



ヴィラデスト プリマベラ シャルドネ 2022

VILLA D'EST PRIMAVERA CHARDONNAY 2022

ブドウ品種	シャルドネ 100%
収穫年	2022 年
ブドウ産地	長野県東御市和 田沢地区(自社畑、協力農家)、 長野県小諸市 市地区(協力農家)、 長野県東御市 祢津地区(協力農家)
栽培方法	垣根栽培、棚栽培
仕込日	2022 年 9 月 18 日、10 月 1 日、9 日
貯蔵容器	フレンチオーク樽 (ミディアム・トースト主体) 新樽使用比率 0%
特記事項	樽発酵、MLF 無
熟成期間	約 7 か月 (樽熟成)
瓶詰め日	2023 年 6 月 20 日
栽培醸造責任者	小西 超
タイプ	白・辛口
内容量	750 ml
生産本数	4,301 本
原産地呼称	「GI 長野プレミアム」認定
標準小売価格	3,410 円 (税込) / 3,100 円 (税抜)
JAN コード	4573553290595

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.0 %
エキス分	2.2 %
総酸	5.8 g/L (酒石酸換算)

【ワインの特徴】

「ヴィニユロンズリザーブ シャルドネ」のセカンドワインという位置づけのワインで、東御市自社畑産ブドウの他、小諸市の協力農家により栽培されたブドウなどを使用しています。新樽使用はありませんが、全量を樽発酵、樽熟成で仕上げしており、シャルドネのフレッシュな果実味を素直に引き出した“プリマベラ(新緑)”のような爽やかさが特徴。柑橘系や白い花、トーストの香りを感じる、バランスが良く本格的な味わいの白ワインです。

【ヴィンテージ情報】

(2022年) 久しぶりに寒い冬、春から初夏も気温は低めで、萌芽や開花は例年よりも少し遅めに。梅雨入り後も6月の雨は多くはなく、6月後半には突然の猛暑、7月下旬までは夕立が多いなど安定しない状況が続くも、気温は高かったため生育の遅れは取り戻しました。9月中旬～後半は台風による雨や低温の影響で、収穫は例年より1週間ほど遅いスタート。簡単な年ではありませんでしたが、スタッフの懸命な努力と、10月中頃から天候が安定してきたことで、全体的には健全で豊作、よい品質のブドウを収穫することができました。