

## **Вино игристое Высокий Берег, белое экстра брют**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Темрюкский район, ВВР Кубань. Таманский полуостров

**Производитель:** Кубань Вино

**Сорта винограда:** Шардоне, Алиготе

**Крепость:** 11-13%об

**Особенность:** резервуарный метод (Шарма)

**Выдержка:** не менее 6 месяцев на дрожжевом осадке в акратофоре, после вторичного брожения

**Цвет:** светло-соломенный с зеленоватым оттенком

**Аромат:** гармоничное сочетание белых фруктов, цветочных оттенков и свежей минеральности

**Вкус:** освежающий, легкий, с яркой кислотностью и долгим послевкусием с оттенками цитрусовых фруктов

**Температура подачи:** 6-8 °С

**Гастрономия:** аперитив, в паре с легкими блюдами из белого мяса и рыбы, салатами с заправкой на основе растительного масла, фруктами



## **Вино игристое Высокий Берег, розовое экстра брют**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Темрюкский район, ВВР Кубань. Таманский полуостров

**Производитель:** Кубань Вино

**Сорта винограда:** Шардоне, Алиготе, Саперави

**Крепость:** 11-13%об

**Особенность:** резервуарный метод (Шарма)

**Выдержка:** не менее 6 месяцев на дрожжевом осадке в акратофоре, после вторичного брожения

**Цвет:** светло-розовый

**Аромат:** выражен тонами красных фруктов и ягод, в частности малина и клубника, сливочные оттенки и цветочные ноты

**Вкус:** освежающий, округлый, с фруктово-минеральными оттенками и пикантной кислинкой в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °С

**Гастрономия:** аперитив, сочетается с закусками из морепродуктов и лосося, нежными сырами, моллюсками



## **Вино игристое Высокий Берег Классика, белое экстра брют**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Темрюкский район, ВВР Кубань. Таманский полуостров

**Производитель:** Кубань Вино

**Сорта винограда:** Мюллер-Тургау, Пино Белый

**Крепость:** 11,5-13,5%об

**Особенность:** классический метод (вторичная ферментация в течение 30 дней в бутылке)

**Выдержка:** не менее 6 месяцев на дрожжевом осадке в бутылке

**Цвет:** светло-соломенный с зеленоватым оттенком

**Аромат:** яркий, переплетен оттенками белого персика, китайской груши, цитрусовых фруктов и цветочного меда

**Вкус:** элегантный, с округлой кислотностью, тонами лимонного мармелада и зеленого яблока с ванилью в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** аперитив, в паре со сливочными сырами, поджаренной рыбой, моллюсками, фруктами и бисквитом



## **Вино игристое Высокий Берег Классика, розовое экстра брют**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Темрюкский район, ВВР Кубань. Таманский полуостров

**Производитель:** Кубань Вино

**Сорта винограда:** Мюллер-Тургау, Пино Белый, Саперави

**Крепость:** 11,5-13,5%об

**Особенность:** классический метод (вторичная ферментация в течение 30 дней в бутылке)

**Выдержка:** не менее 6 месяцев на дрожжевом осадке в бутылке

**Цвет:** бледно-розовый с жемчужными бликами

**Аромат:** развитый, с нотами красного яблока, смородины, крыжовника и тонкой сливочностью

**Вкус:** утонченный, с округлой кислотностью, тонами зеленых косточковых фруктов, корки апельсина и леденцов в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** аперитив, в паре с паштетами, красной икрой, фуршетными закусками, салатами с морепродуктами



## **Вино игристое Высокий Берег Рислинг, белое брют**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Темрюкский район, ВВР Кубань. Таманский полуостров

**Производитель:** Кубань Вино

**Сорта винограда:** Рислинг Рейнский

**Крепость:** 13%об

**Особенность:** резервуарный метод (Шарма)

**Цвет:** светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых

**Аромат:** тонкий, развитый, с хорошо выраженными цветочными и цитрусовыми тонами

**Вкус:** свежий, легкий, с цитрусовыми нотками, тонами белого персика и минеральным послевкусием

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** аперитив, в паре с легкими блюдами из белого мяса и рыбы, салатами с заправкой на основе растительного масла, фруктами



**КУБАНЬ-ВИНО**  
осн. 1956 год

Предприятие «Кубань-Вино» было основано в 1956 году, в 2003 году вошло в состав холдинга «Ариант». Винодельня сегодня является одним из крупнейших производителей вина в России. Располагает двумя производственными площадками в г. Темрюк и в ст. Старотитаровская.

Виноградники компании – крупнейшие не только в Краснодарском крае, но и в России – сегодня занимают 9 157 га. Винодельня «Кубань-Вино» имеет

собственную сырьевую базу - виноградники агрофирмы «Южная». Зоны произрастания - Таманский полуостров и Анапский район Краснодарского края, терруары которых идеальны по климатическим и почвенным показателям для виноградарства. На сегодняшний день выращивается более 130 сортов винограда.

Таманский полуостров – самый солнечный регион страны, расположенный между двух морей – Азовским и Чёрным. Выгодное географическое положение и подходящие климатические условия – основа создания качественных вин, которые производятся исключительно из винограда, выращенного в этом аутентичном месте. Тепло, уникальность и колорит южных терруаров позволяют окунуться в далёкое прошлое, не теряя связи с прогрессивным настоящим.

Новейшее европейское оборудование, опытные специалисты и виноделы, прошедшие обучение и стажировку в Европе, отточенные до совершенства технологии каждого звена производственной цепочки – всё это позволяет создавать вина, которые вызывают ощущение гордости за достойный уровень отечественного виноделия. На сегодняшний день одна из крупнейших виноделен России по производству тихих и игристых вин.

Винодельня выпускает вина под торговыми марками «Шато Тамань» (Chateau Tamagne), «ARISTOV», «Кубань-Вино» и «Высокий Берег». Продукция компании заслужила доверие потребителей и высокие оценки экспертов. С 2009 по 2023 год винодельня получила более 900 медалей и наград на российских и международных конкурсах. Вина производятся на современном европейском оборудовании под контролем итальянских энологов-консультантов компании Enofly.

«Высокий Берег» — линейка тихих и игристых вин, названная в честь знаменательного места в г. Анапа. Виноград для этих вин произрастает на виноградниках "Кубань-Вино", которые расположены в окрестностях "Высокого Берега".

*«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 как для экспертов, так и для рядовых потребителей»* — комментирует директор по маркетингу холдинга «Ариант» Сергей Заварухин.

Каждое вино серии «Высокий берег» имеет сертификации по критериям экологичности «ЭкоТестПлюс». Подобные сертификаты на продукцию компания получила впервые. Продукт, претендующий на получение маркировки «ЭКО-ТЕСТ плюс», проходит обязательные лабораторные испытания, в ходе которых проверяется на содержание диоксинов, полихлорированных бифенилов, ГМО и других вредных для человека веществ.