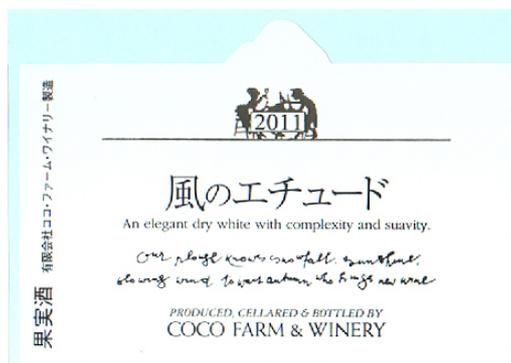


ココ・ファーム・ワイナリー 2011 風のエチュード



「風のエチュード」は日本各地から厳選されたぶどうでつくられる辛口の白ワインです。2011年は長野県高山村のシャルドネと北海道余市のケルナーからつくられています。十分に熟してから収穫されたぶどうは注意深く選果され、丁寧に搾られます。その後、果汁はステンレスのタンクに移され、そこで醗酵しワインになります。「エチュード」は音楽用語で「練習曲」という意味を持っていますが、初心者のためのただ簡単な曲ではなく、その曲には演奏上達のためのたくさんの要素が詰まっています。もちろんエチュードという名前の名曲もたくさんあり、多くの人々に親しまれています。「風のエチュード」は良いワインをつくるための様々な要素、良い土地、場所に適した品種、その年の気候、栽培家の情熱、丁寧に醸造、などがうまく組み合わせられてできています。

テクニカル・データ

品種	シャルドネ 65% ケルナー35%
畑	長野県高山村 北海道余市
収穫	2011/9/18, 11/2 収穫時の糖度: 21.45oBrix (平均)
醗酵	房全体をやさしくプレスして得られた果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母にて約20℃の温度で1ヶ月間ゆっくりと醗酵させた。
熟成	ステンレスタンクにて貯蔵。
瓶詰	澱引き後、清澄せずに瓶詰め。 瓶詰日: 2012/7/12 本数: 4,297本 (750ml) アルコール: 10.2% 酸度: 0.645g./100 ml 残糖: 0.275%

このワインについて

ティスティング・コメント	「2011風のエチュード」は、香りはパイナップル、パッションフルーツ、メロンや桃などフルーティで華やか。口当たりはまろく、ソフトな中にも酸が充分に感じられ、フレッシュな果実がしっかりと感じられ、余韻も長く続く。
料理との相性	白身魚のバターソースレモン添え、鰻の天ぷら葛のあんかけ、根菜の揚げびたし、しいたけのオリーブオイル焼き、ささみの梅しそ春巻、牡蠣の柚子胡椒焼き
飲み頃	現在から2015年頃 熟成によりなめらかな口当たりのワインになるでしょう。