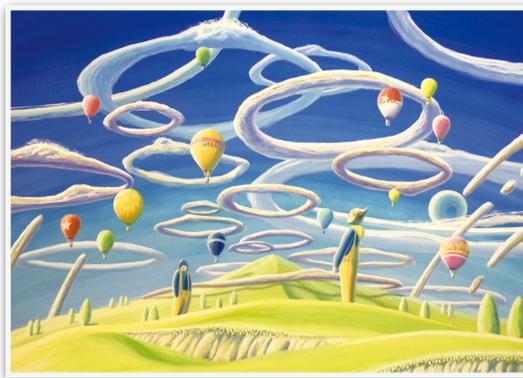




## DUE PUNTI Vineyards



### Nostalgia Frizzante 2022

#### Nostalgia ノスタルジア

原料となったブドウは北海道余市町から。今年も状態の良いシャルドネとケルナーをベテラン農家さんから購入させていただくことができました。

3年醸造に携わらせてもらった余市町は、北斗市に移住してから帰る度に懐かしい気持ちにさせてくれます。そんな気持ちがノスタルジア（郷愁）というワイン名の由来になりました

#### Viticulture ブドウ栽培

生産地：北海道 余市町  
収穫：10月上旬～中旬  
GDD：1100℃  
土壌：黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル

ケルナー：余市町の西南西の斜面に植えられた区画で平均樹齢約18年。  
収量：70hl/ha。黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル。安芸農園にて栽培。

シャルドネ：  
収量：70hl/ha。黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル。安芸氏、廣瀬氏の農園にて栽培。

#### Vintage 2022

7、8月は2021年と比べるとほぼ倍の雨量。熟し方もゆっくり進み、収穫時の酸度はより高かったため、去年に比べるとより北海道らしさが表現されるヴィンテージだった。

#### ラベル絵画

絵の作者は学生時代の友人（本業は食品メーカーのマーケター）それぞれの絵が独特な世界観を持った素晴らしい作品の数々です

アーティスト 橋川淳一 J.HASHIKAWA  
シリーズ ユートピア UTOPIA  
作品名 気球日和

#### Vinification 醸造

ブドウを房ごとプレス機に投入し搾汁した果汁を低温で1日間静置。澄んだ上澄部分のジュースで発酵開始。発酵終了後はオリ引きせずステンレスタンクで熟成

2022年1月に瓶詰め  
無清澄、無濾過

#### Tasting Note テイスティングノート

アタックはライム・ゼスト、グレープフルーツの柑橘とネクタリンの爽やかさと程よい酸味を伴った果実感。そして後味には香草の青さと独特なほろ苦さが調和しています。

約1.5気圧の微発泡で、おすすめは小ぶりのグラスにキンキンに冷やして程よい泡の刺激と爽やかな味わいを楽しんでいただき、温度の上昇とともに泡感は消え、アロマもより豊かになるため、味わいの変化もお楽しみいただければと思います。

#### Technical detail テクニカル詳細

タイプ：スパークリングワイン 約2気圧  
ブドウ品種：Kerner 77% Chardonnay 23%  
アルコール：12.5%  
SO2 添加： Kerner：添加なし Chardonnay：25mg/L  
MLF：有り  
気圧： 1.5 bar