

いまここ 白



足利に生まれ生きた相田みつを氏の書をラベルにした「いまここ白」は、私達のつくる最も親しみやすい白ワインです。アペリティフに良し、のんびりとした午後に1杯飲んでも良し、そしてどんな料理にも最適なワインです。その柔らかく、やさしい口当たりとフレッシュなハーブや花の香りは、ワイン初心者の方にはもちろんのこと、鋭い味覚の持ち主にも喜ばれるでしょう。

特にセレクトした葡萄をブレンド、低温醗酵によってワインには果実の新鮮さが維持されています。ワインは甲州種を主体にシャルドネ種を加えてコク、幅のあるものに仕上げました。また、余韻は少し甘く、丸みを帯び、典型的な甲州種の苦みが口中に爽やかさを残します。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	95.0 %	山梨県甲州市勝沼	2016/9/20,25,29 10/4,10,25	93.2 %
		山梨県甲州市勝沼	2013/11/12 2015/11/3	1.8 %
シャルドネ	5.0 %	長野県高山村	2015/9/30 10/12, 16	3.7 %
		山形県上山	2015/10/17, 18, 29	1.3 %
収穫時の糖度 16.0°Brix(平均)				

醗酵	傷んだ実や未熟な実を取り除き、除梗した後、やさしくプレスする。 甲州は果汁をハイパー・オキシデーションし、えぐみを柔らかくする。オリを沈め、澄んだジュースをステンレスタンクに移し、野生酵母で醗酵。甘味と酸味のバランスがちょうど良いタイミングでタンクを冷却して、醗酵を止める。
熟成	ステンレスタンクにオリ引きし、低温で約4ヶ月熟成。
ビン詰	清澄せず、ろ過してビン詰。ビン詰日:2017/02/21, 22, 23, 24 本数:30,745 本(750ml) 5,477 本(375ml) アルコール:10.7% 酸度:0.44 g/100 ml 残糖:2.29%

テイastingコメント	「いまここ白」は、やや甘口の白ワイン。色調は淡いレモンイエロー。香りはりんご、グレープフルーツ、びわ、洋ナシなど爽やかに広がる。味わいは、穏やかな甘味、柔らかな酸味でグレープフルーツや洋ナシ、びわのような風味を感じる。後味には、甲州種らしいビターな印象があり、ワインを引き締めている。
料理との相性	おでん、肉じゃが、海老しんじょ、蛤のワイン蒸し、青梗菜とベーコンのクリーム煮、湯豆腐、鰯と松の実のスパゲッティー、モッツアレラチーズなどのフレッシュチーズ、白カビチーズ
飲み頃	例年よりも甘さが少し強いので、甘さが気になる際は、よく冷やすこと(冷蔵庫温度 10℃以下)をおすすめする。向こう3年ぐらいはフレッシュな味わいを楽しめ、ワインセラーなどで温度管理してあれば、10年以上の熟成も可能である。

2017/11/10