

《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 DOCG Roero						
FOR0205	アルネイス "デザヤ" 2018	Arneis Desaja	アルネイス	白	¥3,000	×
FOR0405	アルネイス "ペダフォルノ" 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	▲ 24本
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 砂質の強いロエロ的な畑	赤	¥5,500	×
2 San Fereolo サンフェレオーロ 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 ティリアーヴォロ 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	ヴァルティハ 2019 トリアーニス・ベリオリ・レDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,000	▲ 36本
SAN0504	ヴィーニエドトルチ 2019 トリアーニス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	バルベール85%、ネッピオーロ	赤	¥4,400	◎
SAN0306	イル プロヴィンチアル 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 トリアーニス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 VdT						
LIE0001	モスカトリエート19	Liero	モスカト、樹齢30～50年の畑	白	¥4,800	◎ 新VT 9/9～
LIE0501	ビアンコ センサツィオーネ19	Sensazione	モスカト60%、コルテーゼ40%	白	¥4,800	◎ 新VT 9/9～
4 Saccoletto Daniele サッコレット 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	バルベール ミネルヴァ 14	Barbera Minerva	バルベール	赤	¥2,200	△
ACC0106	グリニョーノ イルコルナラスカ 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	バルベール "トラディツィオーネ" 16	Barbera Tradizione	バルベール、高糖度のブドウ、瓶内で醗酵を終える	赤	¥2,800	◎
ACC0301	バルベール "フォルナーチェ" 14	Barbera Fornace	バルベール、アスティのバルベール	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	バルベール アウルム11	Barbera Aurum	バルベール	赤	¥3,900	○
5 Divella Gussago ディヴェッラ VSQ						
DIV0003	ブランド ブラン ドサツジョーゼロ 17	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100%	白泡	¥4,700	×
DIV0103	クロ クロ ロゼ VDR ドサツジョーゼロ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	×
DIV0204	ニニ VDR ドサツジョーゼロ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 ドサツジョーゼロ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 ドサツジョーゼロ16	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%	白泡	¥7,500	×
6 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ DOC Lambrusco Mantovano						
VER0008	ロザト ヴェンクル-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 マントヴァーノ2018	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,000	×
VER0205	クエルクス サツビオーネタ 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 フリツツアンテ14	Ancellotta Frizzante	アンチエロッタ	赤微泡	¥2,400	△
7 Rosi Eugenio ローズィ IGT						
ROS0008	アニソズ 2017	Anisos	ノズィオーラ50%、ピノ ビアンコ30%、シャルドネ20%	白	¥4,500	×
ROS0108	リフレッシュ ローズィ 2019	Rifresco 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	¥2,900	▲ 12本
ROS0207	ポイエマ 2016	Poema	マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,500	△
ROS0306	エセジエスィ 2014	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥4,800	▲ 12本
ROS0505	エセジエスィ "リンコントロ" 2011	Esegesi 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つのヴィンテージ	赤	¥6,500	×
ROS1003	ドロン 2015 (375ml)	Doron	マルツェミーノ 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 Sidro						
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	×
EGG0107	サイドロ アツラ コトニヤ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 サンブーコ21	Sidor al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,500	▲ 36本
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 ロザト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 ala 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 ペペロンチーノ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	×
EGG0603	サイドロ アツラメラ ハツリカト21	Sidoro Barricato	リンゴのみでバリック醗酵、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] VdT						
WBP0702	ロザト 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、ロッセーゼビアンコ	白	¥6,200	▲
WBP0602	ビアンコ 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	ヴィーニヤ デッレ ピエトレ 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	グラナツッチャ(ゲルナツシュ)80%、シラー20%	赤	¥6,900	×
WBP1001	シロップデッロセ 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
DAM0010	リボッラ ジャッラ2017	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥6,000 ◎
DAM0211	カプリャ 2017	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	¥6,000 ◎
DAM0109	マルヴァージア 2017	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥6,000 ◎
DAM0309	ネカイ 2017	Nekaj	フリウラーノ	白	¥6,000 ◎ 新VT 9/9~
DAM0406	ピノ グリージョ 2019 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥6,000 ◎
DAM0509	プレリット 2017	Preliit	メルロー主体, カベルネ ソーヴィニオン	赤	¥6,000 ◎
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 X
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 X
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 ▲ 11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 X
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 X
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 X
SKE0206	テッラーノ 2016	Terrano	テッラーノ	赤	¥4,000 X

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
ILF0109	フリザン ビアッコ2021	Frizant Bianco	スベルゴラ100%	白微泡 ¥2,400 ◎
ILF1003	フリザン ロサート2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスパロッサ, サラミーノ主体, スベルゴラ他	ロゼ微泡 ¥2,200 ◎
ILF0406	ブルット ナトゥーレ20	Brut Nature	ソヴィニオンブラン80%シャルドネ20% 瓶内二次醸酵, ノドサージュ	白発泡 ¥3,000 ◎
ILF0706	マリ=オブ=モテナ20	Mary of Modena	ソヴィニオンブラン70%, シャルドネ20%, テルマリーナ10%	ロゼ泡 ¥3,500 ◎ 新VT 9/9~
ILF1103	ジャンドン ビアッコ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 ◎
ILF1401	ジャンドン ロサート2021	Giondon Rosato	ランブルスコグラスパロッサ, 他 スベルゴラ	ロゼ ¥2,200 ◎ 9/9~
ILF0009	スベルグレ 2021	Spergle	スベルゴラ	白 ¥2,700 △ 20CS
ILF0208	ヘルツメイン 2019	Berzmein	マルツェミーノ	赤 ¥2,100 ◎
ILF0604	フリザン ロッソ20	Frizant Rosso	ランブルスコ グラスパロッサ, マエストリ主体, トレッピーアーノ他	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 X
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 ○
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 X
ILF1301	カヒビアン	Gabian	白のヴィナッチャと水, レモンで再醸酵 Alc.5%	微泡 ¥1,900 X
ILF1202	ブルット ナトゥーレR18	Brut Nature R	シャルドネ90%スベルゴラ10% シュルリ=24か月ノドサージュ	白発泡 ¥3,500 X

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	リパ ディソプラヴェント 20	Ripa di Sopravento	トッピーアーノ モンタナロ, トレッピーアーノ ディスバニャ	白微泡	¥3,200 X
GRA0211	ランブルスコフォンタナ ディボスキ 19	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロッサ, 他	赤微泡	¥3,200 X
GRA0308	タルビアーナツ17B	Tarbianaaz	トッピーアーノ モンタナロ 果帽を洗わず2か月以上	白	¥4,500 △
GRA0108	スミルツォ 19	Smilzo	ランブルスコ ソルバハラ	ロゼ微泡	¥3,000 X
GRA0502	ブルットスプリングステイン 15	Brutsprintstin	トッピーアーノ モンタナロ	白泡	¥3,600 X
GRA0408	サッソスクーロ17A	Sassoscuero	マルボ ジェンティーレ, 他6種類の地ブドウ	赤	¥3,700 X
GRA1001	アチエト タルビアーナケル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアーナツで造った白ワインヴィネガー	ヴィネガー	¥1,800 X
GRA1002	アチエト サクサケル (375ml)	Aceto Saxagher	サッソスクー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=ヴァルサモツジャ	IGT Emilia
KOI0402	フリッツァンテ “キアラ” (19)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし	白微泡 ¥3,000 ◎
KOI0302	ランブルスコ “ランブルスクリン” (19)	Lambrusco Lambrusklyn	ランブルスコ グラスパロッサ主体	赤微泡 ¥2,700 ◎
KOI0002	スプマンテ “イッルスイオネ” (19)	Spumante “Illusione”	トレッピーアーノ モデナーゼ オリと共に成長	白泡 ¥3,300 ◎
KOI0201	スプマンテ ロゼ “ヴィズイオ” (19)	Spumante Rose “Visio”	ランブルスコ ソルバハラ, トレッピーアーノ モデナーゼ オリと共に成	ロゼ泡 ¥3,500 ◎
KOI0501	ビアッコ “ケト” (20)	Bianco “Cheto”	ピニョレット, モントウーニ	白 ¥2,900 X
KOI0601	ビアッコ “オルスウ” (20)	Bianco “Orsu”	モスカート50%トレッピーアーノモデナーゼ50%	白 ¥4,500 X
KOI0101	ビアッコ “ヴィニャエッレ” (18)	Bianco “Vigna R”	トレッピーアーノ モデナーゼ	白 ¥4,000 X

15	Erioli エリオリー	エミリア=ロマーニャ州	ボローニャ=ヴァルサモツジャ	IGT Emilia
ERIO401	スプマンテ “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 X
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 X
ERIO101	グレchetto 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 X
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 X

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
LUI0903	ヘンシエロ トスカーナ ロッソ2020 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥2,000 ◎ 新VT 9/9~
LUI9004	ヘンシエロ トスカーナ ロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥4,800 ◎ 新VT 9/9~
LUI0107	イル チョットロ2020	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 ¥2,200 ◎ 新VT 9/9~
LUI0208	キャンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥2,300 ◎ 再入荷9/9~
LUI0405	イ ジュエリ 2015 IGT	I Giuno!	サンジョヴェーゼ主体 DOCの官能検査に落ちたロット	赤 ¥2,600 ◎ 再入荷9/9~
LUI0506	サンジョヴェーゼ “カステルヘルソ” 2016	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤 ¥3,000 ◎ 新VT 9/9~
LUI0703	ラ モライア 2016	La Moraia	カベルネソーヴィニオン	赤 ¥2,700 ○ 再入荷9/9~
LUI5002	EXV オリ=ウ=オイル2021 (500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ, モライオーロ, レッチーノ, 酸度0.22%	オイル ¥2,900 ○ 新VT 9/9~
LUI5012	EXV オリ=ウ=オイル2021 (1000ml)	EXV Olio	ペンドリーノ, モライオーロ, レッチーノ, 酸度0.22%	オイル ¥5,000 ○ 新VT 9/9~
LUI0009	アムネジアー 2020	Amnesya	トレッピーアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ	白 ¥2,500 X
LUI1002	ミス ダンナタ 2018	Miss Dannata	トレッピーアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ	白 ¥3,800 X
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 X

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	ビアッコ サンタニエセ	Bianco S'Agnese	トレッピーアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ	白 ¥1,800 X
FAN0601	ビアッコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレッピーアーノ トスカーノ, 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 X
FAN0208	ヴィーノ=ヒレティ=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 X
FAN0203	ヴィーノ=ヒレティ=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 X
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 X

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 ▲ 24本
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 ▲ 24本
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				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	ロッシッツイモ 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				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、ヴェルメンティーノ、他	白	¥3,500 ×
ORV0105	ロッセット20	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥2,800 △
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 ○
ORV0402	ロッソ16	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,300 ▲ 24本
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	ロサート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				VdT	
LEC0110	リロツツォ ロッソ21 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ、メルロー主体	赤	¥3,600 ▲
LEC1608	ロッソ ティ カエターノ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	グレゲット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,500 ○
LEC4002	ロッソ テ コッチョ 20	Rosso de Coccio	グレゲット主体、テラコッタ製タンクでの醸酵・熟成	赤	¥5,900 ○
LEC1004	ウナタントウミゼルヴァ ホッテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 運摘み&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 ~2024年2月	オイル	¥3,900 ○
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 ~2023年8月	オイル	¥6,300 × 完売
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 ~2023年8月	オイル	¥15,500 ▲
LEC0010	リロツツォ ピアンコ21 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、他	白	¥3,600 ×
LEC0206	リロツツォ ロサート21 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアーティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー、プロカーニコ	ロゼ	¥3,600 ×
LEC2002	ピッツィカンテ ピアンコ19	Pizzicante Bianco	モスカート ジャッラ主体、プロカーニコ 瓶内再醸酵	白微泡	¥3,900 ×
LEC2104	ピッツィカンテ ロサート19	Pizzicante Rosato	アレアーティコ100% 瓶内再醸酵	ロゼ微泡	¥3,900 ×
LEC2204	ピッツィカンテ ロッソ19	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー 瓶内再醸酵	赤微泡	¥3,900 ×
LEC0309	ル プリム-ル21	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥4,900 ×
LEC4201	シャルドネ ル シャ 20	Le Chat	シャルドネ100%、樹齢50年	白	¥6,200 ×
LEC4401	シラー ルル-19	Lulu	シラー 選別したブドウのみ、長期間の熟成	赤	¥6,200 ×
LEC4102	ピアンコ テ コッチョ20	Bianco de Coccio	プロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醸酵・熟成	白	¥6,200 ×
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、ヴェルメンティーノ	白	¥4,600 ×
LEC0808	ロサート20	Rosato	アレアーティコ	ロゼ	¥5,800 ×
LEC1706	モスカート トウエ 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	グレゲットロッソ、高樹齢の畑。果皮と4週間の醸酵	赤	¥6,500 ×
LEC1106	ロッソ クリュ レ コステ 15	Rosso Cru Le Coste	グレゲット(グレゲットロッソ)100% 自根の畑	赤	¥6,500 ×
LEC1306	レヴィーニエ ビウ ウェッキエ11	Le Vigne Più 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 ×
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 ×
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 ロサート18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロツツォピアンコに19年の外ロツツォロサートの果皮を浸漬	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 ×
LEC1502	ラッポッカテッロ12(L2.3)	L'abboccatello	プロカーニコ、醸酵が止まったロットを瓶内醸酵	白微泡	¥4,200 ×
LEC2602	ボンビュル11	Bomb'ulle	プロカーニコ、モスカートの果汁で瓶内2次醸酵	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、果皮とともに醸酵	白	¥10,000 ×
LEC9911	ファジョリ ジャッロニ (500g)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥2,400 ×
LEC9912	ファジョリ ジャッロニ (1kg)	Fagioli Gialloni	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥3,800 ×
LEC9921	ファジョリ テル プルカトリオ(500g)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥2,400 ×
LEC9922	ファジョリ テル プルカトリオ(1kg)	Fagioli del Purgatorio	白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥	乾燥豆	¥3,800 ×
22 Baijola バイヨラ				VdT	
BAJ0004	ピアンコ フォリア19a	Bianco Foglia	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥4,300 △
BAJ0102	ピアンコ イン ティア-17	Bianco in Tiano	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン ブラン、他	白	¥5,500 ×
23 Bonavita ボナヴィータ				DOC Faro	
BON0008	ロサート2019	Rosato	ネレロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,000 ×
BON0106	ファ-ロ2015	Faro	ネレロマスカレーゼ、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-ロ 2013 トリアーニDOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥9,000	×
SAN0911	アウストリ 2013 ランゲDOC	Austri	バルベール85%、ネッピオーロ	赤	¥9,000	▲ 4本
SAN9009	イル プロヴィンチア-レ 2015 ランゲネッピオーロDOCG	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	ロンバルディア州プレーシャ-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			
ROS9001	リフレッソ ローズィ 2015	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	¥6,000	▲ 6本
9	Damijan Podversic ダミアン	フリウリ=ヴェネツィア州ジューリア州ゴリツィア=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=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=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=ヴェネツィア州ジューリア州トリエステ=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州ヴァルサモッジャ	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 Lambrooklyn	ランブルスコ グラスパロッサ主体	赤微泡	¥5,000	○
KOI1002	スプマンテ"イッルスィオ=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 ロゼ"ヴィズィオ"(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			
LEC8042	ピアンコ20	Bianco	ブロカーニコ、マルヴァジアディカンディア、ヴェルメンティーノ	白	¥12,000	▲ 12本
LEC8111	ピアンコ テ コッチョ20	Bianco de Coccio	ブロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	白	¥14,000	△
LEC8121	ロッソ テ コッチョ 20	Rosso de Coccio	グレゲット主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	赤	¥13,000	△
LEC8081	ロッソ ティ カエターノ20	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー	赤	¥7,000	△
LEC8061	ロッソ19	Rosso	グレゲット主体、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	グレゲット主体、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。