

Due Puntì Vineyards

Fumizuki Pinot Noir 2024

今回のピノ・ノワールの醸造から、選果前に冷蔵コンテナを使用でき、状態が格段に良くなったため、発酵開始前の SO₂の添加は無しとしました。SO₂を足していた時のような華やかな香りは影を潜めましたが、これまでの Due Puntì Vineyards のピノ・ノワール主体の赤ワインには無かった、なんとも引き締まった緊張感が生まれ、熟成能力のあるピノ・ノワールとなったと思います。「こんな仕上がりになるなんて?!」が醸造してみた素直な感想です。お楽しみいただけますと幸いです。

タイプ：赤ワイン

ブドウ品種：Pinot Noir

ブドウ産地：北海道 北斗市 文月

アルコール度数：13.5%

醸造：

全房使用率は30%、残りは除梗し土着酵母で発酵開始、4週間マセレーション後にプレスし、228Lと500Lの樽で熟成（40% 新樽）。無清澄 無濾過

亜硫酸は瓶詰前のオリ引き時に12mg/L 添加

ブドウ栽培管理：Integrated Pest Management (IPM)

気候：冷涼な海洋性気候

収穫日：10月10—17日

樹齢：5年

土壌：酸性の黒ぼく土の表土と粘土のサブソイル

・テイastingコメント 2025.8.23 （瓶詰前）

森の中にいるような湿った土っぽさや下草と濃い赤色果実が寄り添っています。充実した骨格とボリュームあるタンニンがワインに緊張感を与え、長い余韻に繋がっていて、長期の熟成による変化が期待される味わいです

Due Punti Vineyards

Fumizuki Pinot Noir 2024

Grape variety : Pinot Noir

Origin : Fumizuki, Hokuto, Hokkaido

abv : 13.5%

Vinification :

4 weeks of maceration.

Naturally fermented and aged in 228L and 500L barrel (40% New) .

Unfined, Unfiltered

Additional SO₂ : 12mg/L at first racking

Viticulture : Integrated Pest Management (IPM)

Climate : Cool maritime

Harvest: 10th - 18th Oct

Vine age: 5 years old

Soil : Andosols (Volcanic, Black and acidic) top soil and Clay subsoil.

• Barrel Tasting 23th Aug 2025

Wet soil and grass, earthy aromas with dark red fruits. Well – structured with rich volume of tannin gives tight tension in the palate following long finish. The ageing worthy bottle over decade.