

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



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

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Игристая серия «Высокий Берег. Графит» - великолепные образцы игристых вин мирового уровня, символ непреодолимого магнетизма и соблазна, воплощение сбалансированного вкуса с шелковистой текстурой и завораживающим ароматом. «Высокий Берег. Графит», созданная дарить истинное наслаждение, представлена тремя выдержанными видами игристых – экстра брют белое, экстра брют розовое и брют белое. Для изготовления применяется оригинальная технология брожения в бутылке с использованием капсулированных дрожжей и выдержкой не менее 6 месяцев. Этот уникальный способ производства позволяет получить кристально чистые, свежие и яркие игристые с тонким органолептическим профилем, без применения длительной выдержки, но при этом со всеми атрибутами технологии традиционного бутылочного брожения и с высоким качеством конечного продукта.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий Берег. Графит» произведено из классических сортов винограда Мюллер Тургау и Пино Белый, выращенных на собственных виноградниках винодельни в окрестностях Анапы. В бокале цвет напитка варьируется от бледно-соломенного до соломенного с яблочно-зеленоватым оттенком. Развитый ароматический портрет состоит из мозаики белых фруктов и лёгких цветочных оттенков, выгодно подчеркнутых минеральной свежестью. Вкус изысканный, свежий, бархатистый, с долгим развивающимся послевкусием. Выдержанное экстра брют белое «Высокий Берег. Графит» послужит великолепным аперитивом и станет прекрасным дополнением к лёгким блюдам из белого мяса и рыбы, а также к салатам, свежим фруктам и бисквитам. Подавать, предварительно охладив до 6-8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

Мужчины и женщины 35+ с доходом средним и выше среднего, интересуются винами и разбираются в них (доверяют лидерам мнений), выбирают элегантность, ценят качество и статус, экстраверты, экспериментируют и делятся мнением, часто посещают рестораны и гастрономические бары

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

Подобрать идеальное гастрономическое сочетание, расширить знания, попробовать что то новое и необычное, приобрести в подарок, стать обладателем уникального в своем роде продукта по адекватной цене

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Семейный или деловой ужин, фуршет/банкет, свидание, прием гостей/поход в гости

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

| | |
|---|--|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район |
| СОРТ | Мюллер Тургау, Пино Белый |
| СПОСОБ ПОСАДКИ | Механизированный |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки |
| СПОСОБ УБОРКИ | Механизированный |
| ПЕРИОД СБОРА | Сентябрь |
| УРОЖАЙНОСТЬ | Мюллер Тургау - 136,6 ц/га, Пино Белый - 123,85 ц/га |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ | Мюллер Тургау - 3-5 лет, Пино Белый - 15 лет |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ | Сбор винограда осуществляется на сахарах 17-19%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусле проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка. |
| МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ | Бутылки с тиражной смесью укладываются в горизонтальном положении в штабеля для вторичного брожения в помещениях с постоянной температурой 12-14 °С. Продолжительность брожения составляет 30-40 суток. В конце процесса остаточное содержание сахара не должно превышать 6 г/дм ³ |
| ВЫДЕРЖКА | По окончании вторичного брожения проводится послетиражная выдержка не менее 9 месяцев. Температурные условия 12-14°С |



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

| | |
|-------------------|-----------------|
| СПИРТ | 11,0-13,0 % об. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА | Менее 6,0 г/л |
| КИСЛОТНОСТЬ | 5-8 г/л |
| КАЛОРИЙНОСТЬ | 77,9 ккал |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

| | |
|--------------------|---|
| ЦВЕТ | От бледно-соломенного до светло-соломенного |
| АРОМАТ | Развитый, с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутыми минеральной свежестью |
| ВКУС | Изысканный, свежий, бархатистый с долгим развивающимся послевкусием |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ | 6-8 °С |

Доступный объем:
0,75 L / 1,64 kg

Размер бутылки:
ø 9,8 см / h 30,3 см

Вложение в гофроящик: 6

Штрих код на единицу продукции:
4630037258370

Штрих код на групповую упаковку:
14630037258377

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро): 44

Количество упаковок в слое: 11

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

www.kuban-vino.ru

vysokiyberegwine.ru