

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。それがパ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。

2024 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%
アルコール度数 : 11.0%
TA : 6.98g/L
Glucose+Fructose : 0.1g/L

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。こうする事で、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、11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

ストーンフルーツとフレッシュな洋梨の香りが、ほのかな塩レモンやホワイトムスクとともに際立ち、パパイヤやパイナップルのトロピカルなニュアンスも感じられます。口中ではしっとりとした柔らかさのあるミネラル感、繊細な質感が滑らかなレモンカードと溶け合い、心地よい酸味が爽やかに広がります。繊細なバランスを持ちながら、ジューシーでキレのある余韻が心地よく続きます。



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