

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(2022より)、ベン・グレッツァー監修]

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 Rose (ジェスター ロゼ)

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 : サンジョヴェーゼ100%
アルコール度数 : 12.6%
参考小売価格 : ¥3,158 (税別)

ワインの特徴

ミトロの畑は南オーストラリア州マクラーレンヴェイル地区南端にある海沿いの町、ポートウランガから3.5km東に位置します。この地区は夏に乾燥し、サンジョベーゼの成熟に理想的な穏やかな地中海性気候です。この品種が持つ高い酸、チェリーや花を想わせるパワフルなフレーバーはロゼを造ることを理想的なものにしています。夕方、丁寧に手摘みで収穫したブドウは、一晩中気温の下がるワイナリーに置き、自然に冷やします。翌日、除梗、破碎し、色を最小限に抑える為にすぐに圧搾して果皮を取り除きます。その後、非常に低い温度で2~3週間発酵し、完全に辛口に仕上げられています。発酵後、低温で落ち着かせ、フィルターをかけてボトリング。フレッシュでクリーンなアロマを持つデリケートな味わいを酸味が支える、ミトロが目指すロゼワインのスタイルとなっています。

味わいの特徴

淡いサーモンピンク色。白桃、ストロベリー、カットしたメロンの香り。フレッシュで生き生きとした、そしてデリケートなベリー系果実の風味が口中を満たし、ドライで長い余韻に続きます。ソフトで滑らかな口当たりと綺麗な酸が調和し、非常に飲みやすい上品なワインに仕上がっています。



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