

ココ・ファーム・ワイナリー いまここ 白



いまここ白は、私達のつくる最も親しみやすい白ワインです。アペリティフに良し、のんびりとした午後に1杯飲んでも良し、そしてどんな料理にも最適なワインです。その柔らかく、やさしい口当たりとフレッシュなハーブや花の香りは、ワイン初心者の方にはもちろんのこと、鋭い味覚の持ち主にも喜ばれるでしょう。

特別にセレクトした葡萄をブレンド、低温醗酵によってワインには果実の新鮮さが維持されています。ワインは甲州種を主体にシャルドネ種のココ、幅のあるものに仕上げました。また、余韻は少し甘く、丸みを帯び、典型的な甲州種の苦みが口中に爽やかさを残します。

和食全般と大変良く合います。気さくな当ワイナリーの顔としてお楽しみいただければ幸いです。

テクニカル・データ

品種	甲州47% シャルドネ47% バッカス3% 竜眼3%
畑	山梨県甲州市 勝沼 長野県高山村 兵庫県神戸 山形県上山 北海道余市 長野県安曇野
収穫	甲州 2012/9/26, 10/3, 8, 9, 23, 30 シャルドネ2012/8/30, 9/21, 22, 27, 29, 10/3 バッカス 2012/10/2 竜眼2012/10/21 収穫時の糖度: 17.97 °Brix (平均)
醗酵	傷んだ実や未熟な実を取り除き、除梗した後、やさしくプレスする。甲州は果汁をハイパー・オキシジェーションし、えぐみを柔らかくする。オリを沈め、澄んだジュースをステンレスタンクに移し、野生酵母で醗酵。また、ココをだすため一部補糖する。薫り高く、フレッシュな果実味を保つために、低温（平均15°C~19°C）で約3週間かけてじっくり醗酵。甘味と酸味のバランスがちょうど良いタイミングでタンクを冷却して、醗酵を止める。
熟成	ステンレスタンクにオリ引きし、低温で約4ヶ月熟成。清澄せず、濾過してビン詰。
瓶詰	瓶詰日: 2013/3/19, 20, 21, 26, 27 本数: 43,588本(750ml) 8,248本 (375ml) アルコール:10.2% 酸度: 0.483 g/100 ml. 残糖: 1.61%

このワインについて

ティスティング・コメント	「2012足利呱呱和飲」は、やや甘口の白ワイン。色調は淡いイエロー、香りはりんご、みかん、メロンや洋ナシと爽やかに広がる。味わいは、穏やかでやさしい自然な甘さ、柔らかな酸味で桃やみかんのシロップづけ、レモンキャンディーのような風味を感じる。そして後味には甲州種らしいピターな印象があり、ワインを引き締めている。
料理との相性	まろやかで程よくココのある料理: おでん、蛤のワイン蒸し、青梗菜のクリーム煮、湯豆腐、鰯と松の実のスパゲッティ、モッツアレラ・チーズ、海老しんじょなど。
飲み頃	現在から2016年頃まで若くフレッシュな味わいを楽しめる。 また、長期間熟成しても奥深い味わいになるでしょう。