Technical Data in English

2024　農民ロッソ

“ロッソ”はイタリア語で“赤”の意味。「農民ロッソ」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・ソーヴィニョン、マスカット・ベーリー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・ベーリー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・ソーヴィニョン	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：5.4 g/L.　残糖：0.7g/L.

テイスティングコメント	香りはやラズベリー､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