

Concept of Terroir

1800年後半より栽培してきた自社畑のぶどうを、特徴が出るように単一畑毎に仕込みを行っています。各畑の“テロワール”がわかる様に収量調整を行い、その畑の特徴が判るワインとして醸造を行っています。

山梨県

山梨県・勝沼は3000m級の山々が隆起してできた窪地である甲府盆地の東側に位置しています。日照時間は2250.3時間/年、降雨量は1431.0mm/年となっています。(参照：気象庁「過去の気象データ・ダウンロード」より)

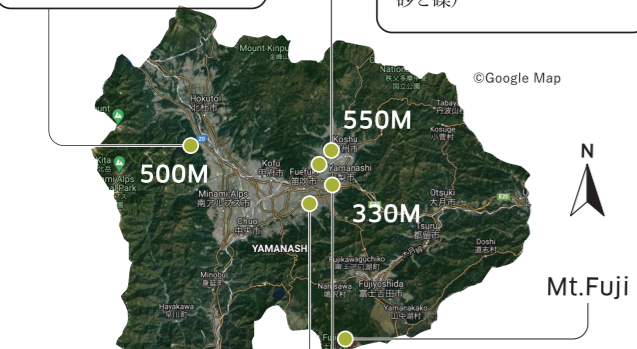


3 穂坂町 標高 500M

宮久保、三之蔵、穂坂町
黒富士岳の斜面
(火山灰土壌の混じる粘土質土壌)

4 山梨市 標高 350~550M

隼、万力、牧丘
笛吹川の扇状地
(牧丘の山からの花崗岩を主体とした一部火山灰混じりの砂と礫)



2 一宮町 標高 300~500M

卯ッ木田、上川久保、北野呂、一宮
京戸川・日川の扇状地
(京戸山からの花崗岩を主体とした砂と礫。京戸川の扇状地は一部火山灰混じり)

1 勝沼町 標高 330~550M

下川久保、西田、引前、下岩崎、上岩崎、勝沼
勝沼・日川の扇状地
(大菩薩の山からの花崗岩を主体とした砂と礫)

ぶどう品種



白ワイン 甲州
赤ワイン MBA (マスカットベリーA)

1 桁目 【ぶどうの収穫地】



勝沼地区
(甲州市)



一宮地区
(笛吹市)



穂坂地区
(韮崎市)

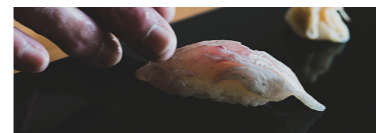


市町村



山梨

料理との相性



白ワインは酸味とミネラル分が弱い為、寿司、カルパッチョ、天婦羅、焼き鳥の塩などとよく合います。



ロゼワインは食前酒やウェルカムドリンクに。魚介類とサラダなどの組み合わせなどに大変合います。



フルボディの赤ワインはバルサミコ酢や醤油の甘だれとの相性が大変良く、ローストビーフなどは素材の味を引き立ちます。

商品名について

アルファベット
(K or B)



ぶどう品種

ぶどうの収穫地

仕込み
原料処理方法

製造方法

2 桁目 【仕込み・原料処理方法】

1 K フリーラン
自然に流出する一番果汁

B ブラッシュ
白ワインのフリーランと同じ仕込みの果汁

2 K ショートマセレーション
短時間、果皮・種子と一緒に醸してからとる果汁

B セニエロゼ
短時間、果皮・種子と一緒に醸してから抜き取った果汁

3 K フリーラン+プレス混合
自然に流出する一番果汁と加圧搾した果汁の混合

B かもしロゼ
果皮の色が少し抽出されたときに加圧搾した果汁

4 K プレス果汁
加圧搾した果汁

B かもし赤
果皮・種子と果汁を一緒にし果皮の色を十分に抽出した果汁

5 K 濃縮果汁
絞った果汁から水分のみをとばし糖度を上げた果汁

B セニエ濃縮かもし
セニエで抜き取り果皮の量が増え凝縮感のある色の濃い果汁

3 桁目 【製造方法】

1 ステンレスタンク発酵
ステンレスタンクでアルコール発酵

2 ステンレスタンク発酵 + シュールリー
春(6ヶ月以上)まで滓引きをしないでステンレスタンク発酵

3 ステンレスタンク発酵 + 樽熟成
ステンレスタンクでアルコール発酵後に木樽に移し熟成

4 樽発酵 + ステンレスタンク貯蔵
木樽でアルコール発酵後にステンレスタンクに移し熟成

5 樽発酵 + 樽熟成
木樽でアルコール発酵後に別の木樽に移し熟成

6 オリジナルブレンド
ワインの味わいによりさらなる深みを出すためのブレンド(アッサンブラージュ)

7 タンク内二次発酵(発泡ワイン)
スティルワインをタンク内で二次発酵(シャルマ方式)

8 瓶内二次発酵(発泡ワイン)
スティルワインを瓶内で二次発酵(トラディショナル方式)

