

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое «Высокий берег. Алиготе»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Вина монсортовой серии «Высокий Берег» изготовлены из известных европейских сортов винограда, отличаются высокой гастрономичностью, чистыми ароматами и вкусами. Задачей было создать «изысканную классику», подчеркивающую гармонию изысканных сортов винограда, винодельческие традиции и статус компании. Использование уникальных технологий производства вызывает интерес со стороны экспертов и потребителей.

Российское вино с ЗГУ «Кубань» сухое белое «Высокий Берег. Алиготе» изготовлено из одноименного сорта французского происхождения, привитого и выращенного в южных терруарах Кубани. Сбор урожая осуществляется в первой декаде сентября при оптимальной спелости ягод, а именно, сахаристости в 19-22%. Для раскрытия уникального характера «алиготе» лабораторией были отобраны специальные эннологические материалы.

Цвет «Алиготе» привлекает блестящим светло-соломенным оттенком. Чувственный аромат наполнен легкими цитрусовыми тонами в томной акациевой дымке. Сухое белое обладает сочным и свежим вкусом, оно идеально для летнего сезона, прекрасно сочетается с морепродуктами, зелеными салатами и легкими закусками.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины возраста 25+, уровень дохода средний и выше. Интересуются винами, экспериментируют и расширяют кругозор. Ведут активный образ жизни, любят путешествовать. Часто посещают кафе и рестораны.
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Гастрономическое сопровождение обеда или ужина.
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Встреча с друзьями, посещение кафе/ресторана
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	low premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое «Высокий берег. Алиготе»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Алиготе
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	08.09.23
УРОЖАЙНОСТЬ	141,87 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	4-17 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-22%, 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 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим проведением батонажа на тонком дрожжевом осадке не менее 4 месяцев
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

СПИРТ	10,5-12,5 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	5,0-7,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	74,0 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ	От светло-соломенного до соломенного
АРОМАТ	Чистый, слаженный, с нотками цитрусовых фруктов, акации
ВКУС	Свежий, легкий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	8 °С



Доступный объем:
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки:
ø 8,1 см / h 29,6 см

Вложение в гофроящик: 6

Штрих код на единицу продукции:
4630037258479

Штрих код на групповую упаковку:
14630037258476

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро): 72

Количество упаковок в слое: 18

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

vsokiyyberewine.ru