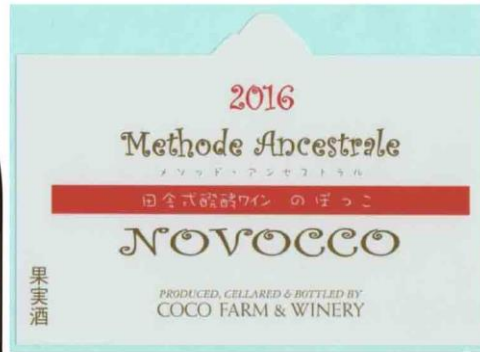


# ココ・ファーム・ワイナリー 2016 のぼっこ



“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、ジューシーかつ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・・・

家族や友達とご一緒にお楽しみください。例えば、チーズ、パン、ソーセージ、ピクルスや何か好きなものを持ってピクニックに持って行ってみてはいかがですか？

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%	山形県上山	尾形畑	2016/9/8, 9, 10, 12	69.3%
		埼玉県比企郡滑川	江南愛の家畑	2016/8/8, 9	30.7%
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℃～20℃の温度を保ち、ろ過などをせずにビン詰。				
ビン詰:	ビン詰日: 2016/10/12	本数: 7,546 本 (750ml)			
	アルコール: 11.4 %	酸度: 0.68 g/100 ml.	残糖: 0.73 %		

## このワインについて

テイasting・コメント:	「2016 のぼっこ」は紫がかかった若々しいルビー色。香りはスモーキーで、ラズベリーやプラム、すみれのような花の香りもある。口に含むと、ライトでしなやかではあるが、充実した果実味が味わえる。余韻はフレッシュな酸味が爽やか。
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、ルッコラの Pasta、パクチーを使った料理
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。