

ココ・ファーム・ワイナリー M.V. 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。今回は長野県高山村、山形県上山のシャルドネ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、果汁はステンレスタンクまたは樽に移され、野生酵母により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、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、丁寧な醸造、などがうまく組み合わさってできています。

テクニカル・データ

品種:	シャルドネ 100%		
畑:	長野県高山村、山形県上山		
収穫:	2013/11/01, 2014/10/4	収穫時の糖度: 21.78°Brix (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または樽に入れ、野生酵母にて約 20℃の温度で約 1ヶ月間ゆっくりと醗酵させた。その後、一部は樽内で野生乳酸菌による MLF (マロラクティック発酵) を続ける。		
熟成:	ステンレスタンクにて貯蔵。		
瓶詰:	澱引き後、清澄せずに軽くろ過を行った後、瓶詰め。 瓶詰日: 2015/04/23 本数: 2830 本(750ml) アルコール: 13.2% 酸度: 0.452 g/100 ml 残糖: 0.203%		

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	「M.V.風のエチュード」は、香りは、洋ナシ、かりん、りんごなどのフルーツが感じられ、白い花のような華やかさもある。口当たりはまるく、果実とともにコク・香ばしい後味もある、しっかりした味わいのワイン。
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、海老のグラタン、白カビチーズ
飲み頃:	現在から 2017 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。