

Pinot noire Petillant 2022

ピノノワール ペティアン 2022

Technical data

- ◆ 品種構成 ピノノワール98%、アルパリーニョ2%
- ◆ 収穫日 2022/9/16、9/26
- ◆ 畑 植ノ山畑
- ◆ アルコール度数 10.8%vol.
- ◆ 総酸度 5.7g/L
- ◆ pH 3.80
- ◆ 樽比率 100%(すべて古樽)
- ◆ 生産本数 813本
- ◆ クロージャー Bidule
- ◆ 瓶詰日 2023年4月12日
- ◆ 発売開始日 2024年4月15日



Wine Story

2022年の8月ほど太陽が恋しかった年はありません。夏らしい天気が殆ど来ないまま収穫期に入り、ピノノワールの類は濡れているようでした。何とか収穫できたピノノワールを活かせるように、フレッシュで甘酸っぱい魅力たっぷりの微発泡ワインを醸造しています。実は途中まではスパークリングの原酒にする予定でしたが、もったいなく感じてきたのでピノを活かせる形に落ち着きました。白桃やイチゴミルクの様な果実味へ甘いバニラの芳香が混じります。ワインが澄んだ状態よりも澱が絡む方が味わいにエキスを感じ、よりジューシーな味わいに生まれ変わります。暑い日の一杯目に最適なお供となるでしょう。

Technical Supplements

完熟した実から実割れしていくという状態でした。まだ健全だが熟度を待ちたい房と既に完熟しているが実割れも進行していくジレンマを抱え、断腸の思いで収穫を踏み切りました。二つのロットに分け、健全でフレッシュさのある房はスパークリングの原酒として使用する事になりました。全房プレス後の果汁は、うっすらとピンク色でステンレスタンク発酵後には白ワインへ生まれ変わっていました。やはりピノを活かせるワインにしたい思いが募り、もう一つ分けていた熟度の高い房から醸していたロットを途中でブレンドしロゼの微発泡ワインへ落ち着きました。気難しい品種とされていますが、私達は言い分を良く聞けたかな？

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

