

《在庫状況 記号の目安》

- ◎・・・余裕あり
- ・・・やや少(300本前後)
- △・・・少(200本前後)
- ▲・・・極少(100本前後)
- ×・・・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	生産者	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>		<b>ピエモンテ州クネオ-サントステーファノロエーロ</b>		<b>DOCG Roero</b>			
FOR0205	アルネイス "テザヤ" 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 "ウイスカ" 18 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ	赤	¥2,900	×	
FOR0105	ロエーロ "ヴァルドヴァト" 2017 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥3,600	△	
FOR0503	ロエーロ 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	ロエーロ 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	×	
<b>2 San Fereolo サンフェレオーロ</b>		<b>ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ</b>		<b>DOCG Dogliani</b>			
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-ヴァロ 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-ベリオリ-レDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,000	×	
SAN0504	ヴィーニェドルチ 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	×	完売
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	×	完売
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>		<b>ピエモンテ州クネオ-カスティリオーネ ティネッラ</b>		<b>VdT</b>			
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 センサツィオーネ19	Sensazione	モスカト60%、コルテーゼ40%	白	¥4,800	×	
<b>4 Saccoletto Daniele サッコレット</b>		<b>ピエモンテ州アレッサンドリア-サンジョルジョ モンフェッラート</b>		<b>VdT</b>			
ACC0405	ビアンコイ ティツリ 18	Bianco I Tigli	ブッサネッロ65%、ティモラツォ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	▲	36本
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	△	
<b>5 Divella Gussago ディヴェッラ</b>		<b>ロンバルディア州プレーシャ-グッサーゴ</b>		<b>VSQ</b>			
DIV0003	ブランド ブラン ドサツジョ 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 ドサツジョ 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 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 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 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>		<b>ロンバルディア州マントヴァ-コンメッサツジョ</b>		<b>DOP Lambrusco Mantovano</b>			
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	×	完売
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>		<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>		<b>IGT</b>			
ROS0009	アニゾス 2018	Anisos	ノズィオーラ50%、ピノ ビアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,000	◎	
ROS0109	リフレッソ ローズィ 2020	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	¥3,000	○	
ROS0208	ポイエマ 2018	Poiera	マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	○	
ROS0307	エセジエスィ2015	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,200	▲	
ROS0505	エセジエスィ "リンコント" 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	▲	12本
<b>8 Floribunda フロリバンダ</b>		<b>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</b>		<b>Sidro</b>			
EGG0008	サイドロ アツァ 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 アツァ 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	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	×	
EGG0307	サイドロ アツァ 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	▲	12本
EGG0702	サイドロ アツァ 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 アツァメラ 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	▲	60本
<b>9 Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ]</b>		<b>リグーリア州ラ スペツィア-リオマツジョーレ</b>		<b>VdT</b>			
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	▲	6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	ヴィーニャ デッレ 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 <b>ダミアン</b>	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	DOC Collio
DAM0010	リボッラ ジャッラ2017	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白 ¥6,000 X
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 ◎
DAM0406	ピノ グリージョ 2019 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤 ¥6,000 X
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なりボッラ	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 ▲ 5本

11	Skerli <b>スケルリ</b>	フリウリ=ヴェネツィア	ジュリア州トリエステ=サレス	DOC Carso
SKE0009	ヴィトフスカ 2019	Vitovska	ヴィトフスカ	白 ¥5,300 ○
SKE0109	マルヴァージア 2019	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白 ¥5,300 ○
SKE0207	テッラーノ 2017	Terrano	テッラーノ	赤 ¥4,400 X
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 X

12	Il Farneto <b>イル ファルネート</b>	エミリア=ロマーニャ州	レッジョエミリア=カステッラーノ	IGT Emilia
ILF0109	フリザンピアンコ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 グラスパロツサ、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	ソヴィニオンブラン80%シャルドネ20% 瓶内二次醗酵、ノド'サージュ	白発泡 ¥3,000 X
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 ▲ 60本
ILF1103	ジャンドンピアンコ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 ○ 150CS
ILF1401	ジャンドン ロサート2021	Giondon Rosato	ランブルスコグラスパロツサ、他 スベルゴラ	ロゼ ¥2,200 ◎
ILF0804	ジャンドン ロッソ2021	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 ◎ 新VT
ILF0009	スベルグレ 2021	Spergle	スベルゴラ	白 ¥2,700 X
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 グラスパロツサ、マエストリ主体、トレッピアーノ他	赤微泡 ¥2,100 ◎
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 ▲ 60本
ILF1301	ガビアン	Gabian	白のヴィナツチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡 ¥1,900 X
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 X

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 ティ ソブラヴェント 20	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンタナロ、トレッピアーノ ディスバニャ	白微泡 ¥3,200 X
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 グラスパロツサ、他	赤微泡 ¥3,200 X
GRA0308	タルビアナツ17B	Tarbianaaz	トレッピアーノ モンタナロ 果實を沈めず2か月以上	白 ¥4,500 X 完売
GRA0108	スミルツォ 19	Smilzo	ランブルスコ ソルバ=ラ	ロゼ微泡 ¥3,000 X
GRA0502	ブルットスプリングステイン 15	Brutsprintstin	トレッピアーノ 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種類の地ドウ	赤 ¥3,700 X
GRA1001	アチェト タルビアナケル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアナツで造った白ワインヴィネガー	ヴィネガ ¥1,800 X
GRA1002	アチェト 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 ¥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 Lambrooklyn	ランブルスコ グラスパロツサ主体	赤微泡 ¥2,700 △
KOI0002	スプマンテ"イルスィオ=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 ¥3,300 ◎
KOI0201	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=ラ、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成	ロゼ泡 ¥3,500 ◎
KOI0501	ピアンコ"ケト"(20)	Bianco "Cheto"	ピニョレット、モントゥーニ	白 ¥2,900 X
KOI0601	ピアンコ"オルスウ"(20)	Bianco "Orsu"	モスカート50%トレッピアーノモデネーゼ50%	白 ¥4,500 X
KOI0101	ピアンコ"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 X

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
ERI0402	スプマンテ "サレ=ブラ" 2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノド'サージュ	白泡 ¥4,500 ▲ 48本
ERI0003	アリオンサ"マルヴェツツァ"2019	Alionza"Malvezza"	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノド'サージュ	白 ¥3,300 ◎
ERI0103	グレケット ジェンティーレ"パティヤヌム"2013	Grechetto Gentile	ピニョレット 6年以上の熟成 別ロット	白 ¥3,900 ○
ERI0201	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 X
ERI0302	ネグレット"マイオルス"2018	Negretto"Maiolus"	ネグレット	赤 ¥4,200 ◎

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	ヘンスイエロ トスカ=ナロツソ2020 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥2,000 △
LUI9004	ヘンスイエロ トスカ=ナロツソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥4,800 ○
LUI0107	イル チオットロ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 ▲
LUI0208	キアンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥2,300 △
LUI0405	イ ジュエ=ノ! 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 X
LUI0506	サンジョヴェーゼ"カステルベルツ" 2016	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤 ¥3,000 X
LUI0703	ラ モライア 2016	La Moraia	カベルネソーヴィニオン	赤 ¥2,700 ▲
LUI0502	EXV オリ=ウオイル2021 (500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レツチーノ、酸度0.22%	オイル ¥2,900 X
LUI5012	EXV オリ=ウオイル2021(1000ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レツチーノ、酸度0.22%	オイル ¥5,000 ▲
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 X
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 X
LUI0608	オンブラデ=ロ=サ 2020	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ ¥2,400 X

17	Fanetti <b>ファネツティ</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	ピアンコ サンタニエ=セ	Bianco S'Agnese	トレッピアーノ トスカ=ノ、マルヴァージア ピアンカ	白 ¥2,000 ◎ 価格変更
FAN0601	ピアンコ ベツツィ(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 ファネツティ	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=ノ=ヒレティモンテプルチアーノ=ルセルヴァ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=ノ=ヒレティモンテプルチアーノ=ルセルヴァ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 ジュセツ=ベ" 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 ジュセツ=ベ" 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	×
API0201	ラ ムヴェイス レプュタシヨ2019 .L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	×
API0101	ラ ムヴェイス レプュタシヨ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	ロッセツ20	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥2,800	×
ORV0306	チリエジョーロ"チレレサ"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 グロッテ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	リロツツオ ロッソ21 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ、メルロー主体	赤	¥3,600	▲ 36本
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	×
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	▲ 34PC
LEC0010	リロツツオ 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	リロツツオ 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	×
LEC1306	レヴィーニエ ビウ ウェッキエ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	×
LEC0509	ピアンケツト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ツト	赤	¥4,500	×
LEC2703	リパツツオ ピアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の外ロツツオピアンコに19年の外ロツツオピアンコの果皮を浸漬	白	¥2,900	×
LEC3501	リパツツオ ロザ-ト18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロツツオピアンコに19年外ロツツオロザ-トの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900	×
LEC3202	リパツツオ ロッソ18/19	Ripazzo Rosso	2018の外ロツツオピアンコに19年の外ロツツオ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'aboccatello	プロカーニコ、醗酵が止まったロツを瓶内醗酵	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	パイノ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 ブルカト-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 ブルカト-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 フォツリア19a	Bianco Foglia	ヴェルメンティノ、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 ティアーノ17	Bianco in Tiano	ヴェルメンティノ、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	ロザ-ト2019	Rosato	ネレロマスカラーゼ、ネレッロ カブツチヨ、ノチェツラ	ロゼ	¥3,000	×
BON0106	ファ-ロ2015	Faro	ネレロマスカラーゼ、ネレッロ カブツチヨ、ノチェツラ	赤	¥4,500	▲ 48本

～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	サンフェレオーロ 2013 ドリアーニDOCG	San Fereolo	ドルチエット	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	ドルチエット樹齢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>	ロンバルディア州ブレシャ・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 ローズイ</b>	トレンティーノ＝アルト アディージェ州ロヴェレート＝ヴォラーノ	<b>IGT</b>			
ROS9001	リフレッソ ローズイ 2015	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	¥6,000	×
<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 セレツィオーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ	白	¥28,000	▲ 12本
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
<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>			
SKE7002	ヴァイトフスカ 2019	Vitovska	ヴァイトフスカ	白	¥12,500	▲ 9本
SKE8002	マルヴァージア 2019	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥12,500	▲ 10本
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	×
<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＝ヴァルサモッジャ	<b>IGT Emilia</b>			
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 Lambrusklyn	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 ロゼ “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	○
<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	▲ 4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。