



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ЦВАЙГЕЛЬТ»

Вино географического наименования сухое розовое

ОПИСАНИЕ ВИНА:

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 «изысканную 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 Цвайгельт (возраст лоз 10 лет), собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». Как самый распространенный красный винный сорт в Австрии, появившийся в 1922 году, Цвайгельт культивируется на подходящих участках во всех винодельческих регионах этой страны. Спектр вин варьируется от молодых, предназначенных для быстрого употребления, без выдержки в дубе, до мощных, терпких и тельных вин в дереве. Цвет вина «Высокий берег. Цвайгельт» варьируется от светло-розового до малинового. Вино обладает свежим фруктовым ароматом и терпковатым, легким, сочным вкусом с отличной кислотностью. Рекомендуем употреблять это вино в качестве аперитива, а также с мясными люля-кебаб, запеканками, теплыми салатами и молодыми сырами. Температура подачи вина 10-12°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 30-50 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся вином
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Приобрести качественные вина по достойной цене для гастрономического сопровождения
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	На семейном ужине, в компании друзей
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Вина ценового сегмента «low-premium»



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ЦВАЙГЕЛЬТ» Вино географического наименования сухое розовое

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Цвайгельт
VARIETAL	
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Внеукрывной культуре. Формировка кордонная
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Начало сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой в прессах с предварительным охлаждением мезги. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C.
ВЫДЕРЖКА FINING	без выдержки No fining

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ: «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ЦВАЙГЕЛЬТ»

Вино географического наименования сухое розовое



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,365 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,8 см / h 30,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062863053

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062863050

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
16

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Разной интенсивности, от светло-розового до малинового
АРОМАТ BOUQUET	Фруктовый, свежий
ВКУС TASTE	Терпковатый, легкий, сочный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12°C 10-12°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru
353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2. Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru