VILLA D'EST
GARDEN FARM
AND WINERY

ヴィラデスト ピノ・ノワール 2022

VILLA D'EST PINOT NOIR 2022

ブドウ品種	ピノ・ノワール 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） 畑の標高：約 850 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2022 年 10 月 5 日、7 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、全量の約 30%自然酵母。
熟成期間	約 1 年（樽熟成）
瓶詰め日	2023 年 9 月 18 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	2,403 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	4573553290632

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.0 %
エキス分	2.5 %
総酸	4.9 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

世界のブドウ品種の中でもとりわけ栽培が難しいとされるピノ・ノワール。東御市は晴れが多く、全般に冷涼で昼夜の寒暖差が大きい気候から、日本で数少ないピノ・ノワールの有望な産地として注目されています。

かもし発酵の際に、全体の10%を全房で発酵させました。全量の約30%は自然酵母による発酵。淡い色合いに、赤い果実や紅茶、クローブの香り。適度な酸味で余韻は長く、繊細でエレガントながら複雑さも感じる味わいの赤ワインです。樽熟成約1年。

【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。

株式会社ヴィラデストワイナリー
〒389-0505 長野県東御市和 6027