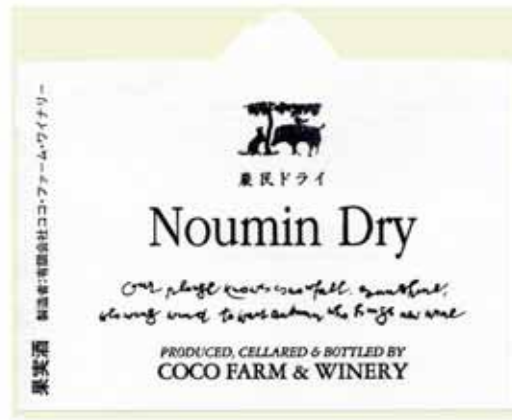


2006 ココ・ファーム・ワイナリー 農民ドライ



「農民ドライ」は軽めでスッキリと飲める、手ごろな価格の白ワインを目指し、日本の北国のぶどうからつくられました。

このようなワインは鶏肉や魚、チーズなどの軽めの料理と合わせやすく、大いに役立つでしょう。また、暑い夏の時期、1日の終わりや夕食に飲むと、涼しい気分させてくれます。

お寿司や和食にも合う「日本の小粋な白ワイン」です。

このワインのつくりは、いたってシンプルです。

まずはじめに、個性的な強い香りとしっかりとした酸味を持つぶどうを選びました。そのぶどうを搾り、得たジュースをステンレスタンクに入れ、何も加えず、野生酵母で醗酵させました。最終的に雑味が無く、シンプルなものの中にも、ぶどうの特徴を表現することができました。タンクでの短期間の熟成後、ブレンドし、瓶詰めしました。ブレンドは、ケルナーのトロピカルフルーツのような果実味、ミュラー・トゥールガウの固い石のようなミネラル、シャルドネのkokとやわらかさの調和を狙って、決定しました。

“フルーティー、デリケート、クリーン、口当たり爽やかな酸味”の特徴をもったワインに仕上がったと思えます。

特に取り立てて言う必要も、深く考える必要もありません。どんな軽めの料理にも合わせやすい手軽なワインです。

テクニカル・データ

品種:	ケルナー、ミュラー・トゥールガウ、シャルドネ		
畑:	北海道余市町、山形県上山町		
収穫:	2006/10/8,11,20	収穫時の糖度: 20.6°Brix	
醸造:	房全体をプレスして、フリーランのみをステンレスタンクに入れる。ぶどうの香りを逃がさないように、約13日の低温でゆっくりと発酵させた。短期間のオリづけの後、ブレンドし、瓶詰め。		
瓶詰:	瓶詰日: 2007/7/26	本数: 約11,200本 (750ml)	
	アルコール: 12.10%	酸度: 0.630gm/100 ml	残糖: 0.18%

このワインについて

テイastingコメント:	私たちの2006年農民ドライは、北海道の冷涼な気候を力強く出している。香りは沈丁花、シトラス、フレッシュハーブなど爽やか。口に含むと、若いパイナップル、柑橘類などフレッシュなフルーツの広がりがあり、きれいな酸味のきいたミネラルに満ちた余韻を残す。
料理との相性:	さっぱりした料理、鰯のたたき、鯛のカルパッチョ、焼き魚ともみじおろし、エビカツ、お寿司(青魚)、焼き鳥(塩)、レモンチキン、チキンの香草焼き、マンステールなど。
飲み頃:	今すぐでも、2010年頃までも美味しく召し上がれます。もちろん、長期熟成も可能です。円熟した奥深いワインとなるでしょう。