

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 |
| 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 |
| クオネスヤマソーヴィニオン (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・メルロー (ロゼ) 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殻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 5 番 1

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

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