

2018/6/7 NEW RELEASE!!



2016 OKUNOTA FRIZZANTE

(2016奥野田フリザンテ)
2000円(税込2160円)
750ml にがリスパークリング/白/辛口
山梨県収穫甲州100%
Alc. 11% 生産本数約3800本

夏の太陽をたっぷり浴びた完熟テラウェアを100%用い、瓶内二次発酵によりフルーティーな味わいときめ細かい泡立ちが特徴のにがリスパークリングワインに仕上げました。摘みたて果実そのままの美しいと酵母由来の奥深い味わいをお楽しみください。

★発酵に寄与した酵母をそのまま瓶の中に留めております。そのためワインは濁りを含んでおり、香ばしさとともに奥深い旨味を楽しんでいただけます。

★吹きこぼれる恐れがありますので、抜栓時にはご注意ください様、お願いいたします。またよく冷やしてお召し上がりください。

★こちらのスパークリングワインは王冠を使用しております。



2017 La Florette Hanamizuki blanc

(2017ハナミズキ・ブラン・キュベ・ニゴリグリ)
2000円(税込2160円)
720ml NIGORIGris/やや辛口
甲州市収穫甲州100%
Alc. 11.5% 生産本数約5800本

丁寧に収穫した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、丹念なパトナージュにより豊かな香り、奥行きある味わいの濁りワインに仕上げました。白い花を思わせるような華やかな香りや洋ナシのようなフルーティーな味わい、なめらかな酸が心地よい葡萄の特性を生か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。

★ワインはごく浅い濾過の為濁りを帯びています。



2015 L'esprit de HIYAKE

(2015 レスフリド ヒヤケ)
4000円(税込4820円)
自社農園日灼圃場カベルネ・ソーヴィニヨン100%
750ml 赤/ミディアムボディ
Alc. 12% 生産本数約600本

1998年に自分たちの手で植えた自社農園日灼(ヒヤケ)圃場で丹精込めて栽培、収穫したカベルネ・ソーヴィニヨンを100%用い、ふくよかな奥行きと長い余韻を楽しんでいただける赤ワインに仕上げました。

苗の植え付けから長い歳月を経て、造り手として、栽培者としてようやくとり着くことができたテロワールの魅力を余すところなく表現した渾身の作品です。

※2015ヴィンテージは恵まれたヴィンテージに生み出されるワインに比べてやや果実の力強さが控えめだったためHIYAKE VINEYARDのセカンドライン Lesprit de HIYAKEとしてのリリースになります。



★ご注文、ご予約は、E-MAIL、FAX、オンラインショップ(6月5日～)でお願い致します。

★準備ができ次第順次発送します。



Okunota Winery

404-0034 山梨県甲州市塩山牛久保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