

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное брют белое «Высокий берег. Графит»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Игристая серия «Высокий Берег. Графит» – великолепные образцы игристых вин мирового уровня, символ непреодолимого магнетизма и соблазна, воплощение сбалансированного вкуса с шелковистой текстурой и завораживающим ароматом. «Высокий Берег. Графит», созданная дарить истинное наслаждение, представлена тремя выдержанными видами игристых – экстра брют белое, экстра брют розовое и брют белое. Для изготовления применяется оригинальная технология брожения в бутылке с использованием капсулированных дрожжей и выдержкой не менее 6 месяцев. Этот уникальный способ производства позволяет получить кристально чистые, свежие и яркие игристые с тонким органолептическим профилем, без применения длительной выдержки, но при этом со всеми атрибутами технологии традиционного бутылочного брожения и с высоким качеством конечного продукта.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное брют белое «Высокий Берег. Графит» произведено из классических сортов винограда Мюллер Тургау и Пино Белый, выращенных на собственных виноградниках винодельни в окрестностях Анапы. В бокале цвет напитка варьируется от бледно-соломенного до светло-соломенного. Развитый ароматический портрет состоит из мозаики белых фруктов и лёгких цветочных оттенков, выгодно подчеркнутых минеральной свежестью. Вкус изысканный, свежий, бархатистый, с долгим развивающимся послевкусием. Выдержанное экстра брют белое «Высокий Берег. Графит» послужит великолепным аперитивом и станет прекрасным дополнением к лёгким блюдам из белого мяса и рыбы, а также к салатам, свежим фруктам и бисквитам. Подавать, предварительно охладив до 6-8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

Мужчины и женщины 35+ с доходом средним и выше среднего, интересуются винами и разбираются в них (доверяют лидерам мнений), выбирают элегантность, ценят качество и статус, экстраверты, экспериментируют и делятся мнением, часто посещают рестораны и гастрономические бары

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

Подобрать идеальное гастрономическое сочетание, расширить знания, попробовать что-то новое и необычное, приобрести в подарок, стать обладателем уникального в своем роде продукта по адекватной цене

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Семейный или деловой ужин, фуршет/банкет, свидание, прием гостей/поход в гости

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
выдержанное брют белое «Высокий берег. Графит»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Мюллер Тургау, Пино Белый
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	Мюллер Тургау - 136,6 ц/га, Пино Белый - 123,85 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	Мюллер Тургау - 3-5 лет, Пино Белый - 15 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 17-19%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Бутылки с тиражной смесью укладываются в горизонтальном положении в штабеля для вторичного брожения в помещениях с постоянной температурой 12-14 °С. Продолжительность брожения составляет 30-40 суток
ВЫДЕРЖКА	По окончании вторичного брожения проводится послетиражная выдержка не менее 9 месяцев. Температурные условия 12-14 °С



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

СПИРТ	11,0-13,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	6,0-15,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	5-8 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	81,5 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ	От бледно-соломенного до светло-соломенного
АРОМАТ	Развитый, с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутыми минеральной свежестью
ВКУС	Изысканный, свежий, бархатистый с долгим развивающимся послевкусием
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	6-8 °С

Доступный объем:
1,5 L / 2,863 kg

Размер бутылки:
ø 11,7 см / h 35,9 см

Вложение в гофроящик: 4

Штрих код на единицу продукции:
4630037258394

Штрих код на групповую упаковку:
14630037258391

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро): 45

Количество упаковок в слое: 15

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

www.kuban-vino.ru

vsokiyyberewine.ru