

2007 ヲコファーム・ソムリエ のぼっこ



“ワインは人々を喜ばせるもの”

この単純な事実、タキシードで着飾ったソムリエや 1 本 200 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」は気取らず飲め、笑顔になれるようなワインです。

低温で発酵させ、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、発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たいはいかがですか？

緊張いらず、心配いらず、コルクスクリュウもいりません。

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	栃木県佐野市赤見町、埼玉県比企郡滑川町 群馬県渋川市赤城村		
収穫:	2007/8/14,15	収穫時の糖度: 19.5°Brix	
発酵:	ステンレスタンクで約 15 ~20 の温度で野生酵母を使用。		
熟成:	約 20 日間ステンレスタンク貯蔵。		
瓶詰:	瓶詰日: 2006/10/8	本数: 3,366 本 (750ml)	
	アルコール: 11.00%	酸度: 0.990 gm./100 ml.	残糖: 0.265%

このワインについて

テイasting コメント:	猛暑の北関東で収穫された「2007 のぼっこ」は紫がかった若々しいルビー色。香りはラズベリーやプラム、薔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、2008 年以内にお飲みください。