

ココ・ファーム・ワイナリー いまこころゼ



足利に生まれ生きた相田みつを氏の書をラベルにした「いまこころゼ」は、フレッシュで複雑味があり、赤い果実とほのかな土の香りが調和した素晴らしいロゼです。原料葡萄は、新鮮さと深みを蓄えた、厳重に選別された数種をブレンドしています。また、料理の良きパートナーで、エスニック料理や中華料理、カレーライスまで幅広く多彩な料理に合わせられます。

ぜひ一度お試しください。このロゼが赤と白の「中間」ではなく、まさに「ロゼ」と納得できるでしょう。

ハーヴェスト・データ				
品種	品種割合	畑	収穫日	使用割合
マスカット・ペイリーA	71.5%	山梨県甲州市勝沼	2015/9/15, 20, 21, 22, 26, 29	62.7%
		山梨県徳坂	2015/9/30	4.4%
		栃木県足利市赤見	2015/10/29, 11/4	3.4%
		栃木県足利市田島	2015/10/26	0.9%
		栃木県大平	2015/10/13	0.1%
メルロ	14.0%	山形県上山	2015/10/5, 7, 9	9.9%
		栃木県大平	2015/10/7, 13	1.7%
		長野県高山村	2015/10/2	1.0%
		長野県須坂	2015/9/30	0.7%
		山梨県甲州市勝沼	2015/9/29	0.5%
		長野県松本	2015/10/6	0.2%
ペイリー・アリカントA	7.3%	山梨県徳坂	2015/9/6	7.3%
ブラック・クイーン	2.9%	山梨県徳坂	2015/9/6	2.9%
カベルネ・ソーヴィニヨン	2.0%	山形県上山	2015/10/23, 25, 26, 28	1.7%
		長野県高山村	2015/10/20	0.3%
その他	2.3%		2015	2.3%

テクニカル・データ	
醗酵:	ブドウの実を傷つけないように除梗し、やさしくプレス。時間をかけ丁寧に搾られた、フルーティーで旨みのあるジュースに、コクを出すため若干補糖する。フレッシュな果実味を保つために、低温で2~3週間かけてじっくり野生酵母で醗酵。
熟成:	ステンレスタンクにオリ引きし、低温で約3ヶ月熟成後ブレンド。ろ過後、ビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2016/2/16, 17, 18 本数: 32,553本 (750 ml) 4,966本 (375 ml) アルコール: 10.4% 酸度: 0.40 g/100 ml 残糖: 1.46%

このワインについて	
テイस्टینگ・コメント:	「いまこころゼ」は、ほんのり甘いロゼワイン。色はチャーミングな桜色。香りはキャンディさくらんぼ、苺のシロップなどの綺麗でフレッシュな印象とともに香ばしさも感じる。口中は、優しい果実の香りが優しく広がり、さくらんぼ、キャンディ、ラズベリーやチェリーなどの素直なやわらかい果実味たっぷりの味わい。
料理との相性:	酢豚、生ハムとメロン、ポークソテー フルーツソース添え、クリームチーズのスマークサーモン巻き、フルーツの盛り合わせ、ラタトゥイユ、カレー、タイ風春雨サラダ
熟成期間:	現在から2018年頃までは若くフレッシュな味わいを楽しめますが、熟成により、さらにやわらかい味わいになるでしょう。