



DUE PUNTI Vineyards



Spumante 2023

Spumante スプマンテ

山形県産のシャルドネから、フレッシュ&ドライなスパークリングワインに仕上げました。

ブドウを買わせていただいた山形県の農家さんを訪問した際「お寿司に合うようなスパークリングワインを是非造って欲しいな」とご希望いただき醸造しましたが、幅広いネタにも合わせやすいワインとなりました！もちろん他のお料理ともお楽しみいただければと思います。

Technical detail テクニカル詳細

タイプ：スパークリングワイン

ブドウ品種：シャルドネ100%

アルコール：12%

瓶詰め：2023年10月

デゴルジュマン：2024年2月。ドサーージュはゼロ。

SO2添加：デゴルジュマン時に5mg/L

酵母添加：有り

Vinification 醸造

3日間、10°Cで果皮と浸漬後にプレスし後に発酵開始。

残糖分が22g/Lまで発酵が進んだ際に瓶詰め。

そのまま瓶内で発酵を終了し4ヶ月オリとともに瓶で熟成しデゴルジュマンを実施。

余談ですが、、、まさかのプレス機の納入が遅れ、なんとか凌ぐために3日間のマセレーションを行いました。

Comment コメント

デゴルジュマンによるオリ抜きはしておりますが、若干オリがございます。5気圧ほどありますのでよく冷やしてからお召し上がりください。ごく少量オリもありますので、熟成させるのも面白いかもしれません。

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 エア・クライミング

完成年 2003年