

《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。

12 月の新入荷ですが、この 1 年を締めくくるにふさわしい 2 人の造り手、「Le Coste レ コステ」&「Damijan Podversic ダミアン」より、ご紹介させていただきます！

今年もレ コステからは数多くのキュヴェがリリースしました。一度にご案内しきなかったので、少し休ませたワインを中心にご紹介させていただきます！レ ヴィーニエ ビウ ヴェッキエはなんと 2011！そしてダミアンからは、毎年 15 本がリリースされる 3L の特別なダブルマグナムが到着しております！今年のエチケッとはなんとミシェル トルメー氏が手掛けたエチケッ！そして 2005 のリボッラセレイツィオーネは、今度こそ最後のストック。

さらに昨年、そのあまりの迫力に私自身、ご紹介する勇気が出なかったワイン。2005 に続き 2 度目のリリースとなる、「リボッラ ジャッラ セレイツィオーネ 2010」を今回ご紹介させていただきます！！ジャンマルコとダミアン、2 人も揃って中身&価格どちらも過去最高を更新するワイン、。ここまで行くと、エヴィーノとしてもどうしようもありません。最大限に努力しましたが、あとは皆さまのご判断におまかせしたいと思います！

12/17(金) より出荷開始 ※ 出荷日は状況により前後する可能性があります

★少量入荷ワイン ご注文締切～12/16(木) 12:00 ※締め切り後リクエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。

Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラード

日常的に楽しめるワインから、徹底的に追求した唯一無二のワインまで、。これほどたくさんのキュヴェを生み出す造り手に出会ったことはありません。一見何でもありの自由人と思われがちですが、実は誰よりも妥協せず、こだわり抜いてブドウ、土地、ヴィンテージとすべてを表現する造り手、ジャンマルコ アントヌーツィ。今夏に入荷したワインの中から、上級キュヴェを中心に、少し休ませてからのリリースとなります。

そして今回、収穫から 10 年を費やしてリリースされた、「Le Vigne Piu Vecchie 2011」レ ヴィーニエ ビウ ヴェッキエ。いままでのヴィンテージでさえ、素晴らしく美味しかったんですが、。2011 はスケール、奥行き、存在感、。そして値段もケタ違いです、汗。

Bianchetto20 ビアンケッ 《新ヴィンテージ》 750ml & ★1500ml 60 本

リボッラツォ以上ピアンコ以下、飲み心地と果実の個性を表現したピアンケッ。2020 ヴィンテージが到着しております！2020 は水不足で乾燥が続いたが年。しかし、冬の長雨があつたので、2017 のような壊滅的な水不足に陥ることなく、うまくブドウの成熟が見られた年だと話すジャンマルコ。

いつも以上にキレイな酸と、フレッシュな果実味。最後を締める子気味のいいタンニンは、ケチのつけようがないバランスです。いつの間にか、安心感さえ感じる近年のピアンケッ。しかしながら、変わらないところは変わらない(笑)、いろんな意味で期待を裏切らない、安定のピアンケッです！

Rosso di Gaetano19 ロッソ ディ ガエターノ 《新ヴィンテージ》 750ml & ★1500ml 30 本

ご近所さんである、ガエターノの畑から収穫したブドウで造られるロッソ。こちらは 2018 の発売を待ち、1 年遅れでのリリースとなります。サンジョヴェーゼとシラー、メルロー。言い方を変えれば「買いブドウ」ですが、高齢のガエターノに変わり、畑の世話から収穫まですべてレ コステで行っているの、自分の畑で植えようか迷っているブドウを、まずガエターノの畑で実験してるような、。汗。2019 年は夏の暑さと雨、気温差とバランスの取れたヴィンテージ。フレッシュな果実味と心地よい酸、そして驚くほど軽やかでスムーズな飲み心地！最近のレ コステの赤ワインに感じる繊細さ、心地よさをまさに体現したワインです！

★Rosso R16 ロッソ エッレ 《新ヴィンテージ 150 本》

高樹齢の畑から収穫されるグレグットから造られる、ロッソ リゼルヴァという立ち位置のワイン。2016 年は天候のバランスがとてよく、果実の凝縮と、酸の繊細さが両立した「偉大なヴィンテージ」と話すジャンマルコ。十分に熟した果皮から時間を費やして抽出するために、果皮と共に 1 カ月のマセレーション(果皮浸漬)。木樽、ボトルの中で合計 4 年間を費やしてからリリースされた特別なグレグット。複雑さを持ったタンニンは、熟成によってさらに素晴らしい表現力を、美しい酸は奥行きと骨格を与えています。収束した果実とタンニン、ざらつきがありつつも、奥にある果実の丸みと酸は、骨太でいて繊細さを両立させてくれる素晴らしいヴィンテージです！

★Sangiovese "Carbo"18 カルボ 200 本 《新ヴィンテージ 200 本》

今回のカルボは畑が違い、一部のCru(il Poggio delle Coste)の畑に植わっているサンジョヴェーゼ、中でも特に果皮の厚いものを選抜し収穫。名前にもなっているカルボとは、カーボニックマセレーションの意。一般的には香りを出すため、タンニンの抽出を抑えるために行われる手法ですが、ジャンマルコはより長い時間酸化のリスクなくマセレーションを行うための手法と考えています。今回は約3週間、無酸素の状態で醗酵を行い、それから灌入れを行い酸素に触れながらマセレーション、醗酵を終えるという方法。カーボニック由来の果実のフレッシュさに加え、立体感のあるタンニンと果実味、奥行き。2つのマセレーションを取り入れた最高のサンジョヴェーゼ。こちらも過去のヴィンテージとは大きく印象が変わり、フレッシュで香りのよい果実、そして美しい飲み心地となめらかな余韻。完璧なブドウが収穫できた年しか造らないカルボ、2018年は今までのイメージをいい意味で裏切る完成度です！

★Rosso Cru"Le Coste" 15 ロッソ クリュ "レ コステ" 《新ヴィンテージ 150 本》

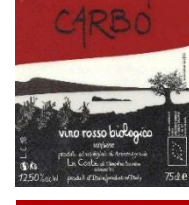
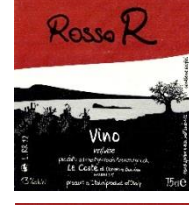
自根での植樹、10000 本の密植、。と自身が考え付くすべてを費やして造られた畑「Le Coste」より収穫されるグレグット。樹 1 本から収穫できるのは 500g～700g というあまりにも少ない収穫量は、はじめから収穫量を望まず、高品質なブドウを収穫するために育てられた畑。

2015 年は猛暑の年で果実が完熟、さらに厚い果皮を持ったポテンシャルを秘めたヴィンテージ。粒単位で果皮が完熟するのを待ち、50%は除梗せず全房で 6 週間のマセレーション。500L の木樽で 24 カ月の熟成。その強いタンニンと果実から最大限引き出すには、やはり長い時間が必要だと感じたジャンマルコ。ボトル詰め後 24 カ月の熟成、さらにそれから 2 年間の熟成期間を取りまして、この度ようやくリリースとなりました！

剛健な果実とタンニンは、十分な熟成によって美しく変化し、他のヴィンテージでは感じない複雑かつ、妖艶な香り。そして詰まった旨味と全体を覆う柔らかな酸。ヴィンテージごとに目まぐるしく表情を変えるレ コステの畑。2015 年はその力強さとポテンシャルを持った味わいの強いヴィンテージです！

★Le Vigne piu Vecchie11 レ ヴィーニエ ビウ ヴェッキエ 《新ヴィンテージ 120 本》

現在、レ コステが管理している畑の中で、特に樹齢の古い区画(60～70 年)。その中でもごく一部のプロカーニコに限り、最高に成熟しバランスの取れたブドウが収穫できる。「非効率かもしれないけれど、この区画から収穫した最高のプロカーニコが丹て醸造&ボトリングしたら、一体どれほど凄いモノになるのか？」そんな彼の探求心によって生まれたワイン、le Vigne Piu Vecchie(もっとも古いブドウ畑の意)。収穫量は当然少なく、収穫したブドウは毎年樽を



満たすことがやっと、。それでも、この素晴らしいブドウを単一で表現したいという、強い意志によりボトル詰めされる最上級のキュヴェ。

このワインは、リリースするタイミング、ヴィンテージ順、すべてジャンマルコが自由に決める(＝自分が納得するまでリリースしない)ワインです。そして今回、その存在さえ今まで全く教えてくれなかったヴィンテージ、2011年の収穫、10年の歳月をかけてリリースされた、レ コステ史上最高を更新する、渾身のヴィーニエヴェッキエ！！、。と、は、い、う、も、の、の、その価格をみて驚愕、。という呆れさを感じてしまいました。

しかし、先日訪問した際、彼が言った言葉、「栽培のこだわり、収穫量の制限、完全に添加を行わない白ワインは他にもたくさんあるだろう。でも、収穫からリリースまでに10年かける造り手が他にあと何人いる？」、そう言い放った彼の言葉には、一切の嘘や冗談はありませんでした。2011年というヴィーニエ ヴェッキエにおいて完璧ともいえる収穫を迎えたブドウを見た時「これはいつも通りのワインにはいけない、徹底的にこだわり長い時間をかけなければいけない、その価値があるブドウ、そう直感したというジャンマルコ。

除梗せず直接プレスし、フランス産の新樽(1000L)の中で果汁のみ、温度コントロールもなく醗酵。オリ引きなどは極力行わず24カ月の熟成。ボトル詰め後、自身のセラーにて106カ月、。合計10年間をかけて造られた今までにない最高のヴィーニエ ヴェッキエ。

これまで10年以上の付き合いですが、間違いなく過去最高価格！そして、その味わいも間違いなく過去最高品質！！分厚く、粘性があると勘違いしてしまうほどの酒質の厚み、酸は非常に時間をかけて磨き上げられ、全体を美しくまとめるバランス感。奥行きと複雑味の幅は感じきれないほど広く長く、、、。複雑でいて繊細、本心で素晴らしいワインだと感じられました。こんなすごいワインがイタリアで、ましてはラツィオという土地で生まれることに飲むたびに驚きます、、、。

個人的には、極力価格を抑えたかったのですが、これで精一杯です、、、。しかしながら、そのこだわりからくる素晴らしいウオリティには、飲んでいただければ間違いなくご理解いただけると思っています。決して沢山造れるモノではありません、間違いなくその期待に応えてくれるワインだと思います！

Damijan ダミアン

フリウリ＝ヴェネツィア ジューリアーゴツィア

ダミアンからは、その売上金額すべてを恵まれない人々へ寄付するというプロジェクトである3Lの特別なリボッラジャッラがリリース。そして今年はなんと2005と2010、2つのセレツィオーネをリリースさせていただきます。2005年はエヴィーノのスタートより定期的にリリースしてきましたが、今回ついに最後のリリースとなりました。そして、その次を担う新しいセレツィオーネ。2010はポリリス(貴腐)の密度、ブドウのポテンシャル、徹底した追熟と選果により生まれた最高のリボッラを、10年間というサイクルで醸造された、すべてが規格外の驚愕のリボッラ ジャッラ！ですが、それ以上に価格に驚き、、、を乗り越えて顎が外れてしまいそうです、、、。

★Ribolla Gialla Selezione 2005 リボッラ ジャッラ セレツィオーネ 《再入荷・100本》

春先より雨が多く、日照に恵まれなかったヴィンテージ。長雨によって病気やカビが蔓延し、ほぼすべてのブドウがダメージを受けた状態、、、。その中でかろうじて残った房を、一粒ずつ、気が遠くなるような手作業で、腐敗果を取り除きながら収穫した、悲劇ともいえる2005。収穫全体の全体の80%を失い、ワインとして醸造できたのは、僅か800Lのみというリボッラ ジャッラ。しかしその結果、全てのブドウに完璧にポリリス(貴腐菌)が回った。それが、ワインにより深みと奥行き、偉大さを与えると体験した、ダミアンのフィロソフィを構築する原点といえるヴィンテージ。

遂に現地の在庫が終わりとなり、今回は最後の入荷となりました。ダミアンが現在のワイン造りに至るまでの軌跡、その始まりといえる2005年です！

★Ribolla Gialla Selezione 2010 リボッラ ジャッラ セレツィオーネ 《新ヴィンテージ・200本》

そして今回、遂にリリースさせていただきます新しいリボッラ セレツィオーネ。ダミアン曰く「これは毎年造るものではない、自分が日々畑と向き合う中で、数年に一度あるかないか、本当の意味で最高の収穫だと呼べるヴィンテージ、そしてその中で最高と呼べる区画だけで造られる、【究極】と言ってもいい特別なリボッラ ジャッラ。」2010年は、2005年に続いて寒さと雨に悩まされた厳しいヴィンテージ。しかしその影響は決してマイナスだけではなく、ポリリス(貴腐)の恩恵を最大限に受けた素晴らしい恩恵を受けたヴィンテージ。そして、さらにモンテカルヴァリオの畑で最高のポジション、収穫を遅らせ、最終日に収穫したリボッラ ジャッラだけで醸造。2005と違い、大樽のスペースに余裕があった事もあり、大樽で7年、ボトル詰め後3年、合計10年というダミアンの願望を叶えた究極のリボッラ ジャッラ。

毎度のことですが、「高いっていうなら買わなくていい！オレが自分で飲むから！」というダミアンの覚悟によって、エヴィーノ史上最高級なワインとなってしまいました。あまりにも高い価格に、調整もどうにもなりませんでしたが、、、。ここまで来ると、レ コステの Vigne Vecchie が手頃にくさってしまう錯覚に陥ります、、汗。実は収穫より10年となる2020年リリースされ、昨年末に入港しておりました。しかし昨年は緊急事態宣言真っ只中という事もあり、どうにもご案内できずに1年経ってしまいました。その価格に驚かされる反面、やはりそれに恥じない圧倒的なヴォリューム感、味わいの深さ、幅そして奥行きととめどない余韻の波、、、。もはや言葉は要らないかもしれません。さらにこれから先の計り知れなさ、可能性を持ったとんでもないリボッラ ジャッラ。興味を持っていただけでしたら幸いです！

限定品《入荷数5本のみ》

★★★3000ml DMG Ribla Gialla 2014 《ダブルマグナム》リボッラ ジャッラ

「自分の造ったワインを飲むことで、多くの人々に喜んでほしい。しかし、ワインを飲むことができない人たち、何かしらのハンディキャップを持つ人や子供たちのために、何かできることは無いだろうか？」そう考えたダミアン。ワインを飲む人たちだけを喜ばせるのではなく、他の誰かを幸せにできるように(ほんの少しでも楽しみを与えられるように)。そんな思いを込めて2015年よりネーション(寄付活動)を行っております。彼の中で「偉大」と呼べるヴィンテージに限り、オリジナルのラベルを貼った3Lの特別なリボッラ ジャッラを毎年15本販売します。そしてこのワインの売上げ全額を寄付するというプロジェクト。

初回の寄付はダミアンの生まれ育った土地ゴツィアで行い、そして2回目は彼が「最も縁のある土地」と言ってくれた日本の児童養護施設に2018

年に寄付を行いました。そして昨年3回目は日本の現代美術家である小川信治(Shinji Ogawa)さんに作成していただいたエチケットで、その売上げは2019年、オーストリアの児童養護施設へ寄付されました。そして今回が5回目、2015ヴィンテージのエチケットを描くのは、ナチュラルワインを愛する方々はみなご存じでしょう。フランスの画家、ミシェル トルメー氏(Michel Tolmer)によるデザイン。

「自分の造ったワインで誰かが幸せになってくれたら嬉しい。それはワインを飲む人に限らず、子供や老人、ハンディキャップを持つ人など、少しでも多くの人々へ。」ワインを通して人がつながり、土地を越え、国を越え広がっていく。そうしたダミアンの思いから始まったプロジェクトです。日本に入荷したのは15本の内5本となります。価格は決して安いものではありませんが、ご購入いただいた代金は、そのまま寄付につながるとお考えいただけますと幸いです。

※本数が少ないため、締切までにお申し込みください。ご希望が上回った場合は厳正に審査し、抽選とさせていただきます。どうかご理解いただきますようお願いいたします。

★少量入荷ワイン ご注文締切～12/16(木) 12:00 ※締め切り後リクエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。



ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Bianchetto ピアンケット 《新ヴィンテージ》	20	白	750ml	¥3,500	プロカーニコ主体、マルヴァジアア カンディア、モスカート、他。樹齢 10〜15 年。収穫後、果皮と共に 2 週間、野生酵母での醗酵。压榨後大樽に移し 5 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月の熟成。猛暑で乾燥したヴィンテージという 2020。ただ、水不足や脱水にはならず、フレッシュさを失わずに済んだため、強いアロマと骨格、奥行きを感じる素晴らしいヴィンテージ。
			1500ml	¥7,500 ★60 本	
Rosso di Gaetano ロッソ ディ ガエターノ 《新ヴィンテージ 》	19	赤	750ml	¥3,000	サンジョヴェーゼ、シラー、メルロー。樹齢 20〜30 年。収穫後、果皮と共に 3 週間、野生酵母と共に醗酵。压榨後大樽にて 6 カ月、ボトル詰め後 6 カ月以上の熟成。飾りつけないストレートな表現のため、その年のヴィンテージを映す鏡のような存在であるガエターノ。2019 は非常にバランスが良く、繊細さ、心地よさが最大に感じる年。素晴らしいすぎる飲み口に驚かされる味わいです。
			1500ml	¥6,500 ★30 本	
★Sangiovese “Carbo” サンジョヴェーゼ “カルボ” 《新ヴィンテージ 200 本》	18	赤	750ml	¥5,500	サンジョヴェーゼ 100%、樹齢 5〜10 年。房単位で選別し、除梗せず傷をつけない状態で木樽を満たし、約 3 週間のカーボニックマセレーション。压榨後、500L のトノーに移し醗酵が終わるのを待つ。その後約 24 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月以上の熟成。非常に恵まれたヴィンテージ、健全なブドウが収穫できるときのみ造られる特別なワイン。フランスで学んできた技法であるが、一般的なタンニンを抑えるため、色素を抽出するため、ではなく、香りの美しさ、果実のみずみずしさ、そして飲み心地を得るため。2018 年は Cru の畑のサンジョヴェーゼを元に、1 本の樹から 1kg 以下という最高ランクのサンジョヴェーゼから造られています。
★Rosso R ロッソ エッレ 《新ヴィンテージ 150 本》	16	赤	750ml	¥6,500	グレゲット 100%、樹齢 50 年以上の区画より選別。強靱な果実とタンニン、酸を兼ね備えたヴィンテージ。除梗せず果皮とともに 4 週間以上かけた醗酵。压榨し 500L の木樽にて 24 か月、ボトル詰めし 24 か月の熟成。カーボニックなどの技法は使わずに、クラシックにピジャーピジュを繰り返し、抽出した要素を、長期間の熟成によって表現した、素晴らしいリゼルヴァ。ざらつきを感じる果実やタンニンは熟成で一体感を増し。繊細さやエレガントさは違う、力強さや奥行きをもつ。
★Rosso Cru “Le Coste” ロッソ クリュ “レ コステ” 《新ヴィンテージ 150 本》	15	赤	750ml	¥6,500	グレゲット(グレケットロッソ)、樹齢 10〜15 年、Le Coste の畑より収穫されたブドウのみ。収穫後、50%は除梗せず、破碎も行わずに樽の中へ、果皮と共に 6 週間のマセレーション。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、瓶内にて 24 か月の熟成。さらに 24 カ月の熟成を経てリリース。猛暑のため、果実の凝縮、果皮が完璧に熟すまで収穫を遅らせ、その果皮から最大限に抽出を行ったヴィンテージ。剛健な果実とタンニンは、十分な熟成によって美しく変化し、他のヴィンテージでは感じえない複雑かつ、妖艶な香り。そして詰まった旨味と全体を覆う柔らかな酸。ヴィンテージごとに目まぐるしく表情を変えるレ コステの畑。2015 年はその力強さとポテンシャルを持った味わいの強いヴィンテージです！
★Le Vigne piu’ Vecchie レ ヴィーニェ ピウ ヴェッキエ 《新ヴィンテージ 120 本》	11	白	750ml	¥16,000	プロカーニコ 100%、樹齢 60 年を越える畑の中の一部の区画より、選抜したブドウ樹だけで収穫。ブドウは除梗せず、自重にてゆっくりと流れ出るフリーランジュースのみ、2011 に限ってはフランス産の 1000L の新樽、果汁のみで醗酵。極力オリ引きは行わずに、大樽で 24 か月の熟成。ボトル詰め後 106 カ月(8 年)の熟成を経て、2021 年にリリース。今までのヴィーニェ ヴェッキエも素晴らしい味わいでしたが、この 2011 は、今までとはサイズも迫力も圧倒する味わい。分厚く、粘性があると勘違いしてしまうほどの酒質の厚み、酸は非常に時間をかけて磨き上げられ、全体を美しくまとめるバランス感。奥行きと複雑味の幅は感じきれないほど広く長く、、、複雑でいて繊細、本心で素晴らしいワインだと感じられました。こんなすごいワインがイタリアで、ましてはラツィオという土地で生まれることに飲むたびに驚愕させられました、、、。
Unatantum Riserva “Botte Scolma” ロウナタントウム リゼルヴァ “ボッテ スコルマ”	12	赤甘	375ml	¥14,000	アレアーティコ 100%、樹齢 45 年〜。樹上で限界まで熟成、さらに収穫後 1 か月の影干しを行う。除梗し果皮と共に 3 か月、压榨後古バリック(小樽)に入れ、地上の倉庫(夏・冬の気温差のある場所)で 6 年間、醗酵と熟成を繰り返す。途中目減りしても補酒(ウイヤージュ)をせず、酸化熟成を行った特別なウナタントウム。アレアーティコのもつ個性的な果実味・アロマティックさは、影干しと長期間の酸化熟成によって超凝縮&複雑化し、えも言われぬ味わい、とめどない余韻の波！素晴らしいデザートワインとなりました。ハーフサイズでありながら驚きの価格ではありますが、その価値は十分に持っていると思える味わいです。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
★Ribolla Gialla Selezione リボツラ ジャツラ セレツィオーネ 《再入荷》	2005	白	750ml 100本	¥13,500	リボツラ ジャツラ、収穫後、開放式の大樽にてマセレーション。期間は 60～90 日、压榨後大樽にて 2 年間の熟成。ボトル詰め後 5 年間熟成の後、2012 年にリリースされた初のリゼルヴァ。
			1500ml 30本	¥28,000	2005 年、収穫の時点ですべてのブドウにポリティスが回ったリボツラ ジャツラ。気の遠くなるような選果を行い、7 年という歳月を費やしてリリース。遂に現地の在庫が終わりとなり、今回は最後の入荷となりました。ダミアンが現在のワイン造りに至るまでの軌跡、その始まりといえる 2005 年です！
★Ribolla Gialla Selezione リボツラ ジャツラ セレツィオーネ 《新ヴィンテージ》	2010	白	750ml 200本	¥30,000	リボツラ ジャツラ、収穫後、開放式の大樽にて約 90 日のマセレーション。、压榨後、大樽にて 7 年間の熟成。ボトル詰め後 3 年間熟成の後、2020 年にリリースされた 2 度目となるリボツラ ジャツラのセレツィオーネ。
			1500ml 30本	¥65,000	2005年に続き、収穫の時点で大半のブドウにポリティスが回ったヴィンテージ。中でも最も良い区画のリボツラのみ収穫を遅らせ、さらに成熟させたブドウを粒単位の選果を行いながら収穫。2005年と異なり、自分の思い描く長期間の大樽での熟成を初めて成し遂げた、すべてが規格外のリボツラ ジャツラ。その味わいには衝撃と覚えるほど、そのあまりにも高い価格には、ダミアンの揺るぎのない自信が感じられます。
★★★Riblla Gialla DMG リボツラ ジャツラ ダブルマグナム 《新ヴィンテージ》5本	2015	白	3000ml	¥79,000	リボツラ ジャツラ、樹齢 30～60 年。2015 は天候に恵まれ、果実的なイメージを持っていますが、実際は非常に複雑、かつ収束したヴィンテージ。夏の日照によって豊かに育った果実と果皮を持ちながらも、貴腐の恩恵も十分に持ち、重厚さと繊細さが両立したリボツラ ジャツラ。全体的なサイズの大きさ、存在感を持ったヴィンテージです。開放式の大樽にて果皮と共に 3 か月、野生酵母による醗酵。压榨後、大樽にて 36 ヶ月の熟成。僅か 15 本のみリリース、うち 5 本が日本に到着しております。「この 15 本分の売上全額を世界の恵まない人々への寄付に充てる」、という活動のため、賛同し協力してくれた画家やデザイナーの方々によって作られたエチケット。特別な 3L ボトルです。 <u>〇入荷数 5 本（木箱入） 出荷は 1 本より(送料込)</u> <u>※本数が少ないため、締切(12/16)までにお申し込みください。ご希望が上回った場合は厳正に審査し、抽選とさせていただきます。どうかご理解いただけますようよろしくお願いいたします。</u>
Ribolla Gialla リボツラ ジャツラ	2016	白	750ml	¥5,700	リボツラジャツラ、樹齢 20～40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3 か月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。
Kaplja カプリャ	2016	白	750ml	¥5,700	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジア イストゥリアーナ、樹齢 30～40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3 か月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。
Malvasia マルヴァジア	2016	白	750ml	¥5,700	マルヴァジア イストゥリアーナ、樹齢 40～60 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3 か月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。
Nekaj ネカイ	2016	白	750ml	¥5,700	フリウラーノ、樹齢 30～40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3 か月。压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。
Prelit プレリット	2016	赤	750ml	¥5,700	メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン樹齢 30～40 年。 樹上にて限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に 1 か月のマセレーション。压榨後大樽にて 36 か月、瓶内にて 12 か月以上の熟成。