

～ Hoshi Wine Appassimento ～



日本の黒葡萄の極みを求め、イタリアのアマローネ造りからヒントを得ました。あんぽ柿の小屋で干された葡萄は、深みのある苦さ(Amaro)を持つ豊潤なワインを生み出しました。

呼 称	Hoshi Wine Appassimento 2017 ホシワイン アパッシメント ＜生産 266 本＞
タイプ	16.0度 750ml / 赤・辛口 自然酵母、無補糖
収 穫	2017年9月16日手摘み収穫後に陰干し
テロワール	南アルプス鮎沢淡路畑 樹齢：26～32年の単一畑から収穫 レキ:砂:シルト:泥=2:3:4:1 標高 269m 土壌：中粗粒質台地褐色森林土
品 種	マスカットベリーエー100%
酵 母 樽	○樹脂タンク 25日間発酵 自然酵母 ○フレンチオーク樽 8ヶ月熟成 <i>Nadalie Rouge Satin</i>
特 徴	あんぽ柿の小屋で約90日間陰干しされた葡萄は、最高糖度32度に達しました。乾燥中は扇風機で風を送り、手塩にかけて6回ほどの選果を行います。糖度を増した葡萄のかく拌(pigeage)は、アンコをこねるかのような柔らかさです。味わいは、軽く焼いたチョコレートの香り、杏やいちじくのニュアンス。口に含むとオリーブを思わせる苦味(Amaro)がゆっくりと広がり、しばらくしてからベリーの実味の余韻が残ります。 【アマローネ造りへの挑戦】 2015年=20日間干した(Apassimento)ワイン“カシュカシュ2015”を醸造 2016年=本格的な干しに挑戦するも台風による風雨で全滅(約1000本分) 2017年=再挑戦し、念願の“ホシワインアパッシメント2017”が誕生 暗冷所又は、冷蔵保管