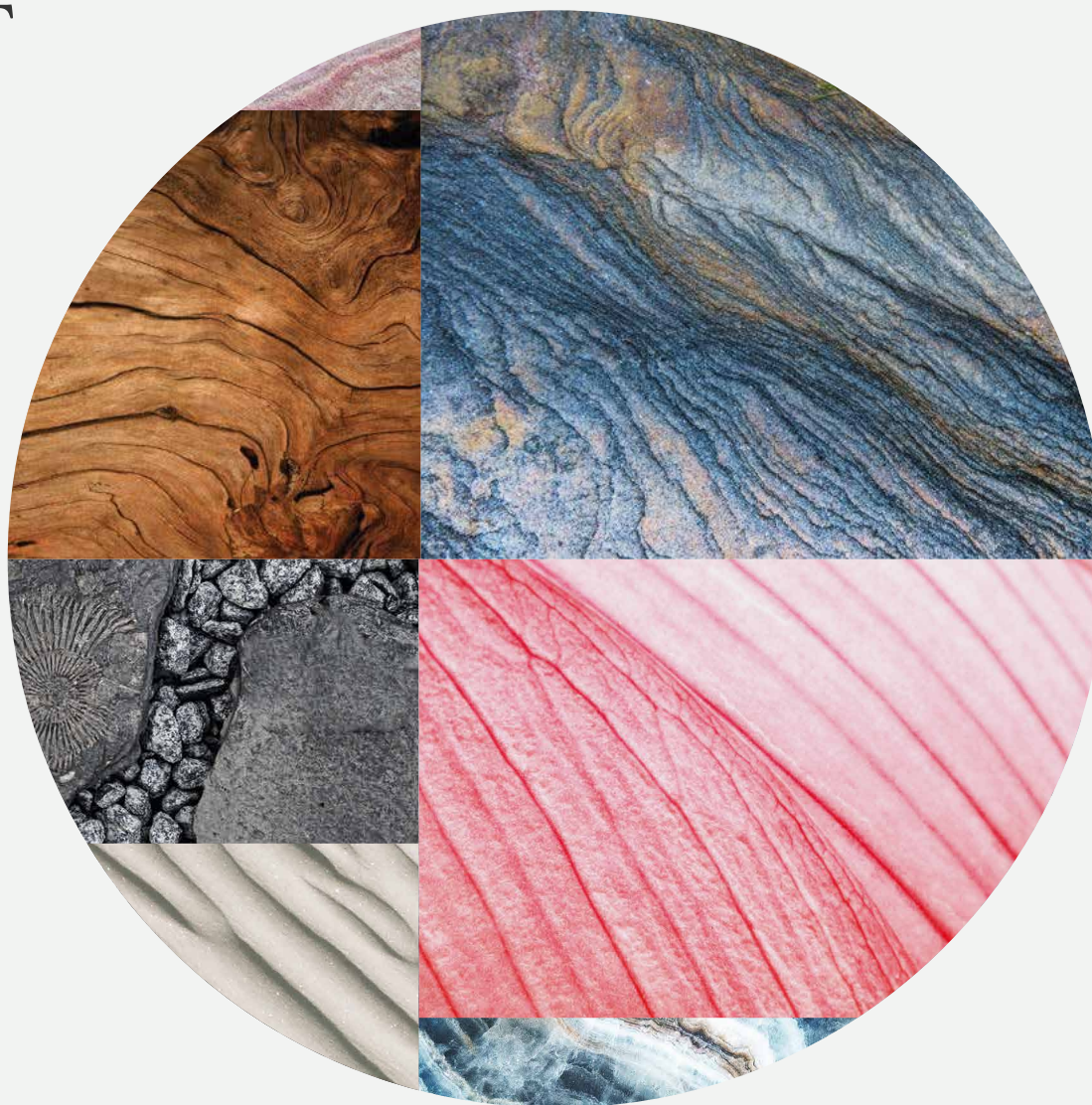


ВЫСОКИЙ БЕРЕГ








**ПРЕЗЕНТАЦИЯ
МОНОСОРТОВЫХ ВИН**

Тандем природы

и инноваций

Концепция бренда

-  ЕВРОПЕЙСКИЕ СОРТА ВИНОГРАДА, ПРОИЗРАСТАЮЩИЕ В ОКРЕСТНОСТЯХ АНАПЫ
-  ГАРМОНИЯ И АУТЕНТИЧНОСТЬ ПРИРОДЫ
-  ЧИСТЫЙ МОРСКОЙ ВОЗДУХ
-  ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ С СОХРАНЕНИЕМ ЭКОЛОГИИ
-  ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ МИКРОКЛИМАТ

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ – ЭТО НЕ ТРЕНД, А ЗАБОТА О БУДУЩЕМ

Торговая марка «Высокий Берег» появилась летом 2017 года и была названа в честь одноимённого известного места в городе Анапа, где расположены виноградники винодельни. Местность популярна неповторимыми горными ландшафтами, морским пейзажем и бодрящим чистым воздухом. Выращенный в экологически чистой зоне виноград позволил создать натуральные вина с сертификацией «ЭкоТестПлюс».

Особенности серии

Вина «Высокий Берег» изготовлены из известных европейских сортов винограда и подчёркивают гармоничное сочетание высоких технологий производства, винодельческой классики и статуса компании «Кубань-Вино».

Серия представлена как тихими, так и игристыми винами.

Использование уникальных технологий производства: ферментация в дубе белых вин, использование кратковременной выдержки в дубе красных вин и производство розового вина из красного сорта по оригинальной технологии, – делает линейку «Высокий Берег» интересной для экспертов и потребителей.

Игристые вина «Высокий Берег» произведены по технологии вторичного брожения в акратофорах с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения, что позволяет поддерживать стабильное высокое качество вин.

ВЫСОКИЙ
БЕРЕГ

Тандем природы

и инноваций

Описание серии



Ценовое позиционирование

вина ценового сегмента
low-premium.



Целевая аудитория

Портрет:

- Мужчины и женщины 30–50 лет
- Уровень дохода средний/ выше среднего
- Лидеры, консерваторы, доверяющие профессионалам и бренду, предпочитающие классику, но всегда следящие за трендами.

Мотив:

- Приобрести вино из известных и популярных европейских сортов, оптимального соотношения цены и качества в оригинальном дизайне.

Повод:

- Встреча с друзьями, деловой обед или ужин, романтический пикник на берегу моря.



Каналы продаж

Off-trade: супермаркеты, гипермаркеты, винотеки
On-trade: категория B+ и выше.



Конкурентное окружение

«Усадьба Мысхако»
«Гай-Кодзор»
«Ликурия»
«Раевское»
Golubitskoe Estate
«Гулько Анкор»
SORT



Российское вино с защищенным
географическим указанием «Кубань»

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР»

/сухое белое/



Вино изготовлено из сорта винограда «грюнер вельтлинер», возраст лоз которого 15 лет. Самый важный виноградный сорт в Австрии, «грюнер вельтлинер» достиг мировой узнаваемости и популярности в конце прошлого века.



Цвет вина от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного.



Аромат минерально-фруктовый, с лёгкими пряными нотами.
Вкус лёгкий и свежий.



Лучшим гастрономическим сочетанием для вина станут морепродукты, блюда из птицы, сёмга в икорном соусе.



Температура подачи: 10-12°C.



Сахар: менее 6 г/дм³.



Российское вино с защищенным
географическим указанием «Кубань»

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. МЮЛЛЕР-ТУРГАУ»

/сухое белое/



Вино изготовлено из белого сорта винограда «мюллер-тургау», возраст лоз – 15 лет. Сорт был выведен в 1882 году в Австрии швейцарским ботаником Германом Мюллером из Тургау.



Цвет вина варьируется от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного.



В аромате преобладают минерально-фруктовые и цветочные ноты.

Вкус вина свежий и гармоничный.



Рекомендуем сочетать вино с зелёными салатами, морепродуктами, пастой с креветками, сёмгой на гриле с овощами, лазаньей с грибами и сыром.



Температура подачи: 10-12°C.



Сахар: менее 5 г/дм³.



Российское вино с защищенным
географическим указанием «Кубань»

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ЦВАЙГЕЛЬТ»

/сухое розовое/



Вино изготовлено из сорта винограда «цвайгельт», возраст лоз которого 14 лет. Это самый распространённый красный винный сорт в Австрии, появившийся в 1922 году. Спектр вин варьируется от молодых, предназначенных для быстрого употребления, без выдержки в дубе, до мощных, терпких и тельных вин в дереве.



Цвет вина от светло-розового до малинового.



Вино обладает свежим фруктовым ароматом.
Вкус умеренно терпкий, лёгкий, сочный, с отличной кислотностью.



Рекомендуем употреблять вино в качестве аперитива, а также с мясными люля-кебаб, запеканками, тёплыми салатами и молодыми сырами.



Температура подачи: 10–12°C.



Сахар: не более 4 г/дм³.



Российское вино с защищенным
географическим указанием «Кубань»

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. КАБЕРНЕ СОВИНЬОН»

/сухое красное/



Вино изготовлено из сорта винограда «каберне совиньон», возраст лоз которого 23 лет. Уникальный терруар анапских виноградников и кратковременный контакт с дубом придают вину насыщенность и структуру.



Цвет вина благородный: от тёмно-красного с рубиновым оттенком до рубинового с гранатовым оттенком.



В аромате чёрные фрукты, тона паслена и чёрной смородины. Вкус полный, терпкий, с тонкими древесными нотами.



Вино станет идеальной парой для мясных блюд, картофеля, фаршированного овечьей брынзой и запечённого в грибном соусе, а также пасты с ветчиной и острым сыром.



Температура подачи: 12-14°C.



Сахар: менее 7 г/дм³.



Российское вино с защищенным
географическим указанием «Кубань»

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. МЕРЛО»

/сухое красное/



Вино изготовлено из сорта винограда «мерло», возраст лоз которого 19 лет. Ягода была собрана на собственных виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных в окрестностях Анапы. Уникальный терруар и непродолжительный контакт с дубом придают вину полноту вкуса и гармоничную структуру.



Цвет вина насыщенный, от красно-рубинового до тёмно-гранатового.



В аромате ощущаются оттенки вишни, черешни в сочетании с лёгкими древесными нотами.
Вкус полный, свежий, гармоничный.



Рекомендуем сочетать вино с блюдами из белого мяса, овощами на гриле и молодыми сырами.



Температура подачи: 12–14°C.



Сахар: менее 7 г/дм³.



Российское вино с защищенным
географическим указанием «Кубань»

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. СИРА»

/сухое красное/



Вино изготовлено из одноимённого сорта винограда «сира», возраст лоз которого 19 лет. Особенности анапского терруара и непродолжительный контакт с дубом придают вину полноту и гармонию вкуса. По легенде, сорт был выведен в древнем иранском городе Шираз и затем отправлен в район Альп. Сейчас он распространён во многих винодельческих регионах мира.



Вино густо окрашенное, тёмно-рубинового цвета с гранатовым оттенком.



Аромат сложный, терпкий, с нотами специй и табака. Вкус полный, танинный, бархатистый.



Рекомендуем сочетать с блюдами из красного мяса, дичи, сырами с пикантным вкусом.



Температура подачи: 14-16°C.









Сахар: не более 4 г/дм³.



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ»

/выдержанное экстра брют белое/

-  Игристое вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий Берег» – это союз трех сортов винограда: «мюллер-тургау», «алиготе», «рислинг реинский»
-  В бокале цвет светло-соломенный, с зеленоватым оттенком.
-  В аромате гармоничное сочетание белых фруктов, цветочных оттенков и свежей минеральности. Вкус порадует своей лёгкостью, свежестью и долгим минеральным послевкусием.
-  Вино рекомендуется употреблять в качестве аперитива. Раскрывается в паре с лёгкими блюдами из белого мяса и рыбы, салатами, фруктами.
-  Температура подачи: 6-8°C.
-  Сахар: менее 6 г/дм³.



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ»

/выдержанное экстра брют розовое/



Игристое вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное экстра брют розовое «Высокий Берег» создано из четырех сортов винограда: «мюллер-тургау», «пино белый», «рислинг реинский», саперави»



Цвет в бокале бледно-розовый, с жемчужным оттенком.



В аромате гармонично сочетаются белые фрукты и ягоды, цветочные ноты и свежая минеральность.
Вкус свежий, лёгкий, с долгим развивающимся послевкусием.



Вино является прекрасным аперитивом. Раскрывается в паре с красной икрой, блюдами из морепродуктов и лосося, лёгкими салатами.



Температура подачи: 6-8°C.



Сахар: менее 6 г/дм³.

