



# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» брют розовое «Высокий берег. Цимлянский чёрный»

Russian sparkling brut rosé wine «Vysokiy Bereg. Tsimlyansky Black» with Protected Geographical Indication «Kuban»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристое вино с ЗГУ «Кубань» брют розовое «Цимлянский Чёрный» — изысканное, с ярким характером и выразительным южным стилем. Созданное из автохтонного сорта Цимлянский Чёрный, в формате игристого оно раскрывается по-новому — тонко, стильно и при этом темпераментно. Это первый опыт работы винодельни с Цимлянским Чёрным в игристом формате — смелый шаг, который подчёркивает потенциал сорта вне классической тихой стилистики и демонстрирует его адаптивность к кубанскому терруару.

Виноград, собранный с 12-летних лоз, перерабатывают деликатным методом: мягкое дробление и прессование сохраняют аромат ягод. Брожение на чистых дрожжевых культурах и шампанизация резервуарным методом создают яркость фруктовых оттенков и свежесть вкуса.

Игристое вино «Цимлянский Чёрный» обладает привлекательным розовым цветом различной интенсивности — от нежно-розового до насыщенного розового. Аромат притягателен свежестью красных ягод и барбариса. Вкус сочный, освежающий, с минеральными нюансами и деликатными ягодными оттенками. Прекрасно раскрывается с морепродуктами, легкими салатами, мягкими сырами и ягодными десертами. Идеальный выбор для вечеринок, встреч с друзьями и летних open-air мероприятий. Рекомендуемая температура подачи — 6–8 °С.

Russian sparkling brut rosé wine 'Vysokiy Bereg. Tsimlyansky Black' with PGI 'Kuban' is refined, with a vibrant character and an expressive southern style. Crafted from the autochthonous Tsimlyansky Black variety, in sparkling form it reveals itself in a new light — subtle, stylish, yet temperamental. This is the winery's first venture into working with Tsimlyansky Black in a sparkling format — a bold step that underscores the variety's potential beyond the classic still wine style and demonstrates its adaptability to the Kuban terroir.

The grapes, harvested from 12-year-old vines, are processed using a gentle method: soft crushing and pressing preserve the bouquet. Fermentation with pure yeast cultures and sparkling wine production using the tank method (champagnisation) create brightness of fruit notes and freshness of the taste.

The Tsimlyansky Black sparkling wine has an attractive pink colour of varying intensity, from pale pink to deep pink. The bouquet is enticing with the freshness of red berries and barberries. The taste is juicy and refreshing, with mineral nuances and delicate berry notes. It pairs beautifully with seafood, light salads, soft cheeses, and berry desserts. This is an ideal choice for parties, get-togethers with friends, and summer open-air events. The recommended serving temperature is 6–8°C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL  
CONSUMER

Преимущественно женщины от 20 лет, в поисках нового и оригинального, в курсе трендов, интересуются вином

МОТИВЫ ДЛЯ  
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Predominantly women aged 20+, seeking something new and original, trend-aware, with an interest in wine

Яркая новинка из автохтонного сорта винограда, современный и стильный дизайн

A striking new release from an autochthonous grape variety, featuring a modern and stylish design

ПОВОДЫ ДЛЯ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR  
CONSUMPTION

Вечеринка, встреча с друзьями, open-эйр, корпоратив

Perfect for parties, get-togethers with friends, open-air events, and corporate gatherings

ЦЕНОВОЕ  
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Medium

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» брют розовое «Высокий берег. Цимлянский черный» Russian sparkling brut rosé wine «Vysokiy Bereg. Tsimlyansky Black» with Protected Geographical Indication «Kuban»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цимлянский Черный Tsimlyansky Black
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка Stem unprotected, trellis type: metal with three wire tiers, vertical formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	67,37 ц/га 67.37 q/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Переработку винограда - дробление и гребнеотделение проводят по специальному «мягкому режиму» для осуществления наиболее щадящего раздавливания ягоды. После дробления и гребнеотделения в мягком режиме, мезгу охлаждают до 15-16°C. Отделение сусла от мезги проводят путем прессования в специальном режиме с отключением функции раскачивания пресса для осуществления меньшего перетирания кожицы, контакта с суслом и экстракции красящих веществ. Прессование проводят до 0,6 бар, контролируя окраску сусла. Для приготовления используют сусло самотек и сусло первого давления. Полученное сусло охлаждают до температуры 14-16°C. Осветление сусла производится на флотаторах непрерывного действия, в режиме гипероксидации, путем задачи коагулянтов в потоке. Брожение проходит при использовании чистой культуры дрожжей, при температуре 16-18°C. Выбродившее и осветленное сусло снимают с осадка и проводят эгализацию. Crushing and destemming are carried out using a specialised 'gentle cycle' to ensure the most careful crushing of the berries. After gentle crushing and destemming, the crushed grapes (pomace) are cooled to 15-16°C. The must is separated from the pomace by pressing using a special mode with the press's rocking function deactivated to minimise abrasion of the skins, contact with the must, and extraction of colouring matter. Pressing is carried out up to 0.6 bar, monitoring the must's colour. Free-run must and first-press must are used for preparation. The obtained must is cooled to 14-16°C. Must fining is carried out using continuous-flow flotation units, under hyperoxygenation conditions, by adding coagulants in-line. Fermentation is carried out using a pure yeast culture at a temperature of 16-18°C. The fermented and fined must is racked off the lees and undergoes egalisation.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Вторичное брожение на чистой культуре дрожжей. Шампанизация вина включает приготовление дрожжевой разводки, броидильной смеси, брожение в герметических резервуарах, обработку холодом. Secondary fermentation using a pure yeast culture. The champagnisation process includes the preparation of the yeast starter, the preparation of the tirage mixture, fermentation in sealed tanks, and cold treatment.

## PRIMARY FERMENTATION

## PRIMARY FERMENTATION



## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5–12,5 % об. 10,5–12,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0-15,0 г/л 6,0–15,0 g/L
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0–8,0 г/л 5,0–8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Розовый, различной интенсивности, от светло-розового до розового Pink, of varying intensity, from light pink to rose
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, чистый с нотами красных ягод, барбариса Fresh and clean with notes of red berries and barberries
ВКУС TASTE	Сочный, минеральный в сочетании с ягодными оттенками Juicy and mineral, combined with berry tones
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6–8 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2.  
Tel.: + 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 / 1,52 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 9,4 см / h 32,9 см

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4680644523255

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14680644523252

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 64

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 16