

2006 ココ・ファーム・ワイナリー 足利呱呱和飲



足利呱呱和飲は、私たちの造る最も親しみやすい白ワインです。アペリティフに良し、のんびりとした午後
に1杯飲んでも良し、そしてどんな料理に合わせても最適なワインです。その柔らかくやさしい口当たりと
フレッシュなハーブや花の香りは、ワイン初心者の方にはもちろんのこと、鋭い味覚の持ち主にも喜ばれる
でしょう。

特別にセレクトしたブドウをブレンド、低温発酵によってワインには果実の新鮮さが維持されています。
余韻は少し甘く、丸みを帯び、典型的な甲州種の苦みが口中に爽やかさを残します。

和食全般と大変良く合います。気さくな当ワイナリーの顔としてお楽しみいただければ幸いです。

テクニカル・データ

品種:	甲州、シャルドネ、バカスカ
畑:	山梨県勝沼町 山形県上市市 北海道余市町
収穫:	2006/9/25 ~ 10/31 収穫時の糖度: 16.0°Brix (平均)
発酵:	傷んだ実や未熟な実を取り除き、除梗した後、やさしくプレス(搾汁率は約70%)。甲州は果汁をハイパー・オキシデーションし、えぐみを柔らかくする。澱を沈め、澄んだジュースのみをステンレスタンクに移す。タンクによって野生酵母で醗酵させたり、特別に選ばれた酵母を加え醗酵させたりする。また、コクをだすため一部補糖する。薫り高く、フレッシュな果実味を保つために、低温(平均13~16)で2~3週間かけてじっくり発酵。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、発酵を止める。
熟成:	ステンレスタンクに澱引きし、低温で4ヶ月熟成。清澄後、濾過。
瓶詰:	瓶詰日: 2007/3/12,13,22,23 本数: 43,944本(750mL) アルコール:11.3% 酸度:0.540 gm./100 ml. 残糖:0.98%

このワインについて

テイasting・コメント:	2006年足利呱呱和飲は、やや甘口の白ワイン。色調は淡く緑がかったイエロー、香りはフレッシュなハーブや青草、レモン・ピール、そして白い花、メロンや洋ナシと爽やかに広がる。味わいは、穏やかで自然な甘さに柔らかな酸味、そして後味には甲州種らしいビターな印象があり、ワインを引き締めている。
料理との相性:	まるやかでほどよくコクのある料理: 蛤のワイン蒸し、青梗菜のクリーム煮、湯豆腐、鰯と松の実のスパゲッティー、モッツアレラ・チーズなど
飲み頃:	現在から2008年ころまで若くフレッシュな味わいを楽しめる。また、長期間熟成しても奥深い味わいになるでしょう。