



信州たかやまワイナリー ピノ・ノワール 2020 商品説明



商品説明

- 100%高山村内で収穫されたブドウから醸造。
- 原料となるブドウは、高山村内の比較的標高が高い畑（H650m以上）で収穫されたキュベが多くブレンドされている。
- 各畑では、最適な時期に収穫しそれぞれ発酵・育成した。最終的に酒質のバランスを考慮してブレンドした。
- 瓶詰前には滓下げを行い、全体量の3割程度の濾過を行った。

裏貼説明文

軽やかに華やかに広がる香りと充実した味わいの赤ワイン

醸しを終えたブドウ果皮をタンクから出す作業、デキュヴァージュ。タンク底にぎっしりと、ワインを含んでずっしり重く、スコップで出すのも体力勝負。一方で場内には香りが満ち溢れ、通る誰をもうっとりさせるのです。寒い梅雨・暑さ長引く夏・穏やかな秋と季節が巡った2020年。滑らかな口当たりとともに野イチゴ様の香りが華やかに広がり、徐々にアルコールからの熱を帯びる口内は軽やかでいて充実した味わいに包まれます。

特徴やお勧め料理、飲用温度

- 色合いは淡いピンクがかった明るいルビー色。
- 香りにはラズベリーや黒スグリ、バラの香りがみられ華やかな印象。
- 味わいはしなやかで、酸味とスパイシーさの調和がとられている。
- 豚バラ角煮や薄口醤油とだしを活かした料理との相性もバツグン。
- 飲み頃温度 13~18°C

基本情報

品種構成：ピノ・ノワール 100%
 産地：高山村村（福井原、黒部、駒場、ニツ石）
 栽培者：4名
 収穫：9/10 ~9/22
 発酵：ステンレスタンク 20~28°C
 育成：ステンレスタンク
 樽 60% (4ヵ月、新樽の使用無し)
 瓶詰：2021年8月中旬 生産本数：約3,400本