
Rosso
2025



Fumizuki Rosso 2025 (フミヅキ ロッソ 2025)

品種構成：

ツヴァイゲルト 62%、メルロ 30%、ピノノワール（スイス、ドイツ系クローン） 8%

丁寧に手摘みし、選果。約一か月のマセレーションを経てプレス

熟成はコンクリートタンク（50%）、残り50%は新樽のバリックで9か月

瓶詰め前にごく少量の亜硫酸を添加。無清澄・無濾過。

アルコール度数：12.0%

冷涼な海洋性気候。畑は北海道南部に位置します。

降水量（5～10月）767mm（9月 236mm／10月 17mm）

収穫日 10月14～21日

土壌 酸性の火山性土壌「アンドソル（Andosols）」の表土と粘土質のサブソイル

酸素透過率が樽より高い特異なコンクリート容器で、マイクロオキシジェナシオンが自然に行われ、ワインは綺麗に落ち着きました。

樽とのブレンドにより厚みも加わり、今年リリースのワインの中でも一番瓶熟成ができるキュヴェとなります