

《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 DOCG Roero						
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	×
2 San Fereolo サンフェレオーロ DOCG Dogliani						
SAN0705	ラ ルーパ ロサト2021	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	¥3,900	◎ 新VT 11/11～
SAN1001	コステ ティ ヴァランゲ 2019	Coste di Riavolo	リースリング80、トラミネール アロマティコ10%	白	¥4,800	◎ 新アイテム11/11
SAN0107	ヴァルディハ 2020 ドリアーニスヘリオルドDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	◎ 新VT 11/11～
SAN0505	ヴィーニエ トルチ 2020 ドリアーニスDOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランガの畑	赤	¥3,900	◎ 新VT 11/11～
SAN0210	サンフェレオーロ 2015 ドリアーニスDOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	◎ 新VT 11/11～
SAN0606	ミッレチンクエチエントヴァンタレ2011 ランゲ DOC	1593	ドルチェット樹齢70年以上。最上級の表現	赤	¥6,600	◎ 新VT 11/11～
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	○
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	×
LIE0501	ビアンコ センサツォーネ19	Sensazione	モスカト60%、コルテーゼ40%	白	¥4,800	×
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%、ティモラツォ35%	白	¥2,300	×
ACC0003	バルベラ ミネルヴァ 14	Barbera Minerva	バルベラ	赤	¥2,200	▲ 24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 Dosaggio ディヴェッラ VSQ						
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%、(うちりザーヴワイン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%、(うちりザーヴワイン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%、(うちりザーヴワイン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	×
6 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ DOP Lambrusco Mantovano						
VER0009	ロサト ヴェンクル-2020	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソルバーラ	ロゼ微泡	¥2,300	◎ 新VT 11/11～
VER0107	ランブルスコ マントヴァーノ2019	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,000	◎ 新VT 11/11～
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 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	◎
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	○
ROS0208	ポイエマ 2018	Poima	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	Esegisi	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 "リンコントロ" 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	▲ 12本
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-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 アツラ 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	× 完売
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	▲ 60本
9 Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ] VdT						
WBP0702	ロサト プリマテッラ19	Rosato Primattera	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	ヴィーニヤ 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	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 ×
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 ×
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 ×
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 ×
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 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	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 ×
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 ×

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 ロゼ微泡 ¥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% 瓶内二次醗酵、ノドサージュ 白発泡 ¥3,000 ×
ILF0706	マリ=オブ=モテナ20	Mary of Modena	ソヴィニヨンブラン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	Giandon 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 △ 70CS
ILF1401	ジャンドン ロサート2021	Giandon Rosato	ランブルスコグラスパロッサ、他 スベルゴラ ロゼ ¥2,200 ◎
ILF0804	ジャンドン ロッソ2021	Giandon Rosso	マルツェミーノ主体、マルボ ジェンティーレ、他 赤 ¥1,800 ◎
ILF0009	スベルグレ 2021	Spergle	スベルゴラ 白 ¥2,700 ×
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 ▲ 36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 ×
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 ×

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 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 ×
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 ×
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 ×
GRA0108	スミルツォ 19	Smilzo	ランブルスコ ソルハラ 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 ×
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 ウィネガ ¥1,800 ×
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 ウィネガ ¥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 ソルハラ、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 ×
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 ×
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 ×

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
ERIO402	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 ▲ 12本
ERIO003	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 ○
ERIO103	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 ○
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 ×
ERIO302	ネグレット“マイオルス”2018	Negretto“Maiolus”	ネグレット 赤 ¥4,200 ◎

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	キャンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥2,300 △
LUI0405	イ シュエ! 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 ×
LUI0506	サンジョヴェーゼ“カステルベルゾ” 2016	Castelperso	サンジョヴェーゼ 赤 ¥3,000 ×
LUI0703	ラ モライア 2016	La Moraia	カベルネソーヴィニヨン 赤 ¥2,700 ▲ 36本
LUI0502	EXV オリ=ウオイル2021 (500ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチャーノ、酸度0.22% オイル ¥2,900 ×
LUI5012	EXV オリ=ウオイル2021(1000ml)	EXV Olio	ペンドリーノ、モライオーロ、レッチャーノ、酸度0.22% オイル ¥5,000 ▲
LUI0009	アムネジ=ア 2020	Amnesya	トレッピアーノ トスカーナ、マルヴァージア ピアンカ 白 ¥2,500 ×
LUI1002	ミス ダンナータ 2018	Miss Dannata	トレッピアーノ トスカーナ、マルヴァージア ピアンカ 白 ¥3,800 ×
LUI0608	オンブラデロ=サ 2020	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ ロゼ ¥2,400 ×

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
FANO009	ピアンコ サンタニエ=セ	Bianco S'Agnese	トレッピアーノ トスカーナ、マルヴァージア ピアンカ 白 ¥2,000 ◎
FANO601	ピアンコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレッピアーノ トスカーナ、マルヴァージア ピアンカ、他 白 ¥2,500 ◎
FANO108	ロッソ ファネッティ	Rosso Fanetti	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥1,800 ◎
FANO303	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 ×
FANO209	ヴィーノ=ビレティモンテプルチアーノ=リセルヴァ2016	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 ¥3,500 ◎ 新アイテム11/11
FANO203	ヴィーノ=ビレティモンテプルチアーノ=リセルヴァ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 ▲
FANO701	“サント”ハッシ=ト(96) 375ml	Santo	トレッピアーノ、マルヴァージア 伝統的ヴィンサント 赤 ¥8,500 ○ 新VT 11/11~
FANO502	“サン シュセツ=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 ×
FANO501	“サン シュセツ=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 ×

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		
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	▲ 24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	▲ 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	▲ 32PC
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	×
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-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-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 カブツチヨ、ノチェッラ	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
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			
SAN09011	サンフェレオ-ロ 2015 DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥11,000	△ 新VT 11/11～
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	△
SAN9101	ミッレチンクエチエントヴァンタレ2011	1593	ドルチェット樹齢69年以上。最上級の表現	赤	¥14,500	△ 新VT 11/11～
4	Divella Gussago デイヴェッラ	ロンバルディア州ブレシーヤ-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 アディージェ州ロヴェレート-ヴォラーノ	IGT			
ROS9001	リフレッソ ローズイ 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	×
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	▲ 12本
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	▲ 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	×
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-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	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。