



Frizzante 2023

Spumante スプマンテ

山形県産のシャルドネから、ほろ苦さと厚みのある、ドライなスパークリングワイン（弱発泡 3気圧）に仕上げました。

今回のワインはオリがそのまま瓶に残っておりますので、十分に冷やしてから開栓してください

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。

今回のワインも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6月

SO2添加：澱引き後に5mg/L

酵母添加：有り

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

Vinification 醸造

3日間、10℃で果皮と浸漬後にプレスし後に発酵開始。
一次発酵終了後そのまま澱とともに熟成。

6月に澱引きし、二次発酵のための瓶詰め。
そのまま瓶内で発酵を終了。

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

前回のSpumante 2023とは全く表情が違います。
グレープフルーツの皮のようなほろ苦さや独特の厚みがあり、柔らかい口当たりのため、より幅広い料理に合わせていただきやすいと思います。

デゴルジュマンによるオリ抜きはしておりませんので、オリはございます。3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。