



KOKOLO Farm Vineyard

ココロファーム・ヴィンヤード

Pinot Noir 2009

ピノノワール

天候に恵まれ、ブドウ樹が生き生きと本来の力を発揮したヴィンテージ。ピノワールらしい繊細な飲み口は、赤が苦手な方でもきっと楽しめる事でしょう。タンニンがとても細かく、渋みが少ないです。

Viticultural Information

ウイントン・ブロックは樹間1.2~1.4mで、ロイド・ブロックは樹間1.6m。摘房、除葉などは手作業で行いました。収穫ももちろん全て手摘みで行い、素早くワイナリーへ搬送後、醸造プロセスへ。

Oenological Information

除梗後ほとんど破碎を行わず、低温での浸漬を10日間行い、ハーフ・オープンファーマンターでゆっくり発酵させました。アルコール発酵後も10日間のマセラシオンを行い更にブドウ成分を抽出しました。40%の新樽を使用し14ヶ月間の樽熟成。