

# ShiroShiro PINK

～ 黒葡萄から生まれた “ 辛口ロゼ ” ～



南アルプスの果汁水だけを集めた純粋ロゼです。葡萄のトップキュベ（一番搾り果汁）を、毎年「白いワインになって！」と願いを込めて仕込みます。今年は何色になるの？ 9月になると訪れる、葡萄との会話が造りの楽しみです。

○2018年ニューラベル作成  
Designer 香菜子

呼 称	しろしろピンク 2017 <生産 904 本>
タイプ	Alc 11.0 度 750ml / ロゼ・辛口
収 穫	2017 年 9 月 24 日収穫
テロワール	① 「下野良畑」南アルプス市飯野 レキ砂シルト泥=2:3:4:1「細粒質褐色森林土」標高 350m 中澤女史（母と娘）栽培。樹齢 22 年。 ① 「早川畑」南アルプス市飯野 レキ砂シルト泥=3:2:4:1 れき質褐色低地土 標高 370m 早川氏栽培。樹齢 26 年。
品 種	マスカットベリーエー100%手摘み
香と味 酵 母 樽	綿菓子の中の香りの中に、ラズベリーの香り。ミネラル感あふれる、ほろにがさが特徴です。あと味には、まろやかさが染み渡ります。 ○味覚に複雑さを求めた3種混合酵母で醸造<OKAY+D47+エロテックス（比率非公開）> 約18℃域 24日間発酵 ○タンク熟成6ヵ月後、フレンチオーク3樽にて2ヶ月熟成し新月日樽出し滓引き Sylvain Export barrel Reserve MT Marsannay Export barrel Allier Franois FRERES MTG
特 徴	飲み頃温度6度（よく冷やしてお愉しみてください）、 暗冷所又は、冷蔵保管