

11	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	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	カプリヤ 2017	Kaplja	シャルドネ, フリュウラーノ, 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	カプリヤ セレツィオ=ネ 2005	Kaplja selezione	シャルドネ, フリュウラーノ, 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リボッラ 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 ▲ 1本

12	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	ヴァイトフスカ 2019	Vitovska	ヴァイトフスカ 白 ¥5,300 X
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	ヴァイトフスカ '67' 2018	Vitovska67	ヴァイトフスカ, 石樽にて醗酵・熟成 白 ¥7,000 X

13	Il Farneto イル ファルネート	エミリア=ロマーニャ州レッツィョエミリア=カステッララーノ	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	ソーヴィニヨン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	ソーヴィニヨン70%, シャルドネ20%, テルマリーナ10% ロゼ泡 ¥3,500 X
ILF1103	ジャンドン ピアッコ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 X
ILF1401	ジャンドン ロザート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 X
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 ◎
ILF0501	“アゼ”コンディメント バルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加 バルサミコ ¥1,800 X
ILF1301	カビアン	Gabian	白のヴィナッチャと水、レモンで再醗酵 Alc.5% 微泡 ¥1,900 X

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	リバ ティ ソブラヴェント 20	Ripa di Sopravento	トッピーアーノ モンタナロ, トレッピーアーノ 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 グラスパロッサ, 他 赤微泡 ¥3,200 X
GRA0308	タルビアナツ17B	Tarbianaaz	トッピーアーノ モンタナロ 果槽を沈めず2か月以上 白 ¥4,500 X
GRA0108	スミルツォ 19	Smilzo	ランブルスコ ソルバハラ ロゼ微泡 ¥3,000 X
GRA0502	ブルットスプリングステイン 15	Brutsprintstin	トッピーアーノ 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種類の地ブドウ 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 ◎

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=ヴァルサモツィヤ	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 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 ソルバハラ, 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	ピアッコ “ケト” (20)	Bianco “Cheto”	ピニョレット, モントゥーニ 白 ¥2,900 X
KOI0601	ピアッコ “オルスウ” (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 X
KOI0101	ピアッコ “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 X

16	Erioli エリオリー	エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモツィヤ	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 X
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 ○
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 X
ERIO302	ネグレット “マイオルス” 2018	Negretto “Maiolus”	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=ナロツソ2020 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥2,000 X
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 ▲ 36本
LUI0208	キアンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥2,300 ▲ 12本
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 “カステルベルソ” 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 X
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 ▲ 48本
LUI0009	アムネジ=ア 2020	Amnesya	トレッピーアーノ トスカーナ, 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	トレッピーアーノ トスカーナ, 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

18	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	ピアッコ サンタニエーゼ	Bianco S'Agnese	トレッピーアーノ トスカーナ, マルヴァージア ピアンカ 白 ¥2,000 ○
FAN0601	ピアッコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレッピーアーノ トスカーナ, 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
FAN0209	ヴィーノ=ヒレティモンテプルチアーノ=リゼルヴァ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 △
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 ▲
FAN0701	“サント” “パッシート”(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 ○
FAN0502	“サン ジュゼッペ” “VN” ティモンテプルチアーノ=NR1993	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 ジュゼッペ” “VN” ティモンテプルチアーノ=NR1990	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

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%、マルヴァジア10%	白	¥4,800 ×
20 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	モンテブルチャーノ	ロゼ	¥3,000 ×
COL0307	ロッソ19	Rosso	モンテブルチャーノ	赤	¥3,500 ×
COL0403	ロッシスイモ 15	Rossissimo	モンテブルチャーノ	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 ×
ORV0306	チリエジョーロ“チエレザ”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 ▲ 6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	モンテブルチャーノ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 △
22 Le Coste レ コステ				VdT	
LEC0510	ピアンケット21	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	¥3,900 ◎ 新VT
LEC3203	リハッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020年のリハッツォロサートに21のリハッツォロソの果皮を浸漬	赤	¥3,400 △ 新VT
LEC1707	モスカート“ドゥエ エンメ”19	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	¥8,800 ▲ 新VT
LEC0707	ピアンコ Cru“レ コステ”18	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	¥8,800 ▲ 新VT 48本
LEC2305	ハイ-15	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	¥12,000 ▲ 新VT 12本
LEC1107	ロッソ クリュ“レ コステ”16	Rosso Cru Le Coste	グレケット(グレケットロソ)100% 自根の畑	赤	¥9,200 ▲ 新VT
LEC0402	ガンブリヌス17	Gambirinus	アレーティコ、レ コステの畑よりアレアヤクタとは違う個性	赤	¥9,200 ▲ 新VT
LEC0110	リハッツォ 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 ディ ガエターノ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	グレケット主体、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	グレケット主体、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)	Unatumtum Botte Scolma	アレーティコの甘口 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 ▲ 4PC
LEC0010	リハッツォ 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	リハッツォ ロザート21 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレーティコ、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 ロザート19	Pizzicante Rosato	アレーティコ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	ロザート20	Rosato	アレーティコ	ロゼ	¥5,800 ×
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	グレケットロソ、高樹齢の畑。果皮と4週間の醗酵	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 ×
LEC2802	ルスティコ-ネ17	Rusticone	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレーティコ、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	リハッツォ ピアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018のリハッツォピアンコに19年のリハッツォピアンコの果皮を浸漬	白	¥2,900 ×
LEC3501	リハッツォ ロザート18/19	Ripazzo Rosato	2018のリハッツォピアンコに19年のリハッツォロサートの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900 ×
LEC1502	ラッポッカテッロ12(L2.3)	L'abboccatello	プロカーニコ、醗酵が止まったロソを瓶内醗酵	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	アレーティコ、自根の畑が中心	赤	¥6,200 ×
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 ×
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-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 ×
24 Bonavita ボナヴィータ				DOC Faro	
BON0008	ロザート2019	Rosato	ネロマスカラーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,000 ×
BON0106	ファ-ロ2015	Faro	ネロマスカラーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,500 ▲ 24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	サンフェレオーロ 2015 DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥11,000	△
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	×
4	Divella Gussago ディヴェッラ	ロンバルディア州ブレジャーグッサーゴ	VSQ			
DIV1003	ブランド ブラン ドサッジョ セロ 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 セレツィオーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ	白	¥28,000	▲ 10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
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	×
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	▲ 3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	▲ 2本
KOI5001	ランブルスコ"ランブルスクリン"(19)	Lambrusco LambruscoKlyn	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"イルルスィオーネ"(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"イルルスィオーネ"(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			
LEC8092	ビアンケット21	Bianchetto	ブロカーニコ主体、マルヴァージア ディ カンディア、モスカート	白	¥8,400	×
LEC8027	ア-レア VV13	Alea VV	アレアーティコ、樹齢60年以上の畑、特別なMG	赤	¥27,000	×
LEC8042	ビアンコ20	Bianco	ブロカーニコ、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	×
LEC8111	ビアンコ テ コッチョ20	Bianco de Coccio	ブロカーニコ主体、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 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	▲ 9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。