

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 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 : ￥3,900 (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、ポートウィランガから3.5km東に位置します。この地区は夏に乾燥し、サンジョヴェ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。サンジョヴェーゼは涼しい朝に手摘みで収穫され、ワイナリーへ直送されます。ブドウは除梗、破碎され、果皮からすぐに压榨されます。これにより、色の変化を最小限に抑えます。果汁は1週間冷蔵され、固形分が取り除かれます。その後、14℃で冷却発酵され、最大2週間、完全に辛口になるまで熟成させます。発酵が完了すると、ワインは安定化され、濾過されて瓶詰めされます。

味わいの特徴

淡いサーモンピンク色。イチゴ、酸味のあるレッドカラント、フレッシュチェリーの豊かな果実味に、繊細なホワイトペッパーとフリントのニュアンスが感じられます。柔らかなボディ感とミネラルの骨格が、まず口の中に広がります。キリッとした、砂糖のようにドライな味わいは、イチゴ、鮮やかなチェリー、ラズベリーといった果実本来の甘みを際立たせ、スレートやチョークのような繊細なミネラル感、かすかなドライスパイス、そしてほのかな風味が溶け合います。そして、ジューシーな酸味が余韻を長く引き立てます。



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