

《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	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 "ヘダフォルノ" 2018	Arneis Pedaforno	アルネイス 樹齢 60 年へ、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	ヴァルティハ 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	▲ 12本
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	▲ 36本
SAN0605	ミル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 ティネッラ		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	×
LIE0501	ビアンコ センサツィオーネ19	Sensazione	モスカト60%、コルテゼ40%	白	¥4,800	×
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" 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		ロンバルディア州プレーシャ-グッサーゴ		VSQ		
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	×
6 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ		ロンバルディア州マントヴァ-コンメッサッジョ		DOP Lambrusco Mantovano		
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	▲ 12本
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	▲
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		
ROS0009	アニソズ 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	◎ 新VT
ROS0109	リフレッシュ ロズィ 2020	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	¥3,000	◎ 新VT
ROS0208	ポイエマ 2018	Poema	マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	◎ 新VT
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	▲ 新VT
ROS0505	エセジエスィ"リンコト" 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
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		
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	×
EGG0304	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	×
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 ベペロンチ-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	▲
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-リオマッジョーレ		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	▲ 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、ロッセーゼピアンコ	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 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 ダミアン	フリウリ=ヴェネツィア州ジュリア州ゴロツィア=ゴロツィア	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	カブリャ 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 ソーヴィニヨン 赤 ¥6,000 ◎
DAM0203	カブリャ 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年かけてリリース 白 ¥30,000 ▲ 6本

11	Skerli スケルリ	フリウリ=ヴェネツィア州トリエステ=サレス	DOC Carso
SKE0009	ヴィトフスカ 2019	Vitovska	ヴィトフスカ 白 ¥5,300 ◎ 新VT
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 ◎ 新VT
SKE0207	テッラーノ 2017	Terrano	テッラーノ 赤 ¥4,400 X 完売
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

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 グラスパロッサ、サラミーノ主体、スベルゴラ他 白微泡 ¥2,200 ◎
ILF0406	ブルット ナトゥーレ20	Brut Nature	ソヴィニヨンブラン80%、シャルドネ20% 瓶内二次醸酵、ノドサージュ 白発泡 ¥3,000 X 完売
ILF0706	マリ=オブ=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% 白微泡 ¥3,500 ▲
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 ◎
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 白微泡 ¥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 グラスパロッサ、マエストリ主体、トレッピアノー他 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 △
ILF1301	ガビアン	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% シュールレ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=バ ティ ソブラヴェント 20	Ripa di Sopravento	トレッピアノー モンタナ=ロ、トレッピアノー 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 グラスパロッサ、他 赤微泡 ¥3,200 X
GRA0308	タルビアナツ17B	Tarbianaaz	トレッピアノー モンタナ=ロ 果糖を洗わず2か月以上 白 ¥4,500 ▲ 24本
GRA0108	スミルツォ 19	Smilzo	ランブルスコ ソルバ=ラ 白微泡 ¥3,000 X
GRA0502	ブルットスプリングステイン 15	Brutsprintstin	トレッピアノー モンタナ=ロ 白泡 ¥3,600 X
GRA0408	サッソスクーロ17A	Sassoscuro	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 ヴィネガー ¥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 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 “イッルスィオ=ネ” (19)	Spumante “Illusione”	トレッピアノー 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、トレッピアノー モデネーゼ オリと共に成 白微泡 ¥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%、トレッピアノー 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”	トレッピアノー モデネーゼ 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
ERI0402	スプマンテ “サレ=ブラ” 2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醸酵、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、瓶内二次醸酵、ノドサージュ 白 ¥3,300 ◎ 新VT
ERI0103	グレケット ジェンティーレ “パティエヌム” 2013	Grechetto Gentile	ピニョレット 6年以上の熟成 別ロット 白 ¥3,900 ○ 新VT
ERI0201	ロッソ エミリア “サモディア” 2015	Rosso Emilia “Samodia”	カベルネ ソーヴィニヨン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 ◎ 新VT

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ヨン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ヨン 赤 ¥2,700 ▲
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 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、レッチーノ、酸度0.22% オイル ¥5,000 ▲
LUI0009	アムネジ=ア 2020	Amnesya	トレッピアノー 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	トレッピアノー 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 白 ¥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	ピアンコ サンタニエ=ゼ	Bianco S'Agnesa	トレッピアノー 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 ベッティ(12)	Bianco Betty	トレッピアノー 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 X
FAN0208	ヴィ=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=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=ハ” 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=ハ” 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		
API001	ピスタ ラスピ2019	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	¥4,200	×
API021	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	×
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		
COL007	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 ロツソ 20	Meno Rosso	モンテブルチアーノ	ロゼ	¥3,000	×
COL0307	ロツソ19	Rosso	モンテブルチアーノ	赤	¥3,500	×
COL0403	ロツシッスイモ 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	ロツセット20	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥2,800	×
ORV0306	チリエジヨロ"チエレサ"20	Ciglioglio Ceresa	チリエジヨロ	赤	¥2,800	○
ORV0402	ロツソ16	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,300	▲ 12本
ORV0401	ロツソ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	ロツソ 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 ロツソ21 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ、メルロー主体	赤	¥3,600	▲ 48本
LEC1608	ロツソ 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	ロツソ19	Rosso	グレゲット主体、チリエジヨロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,500	△
LEC4002	ロツソ 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	ウナタンタムリゼルヴァ 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	×
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	▲ 36PC
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	ピツィカンテ ロツソ19	Pizzicante Rosso	サンジョヴェーゼ、チリエジヨロ、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	ロツソ エツレ16	Rosso R	グレゲットロツソ、高樹齢の畑。果皮と4週間の醗酵	赤	¥6,500	×
LEC1106	ロツソ クリュ"レ コステ" 15	Rosso Cru Le Coste	グレゲット(グレゲットロツソ)100% 自根の畑	赤	¥6,500	×
LEC1306	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 ロツソ18/19	Ripazzo Rosso	2018の外ロツツォピアンコに19年の外ロツツォロツソの果皮を浸漬	赤	¥2,900	×
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 エツレ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-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 フォツリア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、ネレツロ カブツチヨ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,000	×
BON0106	ファ-ロ2015	Faro	ネレロマスカラーゼ、ネレツロ カブツチヨ、ノチェッラ	赤	¥4,500	▲ 60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
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 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-ラ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	△
4	Divella Gussago ディヴェツラ	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 ドサツジョゼロ 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 ロースイ	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	リフレツロ ロースイ 2015	Rifresso Rosi	マルツェミーノ、カベルネ ソーヴィニオン、メルロー	ロゼ	¥6,000	×
9	Damijan Podversic ダミアン	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			
DAM1201	リボツラジャツラ セレツィオ-ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボツラ ジャツラ	白	¥28,000	▲ 12本
DAM1202	リボツラジャツラ セレツィオ-ネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボツラ ジャツラ 最高のヴァンテージのみ 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エステ-サレス	IGT Venezia Giulia			
SKE7002	ヴァイトフスカ 2019	Vitovska	ヴァイトフスカ	白	¥12,500	▲ 10本
SKE8002	マルヴァヅィ-ア 2019	Malvasia	マルヴァヅィ-ア イストゥリアーナ	白	¥12,500	▲ 11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	×
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			
KOI4001	フリツツァンテ"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 グラスパロツサ主体	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	○
19	Le Coste レコステ	ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ	VdT			
LEC8042	ビアンコ20	Bianco	プロカーニコ、マルヴァヅィアディカンディア、ヴェルメンティノ	白	¥12,000	▲ 4本
LEC8111	ビアンコ テ コツチオ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	ロツツ テ コツチオ 20	Rosso de Coccio	グレゲツト主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成	赤	¥13,000	△
LEC8081	ロツツ 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	ロツツ19	Rosso	グレゲツト主体、チリエジョ-ロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥8,500	▲
LEC8034	ロツツ17	Rosso	グレゲツト主体、チリエジョ-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・ヴァ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。