



Bianco 2023

Bianco 2023 ビアンコ 2023

4月に函館エリア限定で出荷したスパークリングワインと同じブドウ栽培農家さんから譲っていただいた、シャルドネが原料になっています。

2024年ヴィンテージより北海道産のヴィニフェラ種のみで醸造となる予定のため、おそらくこのヴィンテージが山形県産ブドウを使用したの最初で最後の年となりそうです。

Tasting Note

マセレーションからくる独特のグレープフルーツやレモンの皮といったビターな要素が、ワインの持つ果実感と穏やかな酸味にバランスしています。

還元的で果皮由来の厚みのある個性が瓶熟成のポテンシャルも期待させてくれますが、もちろん早めに飲んでいただいても楽しんでいただけると思います。

ラベル絵画

絵の作者は学生時代の友人（本業は食品メーカーのマーケター）それぞれの絵が独特な世界観を持った素晴らしい作品の数々です

アーティスト 橋川淳一 J.HASHIKAWA
シリーズ ユートピア UTOPIA
作品名 防風林

Vinification

注文した圧搾機がサイズを間違えて製造し完成してしまい、、、急いで造り直していただき、空輸にて急いで輸入となりましたが、残念ながら到着したのはこちらのシャルドネの到着から3日後。

アクシデントにより三日間のマセレーションが入ったりもしましたが、無事に出荷を迎えることができました。

プレス終了後に軽くデブルバージュ。発酵終了後は、澱とともに8ヶ月熟成。新樽（500L）30%、イノックス70%。

2024年6月30日に瓶詰め

Technical detail

タイプ：白ワイン

ブドウ品種：シャルドネ 山形県産

ブドウは9月20日保冷トラックにてワイナリー着

アルコール：11.5%

pH: 3.80

TA: 3.6 g/L

SO₂ 添加：発酵開始前; 15 mg/L, 発酵終了後; 20mg/L

生産本数：約1500本