

2011 ココ・ファーム・ワイナリー のぼっこ



“ワインは人々を喜ばせるもの”

この単純な事実は、タキシードで着飾ったソムリエや1本10万円のワインにあふれた世界では忘れやすいことかもしれません。しかし、手軽なワインでも高価なワインでも、あらゆるワインはお客様に喜びを与えなくてはなりません。

ココの「のぼっこ」は気取らず飲み、笑顔になれるようなワインです。

低温で醗酵させ、その後半でさらに温度を落として「のぼっこ」はできました。ワインを冷やすことによってフレッシュなフルーツの特徴や綺麗な酸味、醗酵中にできた二酸化炭素からの微発泡を有するワインになりました。

また、このワインは清澄やろ過をしていません。その結果、醗酵によるくもりと気泡が残る、ジューシーでフレッシュで生き生きとした赤ワインになりました。

タンクからお客様のお手元のグラスまでとても近いワインです。お客様の笑顔に出会えるくらいに・・・

家族や友達とご一緒にお楽しみください。例えば、チーズ、パン、ソーセージ、ピクルスや何か好きなものを持ってピクニックに持って行ってみてはいかがでしょうか？

緊張いらず、心配いらず、コルクスクリューもいりません。

よく冷やしてお飲みください。

テクニカル・データ

品種	小公子 100%
畑	山形県上山、埼玉県比企郡滑川、栃木県佐野市赤見、群馬県渋川市赤城
収穫	2011/8/16, 17, 18, 19, 30, 9/8 収穫時の糖度(平均) 20.46° Brix
醗酵	葡萄を房ごと搾り、ジュースをステンレスタンクに入れ、自然と野生酵母により醗酵が始まるのを待つ。約15℃～20℃の温度を保ち、ろ過などせずに瓶詰。
瓶詰	瓶詰日: 2011/9/28 本数: 3720本 (750ml) アルコール: 11.3% 酸度: 0.772g/100 ml. 残糖: 0.405%

このワインについて

テイasting・コメント 「2011のぼっこ」は紫がかかった若々しいルビ-色. 香りはスモ-キ-で、ラズベリ-やプラム、葎のような花の香りもある。口に含むと、ライトでしなやかではあるが、充実した果実味が味わえる。余韻はフレッシュな酸味が爽やか。

料理との相性 ハム、パテ、パニーニ、ソーセージ、スペアリブ、タコスなど。

飲み頃 若いうちに飲むワインなので、2012年以内にお飲みください。