

Snow River Niagara Secco 2022 スノー リバー ナイアガラ セッコ 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、北海道余市町産の食用ぶどうであるナイアガラをたっぷり使って、すっきりした辛口の白ワインとして仕立てました。

色合いは、爽やかに澄んだ淡めのレモンイエロー。香りは、ナイアガラに特有なマスカットの香りがすうっと立ち上がり、ライムゼスト、グレープフルーツ、はちみつレモンなどさっぱりとした柑橘が豊かに感じられ、ジャスミンのような小さな白い花の香りも漂います。味わいはすっきりとした柑橘の香りをベースに、奥行きのある草原を感じさせる爽やかな酸に包まれながら、金平糖や白桃のような甘みがほのかに口に残ります。

相性の良いペアリングは、豚肉の生姜焼き、レモン風味のチキンフリカッセ、ソムダム、酸菜白肉鍋、サバのグリル焼き、フィッシュ&チップス(モルトヴィネガー)、ゆずシャーベットなどです。

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

余市町産のナイアガラは2022/10/3に選果しながら手摘みで収穫。糖度:19.3° Bx、pH:3.27、TA:7.73。10/4にワイナリーでもしっかり選果しながらプレス機に投入、全房圧搾後に亜硫酸を少量添加。10/5にデブルバージュ。

ステンレスタンクでアロマティックさと複雑味の生成に特徴がある酵母を用いてアルコール発酵。無補糖。発酵期間は10日間。3か月のタンク熟成の後に澱引きし、清澄せず、濾過して瓶詰め。

ワイン種類	白ワイン (スティル)
生産年	2022年
ぶどう産地	北海道余市郡余市町登町のぶどう畑
ぶどう品種	ナイアガラ 100%
タイプ	ライトボディ
アルコール	10.4%

