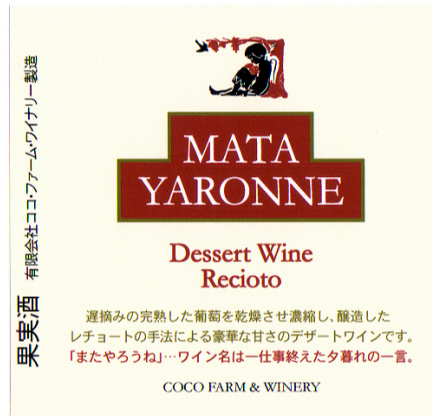


# ココ・ファーム・ワイナリー MV マタヤローネ



「マタヤローネ」は干して半乾燥させたマスカット・ベイリーAによるデザートワインです。  
 葡萄は収量を低く制限し(35hl/ha)、10月中旬頃収穫され、干椎茸用乾燥機を使って乾燥します。乾燥により糖度が約 20°Brix から 30~50°Brix まで凝縮された葡萄は、小型タンクに移され、同年産のマスカット・ベイリーAの果汁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 15hl/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(18℃)で醗酵は始まり、その高い糖度のため約 6 ヶ月続きます(通常のワインの場合、醗酵期間は約 2 週間です)。醗酵終了後、オリ引きせずにそのまま熟成。醗酵が始まってから約 4 年後、ようやくビン詰め段階となります。  
 私たちが大好きなイタリアのレチョートやアマローネに敬意を表してつくったワイン、マタヤローネ。  
 「またやろうね」…仕事を終えた夕暮れ、園生の一言をワインの名前にしました。

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%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2010/10/2, 6, 15, 16	75.9%
		栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2011/10/10, 11, 17	24.1%
乾燥後の平均糖度 38.0° Brix (2010), 50.0° Brix (2011)					

テクニカル・データ	
醗酵:	数日間マセラシオンした後プレスし、そこへ酵母を加え、フレンチオーク古樽にて醗酵。約 18℃の温度で約 6 ヶ月醗酵が続く。
熟成:	醗酵終了後澱引きせずにそのまま熟成。 熟成期間は 2010 年産が 55 ヶ月、2011 年産が 44 ヶ月
ビン詰:	オリ引き後、ろ過を行いながら瓶詰した。 ビン詰日: 2015/07/17 本数: 960 本(375ml) アルコール: 14.8% 酸度: 0.84 g/100 ml. 残糖: 17.0%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	マタヤローネは、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。色調は赤みがかった茶色で、エキス分の高さを感じさせる。香りは情熱的。黒糖、メープルシロップ、オレンジリキュール、ダークチョコ、ラムレーズンの香りが感じられる。しっかりしたボディと余韻の長さを持ちつつ、ソフトな口当たり。豊かな甘味、十分なアルコールと爽やかな酸味を感じ、まとまりがある味わい。
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。