

信州たかやまワイナリー

ピノ・ノワール 2021

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。
- 秋の深まりと共に穏やかな好天が続き、成熟度をゆっくりと高めた。収穫は前年より10日ほど遅くスタートした。
- 原料となるブドウは、高山村内の多様な気候帯に広がる複数の区画がアサンブラージュされており、複層感を醸し出している
- 2021年も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。翌年（2022年）7月に酒質のバランスを考慮してブレンドした。
- 瓶詰前には卵白による滓下げを行い、全体量の10%程度の濾過を行った。

裏貼説明文

果実感に酸とタンニンが混ざり合う繊細で華やかな赤ワイン

早い春の訪れ、連日の真夏日にお盆の急な冷え込みときて、秋は穏やかな好天に恵まれた2021年。ピノ・ノワールは9月下旬に収穫を迎えました。収穫したブドウを除梗・破碎するのは、まだ暑さの残る汗ばむ時期の作業。作業合間にふと顔を上げた時の、爽やかな空気とブドウ畑の上に広がる青空が思い出されます。緻密でシルキーなタンニンを軸に軽やかな酸が合わさり、赤系ベリーやプルーンなどの果実感とフローラル感が豊かに広がる、繊細でいて華やかさのあるワインです。

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℃

基本情報

品種構成：ピノ・ノワール 100%
産地： 高山村
（福井原、黒部、枳形、駒場、二ツ石）
栽培者： 6名
収穫： 9/23 ~9/29
発酵： ステンレスタンク 20~28℃
育成： ステンレスタンク後に樽 100% (2ヵ月)
※新樽の使用無し
瓶詰： 2022年8月中旬 生産本数： 約2,680本