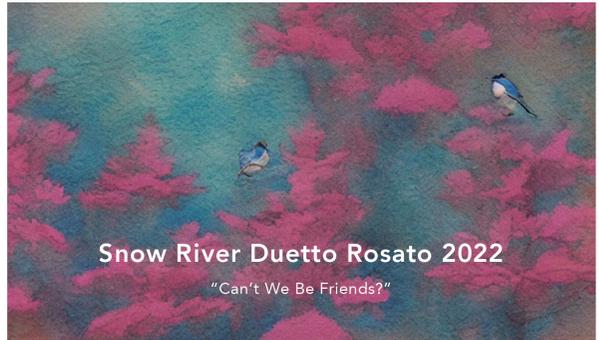


Snow River Duetto Rosato 2022 スノー リバー デュエット ロザート 2022



このワインについて

日常の食卓で楽しんでいただけるワインを目指し、北海道の東川町産のセイベル13053と余市町産のツヴァイゲルトの2種類を組み合わせ、それぞれの特徴を重ね合わせたメロディックですっきりしたロゼワインとして仕立てました。

色合いは、透明感のある薔薇の花のようなルビーレッド。香りは、新鮮な赤い花、牡丹や薔薇がふんわりと立ち上がると同時に、クランベリー、木苺など若々しい赤い果実とブラックベリー、カシスのような小ぶりの黒みのある果実が混じり合います。味わいは、さっぱりとした柘榴のような果実味の合間にスパイスを感じるハーブのような風味があり、穏やかな酸とほんのりとした甘い苦味が口中に残ります。

相性の良いペアリングは、ボン酢を煮詰めたソース&ローストポーク、ローストビーフ&シャリアピンソース、アヒポキ、さんきの煮付け、鶏のザンギ、塩ホルモンなどです。

親しい仲間と楽しく食事しながら語り合いたい時にぜひお召し上がりください。

ワインづくりについて

東川町産のセイベル13053は2022/10/8に選果しながら手摘みで収穫。糖度:21.13° Bx、pH:3.48、TA:10.35。10/9にワイナリーでも選果しながらプレス機に投入し全房圧搾。10/11にダブルバージュ。ステンレスタンクで品種特徴香の生成に特徴がある酵母を用いて主発酵。無補糖。発酵期間は9日間。

余市町産のツヴァイゲルトは2022/10/11に選果しながら手摘みで収穫。糖度:19.56° Bx、pH:3.36、TA:6.38。10/12にワイナリーでも選果しながらプレス機に投入し全房圧搾。10/13にダブルバージュ。ステンレスタンクで複雑味と厚みの構成に特徴がある酵母を用いて主発酵。無補糖。低温で発酵し、発酵期間は28日間。

発酵終了後にそれぞれ澱引き〜ブレンド。4か月のタンク熟成から無清澄で濾過・瓶詰め。

ワイン種類	ロゼワイン (スティル)
生産年	2022年
ぶどう産地	北海道上川郡東川町と余市郡余市町登町のぶどう畑
ぶどう品種	セイベル 13053 60%、ツヴァイゲルト 40%
タイプ	ミディアムボディ
アルコール	11.5%
生産本数	1,386本

