

《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

エヴィーノ 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 "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 "ヴィスカ" 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 ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ DOCG Dogliani						
SAN0705	ラルーパ "ロザト" 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
SAN1001	コステ ディ ヴァランケ 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
SAN0107	ヴァルティハ "2020" ドリアーニ-ヘリオーレDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	◎ 新VT
SAN0505	ヴィーニエドルチ 2020 ドリアーニ-DOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランガの畑	赤	¥3,900	◎ 新VT
SAN0210	サンフェレオーロ 2015 ドリアーニ-DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	◎ 新VT
SAN0606	ミッレチンクエチエント "ヴァンタト" 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
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	△
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 リエト19	Lieto	モスカト、樹齢30～50年の畑	白	¥4,800	×
LIE0501	ピアンコ 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						
ACC0003	バルベール "ミネルヴァ" 14	Barbera Minerva	バルベール	赤	¥2,200	× 完売
ACC0106	グリニョーロ "ニコルナスカ" 19	Grignolino Il Cornalasca	グリニョーロ	赤	¥2,500	◎
ACC0206	フレイザ "フィオリタリ" 18	Feisa Fioraliso	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 La Cascinetta ラ カッシネッタ 【新規取り扱い】 ピエモンテ州アスティ-ヴィアリージ DOCG						
CAS0001	ルケティカスタニョーレモンフェッラート2019	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	◎ 新アイテム
CAS0002	ルケティカスタニョーレモンフェッラート2020	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	◎ 新アイテム
CAS0101	ルケティカスタニョーレモンフェッラートR2016	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ 木樽にて48カ月熟成	赤	¥5,500	△ 新アイテム
6 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 ドサッジョーゼロ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 ドサッジョーゼロ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 ドサッジョーゼロ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 "ワール" ドサッジョーゼロ16	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%	白泡	¥7,500	×
7 Verdier Corta Paoliare 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						
VER0009	ロザト "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
VER0107	ランブルスコ "マントヴァ" 2019	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダネーゼ	赤微泡	¥2,000	△ 新VT
VER0205	クエルクス "サッピオーネ" 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 "フリッツァンテ" 14	Ancellotta Frizzante	アンチエロッタ	赤微泡	¥2,400	▲
8 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	アニーゾス 2018	Anisos	ノズィオーラ50%、ピノピアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,000	◎
ROS0109	リフレッシュ "ローズィ" 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	Poiema	マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	○
ROS0307	エセジエス "イ" 2015	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,200	▲ 36本
ROS0505	エセジエス "リコンコ" 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つのヴァンテージ	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
9 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	Sidoro al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,500	×
EGG0307	サイドロ "アツラ" ゼンゼロ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 "バツリカト" 21	Sidoro Barricato	リンゴのみでバツリカト醗酵、瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥2,500	▲ 60本
10 Walter de Batte [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ [プリマテッラ] リゲリア州ラ スペツィア-リオマッジョーレ 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	▲ 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	ピアンコ "サラテ" 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	グラナツッチャ(グルナツッシュ)80%、シラー20%	赤	¥6,900	×
WBP1001	シロップ "ディロセ" 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,300	×

11	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	カプリャ 2017	Kapljia	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	カプリャ セレツィオ=ネ 2005	Kapljia 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ナリボッラ	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年かけてリース	白 ¥30,000 ▲ 5本

12	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、石樽にて醸酵・熟成	白 ¥7,000 ×

13	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	フルット ナトル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 ×
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 ▲ 48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 × 完売
ILF1401	ジャンドン ロサト2021	Giandon 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	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 グラスパロツサ、マエストリ主体、トレッピーアーノ他	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 × 完売
ILF1301	ガビアン	Gabian	白のヴィナツチャと水、レモンで再醸酵 Alc.5%	微泡 ¥1,900 ×

14	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	リーパ ティソフラヴェント 20	Ripa di Sopravento	トレッピーアーノ モンタナロ、トレッピーアーノ ディスハ=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 グラスパロツサ、他	赤微泡 ¥3,200 ×
GRA0308	タルビアナツ17B	Tarbianaaz	トレッピーアーノ 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 ソルバーラ	ロゼ微泡 ¥3,000 ×
GRA0502	ブルツスプリングスティン 15	Brutsprintstin	トレッピーアーノ 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種類の地ブドウ	赤 ¥3,700 ×
GRA1001	アチェト タルビアナケル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアナーツで造った白ワインヴィネガー	ヴィネガ- ¥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	ヴィネガ- ¥1,800 ◎

15	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”(20)	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”(20)	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、トレッピーアーノ 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”(20)	Bianco”Orsu”	モスカート50%トレッピーアーノモデネーゼ50%	白 ¥4,500 ×
KOI0101	ピアンコ”ヴィニャエッレ”(18)	Bianco”Vigna R”	トレッピーアーノ モデネーゼ	白 ¥4,000 ×

16	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、瓶内二次醸酵、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、瓶内二次醸酵、ノドサージュ	白 ¥3,300 ○
ERIO103	クレケット ジェンティーレ”ハディアヌム”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”Maiulus”	ネグレット	赤 ¥4,200 ◎

17	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=ナロッソ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=ナロッソ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 ×
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 ×
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
LUI5002	EXV オリ=ヴォイル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 ×
LUI5012	EXV オリ=ヴォイル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	トレッピーアーノ 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=ロサ” 2020	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ ¥2,400 ×

18	Fanetti ファネッティ	トスカーナ州	シエーナ=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	トレッピーアーノ トスカ=ノ、マルヴァージア ピアンカ	白 ¥2,000 ◎
FAN0601	ピアンコ ヘッティ(12)	Bianco Betty	トレッピーアーノ 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 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 ×
FAN0209	ヴィ=ノ=ビレティモンテプルチアーノ”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VT
FAN0203	ヴィ=ノ=ビレティモンテプルチアーノ”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 ▲
FAN0701	“サント”ハツシト(96) 375ml	Santo	トレッピーアーノ、マルヴァージア 伝統のヴィンサント	赤 ¥8,500 ○ 新アイテム
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 ×
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 ×

19 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%、マルヴァジーア10%	白	¥4,800 ×
20 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 ×
21 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 ▲ 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 △
22 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 ▲ 24本
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	アラアータニコの甘口 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 ×
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 ▲ 27PC
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	アラアータニコ、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	アラアータニコ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	アラアータニコ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	アラアータニコ	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、アラアータニコ、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'bulle	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	アラアータニコ、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 ×
23 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 ×
24 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、ネレロ カブッチョ、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			
SAN0911	サンフェレオーロ 2015 DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥11,000	△ 新VT
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 プロヴィンチャーレ 2015 ランゲネッピオーロDOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥9,000	△
SAN9101	ミルチンクエチントヴァンタレ2011	1593	ドルチェット樹齢69年以上。最上級の表現	赤	¥14,500	×
4	Divella Gussago ディヴェッラ	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 ドサジヨゼロ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	×
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			
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	マルヴァジア 2019	Malvasia	マルヴァジア 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 Lambroosklyn	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、マルヴァジアディカンディア、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	¥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醸酵・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、樹齡	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、樹齡	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。