

《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 DOCG Roero						
FOR0205	アルネイズ "デサヤ" 2018	Arneis Desaja	アルネイズ	白	¥3,000	◎ 再入荷1/18~
FOR0405	アルネイズ "ヘダフォルノ" 2018	Arneis Pedaforno	アルネイズ 樹齢 60年~、果皮とともに 10日間	白	¥4,000	×
FOR0308	ネッピオーロ "ヴィスカ" 20 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ	赤	¥3,300	◎ 新VT1/18~
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	▲ 再入荷1/18~
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	▲ 再入荷1/18~
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	◎
SAN1001	コステ デイ "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	▲ 36本
SAN0107	ヴァルティハ "2020" ドリアーニス-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	◎
SAN0505	ヴィーニエドルチ "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	◎
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	◎
SAN0606	ミルチンクエチエント "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	▲ 9本
SAN0408	アウストリ "2013" ランゲDOC	Austri	バルベーラ85%、ネッピオーロ	赤	¥4,400	▲ 36本
SAN0306	イル "プロヴィンチアル" 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	モスカート リエト19	Liero	モスカート、樹齢30~50年の畑	白	¥4,800	×
LIE0501	ピアンコ "センサツィオ" -ネ19	Sensazione	モスカート60%、コルテゼ40%	白	¥4,800	×
4 Saccoletto Daniele サッコレット VdT						
ACC0003	バルベーラ "ミネルヴァ" 14	Barbera Minerva	バルベーラ	赤	¥2,200	×
ACC0106	グリニョーロ "イルコルナラスカ" 19	Grignolino Il Cornalasca	グリニョーロ	赤	¥2,500	◎
ACC0206	フレイザ "フィオリダリ" 18	Feisa Fiordaliso	フレイザ	赤	¥2,500	▲
ACC0502	バルベーラ "トラディツィオ" -ネ" 16	Barbera Tradizione	バルベーラ、高糖度のブドウ、瓶内で醗酵を終える	赤	¥2,800	▲
ACC0301	バルベーラ "フォルナーチェ" 14	Barbera Fornace	バルベーラ、アスティのバルベーラ	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	バルベーラ "アウルム" 11	Barbera Aurum	バルベーラ	赤	¥3,900	▲
5 La Cascinetta ラ カッシネッタ DOCG						
CAS0001	ルケティカスタニョーレ "モンフェッラト" 2019	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	○
CAS0002	ルケティカスタニョーレ "モンフェッラト" 2020	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	◎
CAS0101	ルケティカスタニョーレ "モンフェッラト" R2016	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ 木樽にて48カ月熟成	赤	¥5,500	▲
6 Alessandra Divella アレッサンドラ ディヴェッラ VSQ						
DIV0004	ブランド "ブラン" "ドサッジョ" セロ (18)	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100%	白泡	¥5,200	◎
DIV0104	クロ "クロ" "ロゼ" "VDR" "ドサッジョ" セロ (17)	Clo Clo VDR Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥6,300	▲ 24本
DIV0205	ニニ "VDR" "ドサッジョ" セロ (17)	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	¥6,900	×
DIV0402	ダディ "VDR" "ドサッジョ" セロ (17)	Dady VDR Dosaggio Zero	シャルドネ100%、(うちリザーヴワイン25%)	白泡	¥6,900	×
DIV0304	ブランド "ワール" "ドサッジョ" セロ (17)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%	白泡	¥8,300	×
DIV0501	ロゼ "ド" "セニド" "ドサッジョ" セロ (16)	Rose de Saignèè	ピノ ネーロ100% 一晩の浸漬	ロゼ泡	¥9,300	×
7 Verdieri Corte Paoliare ヴェルディエリ 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	▲
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	×
VER0205	クエルクス "サッピオネ" 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	×
8 Rosi Eugenio ローズィ IGT						
ROS0009	アニゾス "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	▲ 36本
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	エセグエシ "2015"	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,200	×
ROS0505	エセグエシ "L'incontro" "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	▲ 3本
9 Floribunda フロリバンダ Sidro						
EGG0008	サイドロ "アツラ" "メーラ" 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	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" "ペペロンチーノ" 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" "メーラ" "バリカト" 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	×
10 Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ] 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	×
WBP0103	カラツツ 18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×
WBP0204	アルモジエ (17)	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	¥7,300	○ 新VT1/18~
WBP0901	ヴィーノ "ピアンコ" 15	Vino Bianco	ヴェルメンティーノ80%、サンジョヴェーゼ20%	白	¥6,900	◎ 新アイテム1/18~
WBP0603	ピアンコ "サラテ" -ロ 19/20	Bianco Saladero	ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルパローラ	白	¥7,500	◎ 新VT1/18~
WBP0801	ヴィーニヤ "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	◎
WBP0502	トス 17	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	△ 新VT1/18~
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	▲ 24本
WBP0402	セリコ 2015	Cerico	グラナツチャ(グルナツシュ)80%、シラー20%	赤	¥7,000	△ 新VT1/18~
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	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=ロマーニャ州レッジョエミリア=カステッラルーノ	IGT Emilia
ILF0109	フリザン ビアッコ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 ◎
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 ◎
ILF1401	ジャンドン ロザート2021	Gandon 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	Gandon Rosso	マルツェミーノ主体、マルボ ジェンティーレ、他 赤 ¥1,800 ◎
ILF0208	ベルツメイン 2019	Berzmein	マルツェミーノ 赤 ¥2,100 ◎
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=モデナ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
ILF0009	スベルグレ 2021	Spergle	スベルゴラ 白 ¥2,700 X
ILF1103	ジャンドン ビアッコ2021	Gandon 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
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 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	Rio Rocca リオ ロッカ	エミリア=ロマーニャ州モデナ=サッスオーロ	VdT
RI00001	ニュープレイヤー=インタウン(21)	New Player in Town	トレッピアーノ/モデネーゼ、瓶内再醗酵、オリ抜きなし 白微泡 ¥2,200 ◎ 新アイテム1/18~

15	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 ディ ソプラヴェント 20	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンター=ロ、トレッピアーノ デイス=バ=ニャ 白微泡 ¥3,200 X
GRA0211	ランブルスコ フォンタナ ディ 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	タルビアーナツ17B	Tarbianaaz	トレッピアーノ モンター=ロ 果糖を沈めず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=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 モンター=ロ 白泡 ¥3,600 X
GRA0408	サッソスケ=ロ17A	Sassoscuero	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 タルビアーナケル (375ml)	Aceto Tarbianagher	タルビアー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	サッソスケ=ロで造った赤ワインヴィネガー ヴィネガー ¥1,800 ◎

16	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 グラスパロッサ主体 赤微泡 ¥2,700 ▲
KOI0002	スプマンテ “イルルシイオ=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 ロゼ “ウイズイオ” (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	ビアッコ “ケト” (20)	Bianco “Cheto”	ピニョレット、モントゥーニ 白 ¥2,900 X
KOI0601	ビアッコ “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	ビアッコ “ウイ=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

17	Erioli エリオール	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 X
ERIO003	アリオンサ “マルヴェツツア” 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 “バディヤヌム” 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 X
ERIO302	ネグレット “マイオルス” 2018	Negretto “Maiolus”	ネグレット 赤 ¥4,200 ◎

18	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 X
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 ▲ 12本
LUI0208	キャンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥2,300 X 完売
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 “カステルヘルツ” 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 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=ディ=ロ=サ 2020	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ ロゼ ¥2,400 X

19 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	ビアンコ サンタニエーゼ	Bianco S'Agnese	トレピアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ	白	¥2,000	× 完売 再入2月
FAN0601	ビアンコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレピアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ、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	ヴィーノ・ビ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・ビ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	▲ 60本
FAN0701	“サント”ハッシート(96) 375ml	Santo	トレピアーノ、マルヴァジア 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 ジュゼッペ” 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	×

20 Apiua アピウア		マルケ州 アンコーナ-クブラモンターナ		VdT		
API0002	ピスタ ラスピ2020	Pista Raspi	ヴェルディッキオ主体	白	¥4,500	◎ 新VT1/18~
API0201	ラ ムウエイズ レプュタシオン2019 .L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	×
API0101	ラ ムウエイズ レプュタシオン2019 .L172	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥4,800	×

21 Colle San Massimo コッレ サン マッシモ		アブルツツォ州テラーモ-ジュリアノーヴァ		VdT		
COL0007	ビアンコ20	Bianco	トレピアーノ70%、パッセリーナ25%、マルヴァジア5%	白	¥3,000	×
COL0109	メーノ ロッソ 20	Meno Rosso	モンテプルチアーノ	ロゼ	¥3,000	×
COL0307	ロッソ19	Rosso	モンテプルチアーノ	赤	¥3,500	×
COL0403	ロッスイッスイモ 15	Rossissimo	モンテプルチアーノ	赤	¥4,000	×

22 Corva Gialla コルヴァ ジャッラ		ラツィオ州ヴィテルボ-ルピリアーノ		VdT		
ORV0005	ビアンコ19	Bianco	トレピアーノ 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 “チェルサ” 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	×
ORV0701	アンバ-19	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白	¥4,500	×
ORV0602	ロザート20	Rosato	モンテプルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ	¥3,000	×
ORV0201	ロッソ テッレ グロッセ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	△

23 Le Coste レ コステ		ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ		VdT		
LEC0510	ビアンケット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	▲ 28CS
LEC3203	リパッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ロッツォロザートに21の外ロッツォロツの果皮を浸漬	赤	¥3,400	△
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	▲
LEC0707	ビアンコ 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、フルランジュスのみ	白	¥8,800	▲ 36本
LEC2305	ハイノ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	▲ 12本
LEC1107	ロッソ クリュ “レ コステ” 16	Rosso Cru Le Coste	グレケット(グレケットロツ)100% 自根の畑	赤	¥9,200	△
LEC0402	カンプリヌス17	Gambriunus	アレアーティコ、レ コステの畑よりアレアヤクタとは違う個性	赤	¥9,200	△
LEC0110	リロッツォ 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 ティ 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)	Unatum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 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	リロッツォ ビアンコ21 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジア、他	白	¥3,600	×
LEC0206	リロッツォ ロザート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	ピズィカンテ ビアンコ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	ピズィカンテ ロザート19	Pizzicante Rosato	アレアーティコ100% 瓶内再醗酵	ロゼ微泡	¥3,900	×
LEC2204	ピズィカンテ 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	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	¥6,200	×
LEC0609	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	¥4,600	×
LEC0808	ロザート20	Rosato	アレアーティコ	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	グレケットロツ、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 ヴェッキエ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	×
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	リパッツォ ビアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の外ロッツォビアンコに19年の外ロッツォビアンコの果皮を浸漬	白	¥2,900	×
LEC3501	リパッツォ ロザート18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロッツォビアンコに19年の外ロッツォロザートの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900	×
LEC1502	ラッポッカテッロ12(L2.3)	L'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	ボンベュル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	×
LEC1205	ビアンコ 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	×

24	Baijola バイヨラ		カンパーニャ州ナポリ-イスキア島	VdT			
BAJ0004	ビアンコ フォツリア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	ビアンコ 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	×	

25	Bonavita ボナヴィータ		シチリア メッシーナ-ファーロス-ペリオレ	DOC Faro			
BON0008	ロザ-ト2019	Rosato	ネロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,000	×	
BON0106	ファ-ロ2015	Faro	ネロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,500	▲	12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DOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥9,000	▲ 2本
SAN9101	ミル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 デイヴェッラ	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 ローズィ	トレンティーノニアルト 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	マルツェミーン、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-ゴリツィア	IGT Venezia Giulia			
DAM1201	リボッラジャッラ セルツィオーネ 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 セルツィオーネ 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	マルヴァジア 2019	Malvasia	マルヴァジア 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	▲ 1本
KOI5001	ランブルスコ"ランブルスクリン"(19)	Lambrusco Lambrusco	ランブルスコグラスパロツァ主体	赤微泡	¥5,000	○
KOI1002	スプマンテ"イルスィオーネ"(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"ヴィスィオー"(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	○
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	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	¥8,400	×
LEC8027	ア-レア VV13	Alea VV	アレアティコ、樹齢60年以上の畑、特別なMG	赤	¥27,000	×
LEC8042	ビアンコ20	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジアディカンディア、ヴェルメンティーノ	白	¥12,000	×
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	グレグット主体、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	グレグット主体、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	グレグット主体、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、在庫薄・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。