

あしここ
2019 Ashicoco



「Ashicoco(あしここ)」は日本固有の葡萄品種、甲州種を主体としたワインで私たちがワインを造りはじめた 1984 年から毎年新たな気持ちでつくりつづけています。「2019Ashicoco」は特別にセレクトした甲州種の葡萄を優しくプレス。デラウェア種と竜眼種の葡萄もセレクトしました。澱を沈めた後は澄んだジュースを野生酵母で醗酵させ、果実の新鮮さを維持することを心がけながら、低温醗酵でじっくり丁寧に作りました。このワインのフレッシュな果実の香りと優しく厚みのある口当りは、はじめてワインをお飲みになる方にはもちろんのことワインに精通した方にも喜ばれることでしょう。

日本の醗酵調味料(醤油・味噌・味醂など)を使った和食全般と良く合い、また和洋中、色々なお料理が並ぶ普段の食卓にも合わせやすい日本の白ワインです。2012、2013、2015 ヴィンテージのこのワインは、国際線ファーストクラスやラウンジやビジネスクラスでもご採用いただいています。アペリティフにも最適で、ほっとしたひととき、よく冷やしてのんびりお楽しみいただくと嬉しいです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	96%	山梨県甲州市勝沼 山梨県山梨市 山梨県甲州市塩山	2019/09/17, 21, 24, 25 10/01, 02, 08, 16	96%
デラウェア	3%	山形県置賜地区 山梨県韮崎市穂坂	2019/09/16 2019/08/15	2% 1%
竜眼	1%	長野県安曇野	2019/10/24	1%
収穫時の糖度 (平均)	約15.3°Brix			

醗酵	傷んだ実や未熟な実を取り除き、除梗後やさしくプレスする。澱を沈め、澄んだジュースを野生酵母で醗酵。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	タンクに澱引きし、低温で約5カ月熟成。清澄せず、濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、メンブレンフィルターで濾過しながらビン詰。 ビン詰日：2020/03/23, 24, 25, 26, 27 本数：41,988本(750ml) 12,806本(375ml) アルコール：11.7% 酸度：0.49 g/100 ml 残糖：0.7%

テイスティングコメント	青りんご、グレープフルーツ、メロン、洋梨キャンディーに加え、清涼感のあるレモングラス、ハーブ、シトラスの香り、口に含むとさわやかな酸味、クローブ、柑橘の皮のような苦みと火打石など硬質的な印象と共に澱からくる旨味を含んだ厚みある味わいが広がっていく。
料理との相性	ホワイトアスパラガスのソテー、コリアンダーと足利トマトのサラダ、さつまいもとベーコンのマスタード和え、赤貝の握り、鳥貝の刺身、鱈の粕漬、独活の天婦羅、菜の花としらすのパスタ、大根の柚子味噌煮、生ハムメロン、シェーブルチーズ、わらび餅
飲み頃	2020～2022年 フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2023～2025年 熟成により一体感が増してドライフルーツや香ばしさなどが出てくる。 冷蔵庫や氷水で10°C前後によく冷やして飲むことをおすすめする。

2020/03/31