

2022 こころぜ



ココ・ファーム・ワイナリーのロゼは、国際線ビジネスクラスにご搭載いただいたり、ワイン専門誌で99本中の6本に選ばれたり大人気。'22もフレッシュで複雑で果実味溢れたチャーミングなワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	33%	群馬県前橋市	2022/10/7	20%
		長野県高山村	2022/10/10, 18	10%
		山形県上山	2022/10/07, 08, 20	3%
シャルドネ	17%	長野県高山村、安曇野、大町市	2022/10/04, 05, 06, 11	16%
		山形県上山	2022/10/05	1%
マスカット・ベリーA	11%	栃木県大平市	2022/10/05	6%
		山梨県甲州市勝沼	2022/10/05, 10, 18	5%
プティ・マンサン	11%	山形県上山、置賜	2022/10/03, 04, 10	5%
		長野県高山村、安曇野	2022/10/04, 11	3%
		群馬県前橋市	2022/10/10	3%
甲州	8%	山梨県甲州市勝沼	2022/10/10	8%
小公子	6%	山形県上山	2022/08/23, 24	6%
カベルネ・ソーヴィニヨン	6%	山形県上山	2022/10/16, 20, 27	4%
		長野県高山村	2022/10/25	2%
ケルナー	5%	北海道余市	2022/10/15, 22	5%
その他	3%	群馬県、栃木県、山形県	2022/09/01, 05 10/07, 16, 20	3%

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、タンクに入れる。時間をかけ丁寧に搾られたフルーティで旨みのある果汁を22°C以下に保ち、野生酵母で約1カ月半醗酵させた。甘味と酸味のバランスが良いタイミングでタンクを冷却して醗酵を止める。すべて混醸した。
熟成	ステンレスタンクで約3カ月熟成。その後、漉引き・ブレンドし、濾過を行った。
ビン詰	漉引き後、メンブレンフィルターによる濾過を行いながらビン詰。 ビン詰日：2023/02/22, 03/10 本数：6,477本(750ml) 11,800本(375ml) アルコール：10.5% 酸度：4.2g/L 残糖：12.6g/L

テイスティングコメント	色合いは淡いサーモンピンク。香りはアセロラやイチゴ、スモモの果実に、わたあめや腐葉土、和紙などを感じる。口当たりはオフドライで心地よい軽やかな酸と良く溶け込んだ優しいタンニンが旨味と共にじっくりと広がっていく。
料理との相性	クレソンサラダ、イチゴとポッコンチーニのカプレーゼ、ヤリイカの甘辛煮、ヤシオマスとかき菜のポターージュ、ニラチヂミ、ちくわの磯辺揚げ、レバニラ炒め、キーマカレー、博多もつ鍋
飲み頃	2023年から2027年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2028年からは、熟成により一体感が増してドライフルーツの風味や香ばしさなどが出てくるだろう。

2023/05/13