



ヴィラデスト ソーヴィニヨンブラン 2021

VILLA D'EST SAUVIGNON BLANC 2021

ブドウ品種	ソーヴィニヨンブラン 100%
収穫年	2021 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 800～900 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2021 年 9 月 28 日、10 月 1 日
貯蔵容器	ステンレスタンク
特記事項	スキンコンタクト約 3 時間、シュール・リー、MLF 無
熟成期間	約 7 か月（ステンレスタンク熟成）
瓶詰め日	2022 年 5 月 16 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	2,005 本
原産地呼称	「GI 長野プレミアム」 認定
標準小売価格	3,850 円（税込） / 3,500 円（税抜）
JAN コード	4573553290427

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.5 %
エキス分	2.1 %
総酸	9.8 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

ソーヴィニヨンブランは、ヴィラデストワイナリーでは2008年から栽培を始め、その後徐々に植え付けを増やしてきました。ブドウの栽培地としては長野県内でも比較的標高が高く、小雨で冷涼なワイナリー周辺の気候により、柑橘やグレープフルーツ、ハーブなどといったソーヴィニヨンブランらしい香りが華やか。フレッシュな酸が特徴的なこの辛口白ワインは、魚介料理全般やハーブを使用した料理などの相性が抜群です。

【ヴィンテージ情報】

（2021年）暖冬でしたが、春先から低温が続いたため、萌芽は例年並みのゴールデンウィーク頃になりました。梅雨明けは7月16日と早かったものの、8月のお盆頃から雨が続き、ブドウの成熟がやや心配される状況に。しかしながら、9月に入ってからは一転して秋らしい爽やかな晴天が続いたことから、糖度が一気に上昇し、酸味も保持された高品質で健全なブドウを収穫することができました。