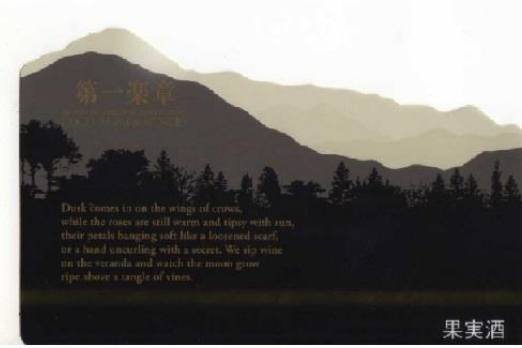


ココ・ファーム・ワイナリー 2014 第一楽章



第一楽章は 20 世紀初頭の著名な葡萄栽培家川上善兵衛氏によって発展した品種による赤ワインです。真に個性豊かなワインとするため、伝統的なヨーロッパの技術を取り入れ、綿密な土地選び、非常な手間をかける農作業、そして手作業によるワイン造りを行っています。

原料となるマスカット・ベイリーAは、私たちのワイナリーを見下ろす山頂に位置する「開拓園」の痩せた土壌で育てられます。ワインには土の香り、スパイス、果実など葡萄の特徴が十分に表れています。

また、製造過程において清澄・フィルター処理を一切行っておりません。熟した果実の味わいと複雑さを持つ自然のままのワインに仕上げるために、人為的に手を加えることを最小限に抑えてビン詰めしました。その結果、ワインはやや曇ったままで熟成とともにオリが沈殿するでしょう。開栓する数時間前にボトルを立て、オリを沈めておくことをお勧めいたします。オリが舞わぬようグラスにゆっくりと注ぎ、ワインをお楽しみください。

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
マスカット・ベイリーA	100.0%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2014/10/28	55.9%
		栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2014/10/30	44.1%
収穫時の糖度：21.8°Brix (平均)					

テクニカル・データ	
発酵:	除梗し軽く破碎して、小型のタンクへ移す。1日2回のピジャージュをおこないながら、徐々にマストを温めてゆく。4、5日すると野生酵母による醗酵が始まる。醗酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。注意深くピジャージュをおこないながら、十分な色素と風味を抽出する。おおよそ14日間醸した後、マストを搾り、ワインを皮と種から分ける。その後、古樽内で野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を続ける。
熟成:	フランス産オークの古樽で12ヶ月熟成した後オリ引きし、清澄・ろ過処理なしでビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2015/12/18 本数: 2,857本 (750ml) アルコール: 12.1% 酸度: 0.52 g/100 ml 残糖: 0.13%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	「2014 第一楽章」は、香りはストロベリー、ダークチェリーなどのフルーツ、さらに土やタール、梅しそなどの複雑な深い香りが感じられる。味わいは果実の凝縮感とヨーグルトダークチェリー、梅しその風味が混じり合い、コクがありなめらか。余韻は長く芯があり、ミネラルとやわらかい酸味、細かい渋味を伴う。
料理との相性:	うなぎのかば焼き、鴨の治部煮、鴨のコンフィ、ビーフ・シチュー、地鶏と鶏モツのすき焼き、イノシシ鍋、強い風味のチーズ (ウォッシュタイプ)
飲み頃:	現在から 2024 年頃まで。保存状態によっては、適切な熟成により複雑味と柔らかさを増し、まろやかで素晴らしいまとまりのあるワインに成長するでしょう。