

《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
<b>1 Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ</b> <span style="float: right;"><b>DOCG Roero</b></span>						
FOR0205	アルネイズ "デサヤ" 2018	Arneis Desaja	アルネイズ	白	¥3,000	×
FOR0405	アルネイズ "ヘダフォルノ" 2018	Arneis Pedaforno	アルネイズ 樹齢 60年〜、果皮とともに 10日間	白	¥4,000	×
FOR0306	ネッピオーロ "ウイスカ" 18 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ	赤	¥2,900	▲ 12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	×
<b>2 San Fereolo サンフェレオーロ</b> <span style="float: right;"><b>DOCG Dogliani</b></span>						
SAN0704	ラ ルーバ 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	ヴァルディバ 2019 ドリア-ニス-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	ヴィーニエドトルチ 2019 ドリア=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 プロヴィンチヤレ 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=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	×
<b>3 Cascina Lieto カッシーナリエート</b> <span style="float: right;"><b>VdT</b></span>						
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	×
LIE0501	ビアンコ センサツィオ-ネ19	Sensazione	モスカト60%、コルテゼ40%	白	¥4,800	×
<b>4 Saccoletto Daniele サッコレット</b> <span style="float: right;"><b>VdT</b></span>						
ACC0405	ビアンコイ ティツリ 18	Bianco I Tigli	ブッサネッロ65%、ティモラッソ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 "フィオリタリソ" 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	○
<b>5 Divella Gussago ディヴェッラ</b> <span style="float: right;"><b>VSQ</b></span>						
DIV0003	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%	白泡	¥4,700	×
DIV0103	クロ クロロゼ VDR ドサッジョ ゼロ16	Clo Clo VDR Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%、(うちりザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥6,000	×
DIV0204	ニ-ニ VDR ドサッジョ ゼロ16	NiNi VDR Dosaggio Zero	シャルドネ50%、ピノ ネーロ50%、(うちりザーヴワイン25%)	白泡	¥6,500	×
DIV0401	ダディ VDR ドサッジョ ゼロ16	Dady VDR Dosaggio Zero	シャルドネ100%、(うちりザーヴワイン25%)	白泡	¥6,500	×
DIV0303	ブランド ノワール ドサッジョ ゼロ16	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%	白泡	¥7,500	×
<b>6 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ</b> <span style="float: right;"><b>DOC Lambrusco Mantovano</b></span>						
VER0008	ロサト 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-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	△
<b>7 Rosi Eugenio ローズィ</b> <span style="float: right;"><b>IGT</b></span>						
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	リフレッソ ローズィ 2019	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	¥2,900	×
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	Esegisi	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"リンコト" 2011	Esegisi 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	▲
<b>8 Floribunda フロリバンダ</b> <span style="float: right;"><b>Sidro</b></span>						
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	シードル	¥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	シードル	¥2,500	◎
EGG0207	サイドロ アル サンブ-コ21	Sidoro al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醗酵、完全無添加	シードル	¥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	シードル	¥2,500	▲ 36本
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	ロゼシードル	¥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	シードル	¥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	シードル	¥2,500	×
EGG0603	サイドロ アツラメラ ハリカト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	シードル	¥2,500	○
<b>9 Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ]</b> <span style="float: right;"><b>VdT</b></span>						
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、ロッセーゼビアンコ	白	¥6,200	▲ 24本
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	ヴィーニャ 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	グラナッチャ(グルナッシュ)80%、シラー20%	赤	¥6,900	×
WBP1001	シロップデロセ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,300	×

10	Damijan Podversic <b>ダミアン</b>	フリウリ=ヴェネツィア州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	◎ 新VT
DAM0211	カプリヤ 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	◎ 新VT
DAM0108	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	◎ 新VT
DAM0309	ネカイ 2017	Nekaj	フリウラーノ	白	¥6,000	◎ 新VT
DAM0406	ピノ グリージョ 2019 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥6,000	× 予約完売
DAM0509	プレリット 2017	Preliit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥6,000	◎ 新VT
DAM0203	カプリヤ 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 初めてリリースされた特別なリボッラ	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年かけてリリース	白	¥30,000	▲ 9本

11	Skerli <b>スケルリ</b>	フリウリ=ヴェネツィア州トリエステ=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、石樽にて醗酵・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 <b>イル ファルネート</b>	エミリア=ロマーニャ州レッツジョエミリア=カステッラルーノ	IGT Emilia			
ILF0109	フリザン ピアッコ2021	Frizant Bianco	スベルゴラ100%	白微泡	¥2,400	◎
ILF1003	フリザン ロザート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 ナトゥレ20	Brut Nature	ソヴィニヨンブラン80%、シャルドネ20% 瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白発泡	¥3,000	◎
ILF0706	マリオフモテナ20	Mary of Modena	ソヴィニヨンブラン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥3,500	△ 新VT
ILF1103	ジャンドン ピアッコ2021	Gandon 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 ロザート2021	Gandon Rosato	ランブルスコグラスパロッサ、他 スベルゴラ	ロゼ	¥2,200	◎ 新アイテム
ILF0009	スベルグレ 2021	Spergle	スベルゴラ	白	¥2,700	× 完売
ILF0208	ベルツメイン 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	Gandon 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	○
ILF1301	カヒア	Gabian	白のヴィナッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡	¥1,900	×
ILF1202	ブルット ナトゥレR18	Brut Nature R	シャルドネ90%スベルゴラ10% シュールリ-24か月ノドサージュ	白発泡	¥3,500	×

13	Vittorio Graziano <b>ヴィットーリオ グラツィアーノ</b>	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 ディソブラヴェント 20	Ripa di Sopravento	トッピーアーノ モンタナロ、トッピーアーノ デイバニャ	白微泡	¥3,200	×
GRA0211	ランブルスコフォンタナ デイボスキ 19	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロッサ、他	赤微泡	¥3,200	×
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 ソルバーラ	ロゼ微泡	¥3,000	×
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	×
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	×
GRA1001	アチェト 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	×
GRA1002	アチェト サクサゲル (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 <b>コイ ディフラヴィオ レスターニ</b>	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 “キメラ” (19)	Frizzante Chimera	ピニョット主体 瓶内醗酵 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”	トッピーアーノ モデネーゼ 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 ソルバーラ、トッピーアーノ 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”	ピニョット、モントウーニ	白	¥2,900	×
KOI0601	ピアッコ “オルス” (20)	Bianco “Orsu”	モスカート50%トッピーアーノ/モデネーゼ50%	白	¥4,500	×
KOI0101	ピアッコ “ヴィニャエッレ” (18)	Bianco “Vigna R”	トッピーアーノ モデネーゼ	白	¥4,000	×

15	Erioli <b>エリオリー</b>	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、瓶内二次醗酵、ノドサージュ	白泡	¥4,000	×
ERIO002	アリオンサ “マルヴェツァ” 2018	Alionza “Malvezza”	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、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 ソーヴィニヨン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 <b>ポデーレ ルイーザ</b>	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=ナロッソ2020 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,000	◎ 新VT
LUI9004	ヘンシエロ トスカ=ナロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥4,800	◎ 新VT
LUI0107	イル チョット2020	Il Ciottolo	サンジョヴェーゼ主体、カベルネソーヴィニヨン10%	赤	¥2,200	◎ 新VT
LUI0208	キャンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,300	○ 再入荷
LUI0405	イ ジュニ 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
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	× 完売
LUI0703	ラ モライア 2016	La Moraia	カベルネソーヴィニヨン	赤	¥2,700	△ 再入荷
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	× 完売
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
LUI0009	アムネジアー 2020	Amnesya	トッピーアーノ 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	トッピーアーノ トスカ=ノ、マルヴァージア ピアンカ	白	¥3,800	×
LUI0608	オンブラディローサ 2020	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,400	×

17	Fanetti <b>ファネッティ</b>	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 サンタニェーゼ	Bianco S'Agnese	トッピーアーノ トスカ=ノ、マルヴァージア ピアンカ	白	¥1,800	×
FAN0601	ピアッコ ヘッティ(12)	Bianco Betty	トッピーアーノ 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 ディ 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	×
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 ジュゼッペ” VNデ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 ジュゼッペ” VNデ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 Apuia 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	×	完売
API0201	ラ ムヴェイス レプユタシオン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 レプユタシオン2019 .L172	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥4,800	×	
19 Colle San Massimo コツレ サン マッシモ				VdT			
COL0007	ピアンコ20	Bianco	トッピアーノ70%、パッセリーナ25%、マルヴァジア5%	白	¥3,000	×	
COL0109	メノ 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	ロッシスイモ 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	×	
ORV0105	ロッセット20	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥2,800	▲	48本
ORV0306	チリエジョーロ"チエレサ"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	▲	12本
ORV0401	ロッソ15	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,700	▲	36本
ORV0701	アンバ-19	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白	¥4,500	×	
ORV0602	ロザ-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 グロツテ15	Rosso delle Grotte	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,300	×	
ORV0501	ホッジョハステ-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 ガエタノ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醗酵・熟成	赤	¥5,900	○	
LEC1004	ウナタンナムリゼルヴァ ホッテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコ甘口 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、マルヴァジア、他	白	¥3,600	×	
LEC0206	リロツツォ ロザ-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 ジャッロ主体、プロカーニコ 瓶内再醗酵	白微泡	¥3,900	×	
LEC2104	ピッツィカンテ ロザ-ト19	Pizzicante Rosato	アレアーティコ100% 瓶内再醗酵	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 瓶内再醗酵	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醗酵・熟成	白	¥6,200	×	
LEC0609	ピアンコ20	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジアディカンディア、ヴェルメンティノ	白	¥4,600	×	
LEC0808	ロザ-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週間の醗酵	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	×	
LEC01306	レ ヴィーニエ ビウ ヲッキエ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	×	
LEC0509	ピアンケット20	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジア 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	リパツツォ 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	リパツツォ ロザ-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-トの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900	×	
LEC3202	リパツツォ 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	ラッボッカテッロ12(L2.3)	L'aboccatello	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	×	
LEC2602	ボンビュル11	Bomb'bulle	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%、マルヴァジア、自根の畑、フリランジュスのみ	白	¥6,500	×	
LEC1205	ピアンコ エッレ16	Bianco R	プロカーニコ60%、マルヴァジア主体 高樹齢の畑	白	¥5,500	×	
LEC2303	ハイ-ノ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	×	
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 フォッリア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-ノ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				DOC Faro			
BON0008	ロザ-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	×	
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
<b>2</b>	<b>San Fereolo サンフェレオーロ</b>	ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ	<b>DOCG Dogliani</b>			
SAN0910	サンフェレオ-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	バルベール85%、ネッピオーロ	赤	¥9,000	×
SAN9009	イル プロヴィンチャレ 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	○
<b>4</b>	<b>Divella Gussago ディヴェッラ</b>	ロンバルディア州プレーシャ-グッサーゴ	<b>VSQ</b>			
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 <b>※混載不可 送料別途必要</b>	白泡	¥11,500	△
<b>6</b>	<b>Rosi Eugenio ロースイ</b>	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	<b>IGT</b>			
ROS9001	リフレッソ ロースイ 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
<b>9</b>	<b>Damijan Podversic ダミアン</b>	フリウリ=ヴェネツィア州ジュリア州ゴリツィア-ゴリツィア	<b>IGT Venezia Giulia</b>			
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
<b>10</b>	<b>Skerlj スケルリ</b>	フリウリ=ヴェネツィア州トリエステ-サレス	<b>IGT Venezia Giulia</b>			
SKE7001	ヴァイトフスカ 2018	Vitovska	ヴァイトフスカ	白	¥10,000	×
SKE8001	マルヴァージア 2018	Malvasia	マルヴァージア 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、ボトリ詰めまで果皮と共に熟成	白	¥14,000	×
<b>14</b>	<b>KOI di Flavio Restani コイ ディフラヴィオ レスターニ</b>	エミリア=ロマーニャ州ボローニャ-ヴァルサモツィヤ	<b>IGT Emilia</b>			
KOI4001	フリッツァンテ"キメラ"(19)	Frizzante Chimera	ピネロレット主体 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 ロセ"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	○
<b>19</b>	<b>Le Coste レコステ</b>	ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ	<b>VdT</b>			
LEC8042	ビアンコ20	Bianco	プロカーニコ、マルヴァージアディカンディア、ヴェルメンティーノ	白	¥12,000	▲ 6本
LEC8111	ビアンコ 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 ガエターノ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。