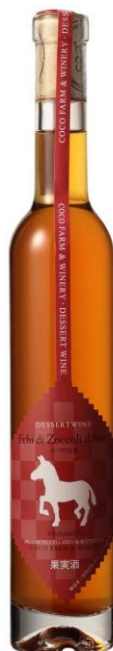


# ココ・ファーム・ワイナリー 2009 ロバの足音



「ロバの足音」は干して半乾燥させた甲州種によるデザートワインで、イタリア全土で産出される力強くも素朴なワイン「ヴィン・サント」への敬意のもと造られました。

ブドウは収量を低く制限し（35hl/ha）、できる限り遅い 10 月下旬頃収穫され、椎茸栽培用乾燥機を使って乾燥します。乾燥により糖度が約 16°Brix から約 45°Brix まで凝縮されたブドウは、小型タンクに移され、ドイツにおけるトロッケンペーレンアウスレーゼの手法と同様に、前年産のワイン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 7hl/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（約 18°C）で醗酵は始まり、その高い糖度のため約 6 ヶ月続きます。醗酵終了後、酵母が安定したらオリ引き、そして熟成。醗酵が始まってから約 6 年半後、ようやくビン詰の段階となります。

## ハーヴェスト・データ

品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
甲州	100%	山梨県甲州市勝沼	秋玉園	2009/10/20	100.0%

※乾燥後の糖度約 45°Brix

## テクニカル・データ

醗酵:	干したブドウをプレスし、フレンチオークの木樽にて醗酵。 約 18°C の温度で約 6 ヶ月醗酵が続く。
熟成:	フレンチオークの古樽で約 72 ヶ月熟成後、オリ引き。
ビン詰:	無清澄・無ろ過にてビン詰を行った。
	ビン詰日: 2016/06/23      本数: 999 本(375ml)
	アルコール: 13.4 %      酸度: 0.95 g/100 ml      残糖: 21.3 %

## このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	ロバの足音は、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。色調は琥珀を帯びた深い黄金色で、エキス分の高さからくるもの。香りは情熱的。金柑のシロップ漬けや、黒糖、レーズン、カラメル、メープルシロップ、樽香が感じられ、甘く華やか。豊かな甘味、程よいアルコールと爽やかな酸味が調和し、カラメル様の余韻に重たさを感じさせない。しっかりしたボディと余韻の長さを持ちつつも、やさしくソフトな印象。
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。