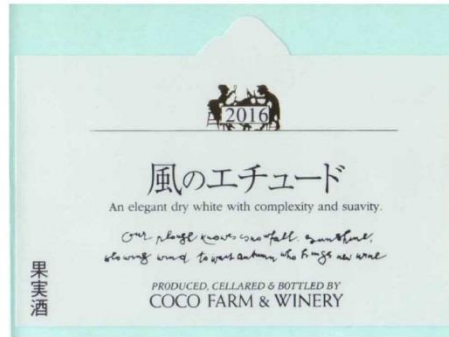


# ココ・ファーム・ワイナリー 2016 風のエチュード



「風のエチュード」は日本各地から厳選されたぶどうでつくられる辛口の白ワインです。今回は長野県高山村、山形県上山のシャルドネ種を主体につくられています。十分に熟してから収穫されたぶどうは注意深く選果され、丁寧に搾られます。その後、果汁はステンレスタンクまたは樽に移され、野生酵母により醗酵し、ワインになります。「エチュード」は音楽用語で「練習曲」という意味を持っていますが、初心者のためのただ簡単な曲ではなく、演奏上達のためのたくさんの要素が詰まっています。もちろんエチュードという名前の名曲もたくさんあり、多くの人々に親しまれています。「風のエチュード」は良いワインをつくるための様々な要素、良い土地、場所に適した品種、その年の気候、栽培家の情熱、丁寧な醸造などがうまく組み合わせられてきています。2016年はタナ種とプティ・マンサン種をブレンドすることで、芯のある酸味と豊かな果実味が感じられる味わいとなっています。

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
シャルドネ	93.5%	長野県高山村	角藤農園	2016/9/25, 29	57.6%
		山形県上山	尾形畑	2016/10/27, 11/7	15.1%
		長野県安曇野市	あづみ農業組合	2016/9/27	10.4%
		山形県上山	尾形畑	2013/10/22	10.4%
タナ	4.3%	長野県高山村	佐藤農園	2016/9/23	4.3%
プティ・マンサン	2.2%	山形県上山	尾形畑	2016/10/21	2.2%
収穫時の糖度：19.3°Brix（平均）					

テクニカル・データ	
醗酵:	各品種、房全体をやさしくプレスして得られた果汁をステンレスタンクまたは樽に入れ、野生酵母にて約16~20℃の温度で約1ヶ月間半ゆっくりと醗酵させた。その後、一部は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:	ステンレスタンクまたは樽にて約3~4ヶ月貯蔵。
ビン詰:	オリ引き後、清澄せざるろ過を行いながらビン詰。
ビン詰日: 2017/06/01, 02      本数: 9,023本(750ml)	
アルコール: 11.7%      酸度: 0.43 g/100 ml      残糖: 0.33%	

このワインについて	
テイस्टینگ・コメント:	「2016風のエチュード」は、香りは、りんご、グレープフルーツ、アプレコットなどのフルーツが感じられ、白い花のような華やかさ、樽香のようなバニラの香りもある。口当たりは丸く、果実味とともに爽やかな酸味がバランス良い味わいのワイン。
料理との相性:	白身魚のバターソースレモン添え、鱧の天ぷら葛のあんかけ、根菜の揚げびたし、しいたけのオリーブオイル焼き、ささみの梅しそ春巻、海老のグラタン、白カビチーズ
飲み頃:	現在から2021年頃：熟成によりなめらかな口当たりのワインになるでしょう。