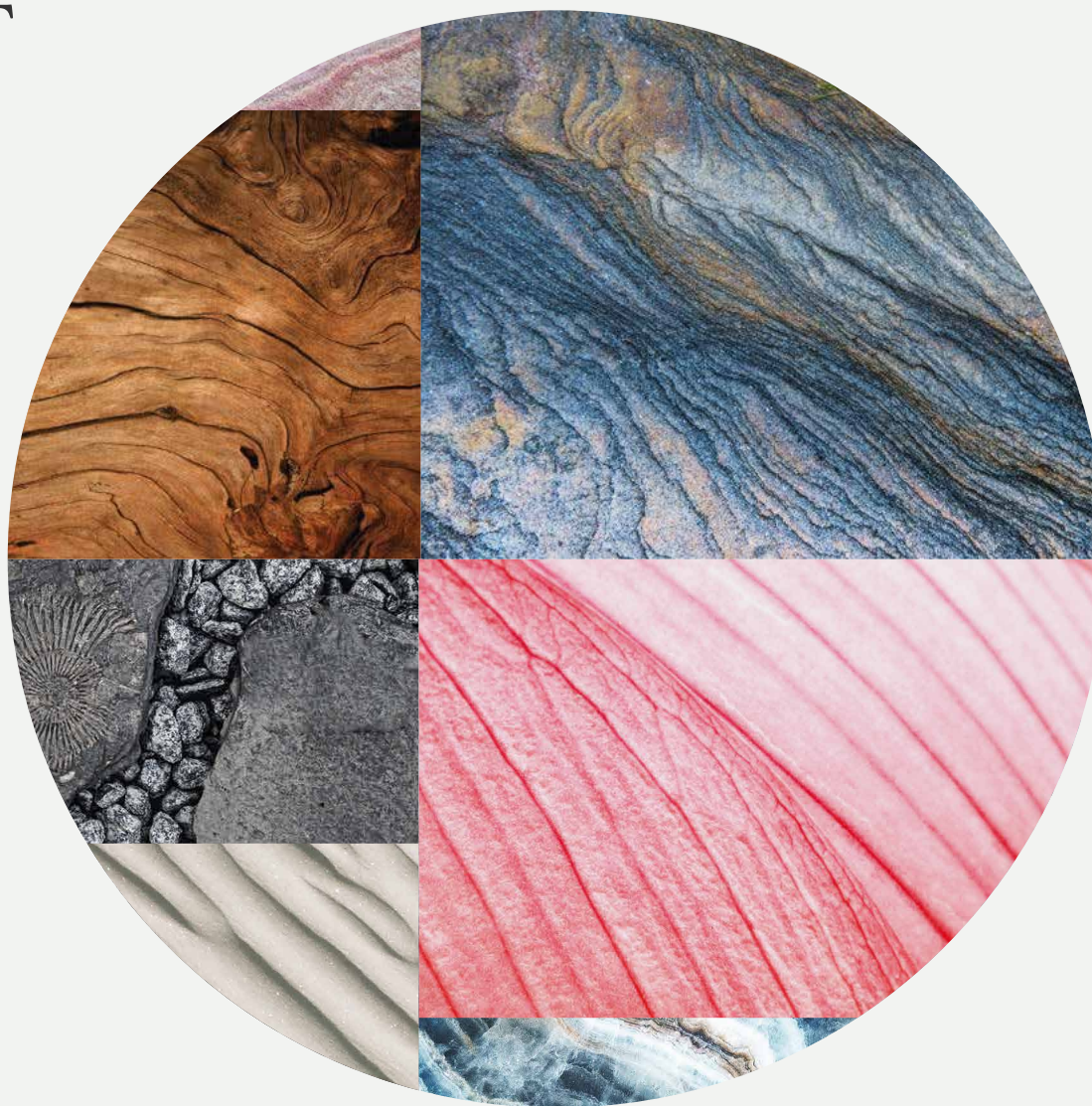


ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



**ПРЕЗЕНТАЦИЯ
МОНОСОРТОВЫХ ВИН**



Тандем природы

и инноваций

Концепция бренда



ЕВРОПЕЙСКИЕ СОРТА ВИНОГРАДА,
ПРОИЗРАСТАЮЩИЕ В ОКРЕСТНОСТЯХ АНАПЫ



ЧИСТЫЙ МОРСКОЙ ВОЗДУХ



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ МИКРОКЛИМАТ



ГАРМОНИЯ И АУТЕНТИЧНОСТЬ
ПРИРОДЫ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ С СОХРАНЕНИЕМ ЭКОЛОГИИ

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ – ЭТО НЕ ТРЕНД, А ЗАБОТА О БУДУЩЕМ

Бренд «Высокий Берег» появился летом 2017 года и был назван в честь известного одноименного места в городе Анапа, недалеко от расположения собственных виноградников. Местность популярна неповторимыми горными ландшафтами, морским пейзажем и бодрящим чистым воздухом. Выращенный в экологически чистой зоне виноград позволил создать натуральные вина с сертификацией «ЭкоТестПлюс».

ВЫСОКИЙ
БЕРЕГ

Тандем природы

и инноваций

О серии

ТИХИЕ ВИНА

Задачей было создать «изысканную классику», подчеркивающую гармоничное сочетание изысканных международных сортов винограда, винодельческих традиций и статуса компании. При разработке методики виноделы искали такой способ, который бы позволял создавать более насыщенный и ароматический виноматериал. Этого удалось достичь с помощью применения современной системы EUREKA вкупе с оригинальной технологией производства (специальные энологические материалы, ферментация в дубе белых вин, использование кратковременной выдержки в дубе красных вин и производство розового вина из красного сорта) и создать уникальную серию «Высокий Берег».

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Произведены по технологии вторичного брожения в резервуаре с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения.

ВЫСОКИЙ
БЕРЕГ

Тандем природы

и инноваций

Высокий Берег

Мюллер-Тургау



Грюнер Вельтлингер



Цвайгелът



Каберне Совиньон



Мерло



Сира



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 В+ и выше.



Конкурентное окружение

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



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР»

/сухое белое/



Вино изготовлено из винограда Грюнер Вельтлинер. 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 легкими пряными нотами. Вкус вторит букету, обладая гармоничной свежестью.



Лучшим гастрономическим сочетанием будут морепродукты, блюда из птицы, семга в икорном соусе, лазанья с грибами и сыром.



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. Сорт был выведен в 1882 году в Гайзенхайме швейцарским ботаником Германом Мюллером из кантона Тургау (Австрия).



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



В аромате преобладают минерально-фруктовые и цветочные ноты, вкус вина свежий и гармоничный.



Рекомендуем сочетать вино «Высокий Берег. Мюллер-Тургау» с зелеными салатами, морепродуктами, пастой с креветками и семгой, семгой на гриле с овощами, лазаньей с грибами и сыром.



Температура подачи 10-12°C.



Сахар: не более 5 г/дм³.



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ЦВАЙГЕЛЬТ»

/сухое розовое/



Вино изготовлено из винограда Цвайгельт. Как самый распространенный красный винный сорт в Австрии, появившийся в 1922 году, Цвайгельт культивируется на подходящих участках во всех винодельческих регионах этой страны. Спектр вин варьируется от молодых до мощных, терпких и тельных вин в дереве.



Цвет вина «Высокий Берег. Цвайгельт» варьируется от светло-розового до малинового.



Вино обладает свежим фруктовым ароматом и терпковатым, легким, сочным вкусом с отличной кислотностью.



Рекомендуем употреблять это вино в качестве аперитива, а также с мясными люля-кебаб, запеканками, теплыми 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. Уникальный терруар анапского виноградника и кратковременный контакт с дубом придают вину насыщенность и структуру. Гармоничное и сложное вино с большим потенциалом, благодаря высокому содержанию танинов.



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



В аромате черные фрукты, тона паслена и черной смородины, легкие табачные ноты и древесные оттенки. Вкус полный, терпкий, с тонкими древесными нотами и хорошей структурой танинов.



«Высокий Берег. Каберне Совиньон» станет идеальной парой для мясных блюд, картофеля, фаршированного овечьей брынзой и запеченного 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. Уникальный терруар анапского виноградника и непродолжительный контакт с дубом придает вину полноту и гармоничную структуру.



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



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



Рекомендуем сочетать вино «Высокий Берег. Мерло» с блюдами из белого мяса, овощами на гриле и молодыми сырами.



Температура подачи 12-14 °С.



Сахар: менее 7 г/дм³.



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. СИРА»

/сухое красное/



Вино изготовлено из одноименного сорта винограда Сира. Существует легенда о происхождении этого сорта, согласно которой он был выведен в древнем иранском городе Шираз и затем отправлен в район Альп. Сейчас этот сорт распространен во многих винодельческих регионах мира.



Сира позволяет создавать густо окрашенное, темно-рубиновое вино с гранатовым оттенком.



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



Рекомендуем сочетать «Высокий Берег. Сира» с блюдами из красного мяса, дичи, сырами с пикантным вкусом.



Температура подачи 14-16 °С.



Сахар: не более 4 г/дм³.

Маркетинговая поддержка

- Мотивационные программы на товаропродающие звенья
- SMM-маркетинг, привлечение блогеров и лидеров мнений
- SERM (работа с онлайн репутацией)
- Размещение имиджевых полос и статей в каталогах и журналах торговых сетей
- Публикации в СМИ (глянцевые издания, интернет-издания)
- Использование брендированных POS-материалов
- Event-маркетинг по России
- Digital-продвижение

vysokiyberegwine.ru
VK [vysokiy.bereg](https://vk.com/vysokiy.bereg)

