

ココ・ファーム・ワイナリー 2012 いまこころゼ



足利に生まれ生きた相田みつを氏の書をラベルにした「いまこころゼ」は、フレッシュで複雑味があり、赤い果実とほのかな土の香りが調和した素晴らしいロゼです。原料葡萄は、新鮮さと深みを蓄えた、厳重に選別された数種をブレンドしています。また、料理の良きパートナーで、エスニック料理や中華料理、カレーライスまで幅広く多彩な料理に合わせられます。

ぜひ一度お試しください。このロゼが赤と白の「中間」ではなく、まさに「ロゼ」と納得できるでしょう。

テクニカル・データ

品種	マスカット・ベイリー A 61% メルロ 7% カベルネ・ソーヴィニヨン 7% ブラック・クィーン 7% デラウエア 6% 甲州 3% 竜眼 3% キャンベル・アーリー 3% その他 3%
畑:	山梨県穂坂、足利市田島、佐野市赤見、山形県上山、北海道余市、長野県安曇野、 山梨県勝沼、山梨県甲州 長野県高山村
発酵:	葡萄の実を傷つけないように除梗し、やさしくプレス。時間をかけ丁寧に搾られた、 フルーティーで旨みのあるジュースに、コクを出すため若干補糖する。フレッシュな果実 味を保つために、低温で2~3週間かけてじっくり野生酵母で発酵。
熟成:	ステンレスタンクに漉引きし、低温で約5ヶ月熟成後ブレンド。 清澄後、濾過。
瓶詰:	瓶詰日: 2013/4/17,18,19 本数: 28,332本 (750 ml.) 6,136本 (375 ml.) アルコール: 10.9% 酸度: 0.652mg/100 ml. 残糖: 1.18%

このワインについて

テイasting・ コメント:	「2012いまこころゼ」は、やさしい甘さのロゼワイン。色はチャーミングなピンク。香りはキャンディー、さくらんぼ、苺のシロップ、などの綺麗でフレッシュな印象とともに香ばしさも感じる。口中は、優しい果実の香りが優しく広がり、さくらんぼ、キャンディー、ラズベリーやチェリーなどの素直なやわらかい果実味たっぷりの味わい。
料理との相性:	豚、生ハムとメロン、ポークソテーフルーツソース添え、クリームチーズのスマークサーモン巻き、クレームブリュレ、フルーツの盛り合わせ、ラタトゥイユ、カレー、タイ風春雨サラダ
熟成期間:	現在から2014年頃までは若くフレッシュな味わいを楽しめますが、熟成により、さらにやわらかい味わいになるでしょう。