

CHARDONNAY

Barrel Fermented

シャルドネ

バレル ファーメンテッド



生産情報

2018-2019年のフィンガーレイクの冬は、穏やかで芽へのダメージは少なかったです。2019年は、過去10年間の平均と比較して9%涼しい年でした。5月は寒く雨が多かったため、芽吹きと開花が遅れました。夏は平年並みで、7月は特に乾燥した晴天が続き、それは8年も続きました。秋は全体的に平年よりやや涼しかったですが、素晴らしく乾燥し晴れた天気が続いた9月は実の成熟を進めました。一般的に、このヴィンテージの葡萄は高品質でクリーンであり、平均に近い糖度でありながら酸はやや低めです。フレーバーは淡麗でクリーン、病害はほとんど見られず、ワインの熟成に最適な年でした。

ワイン醸造

セネカ湖に位置するケイウッド・ブドウ園で10月1日に収穫された葡萄を使用しています。ミディアムプレスの後、60ガロンのフレンチオーク樽で発酵させました。ワインは澱とともに15ヶ月間熟成させました。

テクニカルデータ

ALC %	12.2
RS	0%
pH	3.7
TA	5.6
品種	Chardonnay
収穫日	10-01-2018
瓶詰め日	1-24-2020
ワイナリー	Rooftop Reds

テイスティングノート

バニラの香りに加えて、マイヤーレモンやネクタリンのニュアンスがあり、少し丸みのある口当たりが特徴です。

相性の良い料理

豚ヒレ肉、ローストチキン、コブサラダ、トリュフパスタ、焼き鳥塩味、メカジキのソテー

Rooftop Redsは2016年の春に世界で初めて商業的な都市型屋上ブドウ園を実現し、ニューヨーク市に導入しました。私たちのミッションは都市農業にブドウ栽培を持ち込むことだけではありません。Rooftop Redsは、ニューヨーク州の革新的なワイン市場を先導し、新世代のブドウ栽培愛好家のための種を蒔くことを目指しています。