft»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Russia, Krasnodar Krai, Taman Peninsula
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский, Пино Белый, Алиготе, Мюллер Тургай Rhine Riesling, Pinot Blanc, Aligoté, Müller-Thurgau
СПОСОБ ПОСАДКИ GRAPE PLANTING	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ TRAINING SYSTEM	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры – металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС Stem unprotected, trellis type: metal with a single tier of wire, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD	Рислинг Рейнский - 144,76 ц/га, Пино Белый - 143,45 ц/га, Алиготе - 144,39 ц/га, Мюллер Тургай - 119,49 ц/га Rhine Riesling – 144.76 c/ha, Pinot Blanc – 143.45 c/ha, Aligoté – 144.39 c/ha, Müller-Thurgau – 119.49 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINES	Рислинг Рейнский – 16 лет, Пино Белый – 16 лет, Алиготе – 4 года, Мюллер Тургай – 7 лет Rhine Riesling – 16 years, Pinot Blanc – 16 years, Aligoté – 4 years, Müller-Thurgau – 7 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION PROCESS	Сбор винограда осуществляется на сахара 19–21%. Прессование винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологического способа – флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16–18 градусов. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. Grapes are harvested at a sugar content of 19–21%. They are pressed gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16–18 °C. After fermentation, the wine is racked off the yeast lees, followed by blending and protection of the wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION METHOD	После розлива тиражной смеси в бутылки с тиражной смесью укладываются в горизонтальном положении для вторичного брожения в помещениях с постоянной температурой 12–14°C. Продолжительность брожения составляет 30-40 суток. По окончании вторичного брожения проводится выдержка в бутылке на осадке не менее 9 месяцев. After the tirage blend is bottled, bottles are placed horizontally for secondary fermentation in rooms with a constant temperature of 12–14 °C. The fermentation duration is 30–40 days. Following secondary fermentation, the wine is aged in the bottle on the lees for at least 9 months.
ВЫДЕРЖКА	В бутылке на осадке не менее 9 месяцев Bottle-aged on the lees for at least 9 months.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:



Доступный объем:
1,5 л / 2,863 kg, 0,75 л / 1,640 kg

Размер бутылки:
ø 11,7 см / h 35,9 см,
ø 9,8 см / h 30,3 см

Вложение в гофроящик:
1,5л – 4 / 0,75 л – 6

Штрих код на единицу продукции:
1,5 л – 4630037258394
0,75л – 4630037258363

Штрих код на групповую упаковку:
1,5л – 14630037258391
0,75л – 14630037258360

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне (евро):
1,5л – 45 / 0,75 л – 44

Количество упаковок в слое:
1,5л – 15 / 0,75 – 11

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ COLOUR	От бледно-соломенного до светло-соломенного Pale straw to light straw
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с выраженным тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутыми минеральной свежестью Matured, with pronounced notes of white fruits, subtle floral hints, highlighted by mineral freshness.
ВКУС TASTE	Изысканный, свежий, бархатистый с долгим развивающимся послевкусием Elegant, fresh, velvety, with a lingering aftertaste that evolves gracefully.
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

www.kuban-vino.ru

vysokiyberegwine.ru