



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое
«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР»

Wine with protected geographical indication "Kuban" white dry
"VISOKIY BEREG. GRUNER VELTLINER"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Высокий Берег» названа в честь известного места в городе Анапа, в окрестностях которого расположены виноградники нашего винного холдинга. Вина коллекции изготовлены из известных европейских сортов винограда, отличаются высокой гастрономичностью, чистыми ароматами и вкусами. Задачей было создать «изящную классику», подчеркивающую гармоничное сочетание изысканных сортов винограда, винодельческих традиций и статуса компании. Использование уникальных технологий производства (ферментация в дубе белых вин, использование кратковременной выдержки в дубе красных вин и производство розового вина из красного сорта по оригинальной технологии) делает линейку «Высокий Берег» интересной для экспертов и потребителей. Игристые вина «Высокий Берег» произведены по технологии вторичного брожения в резервуаре с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения. Коллекция сертифицирована по критериям экологичности в ООО «Тест-С.-Петербург».

Вино изготовлено из винограда Грюнер Вельтлинер (возраст лоз 13 лет), собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». Самый важный виноградный сорт в Австрии, Грюнер Вельтлинер достиг мировой узнаваемости и популярности в конце прошлого века. Это высокоурожайный сорт и потому требует ограничения урожайности, в таких условиях позволяет создавать вина высокого качества. Вино из этого сорта винограда обладает легким свежим вкусом. Цвет вина от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного, аромат минерально-фруктовый, с легкими пряными нотами. Лучшим гастрономическим сочетанием с вином «Высокий берег. Грюнер Вельтлинер» будут морепродукты, блюда из птицы, семга в икорном соусе, лазанья с грибами и сыром. Температура подачи 10-12°C.

The series "Visokiy Bereg" named after a famous place in Anapa city, near which the vineyards of our wine holding are located. Wines "Visokiy Bereg" are made of famous European grape varieties, wines are distinguished by high gastronomy, pure aromas and flavors. The task was to create an "elegant classics", emphasizing a harmonious combination of exquisite grape varieties, winemaking traditions and company status. Use of unique production technologies (fermentation in the oak of white wines, the use of short-term aging in oak for red wines and the production of rose wine from the red variety according to the original technology) makes "Visokiy Bereg" interesting for experts and consumers. Sparkling wines "Visokiy Bereg" produced using the technology of secondary fermentation in a tank with aging on yeast sediment for at least 6 months after the end of fermentation. Wines certified according to the criteria of ecological compatibility by Test-S.-Petersburg.

The wine is made from the Grüner Veltliner grapes (age of vines - 13 years), harvested in the vineyards of the agro firm "Yuzhnaya". The most known grape variety in Austria, Grüner Veltliner reached world recognition and popularity at the end of the last century. This is a high-yielding variety and therefore requires a yield limitation, in such conditions it allows the creation of high-quality wines. The wine from this grape has a light fresh taste. The color of the wine is from light straw with a greenish tint to straw, the aroma is mineral-fruity, with light spicy notes. The best gastronomic combination with the wine "Visokiy Bereg. Grüner Veltliner" will be seafood, dishes from a fowl, salmon in a caviar sauce, lasagna with mushrooms and cheese. The serving temperature is 10-12°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-50 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся вином / Men and women 30-50 years old, with income average and above, interested in wine
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести качественные вина по достойной цене для гастрономического сопровождения / To buy quality wines at a decent price for gastronomic accompaniment
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	На семейном ужине, в компании друзей / Meeting with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Вина ценового сегмента «low-premium» / Russian low-premium class wine

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое
«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР»
Wine with protected geographical indication "Kuban" white dry
"VISOKIY BEREG. GRUNER VELTLINER"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Грюнер Вельтлинер Grüner Veltliner
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На формировке спиральный кордон
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Середина сентября - конец сентября Middle- end of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80 ц/га 80 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой в винификаторах Эврика с предварительным охлаждением мезги. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C, в том числе частично в дубовой бочке.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см / h 29,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4607062863916

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062863913

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-12,5 % об. 11,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more than 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,2 ккал 71,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light-straw with a greenish shade to straw
АРОМАТ BOUQUET	Минерально-фруктовый с легкими пряными нотами Mineral-fruity with light spicy notes
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный Fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12°C 10-12°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