

# M.V ココ・ファーム・ワイナリー ロバの足音



「ロバの足音」は干して半乾燥させた甲州種によるデザートワインで、イタリア全土で産出される力強くも素朴なワイン「ヴィン・サント」への敬意のもと造られました。

ブドウは収量を低く制限し（35hl/ha）、できる限り遅い11月上旬頃収穫され、椎茸栽培用乾燥機を使って乾燥します。乾燥により糖度が約16°Brixから30~40°Brixまで凝縮されたブドウは、小型タンクに移され、ドイツにおけるトロックンペーレンアウスレーゼの手法と同様に、前年産のワインで潤し数日間マセラシオンします。圧搾して得られる果汁は非常に微量で、換算すると15hl/haという希少なものです。酵母が活性する比較的高い温度（約18℃）で発酵は始まり、その高い糖度のため約6ヶ月続きます。発酵終了後、酵母が安定したら漉引き、そして熟成。発酵が始まってから約11年後、ようやく瓶詰めの段階となります。年によっては瓶詰前に軽くフィルター濾過を行います。

## テクニカル・データ

品種:	甲州		
畑:	山梨県勝沼、栃木県足利市田島		
収穫:	2006, 2009, 2011	仕込み時の糖度: 39.5°Brix	
発酵:	干したブドウをプレスし、乾燥酵母を使用して、フレンチオーク木樽にて発酵。約18℃の温度で約6ヶ月発酵が続く。		
熟成:	フレンチオーク古樽で約76ヶ月熟成。漉引き処理。		
瓶詰:	清澄をせず、ろ過しながら瓶詰を行った。		
	瓶詰日: 2014/7/18	本数: 478本(375ml)	
	アルコール: 14.58%	酸度: 0.769g/100ml	残糖: 8.8%

## このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	ロバの足音は、たいへん力強く、これからの熟成に大きな期待の持てるデザートワイン。色調は琥珀を帯びた深い黄金色で、エキス分の高さからくるもの。香りは情熱的。干したアンズや、蜂蜜、かりん、ビターオレンジ、あずきパー、きなこ、メープルシロップといったものが感じられる。しっかりしたボディーと余韻の長さを持ちつつ、やさしくソフトな印象。豊かな甘味、十分なアルコールと爽やかな酸味を感じ、バランスはよくとれている。
料理との相性:	甘いデザート、重めのチーズなど：オレンジタルト、クリーム・ブリュレ、ティラミス、ビスコッティー、青カビチーズ、パルメザン・チーズ、信玄餅
飲み頃:	現在から20~30年後：長期熟成が可能。円熟した奥深いワインとなるであろう。