



## DUE PUNTI Vineyards



### Nostalgia 2022

#### 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。2022年ヴィンテージも状態の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 2022

7月、記録的に雨の少なかった2021年と比べると一転、7、8月は前年のほぼ倍の雨量。熟し方もゆっくり進み、収穫時の酸度はより高かったため、去年に比べるとより北海道らしさが表現されるヴィンテージだった。

#### 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

75%は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静置後、澄んだ上澄部分のジュースでポリエチレンのキューブタンクで発酵開始し、シュールリーにて熟成。残りの25%は土着酵母による2週間の醸し発酵後プレスし、ステンレスタンクでの熟成後、おり引きし、大樽で熟成。瓶詰め前に2キュヴェをブレンド。

清澄剤無添加、無濾過で少量の亜硫酸添加を行い9月上旬に瓶詰め

#### Tasting Note テイスティングノート

マルメロ、りんご、白桃、エルダーフラワーのニュアンス。ピュアで心地よい果実感と酸味が広がった後に、塩味をともなった後味に続いていきます。

澁刺さと程よい落ち着きが共存する、面白いバランスで、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

#### 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 80%, ケルナー 20%

アルコール: 11%

pH: 3.75

TA: 5.0g/L

SO2 total: 42mg/L

MLF: 有り

酵母: 75% 培養酵母, 25% 野生酵母

生産本数: 約2100本