

Due Puntì Vineyards 【北斗 文月】  
2023 ヴィンテージ

「GDD1500℃超えの暑かった年」×「道南北斗の気候」×「酸性の黒ボク土と粘土質のサブソイル」これらの要素から生まれ、可能な限り良い状態のブドウから醸造し、その原料をそのままグラスに映し出せるように努めました。お楽しみいただけますと幸いです。

北斗 文月 白 2023 375ml 参考上代価格 ¥ 3,300 税込

Chardonnay 70%, Pinot Blanc20%, Sauvignon Gris 5%, Pinot Gris5%  
abv 12.5%

はじめての自社畑産白ワインの醸造となりました

土着酵母により樽発酵し、その後澱の上で熟成10か月、瓶詰前SO2添加は20ppm  
トロピカルフルーツのアロマが広がりますが、特に抜栓したてのワインの余韻には若干の酸化に由来する青りんごやナッツのような風味も感じられます（おそらくボトルショック中のため）が、全体のバランスとしては十分に取れていると思っております。  
ある程度瓶熟成をしてからの抜栓をおすすめいたします。

北斗 文月 赤 2023 750ml 参考上代価格 ¥ 6,050 税込

Pinot Noir 96%, Zweigelt 3%, Merlot 1%  
abv 12.0%

暑い年でピノノワールにとっては難しい年でしたが、すでにこなれた雰囲気もありつつ華やかなワインです

全て除梗し、土着酵母により醸し発酵期間17日間、樽熟成10か月、瓶詰前SO2添加は20ppm

淡い色合いです。華やかな香りと優しいアタックで、中盤からツヴァイゲルト由来のタニックさもアクセントに感じられます

北斗 文月 紫 2023 750ml 参考上代価格 ¥ 5,060 税込

Zweigelt 73%, Merlot 27% abv11.5%

ツヴァイゲルトの野性味とメルロのエレガントさの融合

土着酵母により醸し発酵期間14日間、樽熟成10か月、瓶詰前SO2添加は20ppm  
ベリー系の香りに野性味あるスパイシーな風味。軽やかさもありますが、少なくないアントシアニンとタンニン分を含んだ骨格もあり長期の瓶熟成も期待できそうです