

◀在庫状況 記号の目安▶

- ◎・・・余裕あり
- ・・・やや少(300本前後 or 2か月程度で完売の可能性)
- △・・・少(100本前後 or 1か月以内に完売の可能性)
- ▲・・・極少(50本以下 or 早期完売の可能性)
- ×・・・完売
- ・・・今回欠品したもの

エヴィノ イタリアワイン輸入・卸売
〒330-0064 埼玉県さいたま市浦和区岸町4-11-11

Mail: info@evino33.com
www.evino33.com
※表示価格はすべて税別となります。

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
1 Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ			ピエモンテ州クネオ-サントステーファノロエーロ DOCG Roero			
FOR0205	アルネイス "デサヤ" 2018	Arneis Desaja	アルネイス	白	¥3,000	○
FOR0405	アルネイス "ヘタフォルノ" 2018	Arneis Pedaforno	アルネイス 樹齢 60年〜、果皮とともに 10日間	白	¥4,000	×
FOR0306	ネッピオー-ロ"ヴィスカ"18 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ	赤	¥2,900	△
FOR0105	ロエ-ロ"ヴァルドヴァト"2017 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥3,600	◎
FOR0503	ロエ-ロリゼルヴァ"メディク"2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッピオーロ 樹齢35〜40年 粘土質の強いランゲ的な畑	赤	¥5,500	×
FOR0503	ロエ-ロリゼルヴァ"スレイヤ"2016 DOCG	Roero Riserva SLEJA	ネッピオーロ 樹齢65〜70年 砂質の強いロエーロ的な畑	赤	¥5,500	×
2 San Fereolo サンフェレオーロ			ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ DOCG Dogliani			
SAN0704	ラ ルーパ ロサト2020 ランゲDOC	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トラミネール アロマティコ10%	ロゼ	¥3,500	×
SAN0007	コステ ティリア-ヴォロ 2017	Coste di Riavolo	トラミネール アロマティコ80%、リースリング	白	¥4,200	×
SAN0106	ヴァルディハ 2019 ドリアーニ-ベリオーレDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,000	○
SAN0504	ヴィーニエドルチ 2019 ドリアーニ=DOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランガの畑	赤	¥3,300	○
SAN0408	アウストリ 2013 ランゲDOC	Austri	バルベラ85%、ネッピオーロ	赤	¥4,400	◎
SAN0306	イル プロヴィンチアレ 2016 ランゲDOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,400	◎
SAN0209	サンフェレオーロ 2013 ドリアーニ=DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,400	○
SAN0605	ミッレチンクエチエントヴァンタト2010 ランゲ DOC	1593	ドルチェット樹齢70年以上。最上級の表現	赤	¥6,200	×
3 Cascina Lieto カッシーナリエート			ピエモンテ州クネオ-カスティリオーネ ティネツラ VdT			
LIE0001	モスカトリエート18	Liero	モスカト	白	¥4,500	×
LIE0301	バルベラ リモ18	Litmo	バルベラ	赤	¥4,500	×
4 Saccoletto Daniele サッコレット			ピエモンテ州アレッサンドリア-サンジョルジョ モンフェットラート VdT			
ACC0405	ビアンコイ ティツリ 18	Bianco I Tigli	ブッサネッロ65%、ティモラツソ35%	白	¥2,300	×
ACC0003	バルベラ ミネルヴァ 14	Barbera Minerva	バルベラ	赤	¥2,200	○
ACC0106	グリニョーノ イルコルナスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリニョーノ	赤	¥2,500	◎
ACC0206	フレイザ "フィオリタリゾ"18	Feisa Fioridaliso	フレイザ	赤	¥2,500	△
ACC0502	バルベラ "トラディツィオーネ"16	Barbera Tradizione	バルベラ、高糖度のブドウ、瓶内で醗酵を終える	赤	¥2,800	◎
ACC0301	バルベラ "フォルナーチェ" 14	Barbera Fornace	バルベラ、アスティのバルベラ	赤	¥3,000	◎
ACC0603	ネッピオーロ"クラシス"17	Nebbiolo Krasis	ネッピオーロ100%、たった一度のボトル詰め	赤	¥3,600	○
ACC0704	バルベラ アウルム11	Barbera Aurum	バルベラ	赤	¥3,900	○
5 Divella Gussago ディヴェッラ			ロンバルディア州ブレッシャ-グッサーゴ VSQ			
DIV0003	ブランド プランド ドサジヨ セロ 17	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100%	白泡	¥4,700	×
DIV0103	クロ クロ ロゼ VDR ドサジヨ セロ16	Clo Clo VDR Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥6,000	▲ 24本
DIV0204	ニニ VDR ドサジヨ セロ16	NINI VDR Dosaggio Zero	シャルドネ50%、ピノ ネーロ50%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥6,500	×
DIV0401	ダディ VDR ドサジヨ セロ16	Dady VDR Dosaggio Zero	シャルドネ100%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥6,500	×
DIV0303	ブランド ノワール ドサジヨ セロ16	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%	白泡	¥7,500	×
6 Verdieri Corte Paoliare ヴェルディエリ			ロンバルディア州マントヴァ-コンメッサジヨ DOC Lambrusco Mantovano			
VER0008	ロサト ウェンクル-2019	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,200	○
VER0106	ランブルスコ マントヴァノ2018	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダネーゼ	赤微泡	¥2,000	×
VER0205	クエルクス サッピオーネタ ロッソ2016	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,000	×
VER0303	アンチエロッタ フリツァンテ14	Ancellotta Frizzante	アンチエロッタ	赤微泡	¥2,400	△
7 Rosi Eugenio ローズィ			トレンティーノ=アルト アディジェ州ロヴェレート-ヴォラーノ IGT			
ROS0008	アニゾス 2017	Anisos	ノズィオーラ50%、ピノピアンコ30%、シャルドネ20%	白	¥4,500	×
ROS0108	リフレツソ ローズィ 2019	Rifresso Rosi	マルツェミン、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥2,900	○
ROS0207	ポイエマ 2016	Poiema	マルツェミン ジェンティーレ	赤	¥4,500	△
ROS0306	エセジエスィ2014	Esegessi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥4,800	▲ 24本
ROS0505	エセジエスィ"リンコンロ"2011	Esegessi L'incontro	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,500	×
ROS0404	カベルネフラン 14.15.16	Cabernet Franc	カベルネフラン、3つのヴァンテージ	赤	¥6,500	×
ROS1003	ドロン 2015 (375ml)	Doron	マルツェミン ジェンティーレ100% 3か月の陰干し	赤甘口	¥5,000	▲
8 Floribunda フロリバンダ			トレンティーノ=アルト アディジェ州ボルツァーノ-サロルノ Sidro			
EGG0007	サイドロ アツラ メラ20	Sidoro alla Mela	リンゴのみで瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,400	▲ 10本
EGG0008	サイドロ アツラ メラ21	Sidoro alla Mela	リンゴのみで瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,500	▲ 24本
EGG0107	サイドロ アツラ コトニャ21	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋カリン)20%瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,500	◎
EGG0207	サイドロ アル サンブコ21	Sidoro al Sambuco	リンゴ、サンブコカの花1%、瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,500	○
EGG0307	サイドロ アツロ センゼロ21	Sidoro allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,500	○
EGG0504	サイドロ ロサト21	Sidoro alla Mela Rose'	リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醗酵、完全無添加	ロゼシドル	¥2,500	○
EGG0702	サイドロ アツラ メンタ21	Sidoro alla Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,500	×
EGG0801	サイドロ アル ペペロンチノ21	Sidoro al Peperoncino	リンゴ、ハラペーニョ、瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,500	×
EGG0602	サイドロ アツラメラ パツリカート20	Sidoro Barricato	リンゴのみでバツリック醗酵、瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,400	▲ 24本
EGG0603	サイドロ アツラメラ パツリカート21	Sidoro Barricato	リンゴのみでバツリック醗酵、瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,500	○
9 Walter de Batte' Prima Terra ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ]			リグーリア州ラ スペツィア-リオ マジジョーレ VdT			
WBP0702	ロサト プリマテッラ19	Rosato Primaterra	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、、他	ロゼ	¥4,800	▲ 12本
WBP0103	カラツツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×
WBP0203	アルモジエ16	Harmoge	ボスコ、アルパローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼピアンコ	白	¥6,200	▲
WBP0602	ピアンコ サラテ-ロ 18/19	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルパローラ	白	¥7,200	○
WBP0801	ヴィーニャ テッレ ビエトレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラー65%、メルロー25%、チリエジョーロ10%	赤	¥6,900	○
WBP0501	トス15	Tonos	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、、他	赤	¥5,500	△
WBP0401	セリコ2013	Cerico	グラナッチャ(ゲルナツィユ)80%、シラー20%	赤	¥6,900	×
WBP1001	シロップ デイロセ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,300	×

10	Damian Podversic ダミアン	フリウリ=ヴェネツィア	ジュリア州	ゴリツィア=ゴリツィア	IGT Venezia Giulia
DAM0009	リボッラ ジャッラ 2016	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥5,700 ×
DAM0210	カプリャ 2016	Kaplja	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥5,700 ×
DAM0108	マルヴァージア 2016	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥5,700 ×
DAM0308	ネカイ 2016	Nekaj	フリウラーノ	白	¥5,700 ×
DAM0405	ピノ グリージョ 2018 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥5,700 ×
DAM0508	プレリット 2016	Preliit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニオン	赤	¥5,700 ×
DAM0203	カプリャ セレツィオ=ネ 2005	Kaplja selezione	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア	白	¥8,500 ×
DAM0002	リボッラ ジャッラ セレツィオ=ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 初めてリースされた特別ナリボッラ	白	¥13,500 ×
DAM0601	リボッラ ジャッラ セレツィオ=ネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリース	白	¥30,000 ▲ 12本

11	Skerli スケルリ	フリウリ=ヴェネツィア	ジュリア州	トリエステ=サレス	IGT Venezia Giulia
SKE0008	ヴィトフスカ 2018	Vitovska	ヴィトフスカ	白	¥5,000 ×
SKE0301	ヴィトフスカ '67' 2018	Vitovska67	ヴィトフスカ、石樽にて醸酵・熟成	白	¥7,000 ×
SKE0108	マルヴァージア 2018	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥5,000 ×
SKE0206	テッラーノ 2016	Terrano	テッラーノ	赤	¥4,000 ×

12	Il Farneto イル ファルネート	エミリア=ロマーニャ州	レッジョエミリア=カステッララーノ	IGT Emilia
ILF1003	フリザン ロサト2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスパロツァ、サラミーノ主体、スベルゴラ他	ロゼ微泡 ¥2,200 ◎ 新VT
ILF0406	ブルット ナトゥレ20	Brut Nature	シャルドネ90%スベルゴラ10% 瓶内二次醸酵、ノドサージュ	白発泡 ¥3,000 ◎ 新VT
ILF1103	ジャンドン ピアッコ2021	Giondon Bianco	マルヴァージア ディ カンディア、果皮と共に1週間	白 ¥2,500 ▲ 再入荷8月~
ILF0009	スベルグレ 2021	Spergle	スベルゴラ	白 ¥2,700 ◎ 新VT
ILF0208	ベルツメイン 2019	Berzmein	マルツェミーノ	赤 ¥2,100 ◎ 新VT
ILF0604	フリザン ロッソ20	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスパロツァ、マエストリ主体、トレッピアーノ他	赤微泡 ¥2,100 ◎
ILF0803	ジャンドン ロッソ2020	Giondon Rosso	マルツェミーノ主体、マルボ ジェンティーレ、他	赤 ¥1,800 ◎
ILF0501	"アゼ"コンディメント ハルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加	バルサミコ ¥1,800 ◎
ILF0108	フリザン ピアッコ20	Frizant Bianco	スベルゴラ100%	白微泡 ¥2,200 ×
ILF0705	マリ=オブ=モテナ19	Mary of Modena	スベルゴラ70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡 ¥2,800 ×
ILF1301	カヒアン	Gabian	白のヴィナッチャと水、レモンで再醸酵 Alc.5%	微泡 ¥1,900 ×
ILF1202	ブルット ナトゥレ18	Brut Nature R	シャルドネ90%スベルゴラ10% シュール24か月ノドサージュ	白発泡 ¥3,500 ×

13	Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ	エミリア=ロマーニャ州	モデナ=カステルヴェートロ	ディモデナ	IGT Emilia
GRA0012	リーパ ディソララヴェント 20	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンタナロ、トレッピアーノ ディスハニャ	白微泡	¥3,200 ×
GRA0211	ランブルスコ フォンタナ ティ ボスキ" 19	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロツァ、他	赤微泡	¥3,200 △
GRA0209	ランブルスコ フォンタナ ティ ボスキ" 17	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロツァ、他	赤微泡	¥3,000 ▲ 12本
GRA0308	タルビアナツ17B	Tarbianaaz	トレッピアーノ モンタナロ 果槽を沈めず2か月以上	白	¥4,500 ○
GRA0603	マルヴァー=テコ 19	Malvatico	マルヴァージア ディ カンディア	白微泡	¥3,000 ×
GRA0108	スミルツォ 19	Smilzo	ランブルスコ ソルハラー	ロゼ微泡	¥3,000 ×
GRA0502	ブルットスプリングステイン 15	Brutsprintstin	トレッピアーノ モンタナロ	白泡	¥3,600 ×
GRA0408	サッソスク=ロ17A	Sassoscuoro	マルボ ジェンティーレ、他6種類の地ブドウ	赤	¥3,700 ×
GRA1001	アチエト タルビアナケル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアナーツで造った白ワインヴィネガー	ヴィネガー	¥1,800 ▲ 12本
GRA1002	アチエト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソスク=ロで造った赤ワインヴィネガー	ヴィネガー	¥1,800 ◎

14	KOI di Flavio Restani コイ ディフラヴィオ レスターニ	エミリア=ロマーニャ州	ボローニャ=ヴァルサモツィヤ	IGT Emilia
KOI0401	フリッツァンテ"キメラ"(19)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし	白微泡 ¥2,800 ×
KOI0301	ランブルスコ"ランブルスクリン"(19)	Lambrusco Lambrusklyn	ランブルスコ グラスパロツァ主体	赤微泡 ¥2,500 ▲ 12本
KOI0002	スパマンテ"イッルスイオーネ"(19)	Spumante "Illusione"	トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡 ¥3,300 ◎
KOI0201	スパマンテ ロゼ"ヴィズィオ"(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコ ソルハラー、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成	ロゼ泡 ¥3,500 ◎
KOI0501	ピアッコ"ケト"(20)	Bianco "Cheto"	ピニョレット、モントウーニ	白 ¥2,900 ×
KOI0101	ピアッコ"ヴィニャエッレ"(18)	Bianco "Vigna R"	トレッピアーノ モデネーゼ	白 ¥4,000 ×

15	Erioli エリオリー	エミリア=ロマーニャ州	ボローニャ=ヴァルサモツィヤ	IGT Emilia
ERIO401	スパマンテ "サレ=ブラ" 2013	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醸酵、ノドサージュ	白泡 ¥4,000 ×
ERIO002	アリオンサ"マルヴェツツァ" 2018	Alionza "Malvezza"	アリオンサ主体、瓶内二次醸酵、ノドサージュ	白 ¥3,000 ×
ERIO101	グレケット ジェンティーレ2013	Grechetto Gentile	ピニョレット 6年以上の熟成	白 ¥3,500 ×
ERIO201	ロッソ エミリア"サモディア" 2015	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニオン60%、メルロー	赤 ¥3,800 △
ERIO301	ネグレット"マイオルス" 2017	Negretto "Maiolus"	ネグレット	赤 ¥4,000 ×

16	Podere Luisa ポデーレ ルイーザ	トスカーナ州	アレッツォ=モンテヴァルキ	DOCG Chianti
LUI0902	ヘンシエロ トスカ=ナロツソNV (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 2018.2019のブレンド	赤 ¥1,800 ×
LUI9003	ヘンシエロ トスカ=ナロツソNV (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 2018.2019のブレンド	赤 ¥4,200 ×
LUI0106	イル チオットロ2017	Il Ciottolo	サンジョヴェーゼ主体、カベルネソーヴィニオン10%	赤 ¥2,000 ×
LUI0009	アムネジ=ア 2020	Amnesya	トレッピアーノ トスカ=ノ、マルヴァージア ピアンカ	白 ¥2,500 ×
LUI1002	ミス ダンナ=タ 2018	Miss Dannata	トレッピアーノ トスカ=ノ、マルヴァージア ピアンカ	白 ¥3,800 ×
LUI0608	オンブラ=ディ=ロ=サ 2020	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ ¥2,400 ×
LUI0208	キャンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥2,300 ×
LUI0406	ジュノ キャンティリゼルヴァ2015	Giuno Chianti Reserva	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥2,600 ×
LUI0505	サンジョヴェーゼ"カステルヘルツ" 2015	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤 ¥2,800 ×
LUI0703	ラ モライア 2016	La Moraia	カベルネソーヴィニオン	赤 ¥2,700 ×
LUI5001	EXV オリ=ウ=オイル (500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.21%	オイル ¥2,900 ×
LUI5011	EXV オリ=ウ=オイル (1000ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.21%	オイル ¥5,000 ×

17	Fanetti ファネッティ	トスカーナ州	シエナ=モンテプルチアーノ	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
FAN0009	ピアッコ サンタニエ=セ	Bianco S'Agneso	トレッピアーノ トスカ=ノ、マルヴァージア ピアンカ	白 ¥1,800 × 完売
FAN0601	ピアッコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレッピアーノ トスカ=ノ、マルヴァージア ピアンカ、他	白 ¥2,500 ◎
FAN0108	ロッソ ファネッティ	Rosso Fanetti	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥1,800 ◎
FAN0303	ロッソ ティ モンテプルチアーノ 2004	Rosso di Montepulciano	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ、	赤 ¥2,500 △
FAN0208	ヴィノ=ノ=ビレティ=モンテプルチアーノ=リゼルヴァ2015	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ、	赤 ¥3,300 × 完売
FAN0203	ヴィノ=ノ=ビレティ=モンテプルチアーノ=リゼルヴァ2009	Vino Nobile di Montepulciano	ブルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ、	赤 ¥4,900 ○
FAN0502	"サン ジュセッ=ペ" VNティモンテプルチアーノR1993	San Giuseppe	ブルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ	赤 ¥9,200 ×
FAN0501	"サン ジュセッ=ペ" VNティモンテプルチアーノR1990	San Giuseppe	ブルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ	赤 ¥11,500 ×

18	Apiua アピウア	マルケ州 アンコーナ-クブラモンターナ		VdT
API0001	ピスタ ラスピ2019	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白 ¥4,200 △
API0201	ラ ムヴェイス レプュタシオン2019_L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白 ¥4,800 △
API0101	ラ ムヴェイス レプュタシオン2019_L172	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジーア10%	白 ¥4,800 ×

19	Colle San Massimo コッレ サン マッシモ	アブルツツォ州テラーモ県-ジュリアノーヴァ		VdT
COL0007	ピアンコ20	Bianco	トレッピアーノ70%、パッセリーナ25%、マルヴァジーア5%	白 ¥3,000 ×
COL0109	メーノ ロッソ 20	Meno Rosso	モンテブルチアーノ	ロゼ ¥3,000 ×
COL0307	ロッソ19	Rosso	モンテブルチアーノ	赤 ¥3,500 ×
COL0403	ロッシッシイモ 15	Rossissimo	モンテブルチアーノ	赤 ¥4,000 ×

20	Corva Gialla コルヴァ ジャッラ	ラツィオ州ヴィテルボ-ルピアーノ		VdT
ORV0005	ピアンコ19	Bianco	トレッピアーノトスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティノ、他	白 ¥3,500 ○ 新VT
ORV0105	ロッセット20	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤 ¥2,800 ○ 新VT
ORV0306	チリエジョーロ チェレザ 20	Ciglioglio Ceresa	チリエジョーロ	赤 ¥2,800 ○ 新VT
ORV0402	ロッソ16	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤 ¥3,300 ○ 新VT
ORV0401	ロッソ15	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤 ¥3,700 ▲ 36本
ORV0701	アンバー-19	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白 ¥4,500 ×
ORV0602	ロザート20	Rosato	モンテブルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ ¥3,000 ×
ORV0201	ロッソ テッレ グロッテ15	Rosso delle Grotte	サンジョヴェーゼ	赤 ¥3,300 ×
ORV0501	ポッジョハステネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤 ¥5,500 △

21	Le Coste レ コステ	ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ		VdT
LEC0609	ピアンコ20	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジーアディカンディア、ヴェルメンティノ	白 ¥4,600 ×
LEC1608	ロッソ ティ ガエターノ20	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ61%、メルロー、シラー	赤 ¥3,000 ◎
LEC0909	ロッソ19	Rosso	グレケット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤 ¥3,500 ○
LEC1004	ウナタントムリゼルヴァ ホッテスコルマ12 (375ml)	Unatum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 選摘み&酸化熟成 補酒なし	赤甘 ¥14,000 ○
LEC9010	EXVオリブオイル21(500ml)	EXV Olio	レッチャーノ種中心のブレンド 賞味期限 ~2022年6月	オイル ¥3,900 ◎ 新VT
LEC9023	EXVオリブオイル21(1000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2022年6月	オイル ¥6,300 ▲ 新VT
LEC9039	EXVオリブオイル21(3000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 ~2022年6月	オイル ¥15,500 ○ 新VT
LEC0808	ロザート20	Rosato	アレアーティコ	ロゼ ¥5,800 ×
LEC1706	モスカート トゥエ エンメ 18	Moscato Due M	モスカート、樹齢10~15年。ピエ ディ フランコ(自根)の畑	白 ¥8,000 ×
LEC1804	サンジョヴェーゼ カルボ 18	Carbo'	サンジョヴェーゼ、除梗せずカーボニックマセレーション	赤 ¥5,500 ×
LEC1406	ロッソ エッレ16	Rosso R	グレケットロッソ、高樹齢の畑。果皮と4週間の醗酵	赤 ¥6,500 ×
LEC1106	ロッソ クリュ "レ コステ" 15	Rosso Cru Le Coste	グレケット(グレケットロッソ)100% 自根の畑	赤 ¥6,500 ×
LEC1306	レ ヴィーニエ ビウ ヴェッキエ11	Le Vigne Piu Vecchie	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画 10年費やしてリリース	白 ¥16,000 ×
LEC0009	外ロツツォ ピアンコ20 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ50%、マルヴァジーア ディ カンディア、他	白 ¥3,200 ×
LEC0205	外ロツツォ ロザート20 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアーティコ、プロカーニコ、サンジョヴェーゼ	ロゼ ¥3,200 ×
LEC0109	外ロツツォ ロッソ20 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ、メルロー主体	赤 ¥3,200 ×
LEC0509	ピアンケット20	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジーア ディ カンディア、モスカート	白 ¥3,500 ×
LEC0309	ル プリム-ル20	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤 ¥4,500 ×
LEC2802	ルスティコネ17	Rusticone	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレアーティコ、暑い年の樽をアッサンブラージュ	赤 ¥2,900 ×
LEC3403	ニーニ エ ルル-19	Nini e Lulu	シラー、2人の愛娘の描いたエチケット	赤 ¥4,500 ×
LEC2703	リパッツォ ピアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の外ロツツォピアンコに19年の外ロツツォピアンコの果皮を浸漬	白 ¥2,900 ×
LEC3501	リパッツォ ロザート18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロツツォピアンコに19年の外ロツツォロザートの果皮を浸漬	ロゼ ¥2,900 ×
LEC3202	リパッツォ ロッソ18/19	Ripazzo Rosso	2018の外ロツツォピアンコに19年の外ロツツォロッソの果皮を浸漬	赤 ¥2,900 ×
LEC2002	ピズィカンテ ピアンコ18	Pizzicante Bianco	モスカート主体、プロカーニコ 瓶内再醗酵	白微泡 ¥3,200 ×
LEC2104	ピズィカンテ ロザート18	Pizzicante Rosato	アレアーティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー 瓶内再醗酵	ロゼ微泡 ¥3,200 ×
LEC2204	ピズィカンテ ロッソ18	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ主体、メルロー 瓶内再醗酵	赤微泡 ¥3,200 ×
LEC1502	ラッボッカテッロ12(L2.3)	L'abboccatello	プロカーニコ、醗酵が止まったロットを瓶内醗酵	白微泡 ¥4,200 ×
LEC4001	ロッソ テ コッチョ 19	Rosso de Coccio	グレケット主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	赤 ¥5,500 ×
LEC2602	ボンビュール11	Bomb'ulle	プロカーニコ、モスカートの果汁で瓶内2次醗酵	白泡 ¥6,000 ×
LEC1905	アレア ヤクタ エスト16	Alea Jacta Est	アレアーティコ、自根の畑が中心	赤 ¥6,200 ×
LEC0706	ピアンコ Cru "レ コステ" 17	Bianco Cru Le Coste	プロカーニコ60%、マルヴァジーア、自根の畑、フリランジュースのみ	白 ¥6,500 ×
LEC1205	ピアンコ エッレ16	Bianco R	プロカーニコ60%、マルヴァジーア主体 高樹齢の畑	白 ¥5,500 ×
LEC2303	パイン13	Paino	プロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醗酵	白 ¥10,000 ×

22	Baijola バイヨラ	カンパーニヤ州ナポリ-イスキア島		VdT
BAJ0004	ピアンコ フォツィア19a	Bianco Foglia	ヴェルメンティノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他	白 ¥4,300 △
BAJ0102	ピアンコ イン ティア-17	Bianco in Tiano	ヴェルメンティノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他	白 ¥5,500 ×

23	Bonavita ボナヴィータ	シチリア メッシーナ-ファーロス-ペリオーレ		DOC Faro
BON0008	ロザート2019	Rosato	ネレロマスカラーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ ¥3,000 ▲ 12本
BON0106	ファロ2015	Faro	ネレロマスカラーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ	赤 ¥4,500 ○

～マグナム(1500ml)在庫表～

↓ 1500mlのみでの混載可能、6本1ケースにて出荷(750mlサイズとは混載できません) ↓

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
2	San Fereolo サンフェレオーロ	ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ	DOCG Dogliani			
SAN0910	サンフェレオーロ 2013 ドリアーニDOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥9,000	×
SAN0911	アウストリ 2013 ランゲDOC	Austri	バルベーラ85%、ネッピオーロ	赤	¥9,000	▲ 5本
SAN9009	イル プロヴィンチアレ 2015 ランゲネッピオーロDOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥9,000	▲
SAN9008	ミッレチンクエチエントヴァンタレ2008 ランゲ DOC	1593	ドルチェット樹齢69年以上。最上級の表現	赤	¥12,000	○
4	Divella Gussago ディヴェッラ	ロンバルディア州ブレシャ-グッサーゴ	VSQ			
DIV1003	ブランドブラン ドサッジョゼロ17	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100% 木箱入 ※混載不可 送料別途必要	白泡	¥11,500	△
6	Rosi Eugenio ローズイ	トレンティーノ=アルト アディジェ州ロヴェレート=ヴェッラーノ	IGT			
ROS9002	リフレッソ ローズイ 2016	Rifresso Rosi	マルツェミーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー	ロゼ	¥6,500	▲ 11本
9	Damian Podversic ダミアン	フリウリ=ヴェネツィア州トリヴェーゾ=ゴリツィア	IGT Venezia Giulia			
DAM3003	マルヴァジア 2016	Malvasia	マルヴァジア イストゥリアーナ	白	¥13,000	×
DAM2003	ネカイ 2016	Nekaj	フリウラーノ	白	¥13,000	×
DAM1201	リボッラジャッラ セレツィオーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ	白	¥28,000	▲
DAM1202	リボッラジャッラ セレツィオーネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリリース	白	¥65,000	▲ 12本
10	Skerlj スケルリ	フリウリ=ヴェネツィア州トリヴェーゾ=サレス	IGT Venezia Giulia			
SKE7001	ヴァイトフスカ 2018	Vitovska	ヴァイトフスカ	白	¥10,000	×
SKE8001	マルヴァジア 2018	Malvasia	マルヴァジア イストゥリアーナ	白	¥10,000	×
SKE6001	ヴァイトフスカ "67" 2018	Sukkus	ヴァイトフスカ、ボトル詰めまで果皮と共に熟成	白	¥14,000	×
14	KOI di Flavio Restani コイ ディフラヴィオ レスターニ	エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモッジャ	IGT Emilia			
KOI4001	フリッツァンテ"キメラ"(19)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし	白微泡	¥5,500	○
KOI5001	ランブルスコ"ランブルスクリン"(19)	Lambrusco Lambroosklyn	ランブルスコ グラスパロツサ主体	赤微泡	¥5,000	○
KOI1002	スプマンテ"イッルスィオーネ"(19)	Spumante "Illusione"	トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡	¥7,200	○
KOI3001	スプマンテ ロセ"ヴィズィオー"(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバーラ、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成	ロゼ泡	¥7,200	○
19	Le Coste レコステ	ラツィオ州ヴィテルボ=グラードリ	VdT			
LEC8038	ロッソ ティガエタ-19	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー	赤	¥6,500	×
LEC8061	ロッソ19 (1500ml)	Rosso	グレガット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥8,500	▲
LEC8034	ロッソ17	Rosso	グレガット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥8,000	▲ 12本

お取引先各位

毎度のことながら、在庫簿・欠品等ご迷惑おかけいたします。それぞれ再入荷の準備を急いでおります、入荷時期・ヴィンテージ等ご不明な点等ございましたら、お気軽にお問い合わせください。