



## DUE PUNTI Vineyards



### Nostalgia 2021

#### 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。状態の極めて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

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。

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。

#### Vintage 2021

7月は記録的に雨が少ない年で、また平均気温も高めで推移。ブドウはやや早めに熟し、収穫のタイミングを早めることで良い状態のブドウを醸すことができた

#### 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 楽園

#### 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2日間静置。澄んだ上澄部分のジュースで発酵開始。樽発酵・熟成分（全量の50%）はオリ引きなし、残りのステンレスタンク熟成分は発酵終了後1回オリ引きした後に細かなオリとともに熟成。清澄剤無添加、無濾過で少量の亜硫酸添加を行い2022年8月瓶詰め

#### Tasting Note テイスティングノート

白桃やパイナップル、柑橘類の果実風味、海風のような塩味、蜂蜜やほんのりバニラを感じるコクをレモンゼストの酸味を伴った余韻でバランス。それぞれがハーモニーを奏でていて、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

\*瓶詰め後すぐでの出荷となりますので、すぐにお飲みいただく場合はデキャンタージュやお飲みになれる1日前に抜栓していただくことをお勧めいたします

#### Technical detail テクニカル詳細

タイプ: 白ワイン

ブドウ品種: シャルドネ 85% ケルナー 15%

アルコール: 12.5%

pH: 3.60

TA: 6.2g/L

SO2添加: 発酵終了後のみ約25mg/L

MLF: 有り