

Japonica Koshu Appassimento 2018



日本固有のオレンジワインを目指しました。
「振り塩のお料理」「薬味のお料理（みょうが、ねぎ、しょうが、大葉など）」とよく合います。

若佐
画伯

「如来様」 Label art designed by Wakasa Shinichi

呼 称	ジャポニカ甲州アパッシメント 2018 ＜生産 151 本＞
タイプ	A014.0 度 750ml / オレンジ・辛口
収 穫	南アルプス市「飯野畑」2018年9月29日 手摘み収穫、7 kg箱で柿の干し小屋へ運搬。 同年10月28日陰干しを終え醸造。
テロワ ール	○南アルプス市「飯野畑」 レキ砂シルト泥=3:2:4:1 れき質褐色低地土 標高370m 樹齢28年。
品 種	甲州 100%
味わい	これまでにない日本葡萄の香ばしさと、 後をひく旨味が特徴です。干した洋ナシ の旨味。クルミやシイタケの香りそして、 骨格のある酸味が広がります。
酵 母 醸造法	干し：30日間陰干し、2回天地返し、温 度無調整、扇風機使用。最終糖度27.2度。 酵母：自然酵母 破碎：全房入れ手破碎（発酵中に房取り） タンク：ステンタンクにて16度保温 熟成：ステンタンクにて約7か月熟成 無補糖・無濾過 暗冷所又は、冷蔵保管
誕生ま でのプ ロセス	2014 干した甲州が美味なことを発見。 2016 乾燥試験。2017「絶対糖度30 甲州 極苦」を生産（46本）し、瓶熟後の美味 しさに驚く。2018 甲州が黄金色となる 30日の陰干し（アパッシメント）に成功。
若佐慎 一画伯	円覚寺収蔵作品から、横浜エンターテイン メントビル・アソビルの壁画までと、 幅広く活躍。個展多数。弊蔵のラピュー タの「鳳凰」も若佐画伯の作品。