

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий берег Рислинг. Зеленая серия»

Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban» aged extra brut white «Visokiy Bereg Riesling. Zelenaya seria»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

«Зелёная серия» от бренда «Высокий Берег» представляет собой освежающие, ароматичные вина из белых сортов винограда с яркой зелёной кожицей, откуда линейка и получила своё название. Её представители созданы с применением различных технологий производства с целью демонстрации многогранности сортовых особенностей в уникальных воплощениях. Так, летом 2024 года, линейка пополнилась особым представителем – выдержанным Рислингом в игристом стиле.

Новинка от «Высокого Берега» – выдержанное экстра брют белое «Рислинг. Зеленая серия» изготовлено из одноименного сорта винограда Рислинг Рейнский. Деликатный процесс переработки ягод обеспечил оптимальное качество сока. Свои органолептические свойства игристое приобрело благодаря выдержке в бутылке на тонком дрожжевом осадке не менее 9 месяцев при температуре 14–16 °С.

Маленькие, обильные, подвижные пузырьки Рислинга поднимаются жемчужными цепочками со дна бокала. В освежающем аромате доминируют оттенки лайма и зеленого яблока. Яркий и сочный вкус демонстрирует фруктово-цитрусовые акценты с живой кислотностью и стойким, сухим, пикантным послевкусием. Перед подачей выдержанный экстра брют рекомендуется охлаждать до 6–8 °С.

The «Green Series» from the «Visokiy Bereg» brand represents refreshing, aromatic wines made from white grape varieties with bright green skins, from which the line gets its name. Wines from series created using various production technologies in order to demonstrate the versatility of varietal characteristics in unique incarnations. In the summer of 2024, the line was replenished with a special representative – aged Riesling in a sparkling style.

New wine from Visokiy Bereg – aged extra brut white Riesling. Green Series» made from the Rhine Riesling grape variety. The delicate process of processing the berries ensures optimal juice quality. The sparkling wine acquired its organoleptic properties thanks to aging in a bottle on fine yeast sediment for at least 9 months at a temperature of 14–16 °C.

Small, abundant, mobile Riesling bubbles rise in pearly chains from the bottom of the glass. The refreshing aroma dominated by shades of lime and green apple. The bright and juicy taste demonstrates fruity and citrus accents with lively acidity and a persistent, dry, piquant finish. We recommend to cool aged extra brut to 6–8 °C before serving.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины от 25 лет, консервативные в предпочтениях, но следящие за модой.
Успешные и уверенные в себе и в своем выборе
Women and men over 25 years old, conservative in preferences, but fashion-conscious. Successful and confident in themselves and their choices

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Классический популярный сорт в современном оформлении, качественное игристое вино по доступной цене
A classic popular variety in a modern design, high-quality sparkling wine at an affordable price

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Деловой или семейный ужин, встреча с друзьями, свидание
Business or family dinner, meeting with friends, date

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Low premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
выдержанное экстра брют белое «Высокий берег Рислинг. Зеленая серия»
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban» aged extra
brut white «Visokiy Bereg Riesling. Zelenaya seria»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский Rhine Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволаки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	16.09.202
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	150,46 ц/га 150,46 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	8-15 лет 8-15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-22%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление суслу 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 дальнейшим проведением батонажа на тонком дрожжевом осадке не менее 4 месяцев. The grapes are harvested at sugars of 19-22%, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed, followed by batonage on the fine yeast sediment for at least 4 months.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION:	Проводится в бутылке, брожение протекает 30-40 суток. It is carried out in a bottle, fermentation lasts 30-40 days.
ВЫДЕРЖКА FINING	Бутылочная выдержка на дрожжевом осадке не менее 9 месяцев при температуре 14-16 градусов. Bottle aging on yeast lees for at least 9 months at a temperature of 14-16 degrees.



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об. 10,0-12,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 6,0 г/л Less 6,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	72,3 ккал 72,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с зеленоватым оттенком Light straw with a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничное сочетание белых фруктов, цветочных оттенков и свежей минеральности A harmonious combination of white fruits, floral notes and fresh minerality
ВКУС TASTE	Свежий, лёгкий, с долгим фруктовым послевкусием Fresh, light, with a long fruity aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C

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

visokiyberegwine.ru

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,632 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,0 см / h 29,9 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037258806

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037258803

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 60

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 15