

純米吟醸 無濾過生原酒

金華山 蒼穹

甘 旨 濃



ふくよかさやさしい酸味の中に物語のあるお酒

テイasting・コメント

淡い輝きのあるイエロー。洋梨、メロンを思わせる香りから、ローストしたクルミ、サワークリームや米由来の香りが調和。心地よい甘味、やさしい酸味がバランス良くボリューム感のある広がりみせませす。後半にはロースト感のあるほろ苦みが加わりコクを与えています。

ペアリング

ボリューム感のある肉料理から、濃厚なソースを用いた料理、味噌などの発酵食を用いた深みのある味わいの料理まで幅広く楽しめます。また、クリーミーな乳酸由来の酸味と豊かな甘味に味わいを重ねる、またはボリューム感が同調する料理がおすすめです。

ブフブルギニョン / ビーフシチュー
カマンベール / 金平糖

おすすめの酒器 / 温度帯



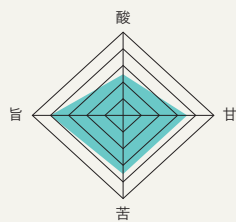
大ぶりのワイングラス



平盃(燗酒)

やや冷やして、または常温で(10℃~18℃)
低温の燗酒(30℃前後)

味のバランス



精米歩合	55%
米品種	ひだほまれ
アルコール度	17-18%
酸度	1.5
日本酒度	+3
アミノ酸度	1.6
保存方法	要冷蔵

寝かせることで、旨味が増す生酒

岐阜市のシンボル、金華山の名を冠した「純米吟醸 無濾過生原酒 金華山 蒼穹^{そうきゆう}」。足立酒造場の銘酒です。「金華山 蒼穹」が誕生したのは、約27年前。1861年に創業した足立酒造場の跡を継ぐため帰郷した足立昌治氏がアルコールを一切添加しない純米酒にこだわって造った酒です。

米は岐阜県産のひだほまれを使い、水は蔵の地下を流れる長良川の伏流水。1年寝かせても味わえる生酒を目指し、味の変化さえ面白いと感じてもらえる酒造りをしています。

時間の経過とともに米のアミノ酸が変性して、旨味が際立ち、甘味が増したまろやかな味わいになるため、開栓せずあえて冷蔵庫で2、3年寝かせるというファンもいるほど。濃い味付けの料理や、酒だけちびちびとロックで飲むこともおすすめです。

蒼穹とは澄んだ青空のことです。晴れた日には、標高約300mの金華山の山頂から、名古屋市や太平洋まで見えることもあるそうです。かつて天下統一を夢見た武将、織田信長も金華山の山頂に佇む岐阜城から見たであろうその澄み切った青空。「蒼穹」という名前には、酒を飲んで晴れ晴れしい気持ちになってほしいという思いが込められています。



足立酒造場

創業 1861年
所在地 岐阜県岐阜市琴塚3-21-10
TEL 058-245-3658

