

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий берег. Графит 60 месяцев». Vysokiy Bereg: Graphite 60 months is a Russian aged extra brut white sparkling wine with the Kuban Protected Geographical Status.

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

«Высокий Берег. Графит 60 месяцев» — эксклюзивное игристое вино, выпущенное лимитированным тиражом. Созданное по классической технологии вторичного брожения в бутылке с последующей выдержкой на дрожжевом осадке не менее 60 месяцев, игристое демонстрирует выдающуюся глубину вкуса и тонкую ароматическую структуру. Это вино для особых случаев, в котором сочетаются точность стиля, энергия терруара и искусство выдержки.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий Берег. Графит 60 месяцев» произведено в купаже сортов винограда Шардоне, Пино Белый и Рислинг Рейнский, выращенных на собственных виноградниках, расположенных в окрестностях Анапы. В бокале цвет игристого светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Ароматический профиль насыщенный и многогранный: он сочетает зрелые фруктовые ноты с минеральными акцентами и элегантными оттенками длительной выдержки. Вкус изысканный, свежий, бархатистый, с долгим развивающимся послевкусием. Выдержанное экстра брют белое «Высокий Берег. Графит 60 месяцев» послужит великолепным аперитивом и станет прекрасным дополнением к лёгким блюдам из белого мяса и рыбы, а также к салатам, свежим фруктам и бисквитам. Рекомендуется подавать охлажденным до 6-8°C.

Vysokiy Bereg: Graphite 60 Months is an exclusive, limited-edition sparkling wine. Crafted through traditional secondary fermentation in the bottle and aged on the lees for at least 60 months, it showcases remarkable depth of flavor and a refined aromatic profile. This wine is made for special moments, blending refined elegance, the vibrant spirit of the terroir, and the mastery of aging.

Vysokiy Bereg: Graphite 60 months, a Russian aged extra brut white sparkling wine with the Kuban Protected Geographical Status, is crafted from a blend of Chardonnay, Pinot White and Rhine Riesling grapes grown in our own vineyards just outside Anapa. In the glass, the sparkling wine is a pale straw hue, tinged with green and golden shades. It has a rich, intricate nose, blending ripe fruit with mineral undertones and a refined note of extended aging. The wine is elegant, crisp, and velvety, with a lingering aftertaste that evolves gracefully. Vysokiy Bereg: Graphite 60 Months is an aged extra brut white sparkling wine. It makes an excellent aperitif, complements light dishes of white meat and fish, and pairs wonderfully with salads, fresh fruit, and biscuits. Serve chilled to 6-8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нём разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений

Men and women aged 30+ with above-average income. Well-educated, passionate and highly knowledgeable about wine. Open to new experiences, seeking for perfect pairings and unexpected solutions

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок в личную винотеку/коллекцию

This unique limited-edition product for true connoisseurs will make a fine business gift or great addition to a personal wine cellar

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин, особый случай

Gastronomic dinners with family, business dinners, special occasions

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING

Premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий берег. Графит 60 месяцев». Vysokiy Bereg: Graphite 60 months is a Russian aged extra brut white sparkling wine with the Kuban Protected Geographical Status.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Пино Белый, Рислинг Рейнский Chardonnay, Pinot Blanc, Rhine Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста Stem unprotected. Trellis system: metal with a single wire tier (AZOS formation) and galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Шардоне — 127,02 ц/га, Пино Белый — 118,35 ц/га, Рислинг Рейнский — 101,00 ц/га Chardonnay: 127.02 c/ha; Pinot Blanc: 118.35 c/ha; Rhine Riesling: 101.00 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне — 13 лет, Пино Белый — 12 лет, Рислинг Рейнский — 9 лет Chardonnay: 13 years; Pinot Blanc: 12 years; Rhine Riesling: 9 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 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 сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. Grapes are harvested at a sugar content of 19-21%. Grapes are pressed gently to avoid extracting polyphenols from skins. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at 16-18°C. After fermentation, the wine is taken from fine lees and is further protected.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Бутылку с тиражной смесью укладывают в горизонтальном положении в штабеля для вторичного брожения в помещении с постоянной температурой 12-14 °С. Продолжительность брожения 30-40 суток. После окончания процесса шампанизации проводится выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 60 месяцев при температуре 14-16 °С. По окончании выдержки проводится ремоаж и дерожаж. Bottles with tirage added are arranged horizontally for secondary fermentation in a temperature-controlled room at 12-14°C. Fermentation lasts 30-40 days. After that, the wine ages on the lees for at least 60 months. This takes place at a temperature of 14-16°C. At the end of aging, riddling and disgorging are performed.
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 60 месяцев при температуре 14-16 °С The wine ages on the lees for at least 60 months at a temperature of 14-16°C

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6,0 г/л less than 6,0 г/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw, greenish to golden shades
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с хорошо выраженными нотами спелых фруктов, минеральными оттенками и тонами выдержки Well-developed, with defined notes of ripe fruit, mineral tones, and aging notes
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом Full, harmonious to the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °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 / 1,64 kg

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

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644522593

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522590

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