

Pinot Bianco  
2025



**Fumizuki Pinot Bianco 2025**

丁寧に選果しながら手摘み

スキンコンタクト実施の後にプレス

500L樽（75%）及びバリックで9か月の土着酵母での発酵と熟成（20%新樽）

MLF 有 無清澄 無濾過

亜硫酸は瓶詰前のオリ引き時に 10mg/L 添加

ブドウ栽培管理： Integrated Pest Management (IPM)

アルコール度数：13.0%

冷涼な海洋性気候。畑は北海道南部、北斗市文月地区に位置します。

降水量（5～10月）767mm（9月 236mm／10月 17mm）

収穫日 10月21～24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

樹齢：4-5年

ピノブラン単一品種で仕込んで2年目の白ワインになります。2024VTは残糖が意図せずに残ったため、2025VTは醸造過程を少し変えました

それが功を奏したかは分かりませんが、今回のワインは最後まで発酵が進み残糖のないスタイルに仕上がっており、昨年のような丸みのある口当たりとは異なりシャープな仕上がりです

桃や生のアーモンド、白い花の控えめな香り、塩味ある味わいで繊細ではありますが余韻も程よくあり新樽にも負けないブドウのポテンシャルを改めて感じる仕上がり

テクスチャーは樽とスキンコンタクト由来と思われる灰かなタンニンがアクセントとなっています。2024VTとは違うよりタイトな2025VTを是非感じてみてください

## Harvest & Vinification

Hand-picked with careful sorting.  
Skin contact prior to pressing.

Fermentation and maturation for 9 months in 500 L barrels (75%) and  
barriques, using indigenous yeasts (20% new oak).  
MLF completed. Unfined and unfiltered.

SO<sub>2</sub>: 10 mg/L added at racking before bottling.

## Vineyard

Viticultural management: Integrated Pest Management (IPM).  
Cool maritime climate.  
The vineyard is located in southern Hokkaido, in Fumizuki area of Hokuto City.

Rainfall (May–October) 767 mm  
(September: 236 mm / October: 17 mm)

Harvest Dates  
October 21–24

Soil: Acidic volcanic topsoil (Andosols) with a clay-rich subsoil.

Vine Age: 4–5 years

Alcohol 13.0%

This is the second vintage of our single-varietal Pinot Blanc.

In 2024, residual sugar remained unintentionally, so several adjustments were made in the 2025 vinification. Whether those changes were decisive is hard to say, but this year the fermentation carried through to dryness, resulting in a sharper, more linear profile compared to last year's rounder, softer expression.

Aromas are subtle and refined: white peach, fresh almond, and delicate white flowers.

The palate shows a gentle salinity, fine texture, and a moderate yet persistent finish. The fruit demonstrates enough strength to stand up to the influence of new oak, revealing the potential of this vineyard.

The texture shows a gentle tannic grip, adding definition and a subtle accent on the palate.