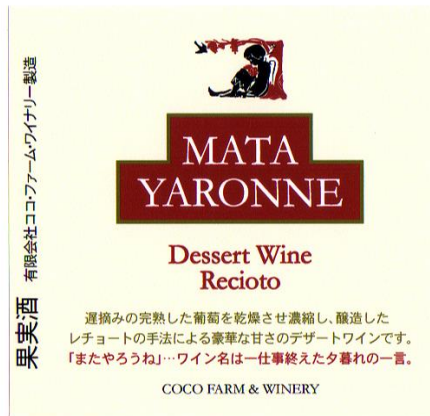


ココ・ファーム・ワイナリー MV マタヤローネ



「マタヤローネ」は干して半乾燥させたマスカット・ペイリーAによるデザートワインです。葡萄は収量を低く制限し(35hl/ha)、10月中旬頃収穫され、干稚茸用乾燥機を使って乾燥します。乾燥により糖度が約20°Brixから30~50°Brixまで凝縮された葡萄は、小型タンクに移され、同年産のマスカット・ペイリーAの果汁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(18℃)で醗酵は始まり、その高い糖度のため約6ヶ月続きます(通常のワインの場合、醗酵期間は約2週間です)。醗酵終了後、澱引きせずにそのまま熟成。醗酵が始まってから約4年後、ようやく瓶詰め段階となります。清澄、ろ過せずに瓶詰めしました。私たちが大好きなイタリアのレチョートに敬意を表してつくったワイン、マタヤローネ。「またやろうね」・・・仕事を終えた夕暮れ、園生の一言をワインの名前にしました。

テクニカル・データ

品種:	マスカット・ペイリーA
畑:	栃木県佐野市赤見
収穫:	2010年および2011年 乾燥後の糖度 :38.0°Brix (2010) 50.0°Brix (2011)
醗酵:	数日間マセラシオンした後プレスし、そこへ酵母を加え、フレンチオーク古樽にて醗酵。約18℃の温度で約6ヶ月醗酵が続く。
熟成:	醗酵終了後澱引きせずにそのまま熟成。 熟成期間は2010年産が43ヶ月、2011年産が32ヶ月 清澄、ろ過をせずに瓶詰した。
瓶詰:	瓶詰日: 2014/7/18 本数: 549本(375ml) アルコール: 11.34% 酸度: 0.923 g./100 ml. 残糖: 23.8%

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	マタヤローネは、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。色調は赤みがかかった茶色で、エキス分の高さを感じさせる。香りは情熱的。干したアンズや、蜂蜜、ビターオレンジ、黒糖、ビターチョコ、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、ソフトな口当たり。豊かな甘味、十分なアルコールと爽やかな酸味を感じ、まとまりがある味わい。
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。