



## ヴィラデスト ピノ・グリ 2024

VILLA D'EST PINOT GRIS 2024

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| ブドウ品種   | ピノ・グリ 100%                        |
| 収穫年     | 2024 年                            |
| ブドウ産地   | 長野県東御市和 田沢地区（自社畑）<br>畑の標高：約 920 m |
| 栽培方法    | 垣根栽培                              |
| 仕込日     | 2024 年 9 月 29 日                   |
| 貯蔵容器    | ステンレスタンク                          |
| 特記事項    | スキンコンタクト一晩、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    | 2025 年 6 月 24 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    | 1,284 本                           |
| 原産地呼称   | 未申請                               |
| 標準小売価格  | 3,850 円（税込） / 3,500 円（税抜）         |
| JAN コード | 4573553290793                     |

【ボトル外観】



## 【分析値】

|        |                |
|--------|----------------|
| アルコール分 | 12.5 %         |
| エキス分   | 1.8 %          |
| 総酸     | 4.5 g/L（酒石酸換算） |

## 【ワインの特徴】

ピノ・グリは、比較的冷涼な気候を好む品種であるため、ヴィラデストの畑の中で最も標高の高い 920m 付近の畑で栽培しています。醸造面においては、プレス前のスキンコンタクトを一晩と長めにして、果皮からの成分抽出をやや強めにしました。色合いはややピンク色をおびた黄色。あんずや洋ナシ、トロピカルフルーツ、ハチミツなどの香り。しっかりとした厚みを感じる味わいの白ワインです。

## 【ヴィンテージ情報】

（2024年）冬は暖冬傾向で雪も少なめでした。春先は低温でしたが、ほぼ例年通りの時期に萌芽。5月10日に長野県で広く遅霜が発生し、ヴィラデストでも一部の畑で被害を受けました。梅雨入りは6月21日。開花は例年より若干早めの6月中旬。開花時期に雨が少なく、結実は良好でした。7月中旬に梅雨が明けると猛暑になり、夕立で豪雨になることも。8月から9月上旬にかけて気温が高く、ブドウの糖度上昇や酸の減少は早めに進みましたが、9月中旬以降は曇りや雨の日が多く、2023年の様な大きな酸の減少はありませんでした。結果として、猛暑の影響を受けつつも、ヴィラデストらしい酸や清涼感を残したバランスのよいワインに仕上がりました。