

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



---

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий берег»  
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban» aged extra brut white «Vysokiy Bereg»

---

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Высокий берег» названа в честь известного места в городе Анапа, в окрестностях которого расположены виноградники винодельни. Вина коллекции изготовлены из известных европейских сортов винограда и обладают высокой гастрономичностью, чистыми ароматами и вкусами. Задачей было создать «изящную классику», подчеркивающую гармоничное сочетание изысканных сортов, винодельческих традиций и статуса компании. Использование современных технологий и оборудования делает линейку «Высокий берег» интересной для экспертов и потребителей.

Игристые вина «Высокий берег» произведены в уникальных купажах по технологии вторичного брожения в резервуаре с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения.

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий берег» представляет собой союз двух популярных сортов винограда: Шардоне и Алиготе. Цвет вина в бокале светло соломенный с зеленоватым оттенком. В аромате ощущается гармоничное сочетание белых фруктов, букета цветов и свежей минеральности. Вкус порадует освежающей легкостью и долгим минеральным послевкусием, деликатно оттеняющим букет. Выдержанное экстра брют белое «Высокий берег» рекомендуется подавать охлажденным до 6-8°C в качестве аперитива, а также в паре с легкими блюдами из белого мяса и рыбы, салатами, фруктами.

The “Vysokiy Bereg” series is named after a famous place in Anapa, right next to the winery’s. The wines of the collection made from famous European grape varieties and have high gastronomic value, pure aromas and tastes. The task was to create an “elegant classic”, emphasizing the harmonious combination of exquisite varieties, winemaking traditions and the status of the company. The use of modern technologies and equipment makes the “Vysoky Bereg” line interesting for experts and consumers.

Sparkling wines “Vysoky Bereg” produced in unique blends using the technology of secondary fermentation in a tank with aging on yeast lees for at least 6 months after the end of fermentation.

Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban» aged extra brut white «Vysoky Bereg» is a union of two popular grape varieties: Chardonnay and Aligote. The color of the wine in the glass is light straw with a greenish tint. The aroma reveals a harmonious combination of white fruits, a bouquet of flowers and fresh minerality. The taste will delight you with its refreshing lightness and long mineral aftertaste, delicately highlighting the bouquet. Aged extra brut white “Vysoky Bereg” is recommended to be served cooled to 6-8°C as an aperitif, and also paired with light dishes of white meat and fish, salads and fruits.

---

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL  
CONSUMER

Женщины и мужчины 30-50 лет с достатком средним и выше. Лидеры, консерваторы, доверяющие профессионалам и бренду, предпочитающие классику, но всегда следят за трендами. / Women and men aged 30-50 with average income and above. Leaders, conservatives, trusting professionals and the brand, preferring classics but always following trends.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ  
ПОКУПКИ MOTIVES FOR  
PURCHASE

Приобрести вино из известных и популярных европейских сортов винограда, оптимального соотношения цены и качества. / Purchase wine from well-known and popular European grape varieties, optimal price-quality ratio.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча с друзьями, деловой обед или ужин, романтический пикник. / Meeting with friends, business lunch or dinner, romantic picnic.

ЦЕНОВОЕ  
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Low premium

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием  
«Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий берег»  
Russian sparkling wine with protected geographical indication  
«Kuban» aged extra brut white «Vysokiy Bereg»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Алиготе Chardonnay, Aligote
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе. Шпалера металлическая оцинкованная с 1 и 3 ярусами проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanized and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Шардоне – Август-Сентябрь, Алиготе – Сентябрь Chardonnay – August-September, Aligote – September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Шардоне – 142,43 ц/га, Алиготе – 120,69 ц/га Chardonnay – 142,43 cwt/ha, Aligote – 120,69 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне: 3–18 лет, Алиготе: 3–18 лет Chardonnay: 3–18 years, Aligote: 3–18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16–18%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа – флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16–18°. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method – flotation. Then fermentation is carried out using a pure culture of yeast in stainless steel tanks at a temperature of 16–18°. After fermentation it is removed from the yeast sediment with further protection of wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Акраторфорное производство. Acratophor production.
ВЫДЕРЖКА AGING	На осадке после брожения (6 месяцев). On sediment after fermentation (6 months).

## 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 6,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5–8 г/л 5–8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с зеленоватым оттенком. Light straw with greenish shade.
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничное сочетание белых фруктов, цветочных оттенков и свежей минеральности. Harmonious combination of white fruits, flower hues and fresh minerality
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, с долгим минеральным послевкусием. Fresh, light, with long mineral aftertaste.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6–8 °C

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

vysokiyberewine.ru



Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,64 kg

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

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062863817

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062863814

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