

CARBONISTE

MODERN SPARKLING WINE

DanとJacquelineのPerson夫妻がナパに開いたPerson Wine Company。DanはSchramsbergやLarkmeadでアシスタントワインメーカーとして経験を積みました。Jacquelineはコンサルタントとしてワインビジネスに関わっていました。新しいスタイルのスパークリングワインを作ること为目标にワイナリーを立ち上げました。Carbonisteは造語で、『ボトルの中に泡を仕込む人』とでも言う意味です。

Carboniste Gomes Vineyard Albarino Extra Brut 2019 希望小売価格4,400円

Gomes Vineyardは1800年代にポルトガルからAndrus Islandに移民した家族によって開かれました。サクラメント川が運んだ肥沃な土壌の畑です。果実は全房でプレスされ、果汁は2日間寝かされた後、野生酵母で発酵。



発酵は3週間。澱はボトリングまでワインと一緒に保存されます。マロラクティック発酵は行われません。ボトリング時、新たな酵母と少量の砂糖が加えられます。2ヶ月後、砂糖は酵母で消費されます。グースベリー、キンカンなどの香りに明るい酸。色々な料理に合いアペリティフワインとしても的しています。

収穫 2019年8月19日 糖度19

ディスゴージド 2019年3月20日 free sulfur dioxide 3mg/l

Extra Brut 5g/l アルコール度数 11.5% ガス圧 3.5BAR

Carboniste California Brut 2018

希望小売価格5,000円

冷涼なSanta Cruz, Marin CountyとSanta Ritaのピノワールとシャルドネを使っています。果実は全房でプレスされ、果汁は1,2日間寝かされた後、野生酵母と培養酵母で発酵。澱はボトリングまでワインと一緒に9ヶ月保存されます。亜硫酸の添加は行われません。澱は覗かれ少量のワインが加えられます。同様に王冠でキャップがつけられます。

ピノワール50% シャルドネ50%

収穫 2018年8月29日、10月2日 平均糖度19.7

ディスゴージド 2019年2月12日 free sulfur dioxide<2mg/l

Extra Brut 5g/l アルコール度数 12.5% ガス圧4.5BAR



Carboniste Marin Brut Rose 2018

希望小売価格5,800円

Marin Countyで有機栽培を行う2つの畑Kendric (ピノワール)とStubbs(シャルドネ)を使っています。果実は全房でプレスされ、果汁は1,2日間寝かされた後、野生酵母と培養酵母で発酵。澱はボトリングまでワインと9ヶ月亜硫酸の添加なしで保存されます。

ピノワール50% シャルドネ50%

収穫 2018年9月15日、10月1日 平均糖度19.4

ディスゴージド 2019年2月15日 free sulfur dioxide<2mg/l

Extra Brut 5g/l アルコール度数 12.5% ガス圧4.5BAR

