



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

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

ОПИСАНИЕ ВИНА:

«Зелёная серия» от бренда «Высокий Берег» представляет собой освежающие, ароматичные вина из белых сортов винограда с яркой зеленой кожицей, откуда линейка и получила своё название. В серии представлены популярные европейские сорта Рислинг и Траминер розовый, культивирующиеся на Кубани и демонстрирующие уникальные органолептические характеристики, благодаря способности отражать самобытность почвы, климата и географического положения виноградников. Представители «Зелёной серии» созданы с применением различных технологий производства с целью демонстрации многогранности сортовых особенностей в уникальных воплощениях.

Игристое бриут белое «Высокий Берег Рислинг. Зелёная серия» – это озорное, молодое, яркое и взбалмошное вино! В бокале цвет светло-соломенный, с оттенками от зеленоватых до золотистых. Ароматический портрет вина расскажет о себе в ярких красках: тонкий, развитый, с хорошо выраженными цветочными тонами. Изысканный вкус непременно поразит своей свежестью, лёгкостью и долгим минеральным послевкусием. Игристый представитель «Зелёной серии» станет великолепным аперитивом, а также выгодно подчеркнёт лёгкие блюда из белого мяса и рыбы, салаты, фрукты и бисквиты. Рекомендуется подавать охлажденным до 6-8 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Преимущественно женщины 20+ в поисках нового и оригинального, в курсе трендов, интересуются вином
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Яркая новинка, современный и стильный дизайн, популярный модный сорт
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Вечеринка, встреча с друзьями, open-эйр, корпоратив, клуб
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Медиум

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Рислинг Рейнский
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Август, Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	123,31 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	12 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19–20%. 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 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей эгализацией и защитой виноматериала.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Во время вторичной ферментации: бродильную смесь направляют на шампанизацию в бродильные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20°C. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO ₂ – герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм ³ сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 450 кПа при 20°C, после чего проводится остановка брожения путем охлаждения бродильной смеси до температуры 0°C, предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7°C - +10°C и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4°C. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	10,0–12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	6,0–15,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	6–8 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	75,9 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого
АРОМАТ	Развитый, тонкий, соответствующий типу
ВКУС	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	6–8 °C



Доступный объем (емкость, вес (кг):
0,75 L / 1,43 kg

Размер бутылки:
9,1 см / h 31,4 см

Вложение в гофроящик: 6

Штрих код на единицу продукции:
4630037257977

Штрих код на групповую упаковку:
14630037257974

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро): 64

Количество упаковок в слое: 16

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135.
e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru

vysokiyberegwine.ru