

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое 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 винограда Рислинг и Траминер розовый, культивирующиеся на Кубани и демонстрирующие уникальные органолептические характеристики, благодаря способности отражать особенности почвы, климата и географического положения виноградников. Каждый представитель «Зелёной серии» создан с применением различных технологий производства с целью демонстрации многогранности сортовых характеристик.

Сухое белое «Высокий Берег Рислинг. Зелёная серия» – это летнее, лёгкое, эксцентричное и освежающее вино! В бокале солнечная цветовая палитра: от светло соломенного до соломенного. Вино наделено великолепным балансом между свежим, лёгким и гармоничным вкусом и типичным сортовым ароматом с нежными цветочно фруктовыми нотами. Прекрасно подойдёт к морепродуктам, сёмге в икорном соусе, блюдам из птицы, лазанье с грибами и сыром. Рекомендуемая температура подачи составляет 10-12 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

Мужчины и женщины 20+ в поисках нового и оригинального, в курсе трендов и новых направлений, интересуются и разбираются в винах, следят за лидерами мнений

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

Яркая новинка в удобной и стильной упаковке для любителей выраженных сортовых признаков. Качественное сортовое вино по доступной цене

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Вечеринка, встреча с друзьями, опен эйр, корпоратив, клуб, свидание

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Медиум 350+

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
сухое 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	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	150,23 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	18 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11,0-13,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	6,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	77,1 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От светло-соломенного до соломенного
АРОМАТ	Типичный, сортовой
ВКУС	Свежий, легкий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	10-12 °С



Доступный объем (емкость, вес (кг):
0,75 L / 1,308 kg

Размер бутылки:
ø 7,7 см / h 33,0 см

Вложение в гофроящик: 6

Штрих код на единицу продукции:
4630037258028

Штрих код на групповую упаковку:
14630037258025

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро): 80

Количество упаковок в слое: 20

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

vsokiyyberewine.ru