

MITOLO

MITOLO(ミトロ)

ワイナリー紹介

[オーナー： フランク・ミトロ]

[ワインメーカー： ルーク・マラビー]

三世代続く栽培家の家系に生まれ、高品質のブドウを栽培する事に卓越した経験を持つフランク・ミトロが妻シモーネと共にワイナリーを設立した2年後、一人の醸造家がフランクの姿勢に共感し、ワイン造りに参加することとなりました。それがバロッサヴァレーでワイン造りに情熱を注ぐ若き醸造家ベン・グレッツァーでした。彼の参加により、このワイナリーは彼らの求める理念、すなわち「個性を持ち、ハンドクラフトにこだわり、情熱を注ぎ、品質に妥協しないというワイン造り」を現実のものにしたのでした。



2022 Jester Vermentino (ジェスター ヴェルメンティーノ)

産地 : 南オーストラリア州 マクラーレンヴェイル
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : ヴェルメンティーノ100% (2月25日収穫)
アルコール度数 : 12.5%
参考小売価格 : ￥3,900 (税別)

ワインの特徴

南オーストラリア州マクラーレンヴェイル地区の南端にある海沿いの町、ポート ウィランガから3.5km東に位置する畑(ロプレスティ家の運営するロット10ヴィンヤード)のヴェルメンティーノを使用。ブドウは夜の涼しいうちに収穫し、除梗、破碎し、タンクに圧搾して1週間冷蔵沈殿させます。こうすることで、良い香りで純度の高い果汁を得ることが出来ます。その後、果汁を澱引きし、接種し、9日間かけて14℃で冷却・発酵させ、繊細な果実のキャラクターを引出しています。発酵後、落ち着かせ、ろ過をしてボトリングされています。

味わいの特徴

湧き上がるブーケ、レモンカード、マンダリン、イエローストーンフルーツ、パイナップルに塩のニュアンス。味わいはネクタリンと新鮮な洋ナシの香りに後押しされ、焼きリンゴとセージの香りが続きます。きめ細かいタルク、ミネラルのテクスチャーが、ソフトなエッジのシャーベットのような酸味とさわやかな後味によって支えられています。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468