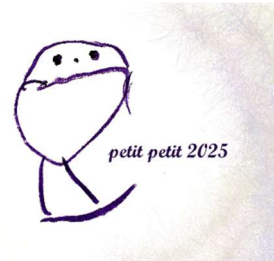


Petit Petit (プチプチ) 2025

ブドウ:

東御市産のシャインマスカット(買いブドウ)主体。



造り:

平均1週間程度陰干ししてから除梗・破碎し、丸1日醸してから垂直式バスケットプレス機で搾汁しました。搾汁した果汁はそのままワインにすると味の抑揚が少ないと感じられたため、一部クリオエクストラクションをして凝縮することによりギュツとした酸と味の厚みを付与しました。搾汁後は樹脂製タンクで発酵、冷凍保存しておいた果汁を添加し瓶詰めしました。

10℃で 2.0bar とやや強めのガス圧ですが、主発酵後の漉引き期間が長かったこともありワイン中の漉が少なく濁りも少ないため、しっかり冷やしてから開けていただければ吹き出すことはないと思います。

無添加、アルコール度数 10%

味わい:

香りの印象は、白桃、ライチ、豊水、リンゴなど白い果肉のフルーツに加えてヨーグルトやヤクルトなど乳酸系の要素もある。味わいは柑橘の皮のようなほんのりとした苦みがあり、クリームチーズケーキやアイスの溶けたレモネードのような印象。

合いそうな料理は、鯛の昆布締め、野菜の天ぷら、蒸しエビやホタテのグリル、リコッタチーズの Pasta 等

エチケットの絵:

娘のデザイン。モデルはシマエナガです。

例年のピヨピヨを娘に描いてもらいました。