



ラペリティーヴォ ロザート 2020

個性的なブドウ品種を「爽やか」かつ、ほっとするような「まろやかさ」も併せ持つ味わいのスパークリングワインにできればと思いました。食事と合わせていただくことはもちろん、ラペリティーヴォ（食前酒）の名前の通り、仕事終わりや休日の夕食前の時間から開けていただきたい！と思っているワインです。

厚沢部産のブドウを房ごとプレス機に投入し搾汁、約10℃で一晩静置し澄んだ上澄部分のジュースで発酵へ。アルコール発酵が進み残糖が24g/Lになった時に瓶詰めし瓶内でそのまま発酵を継続。4ヶ月澱とともに熟成させ、その後やや粗めの澱引きを実施しました。

ブドウ品種：セイベル13053  
収穫：9月下旬  
色：ロゼ  
タイプ：スパークリングワイン 辛口  
アルコール度数：7.6%  
酸度：6.4g/L  
残糖：<2.6g/L

デゴルジュマン（瓶内の澱引き）：2021年2月  
SO<sub>2</sub>：デゴルジュマン時のみ、ごく少量（5mg/L）添加

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  
シリーズ ユートピア  
作品名 エア・クライミング  
完成年 2003年