

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое розовое «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ЦВАЙГЕЛЬТ»

Russian wine with protected geographical indication "Kuban" rose dry "VISOKIY BEREG. ZWEIGELT"

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. Российские 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».

Вино изготовлено из винограда Цвайгельт Таманский (возраст лоз 14 лет), собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». Как самый распространенный красный винный сорт в Австрии, появившийся в 1922 году, Цвайгельт культивируется на подходящих участках во всех винодельческих регионах этой страны. Спектр вин варьируется от молодых, предназначенных для быстрого употребления, без выдержки в дубе, до мощных, терпких и тельных вин в дереве. Цвет вина «Высокий берег. Цвайгельт» варьируется от светло-розового до малинового. Вино обладает свежим фруктовым ароматом и терпковатым, легким, сочным вкусом с отличной кислотностью. Рекомендуем употреблять это вино в качестве аперитива, а также с мясными люля-кебаб, запеканками, теплыми салатами и молодыми сырами. Температура подачи вина 10-12°C.

The series "Visokiy Bereg" 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. Russian sparkling wines "Visokiy Bereg" 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 wine is made from the Zweigelt Tamansky grape (age of vines - 14 years), harvested in the vineyards of the agro firm "Yuzhnaya". Zweigelt, which is appeared in 1922, is the most widespread red wine variety in Austria and now is cultivated in all wine-growing regions of this country. The range of wines varies from young, intended for quick consumption, without aging in oak, to powerful, tart oaked wines. The color of the wine is "Visokiy Bereg. Zweigelt" range from light pink to crimson. The wine has a fresh fruity aroma and a tart, light, juicy taste with excellent acidity. We recommend you to serve this wine as an aperitif, as well as with meat kebabs, casseroles, warm salads and young cheeses. The temperature of the wine serving is 10-12°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 income average 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 / Meeting with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Вина ценового сегмента «low-premium» / Russian low-premium class wine

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое розовое «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ЦВАЙГЕЛЬТ»
Russian wine with protected geographical indication "Kuban" rose dry "VISOKIY BEREG. ZWEIFELT"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Цвайгельт Таманский Zweigelt Tamansky
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Формировка кордонная
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Начало сентября Begining of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0% об. 10,0-12,0% Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more than 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/дм ³ 6-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Разной интенсивности, от светло-розового до малинового Different intensity, from light pink to crimson
АРОМАТ BOUQUET	Фруктовый, свежий Fruity, fresh
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, сочный Fresh, light, juicy
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12°С 10-12°С

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



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см / h 29,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4607062863930

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062863937

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18