

# The Trial Batch Chardonnay Pet Nat 2021

シャルドネ ペット ナット 2021

シャルドネから  
心地良い微炭酸ワイン

ペットナット CH21



## Technical data

- ◆ 品種構成 シャルドネ96%・プティマンサン4%
- ◆ 収穫日 2022年11月13日、16～17日
- ◆ 畑 植ノ山畑、原口畑
- ◆ アルコール度数 9.5%vol.
- ◆ 総酸度 6.4g/L
- ◆ pH 3.50
- ◆ 樽比率 0% (新樽0%)
- ◆ 生産本数 550本
- ◆ クロージャー 王冠
- ◆ 瓶詰日 2022年1月12日
- ◆ 発売開始日 2023年3月



## Wine Story

軽めのアルコールに適度な酸味でニュートラルな味わい。この条件を活かせないかと思案していた所で思いついたテーマが【サンペレグリノ】の様なワインを醸造しよう！です。イタリアの天然炭酸水として有名なお水ですが、ゴクゴクと飲みやすい丁度いいガス圧(GV)なのです。炭酸は欲しいけど、強いと飲みづらいし、お腹が張る事はありますか？それなら丁度いいGVで、口当たりの軽いアルコールで、なおかつ酸味がある。シャルドネから醸すサンペレグリノをイメージしています。

細かい気泡と共に、リンゴや柑橘系の爽やかな香味とナッツ類の香ばしさが同時に立ち上がり決して薄いと感じさせないボリュームと爽やかさを感じさせます。

最初の一口でも楽しめますが、サンペレグリノ的な飲み方は【繋ぎの一口】です。次のワインへ行く時や、濃厚な料理の後、お口直しの一口に最適で最善の選択肢になる事でしょう。

## Technical Supplements

中々甘くならないので、一部区画のシャルドネを11月まで待ちました。

例年ならとくにダメになっていた所ですが…21VTはシャルドネにとって非常に好条件が揃った年だったのでしょう。収穫を手伝いたいと遠方(関西地方)からの助っ人もあり、何とか17時には収穫が終わりました。(辺りは真っ暗)炭酸とタンニンは余り相性が良くないので、もちろん全房プレスを採用しています。プレス区分は全てカットしフリーランのみをステンレスタンクで発酵管理しています。同時期に収穫期であるプティマンサンは例年通り発酵管理を行い、それぞれの果汁を調合した後に瓶詰めを行いました。寒さが沁みる時期でもあり、中々思うようなガス圧にはなりませんでしたが、本当ならば早期に出荷予定でしたが、問題ないと判断するまで1年長くかかりました。結果として、ガス圧は非常にきめ細かく、また香りの印象もハッキリとして、様々なシーンで活躍してくれそうな酒質です。

## ウッディファーム&ワイナリー

有限会社蔵王ウッディファーム  
〒999-3212 山形県上山市原口829  
TEL023-674-2343 Fax023-677-2020  
e-mail:winery@woodyfarm.com

