



～ワインに込めた地元山形への思い～

グレープリパブリックは、山形県の県鳥“オシドリ”をラベルに用いたワインを2019年8月26日（月）に発売致します。

株式会社グレープリパブリック（所在地：山形県南陽市 / 代表：藤巻一臣）は、江戸時代からこの土地に続くぶどうの栽培技術と、それを受け継ぐぶどう農家の方々。そして、日頃より志を共有する南陽市にあるワイナリーさま、そして、上山市、高島町、県内にある沢山のワイナリーさまに敬意を表し、地元山形県産のぶどう数種類の品種を様々な醸造方法を用いてブレンドしたワインを作りました。山形県の県鳥であり雌雄仲むつまじい事でも知られる“オシドリ”をモチーフとしたラベルデザインのワイン『BIANCO 2018』と『ROSATO 2018』の2本を2019年8月26日（月）に発売いたします。



BIANCO 2018

ビアンコ（2018）

山形県産のぶどうを100%使用。南陽市産の2日間スキンコンタクトしたデラウェアやアンフォア発酵させたスチューベンとネオマスカット。さらに8日間全房のままに混醸したネオマスカット、ロザリオピアンコ、ナイアガラをブレンド。その後ステンレスタンクで熟成させ瓶詰。様々な醸造方法、様々なぶどう品種を用いて山形県産のぶどうの質をダイレクトに表現したリフレッシュワイン。

果実酒（非発泡性）

デラウェア（南陽市産）54%
スチューベン（山形県産）20%
ネオマスカット（南陽市産）16%
ロザリオピアンコ（南陽市産）7%
ナイアガラ（南陽市産）3%

※酸化防止剤無添加

¥3,600-（税抜）



ROSATO 2018

ロザート（2018）

山形県産、山梨県産のぶどうを産地問わず様々な品種をブレンド。山形県南陽市産のデラウェアは2日間のスキンコンタクト。山梨県産のマスカットベリーAは除梗後2日間のスキンコンタクト。スチューベンとネオマスカットは一緒にダイレクトプレスしアンフォアにて発酵。山梨県産のメルローは4日間のマセラシオンカルボニック。全て発酵を完了した後ブレンドしステンレスタンクで熟成。色とりどりの果実を感じさせるフルーティでチャーミング。

果実酒（非発泡性）

デラウェア（南陽市産）43%
マスカットベリーA（山梨県産）38%
スチューベン（山形県産）10%
メルロー（山梨県甲州市産）4%
ロザリオピアンコ（南陽市産）3%
ネオマスカット（南陽市産）2%

※酸化防止剤無添加

¥3,600-（税抜）

GRAPE REPUBLIC INC.

【取材・掲載に関するお問い合わせ】 Sumpr.（スエム ビーアール）

担当 宮永

TEL 03-6455-2264

toiawase@sum-pr.com

【商品に関するお問い合わせ】 株式会社グレープリパブリック

999-2205 山形県南陽市新田 3945-94

担当 藤巻・三ヶ山（ミカヤマ）

info@grape-republic.com