

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» брют розовое «Высокий берег Розе де Пино»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

«Высокий Берег. Пино Нуар» — изысканное игристое розовое вино, созданное из одноимённого сорта винограда Пино Черный, родом из Франции. Виноград выращен на солнечных терруарах Таманского полуострова, расположенного между побережьями Азовского и Чёрного морей, на той же широте, что и Бордо.

Игристое вино производится по итальянскому методу Шарма: вторичное брожение проходит не в бутылке, а в герметичных нержавеющей ёмкостях высокого давления — акратофорах.

В бокале розовый брют демонстрирует чистый, искрящийся розовый цвет с тонкой игрой пузырьков. Аромат раскрывается утончённым букетом с лёгкими цветочными нюансами и выразительными оттенками красных фруктов. Вкус свежий и гармоничный, с мягкими ягодными акцентами и приятным грейпфрутовым послевкусием.

«Высокий Берег. Пино Нуар» — элегантный аперитив, который особенно выигрышно сочетается с зелёными салатами и мягкими сырами, морепродуктами, блюдами из кролика и нежными мясными паштетами.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT
OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, доход
средний и выше, интересуются винами,
разбираются и совершенствуют свои знания,
экспериментируют и расширяют кругозор

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ /
MOTIVES FOR PURCHASE

Привлекательный продукт с непревзойденным
вкусом, попробовать новинку, получить новый
опыт, подобрать аналог предпочитаемым стилям
европейских вин

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ/REASONS
FOR CONSUMPTION

По любому поводу: встреча друзей и
родственников, деловой обед или ужин,
романтическое свидание, пикник

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Low premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием
«Кубань» брют розовое «Высокий берег Розе де Пино»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ VARIETAL	Пино Черный
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки (АЗОС); металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Пино Черный — 119 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет
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 сусле 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 последующим купажированием виноматериала.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	<p>Вторичное брожение проводится на чистой культуре дрожжей с последующей шампанризацией. Шампанризация вина включает приготовление дрожжевой разводки, бродильной смеси, брожение в герметических резервуарах, обработку холодом.</p> <p>Бродильную смесь направляют на шампанризацию в бродильные резервуары. При этом ее температура не должна превышать 20 °С. Брожение проводят при температуре не выше 20 °С в течение 20 дней. При брожении для марки: «брют», «сухое», «полусухое», «полусладкое», предварительно шампанризованное вино охлаждают до температуры +7- +10 °С и снимают с осадка. Затем шампанризованное вино охлаждают до температуры минус 4 °С. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов.</p>
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0–12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0–15,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5–8 г/л

КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,9 ккал
----------------------------	-----------

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-розового до розового
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
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 / 1,466 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 9,9 cm / h 27 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037259575

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037259572

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