

ココ・ファーム・ワイナリー 2015 農民ドライ



「農民ドライ」は軽めでスッキリと飲める、手ごろな価格の白ワインを目指し、おもに北海道と本州各地の葡萄からつくられました。

このワインは鶏肉や魚、チーズなどの軽めの料理と合わせやすく、大いに役立つでしょう。また、暑い夏の時期、1日の終わりや夕食に飲むと、涼しい気分させてくれます。

お寿司や和食にも合う「日本の小粋な白ワイン」です。

このワインのつくりは、いたってシンプルです。

まずはじめに、個性的な香りとしっかりとした酸味を持つ葡萄を選びました。その葡萄を搾り、得たジュースをステンレスタンクに入れ醗酵させました。最終的に雑みが無く、シンプルな中にも、葡萄の特徴を表現することができました。タンクでの短期間の熟成後、ブレンドし、ビン詰しました。

“フルーティ、デリケート、クリーン、口当たり爽やかな酸味”の特徴をもったワインに仕上がったと思います。

特に取り立てて言う必要も、深く考える必要もありません。どんな軽めの料理にも合わせやすい手軽なワインです。

ハーヴェスト・データ				
品種	品種割合	畑	収穫日	使用比率
シャルドネ	53.5%	山形県上山	2015/9/26, 28	46.6%
		長野県高山村	2015/9/27	6.9%
ミュラー・トゥルガウ	25.6%	北海道余市	2015/09/16, 28, 10/10	25.6%
パッカス	14.5%	北海道余市	2015/9/28	14.5%
ケルナー	6.4%	北海道余市	2014/10/22	6.4%
収穫時の糖度: 18.2°Brix (平均)				

テクニカル・データ	
醸造:	除梗した葡萄をやさしくプレスして、ステンレスタンクに入れる。葡萄の香りを逃がさないように18℃位でゆっくりと醗酵させた。その後、MLF（マロラクティック醗酵）用の乳酸菌を添加し、酸に丸みを持たせる。短期間のタンクでの熟成後、ブレンドし、ろ過しながらビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2016/02/03, 04, 05 本数: 23,981本 (750ml) 9,142本 (375ml) アルコール: 12.0% 酸度: 0.53 g/100 ml 残糖: 0.29%

このワインについて	
テイasting・コメント:	「2015 農民ドライ」は、香りは青りんご、グレープフルーツ、はっさく、白い花など爽やか。口に含むと、みずみずしい柑橘や青りんごの風味と、ゆずやカボスなどの和を感じさせるフレッシュな酸味、柑橘の皮のようなすかな苦みが口いっぱいに広がり、ミネラルを感じる余韻がほのかに残ります。
料理との相性:	さっぱりした料理、生ガキ、鯨のたたき、鯛のカルパッチョ、焼き魚ともみじおろし、エビカツ、お寿司（青魚）、焼き鳥（塩）、チキンの香草焼き、カブのブイヨン煮
飲み頃:	今すぐでも、2018年頃までもフレッシュな味わいをお楽しみ頂けます。時間が経つにつれて円熟した奥深いワインとなるでしょう。