



## DUE PUNTI Vineyards



### Nostalgia Bianca 2022

#### Nostalgia ノスタルジア

原料となったブドウは北海道余市町から。2022年ヴィンテージも状態の良いシャルドネとケルナーをベテラン農家さんから購入させていただくことができ、旨み溢れる白ワインになりました。

3年醸造に携わらせてもらった余市町は、北斗市に移住してから帰る度に懐かしい気持ちにさせてくれます。そんな気持ちがノスタルジア（郷愁）というワイン名の由来になりました

#### Viticulture ブドウ栽培

生産地: 北海道 余市町

Harvest: 10月上旬-中旬

GDD: 1100°C

土壌: 黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル

ケルナー: 余市町の西南西の斜面に植えられた区画で平均樹齢約17年。

収量: 70hl/ha。黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル。安芸農園にて栽培。

シャルドネ:

収量: 70hl/ha。黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル。安芸氏、廣瀬氏の農園にて栽培。

#### 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 CRESCENT ISLANDS

#### Vinification 醸造

ブドウを房ごとプレス機に投入し搾汁した果汁を低温で静置後、澄んだ上澄部分のジュースで発酵開始。80%は大樽での発酵、残りはポリエチレンのキューブ型タンクで発酵。どちらもシュールリーにて熟成

清澄剤無添加、無濾過で極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

マルメロ、りんご、白桃、エルダーフラワーのニュアンス。ピュアで心地よい果実感と酸味が広がった後に、塩味をともなった後味に続いていきます。

澁刺さと程よい落ち着きが共存する、面白いバランスで、余市・北海道の魅力がしっかりと味わいに表現されています

#### Technical detail テクニカル詳細

タイプ: 白ワイン

ブドウ品種: ケルナー 80%, シャルドネ 20%

アルコール: 12%

pH: 3.59

TA: 5.3g/L

SO2 total: 20 mg/L

MLF: 有り

酵母: ニュートラルな培養酵母

生産本数: 約800本