

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий берег. Классика»
Russian sparkling wine with protected geographical indication "Kuban"
aged extra brut white "Vysokiy bereg. Classic"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных игристых вин экстра брют «Высокий Берег. Классика» - великолепные образцы игристых вин мирового уровня, символ непреодолимого магнетизма и соблазна, воплощение сбалансированного вкуса с шелковистой текстурой и завораживающим ароматом.

«Высокий Берег. Классика», созданная дарить истинное наслаждение, представлена двумя видами: выдержанное экстра брют белое и выдержанное экстра брют розовое. Игристые изготовлены по оригинальной технологии брожения в бутылке с применением капсулированных дрожжей с 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. Классика» произведено из классических сортов винограда «мюллер-тургау» и «пино белый», выращенных на собственных виноградниках в окрестностях Анапы. В бокале цвет напитка варьируется от бледно-соломенного до светло-соломенного с зеленоватым оттенком. 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» 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.

A series of aged extra brut sparkling wines "Vysokiy Bereg. Classic" are magnificent examples of excellent sparkling wines, a symbol of irresistible magnetism and temptation, the embodiment of a balanced taste with a silky texture and a bewitching aroma.

"Vysokiy Bereg. Classic" represented by two types: aged extra brut white and aged extra brut rose. Sparkling wines made according to the original technology of fermentation in a bottle using encapsulated yeast aged for at least 6 months. This unique production method allows obtaining clear, fresh and bright sparkling wines with a fine organoleptic profile, without the use of long aging, but at the same time with all the attributes of traditional bottle fermentation technology and with a high quality of the final product.

Russian sparkling wine with PGI "Kuban" aged extra brut white "Vysokiy Bereg. Classic" is made from the classic varieties of grapes Muller Thurgau and Pinot Blanc, grown in our own vineyards near Anapa. In the glass, the color of the drink varies from pale straw to light straw with a greenish tint. The aromatic portrait consists of a mosaic of white fruits and light floral notes, accentuated by mineral freshness. The taste is refined, fresh, and velvety with a long developing aftertaste. Aged extra brut white "Vysokiy Bereg" will serve as a great aperitif and will be a great addition to light dishes of white meat and fish, as well as salads, fresh fruit and biscuits. Serve pre-cooled to 6-8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

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/ Men and women 35+ with an average and above average income, that are interested in wines and understand it (trust opinion leaders), choose elegance, value quality and status, extroverts, experiment and share opinions, often visit restaurants and gourmet bars

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

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/ Choose the perfect gastronomic combination, expand your knowledge, try something new and unusual, buy it as a gift, become the owner of a unique product at the right price

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Семейный или деловой ужин, фуршет/банкет, свидание, прием гостей/поход в гости/ Family or business dinner, buffet / banquet, date, reception / visit

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Premium 600+



БУТЫЛКИ ОБЪЕМОМ 0,75 И 1,5 Л
VOLUME BOTTLES 0,75 AND 1,5 L

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют белое «Высокий берег. Классика»
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban» aged extra brut white "Vysokiy bereg. Classic"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мюллер-Тургау, Пино Белый Müller-Thurgau, Pinot Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, механизированный Manual, mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Спиральный кордон; вертикальный кордон; гюйо
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Мюллер-Тургау - сентябрь, Пино Белый - третья декада августа-первая декада сентября Muller-Thurgau - September, Pinot Blanc - third decade of August-first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	Мюллер-Тургау - 81,25 ц/га, Пино Белый - 126,58 ц/га Muller-Thurgau - 81,25 c/ha, Pinot Blanc - 126,58 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Мюллер-Тургау - 4-15 лет, Пино Белый - 14-18 лет Muller-Thurgau - 4-15 years, Pinot Blanc - 14-18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме, осветление сула - флотация. Брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode, the must is clarified - flotation. Fermentation in stainless steel tanks at 16-18 °C. After fermentation, the yeast sediment is removed
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Подготовленный виноматериал направляют на вторичное брожение, производят розлив в бутылки с добавлением тиражной смеси, состоящей из сахара и дрожжевой разводки. Брожение длится в течение 30 дней при температуре 14-16 °С, далее выдержка на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев в бутылке. The prepared wine material is sent for secondary fermentation, bottling is carried out with the addition of a tirage mixture consisting of sugar and yeast wiring. Fermentation lasts for 30 days at a temperature of 14-16 °C, then aging on yeast sediment for at least 6 months in the bottle.
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев в бутылке. Aged on yeast lees for at least 6 months in bottle.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6 г/л less than 6 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,7 ккал 80,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От бледно-соломенного до светло-соломенного с зеленоватым оттенком Pale straw to light straw with a greenish tinge
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутыми минеральной свежестью Developed, with pronounced tones of white fruits, light floral shades, emphasized by mineral freshness
ВКУС TASTE	Изысканный, свежий, бархатистый с долгим развивающимся послевкусием Refined, fresh, velvety with a long developing aftertaste

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
SERVING TEMPERATURE

6-8°C
6-8°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru  /kubanvino  /chateau_tamagne



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,64 kg; 1,5 L / 2,863 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,8 см / h 28,3 см;
Ø 11,7 см / h 35,9 см;

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6, 4

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037254976;
4630037255515

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254973;
14630037255512

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
44, 45

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
11, 15