

ココ・ファーム・ワイナリー 2016 こころみシリーズ 赤見のぼっこ



“こころみシリーズ”は可能な限りベストなワインを造ろうという私たちの新しい試みです。異なる畑の様々なブドウを使用したこの限定発売プログラム。この私たちの“試み”をぜひお試しください。

“ワインは人々を喜ばせるもの”

この単純な事実は、タキシードで着飾ったソムリエや1本10万円のワインにあふれた世界では忘れやすいことかもしれません。

しかし、手軽なワインでも高価なワインでも、あらゆるワインはお客様に喜びを与えなくてはなりません。

ココの「のぼっこ」は気取らず飲み、笑顔になれるようなワインです。

低温で醗酵させ、その後半でさらに温度を落として「のぼっこ」はできました。ワインを冷やすことによってフレッシュなフルーツの特徴や綺麗な酸味、醗酵中にできた二酸化炭素からの発泡を有するワインになりました。

また、このワインは清澄やろ過をしていません。その結果、醗酵によるくもりと気泡が残る、ジューシーでフレッシュで生き生きとした赤ワインになりました。

タンクからお客様のお手元のグラスまでとても近いワインです。お客様の笑顔に出会えるくらいに・・・

「赤見のぼっこ」はこころみ学園の赤見の畑からできた小公子の上品な味わいを活かすため、ブレンドせずにビン詰めしました。

緊張いらず、心配いらず、コルクスクリーもいりません。

よく冷やしてお飲みください。

ハーヴェスト・データ

品種	品種使用割合	産地	畑	収穫日	使用比率
小公子	100%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2016/8/15	100%
収穫時の糖度: 21.1°Brix (平均)					

テクニカル・データ

醗酵:	葡萄を房ごと搾り、ジュースをステンレスタンクに入れ、自然と野生酵母により醗酵が始まるのを待つ。約15°C~20°Cの温度を保ち、ろ過などをせずにビン詰。				
ビン詰:	ビン詰日: 2016/09/21	本数: 332本 (750ml)			
	アルコール: 11.2%	酸度: 0.78 g/100 ml.	残糖: 0.81%		

このワインについて

テイasting・コメント: 「2016こころみシリーズ 赤見のぼっこ」は紫がかった若々しいルビー色。香りはストロベリーやプラム、さくらんぼ、すみれの花の優しい香り。口に含むと、ミネラル、ピンクグレープフルーツのフレーバーがエレガントさを感じさせる。僅かな苦味と爽やかな後味が余韻をまとめ、次の杯を誘う。

料理との相性: ハム、パテ、パニーニ、ソーセージ、スペアリブ、タコスなど。

飲み頃: 若いうちに飲むワインなので、2017年以内にできる限り早くお飲みください。フレッシュな果実味がよりクリアに味わうことができます。