



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
выдержанное экстра брют розовое «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ»
Sparkling aged wine extra brut rose with protected geographical
indication "Kuban" "VISOKIY BEREG"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Высокий Берег» названа в честь известного места в городе Анапа, в окрестностях которого расположены виноградники нашего винного холдинга. Вина коллекции изготовлены из известных европейских сортов винограда, отличаются высокой гастрономичностью, чистыми ароматами и вкусами. Задачей было создать «изящную классику», подчеркивающую гармоничное сочетание изысканных сортов винограда, винодельческих традиций и статуса компании. Использование уникальных технологий производства (ферментация в дубе белых вин, использование кратковременной выдержки в дубе красных вин и производство розового вина из красного сорта по оригинальной технологии) делает линейку «Высокий Берег» интересной для экспертов и потребителей. Игристые вина «Высокий Берег» произведены по технологии вторичного брожения в резервуаре с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения. Коллекция сертифицирована по критериям экологичности в ООО «Тест-С.-Петербург».

Розовое игристое «Высокий Берег» создано из пяти сортов винограда: Шардоне, Пино Блан, Алиготе, Рислинг и Саперави. Произведено по технологии вторичного брожения в акратофоре с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения. Цвет в бокале бледно-розовый, с жемчужным оттенком. В аромате гармонично сочетаются белые фрукты и ягоды, цветочные ноты и свежая минеральность. Вкус свежий, легкий, с долгим развивающимся послевкусием. Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют розовое «Высокий Берег» является прекрасным аперитивом. Раскрывается в паре с красной икрой, блюдами из морепродуктов и лосося, легкими салатами. Подавать, предварительно охладив до 6-8°C.

The series "Visokiy Bereg" is named after a famous place in Anapa city, near which the vineyards of our wine holding are located. Wines "Visokiy Bereg" are made of famous European grape varieties, wines are distinguished by high gastronomy, pure aromas and flavors. The task was to create an "elegant classics", emphasizing a harmonious combination of exquisite grape varieties, winemaking traditions and company status. Use of unique production technologies (fermentation in the oak of white wines, the use of short-term aging in oak for red wines and the production of rose wine from the red variety according to the original technology) makes "Visokiy Bereg" interesting for experts and consumers. Sparkling wines "Visokiy Bereg" are produced using the technology of secondary fermentation in a tank with aging on yeast sediment for at least 6 months after the end of fermentation. Wines certified according to the criteria of ecological compatibility by Test-S.-Petersburg.

The rose sparkling "Visokiy Bereg" is made from five grapes varieties: Chardonnay, Pinot Blanc, Aligote, Riesling and Saperavi. Produced according to the technology of secondary fermentation in tank with aging on yeast sediment for at least 6 months after the end of fermentation. The color in the glass is pale pink, with a pearl shade. The aroma harmoniously combines white fruits and berries, floral notes and fresh minerality. The taste is fresh, light, with a long developing aftertaste. Sparkling aged wine extra brut rose "Visokiy Bereg" with a protected geographical indication "Kuban" is a wonderful aperitif. Shows its best qualities in a pair with red caviar, seafood and salmon dishes, light salads. Serve, pre-cooled to 6-8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-50 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся вином/ Men and women 30-50 years old, with an average income and above, interested in wine
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести качественные вина по достойной цене для гастрономического сопровождения / To buy quality wines at a decent price for gastronomic accompaniment
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	На семейном ужине, в компании друзей / Friends meeting, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Вина ценового сегмента «low-premium»/ Russian wines of "low-premium" class





ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют розовое «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ»
Sparkling aged wine extra brut rose with protected geographical indication "Kuban" "VISOKIY BEREG"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Пино Блан, Алиготе, Рислинг, Саперави Chardonnay, Pinot Blanc, Aligote, Riesling, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре On stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября - вторая декада октября First decade of September - second decade of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-95 ц/га 85-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14-15 лет 14-15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный
ВЫДЕРЖКА AGING	На дрожжах не менее 6 месяцев с взмучиванием осадка по специальной схеме 6 months

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6 г/дм ³ less than 6 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм ³ 5-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Бледно-розовый, с жемчужным оттенком Pale pink, with a pearl shade
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничное сочетание белых фруктов, цветов и свежей минеральности Harmoniously combines white fruits and berries, floral notes and fresh minerality
ВКУС TASTE	Минеральная свежесть, легкость и долгое развивающееся послевкусие Fresh, light, with a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С 6-8 °С

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

www.kuban-vino.ru  /kubanvino1956  /chateautamagnerussie



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,515 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,7 см / h 28,4 см

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