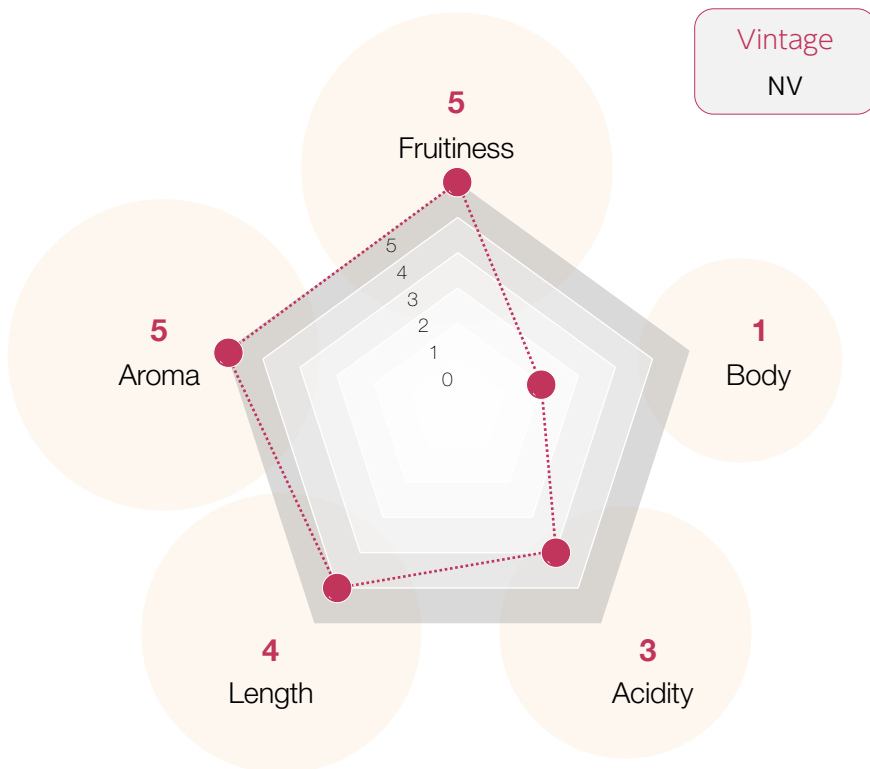


## Organic Niagara Sparkling



### Aroma/Flavour/Taste

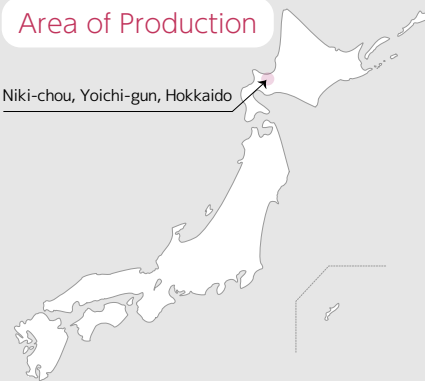
香水般的香氣，非常突出的綠色梨子，楊桃，獼猴桃，百香果和葡萄的香氣。  
可愛的酸度，乾度，細小的氣泡和豐富的果味在口中。  
酒精含量低，餘味悠長，略帶苦味。

### Grape Variety

有機 尼亞加拉 100%

### Area of Production

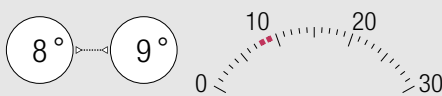
Niki-chou, Yoichi-gun, Hokkaido



### Suggested Foods for Pairing

檸汁醃魚生  
水果沙律

### Recommended Serving Temperature



### About the Vintner and Wine

- 公司代表取締役 上田一郎曾是一名IT工程師。2000年，他和妻子因為想生產對身體有益的有機水果和蔬菜，決心開辦一個有機農場。
- 2009年開始在Very Berry Farm & Winery Niki釀造葡萄酒。
- 2011年成為日本第一個獲得有機認證的酒莊。
- 其中一瓶葡萄酒連續3年被選為全日空國內航線機內販售的葡萄酒。
- 葡萄園跨區於余市和仁木。氣候是屬於日本海氣候，北海道來說是相對溫暖。這裡的氣候有利於水果種植，是北海道產量最高的水果種植區。
- 部分的黑皮諾種植在山區的小山丘上，那裏的風既來自山區又來自大海，對於種植葡萄來說是非常適合的環境。
- 為了促進有機農業的順利發展，每個葡萄園都配備了感應器來監測溫度，濕度和太陽輻射。
- 2020年，為了邁向Vin nature（自然葡萄酒），推出了全新酒莊Domaine ICHI。



CEO of  
Natural Farm Group Co., Ltd  
Ichiro Ueda