

# 2011/3/11 NEW RELEASE

白ワイン

## 2012 OKUNOTA BIANCO (奥野田ビアンコ 720ml 1890円 白/やや辛口) 甲州市収穫甲州種50%シャルドネ50% Alc.11.5%

奥野田地区収穫の甲州、自社農園収穫のシャルドネをバランスよくブレンドし、ステンレスタングから樽を経由せずに直接ボトリング。

グレープフルーツ、ナシや完熟りんごを思わせる香りと共にさわやかなハーブのニュアンスを感じます。

果実味豊かな味わいと柑橘系フルーツを思わせるさわやかな苦み、フルーティな酸味が調和したふくやかな味わいの白ワインです



OKUNOTABIANCO

奥野田葡萄醸造株式会社 製造  
山梨県甲州市塩山牛奥2529-3 TEL.0553-33-9988 http://okunota.com

赤ワイン

## 2012 OKUNOTA ROSSO (奥野田ロッソ 720ml 1890円 赤/ミディアムライト) 奥野田地区収穫メルロ85%カベルネ・フラン15% Alc.12%

奥野田地区収穫のメルロ、カベルネ・フランをバランスよくブレンドし、ステンレスタングから樽を経由せずにボトリング。鮮やかなルビー色をしたこのワインは、プラムや生イチジク、ローズヒップ、クランベリーを思わせる香りと共にセルフィーユ、タイム、クローブなどのハーブのニュアンス、白コショウのスパイスーさとタバコのようなスモーキーさも感じられます。柔らかいタンニン、奥行きのある酸味と果実味が調和したしなやかな味わいの赤ワインです。



OKUNOTAROSSO

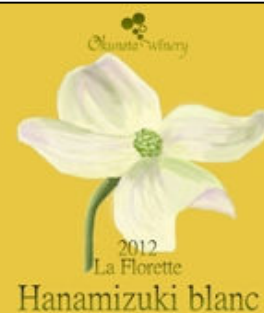
奥野田葡萄醸造株式会社 製造  
山梨県甲州市塩山牛奥2529-3 TEL.0553-33-9988 http://okunota.com

白ワイン

## 2012 La Florette Hanamizuki blanc (ハナミズキブラン 720ml 2100円 辛口) 甲州市収穫甲州種100% Alc.11.5%

丁寧に収穫した完熟甲州種を除梗した後、マセラシオンにより甲州種が持つ果実本来の味わいを最大限に引き出しています。葡萄果に付着している野生酵母で低温発酵後、丹念なバトナージュにより豊かな香り、奥行きある味わいのワインに仕上げました。ミネラルたっぷりの優しいおいしさをどうぞお楽しみ下さい。

★マセラシオンにより、ワインはややオレンジがかった色調です。



Hanamizuki blanc

赤ワイン

## 2012 La Florette Sumire rouge (スマレ・ルージュ 720ml 2280円 赤/ミディアムボディ) 甲州市奥野田地区収穫メルロ100% Alc.12%

甲州市で収穫した糖度の高いメルロ種を用い、スマレやカシスを思わせる華やいだ果実香の中にブラックペッパーやミントなどのハーブのニュアンス、香ばしい樽香が感じられる、まろやかな膨らみと奥行きのある味わいの赤ワインに仕上げました。外観、香り、味わいからイメージして描いたスマレのラベルとともにお楽しみください。



La Florette  
Sumire rouge

※ご注文は、E-MAIL、FAX、お電話でお願い致します。

ご注文

お名前：

お電話番号

ご住所

E-MAIL:

お支払方法

ご希望お届け日時

その他のご注文、通信欄:

OKUNOTA WINERY

404-0034 山梨県甲州市塩山牛奥2529-3  
Tel:0553-33-9988 Fax:0553-33-9977

E-MAIL:information@okunota.com ホームページ:http://okunota.com  
fbページ:www.facebook.com/okunotawinery