

醸造

# ピノ・コッリーナ FrouFrou 2020 白

## ■概要

### 特徴

2017年に初定植したシャルドネと、2018年に定植したソーヴィニヨンブランを贅沢にアッサンブラージュした、ファーストビンテージの白ワインです。収穫したぶどうは、ステンレス製タンクで発酵させた後、フレンチオーク樽にて熟成させました。

このワインは、スモーキーなフレーバーとともに華やかな香りが口の中にいっきに広がり、すっきりとした味わいで魚介類やオリーブオイルを使った料理や、ローストビーフ・和食と幅広く合います。ワインと美味しい料理で豊かな時間をお楽しみください。

### 支援方法

人材育成(ORT)研修、トライアル共同研究、ものづくり企業支援共同研究、技術相談

### 開発時期

令和3年7月

### 担当

食品醸造技術部, 庄内試験場



## ■企業情報

### 企業名

ピノ・コッリーナ ファームガーデン & ワイナリー松ヶ岡  
エルサンワイナリー松ヶ岡 株式会社

### 所在地

山形県鶴岡市羽黒町松ヶ岡字松ヶ岡156-2

### TEL

0235-26-7807

### URL

<https://pinocollina.com/>

### 事業内容

果実酒

## ■ 企業さんより一言

2018年よりワイン造りのOJT指導を丁寧に対応して頂き、ようやく2020年に自社栽培松ヶ岡産ワイン用のぶどうでの初収穫、初醸造を行うことが出来ました。

初リリース出来た事を心より感謝申し上げます。

