



ヴィラデスト ピノ・ノワール ロゼ 2022

VILLA D'EST PINOT NOIR ROSÉ 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 800 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2022 年 9 月 24 日
貯蔵容器	ステンレスタンク
特記事項	スキンコンタクト一晩後に直接圧搾、MLF 無
熟成期間	約 7 か月（ステンレスタンク熟成）
瓶詰め日	2023 年 5 月 19 日
栽培醸造責任者	小西 超
タイプ	ロゼ・辛口
内容量	750 ml
生産本数	1,973 本
原産地呼称	「GI 長野プレミアム」認定
標準小売価格	3,850 円（税込） / 3,500 円（税抜）
JAN コード	4573553290571

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.0 %
エキス分	2.7 %
総酸	9.0 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

自社畑産のピノ・ノワールを100%使用して贅沢に直接圧搾法で仕込んだロゼワイン。除梗破碎後に、一晩スキンコンタクトしてから搾汁することで色素を抽出し、しっかりとした色調に仕上げました。色はややオレンジ色がかったピンク色。香りにはイチゴやチェリーなどの果実感があり、適度な酸味やしっかりとした骨格を感じる味わい。辛口で、前菜からメインまで、幅広い料理に合わせやすいロゼワインです。

【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。