

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
выдержанное сухое белое «Высокий берег Рислинг. Зеленая серия»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

«Зелёная серия» от бренда «Высокий Берег» представляет собой освежающие, ароматичные вина из белых сортов винограда с яркой зеленой кожицей, откуда линейка и получила своё название. В серии представлены популярные европейские сорта винограда Рислинг и Траминер розовый, культивирующиеся на Кубани и демонстрирующие уникальные органолептические характеристики, благодаря способности отражать самобытность почвы, климата и географического положения виноградников. Каждый представитель «Зелёной серии» создан с применением различных технологий производства с целью демонстрации многогранности сортовых особенностей.

Выдержанное сухое белое «Высокий Берег Рислинг. Зелёная серия» – это утончённое, гастрономичное и увлекающее вино, изготовленное из одноимённого сорта с применением выдержки во французском дубе на протяжении 12 месяцев. Цвет в бокале демонстрирует оттенки от светло-соломенного с зеленоватым до соломенного. Букет раскрывается свежим, фруктовым ароматом под лёгкой вуалью тонов благородного дуба. Особый шарм вину придаёт свежий и живой вкус. Гармонично сочетается с морепродуктами, морской рыбой, блюдами из телятины и дичи. Температура подачи вина составляет 12-14 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Преимущественно мужчины 35+, консервативные в предпочтениях, но следящие за модой. Успешные и уверенные в себе и своем выборе
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Классический популярный сорт в современном оформлении, выдержанное вино по доступной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Деловой или семейный ужин, встреча с друзьями
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Premium 600+

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
выдержанное сухое белое «Высокий берег Рислинг. Зеленая серия»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Рислинг Рейнский
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	144,76 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	16 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление суслу проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с применением альтернативного дуба в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и последующей выдержкой в стали и бочке не менее 12 месяцев.
ВЫДЕРЖКА	Брожение проводят при температуре 16-18 °С в емкостях из нержавеющей стали, в контакте с альтернативным дубовым продуктом. Выбродившее и осветленное вино наливом (виноматериал) снимают с грубого осадка и проводят выдержку в емкостях из нержавеющей стали на тонком дрожжевом осадке, в контакте с альтернативным дубовым продуктом, не менее 12 месяцев при температуре 14-16 °С

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11,5–13,5% об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	5,0–7,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	79,9 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного
АРОМАТ	Сортовой, гармонично сочетающиеся с благородным дубом
ВКУС	Полный, гармонирующий с букетом
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	12–14 °С



Доступный объем (емкость, вес (кг):
0,75 L / 1,308 kg

Размер бутылки:
ø 7,8 см / h 34,3 см

Вложение в гофроящик: 6

Штрих код на единицу продукции:
4630037258011

Штрих код на групповую упаковку:
14630037258018

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро): 80

Количество упаковок в слое: 20

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135.
e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru

vysokiyberegwine.ru