



DUE PUNTI Vineyards



紫 2022

紫

原料となったブドウは北海道北斗市文月の自社畑から。
待望の自社畑のブドウ100%初のワインはこちらのツヴァイゲルトの赤ワインとなりました。

3年目のツヴァイゲルトから試験的に僅かに製造した赤ワインです。
オーストリアの早飲み系ツヴァイゲルトの特徴もでておりますが、長期の熟成も可能なポテンシャルはあると思っています。

早めに瓶詰めすることからくる少々荒い若々しさと果実感をぜひお楽しみください！

Viticulture ブドウ栽培

生産地: 北海道 北斗市 文月 Due Puntis Vineyards
Harvest: 10月中旬
GDD: 1200°C
土壌: 黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル
樹齢: 3年
収量: 13hl/ha
栽培方針: 減農薬栽培

Vintage 2022

7月、記録的に雨の少なかった2021年と比べると一転、7、8月は前年のほぼ倍の雨量。熟し方もゆっくり進み、収穫時の酸度はより高かったため、去年に比べるとより北海道らしさが表現されるヴィンテージだった。

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 月光浴

Vinification 醸造

選果を伴った収穫、除梗後にステンレスタンクで発酵・熟成。
マセレーション期間: 約3週間

清澄剤無添加、無濾過。
オリ引き: 2回実施
少量の亜硫酸添加を行い5月下旬に瓶詰め

Tasting Note テイスティングノート

ブラックベリー、イチジク、すみれ、土っぽいニュアンス。少し乾いた豊かなタンニンとジューシーさが調和しています。早めに瓶詰めすることからくる、荒々しさと果実感が魅力的で、ウィーンのレストランでカツレットに合わせて楽しめるようなツヴァイゲルトになったと思います。早飲みの向けの造りではありますが、長期の熟成で面白くなるワインであると感じさせます。

Technical detail テクニカル詳細

タイプ: 赤ワイン
ブドウ品種: ツヴァイゲルト 99%, メルロ 1%
アルコール: 11%
pH: 3.92
TA: 4.7g/L
SO2 total: 30 mg/L
MLF: 有り
酵母: 土着酵母
生産本数: 約150本