

2024 農民ロッシ



“ロッシ”はイタリア語で“赤”の意味。「農民ロッシ」は、果実味と希望に満ちた日本の赤ワインです。それぞれの畑で元気に育った 2024 年収穫のメルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、マスカット・ベリーAなどを野生酵母で醗酵させました。適地適品種の美味しいハーモニーをどうぞ。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	38%	長野県高山村、安曇野	2024/09/23, 30, 10/03, 04, 08, 09, 17, 22, 27	31%
		山形県上山	2024/09/20, 10/01, 31	7%
マスカット・ベリーA	21%	山梨県甲州市	2024/09/30, 10/07, 15	12%
		栃木県大平町	2024/09/27	9%
カベルネ・ソーヴィニオン	14%	長野県高山村	2024/10/21, 22, 25, 27	10%
		山形県上山	2024/10/30, 31, 2023/10/19	4%
タナ	6%	山形県上山	2024/10/01, 07, 10, 11	5%
		長野県高山村	2024/10/15	1%
ピノ・ノワール	6%	北海道余市町	2023/10/22, 11/03, 4, 10	6%
甲州	5%	山梨県甲州市、山梨市	2021/09/24, 25, 10/12, 19	5%
ツヴァイゲルト	4%	北海道余市町	2024/10/10, 11, 11/01, 04	4%
ブラック・クイーン	4%	長野県安曇野市	2024/10/15	4%
カベルネ・フラン	2%	長野県高山村	2024/10/21	2%
収穫方法：手摘み				

醗酵	熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗後軽く破砕する。ステンレスタンクに入れ低温状態から徐々に醗酵するよう促す。ルモンタージュを行いながら、徐々にマストを温めてゆく。2、3日すると野生酵母による醗酵が自然に始まる。約10日間醸した後、醗酵により出てきたアルコールによって果皮や種子からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレス。一部でMC（マセラシオン・カルボニック）を行った。木樽、ステンレスタンクに移し野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を促す。
熟成	木樽およびオークタンク、ステンレスタンクで約5~6カ月熟成。澱引き後、清澄せず、濾過を行った。
ビン詰	濾過を行いながらビン詰。ビン詰日：2025/04/14~18 本数：54,360本(750ml) 9,683本(375ml) アルコール：11.8% 酸度：5.4g/L. 残糖：0.7g/L.

テイスティングコメント	香りはヤズベリー、いちご、ブルーベリーのようなフルーツ、グリーンペッパーの様なスパイシーさ、甘草、カカオ等樽熟成のニュアンスも加わる。軽やかでフレッシュなアタック、タンニンは非常に穏やかで味わいに角は無く、酸味も中程度でワインに瑞々しさを与えている。余韻にかけてしなやかでバランスのよい味わいを楽しめる。
料理との相性	ルッコラと生ハムのサラダ、レバーパテ、白いんげん豆のカスレ、壺焼きサザエ、鶏のグリルローズマリー風味、青椒肉絲、足利産トマトとトリッパの煮込み、コックオバン、スパゲッティナポリタン、ピッツァマルゲリータ
飲み頃	2025年から2028年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2029年からは熟成により複雑で芳醇な味わいへと変わっていくだろう。

2025/06/12