

能登ワイン株式会社

穴水町

能登の海と山と人が育てた、
能登産ブドウ使用の生ワイン

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間 計画)
ヤマソーヴィニオン (赤)	} 通年	23,000 本
Nセレクト (白)		9,000
マスカットベリーA (赤)		26,000
マスカットベリーA (ロゼ)		13,000
心の雫 (赤) 樽熟成		7,000
クオネス (赤) 樽熟成		1,200
メルロー (赤)		3,000
シャルドネ (白)		10,000
ノトワインブラン (白)		12,000
サンジョベーゼ (白) ハーフ		6,700
ヤマソーヴィニオン (赤) ハーフ		12,000



■セールスポイント

ワイン造りは畑から…との観点から、貝化石の状態の能登特産のカキ貝のからをブドウ畑に散布するなどの土壌改良を重ね、海のミネラル分・カルシウム分を豊富に含んだブドウ造りを行っている。

能登産のワイン専用ブドウを使用。加熱処理をしない本格的な生ワインですので、時の移ろいととも
に熟成が進み味わいに深みが増します。

代表者 村山 隆 (むらやま たかし)

連絡先 〒927-0006 穴水町字旭ヶ丘り 5 番 1

TEL : 0768-58-1577 FAX : 0768-58-1588

http://www.notowine.com/ E-mail: notowine@etude.ocn.ne.jp