



ヴィラデスト ピノ・ノワール 2019

VILLA D'EST PINOT NOIR 2019

ブドウ品種	ピノ・ノワール 100%
収穫年	2019年
ブドウ産地	長野県東御市和田沢地区（自社畑） 畑の標高：約 800～850 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2019年9月29日、10月1日
貯蔵容器	フレンチオーク樽（ミディアム、ミディアムプラス・トースト） 新樽使用比率 0%
特記事項	全房発酵約 10%、マセラシオン期間約 2 週間、 MLF 有、無濾過
熟成期間	約 1 年（樽熟成）
瓶詰め日	2020年9月8日
栽培醸造責任者	小西 超
タイプ	赤・ミディアムボディ
内容量	750 ml
生産本数	3,574 本
原産地呼称	「GI 長野プレミアム」認定
標準小売価格	5,500 円（税込）／5,500 円（税抜）
JANコード	4573553290298

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.0 %
エキス分	2.2 %
総酸	7.1 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

今や日本国内でも有数のピノ・ノワール栽培の好適地として注目される東御市で、2004年から本格的に栽培を開始しました。ファーストヴィンテージである2006年ヴィンテージから数えて、このヴィンテージで14回目のリリースとなりました。淡い色合いに、赤い果実や紅茶、クローブの香り。繊細でエレガントながら、適度な酸味で余韻は長く、複雑さも感じる味わいの赤ワインです。

【ヴィンテージ情報】

（2019年）7月、8月は不順な天候が続きましたが、収穫前の1か月間、好天に恵まれ、昼夜の寒暖差が大きい、ブドウ栽培にとって絶好の気象条件が続きました。そのため糖度が充分に上がり、かつ酸味もしっかり保持された素晴らしいブドウを収穫できました。2010年代ではベスト3に入る、“グレートヴィンテージ”と言っても過言ではないワインに仕上がりました。