

《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
<b>1 Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ</b> <b>ピエモンテ州クネオ-サントステーファノロエーロ DOCG Roero</b>						
FOR0205	アルネイズ "デサヤ" 2018	Arneis Desaja	アルネイズ	白	¥3,000	×
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 "ウイスガ" 20 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ	赤	¥3,300	△
FOR0104	ロエ-ロ "ヴァルドヴァト" 2014 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥3,800	○ 新VT 2/15～
FOR0601	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	▲ 12本
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	▲ 6本
<b>2 San Fereolo サンフェレオーロ</b> <b>ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ DOCG Dogliani</b>						
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	▲ 24本
SAN0107	ヴァルティハ 2020 ドリアーニ-ヘリオ-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-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-DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	◎
SAN0409	アウストリ 2014 ランゲDOC	Austri	バルベール85%、ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎ 新VT 2/15～
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	▲
SAN0606	ミッレチンクエチエト "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	×
<b>3 Cascina Lieto カッシーナリエート</b> <b>ピエモンテ州クネオ-カスティリオーネ ティネッラ VdT</b>						
LIE0001	モスカト リエト19	Liero	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-ネ19	Sensazione	モスカト60%、コルテゼ40%	白	¥4,800	×
<b>4 Saccoletto Daniele サッコレット</b> <b>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</b>						
ACC0003	バルベール ミネルヴァ 14	Barbera Minerva	バルベール	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	フェイス "フィオリダリ" 18	Feisa Fiordaliso	フェイス	赤	¥2,500	▲
ACC0502	バルベール "トラディツィオ-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	▲ 12本
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	▲
<b>5 La Cascinetta ラ カッシネッタ</b> <b>ピエモンテ州アスティ-ヴィアリージ DOCG</b>						
CAS0001	ルケティカスタニョ-レモンフェッラート2019	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	△
CAS0002	ルケティカスタニョ-レモンフェッラート2020	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	○
CAS0101	ルケティカスタニョ-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	▲ 60本
<b>6 Alessandra Divella アレッサンドラ ディヴェッラ</b> <b>ロンバルディア州ブレシャ-グッサーゴ VSQ</b>						
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" セニエド "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	×
<b>7 Verdieri Corte Paoliare ヴェルディエリ</b> <b>ロンバルディア州マントヴァ-コンメッサーツィョ DOP Lambrusco Mantovano</b>						
VER0009	ロサト ヴェンクル-2020	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソルバー	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	×
<b>8 Rosi Eugenio ローズィ</b> <b>トレンティーノ=アルト アディジェ州ロヴェレート-ヴェオラーノ IGT</b>						
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	×
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 2015	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,200	×
ROS0505	エセジエス "リコントロ" 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
<b>9 Floribunda フロリバンダ</b> <b>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</b>						
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(西洋カリナ)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	×
EGG0307	サイドロ アツロ 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 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	シードル	¥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	シードル	¥2,500	×
<b>10 Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ]</b> <b>リゲーリア州ラ スペツィア-リオマッジョーレ VdT</b>						
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	×
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	▲ 36本
WBP0802	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	△
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	○
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	▲ 12本
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	▲ 36本
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	×

11	Damijan Podversic <b>ダミアン</b>	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 X 完売
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 X

12	Skerli <b>スケルリ</b>	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 ▲ 36本
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 <b>イル ファルネート</b>	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 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, トレブピアーノ他	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	ヘルツメイン 2019	Berzmein	マルツェミーノ	赤	¥2,100 ◎
ILF0406	ブルット ナトゥレ20	Burt Nature	ソーヴィニヨンブラン80%, シャルドネ20% 瓶内二次醗酵, ノドサージュ	白発泡	¥3,000 X
ILF0706	マリ=オブ=モデナ20	Mary of Modena	ソーヴィニヨンブラン70%, シャルドネ20%, テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥3,500 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 <b>リオ ロッカ</b>	エミリア=ロマーニャ州モデナ=サッスオーロ	VdT		
RIO0001	ニュープレイヤー=インタウン(21)	New Player in Town	トレブピアーノ/モデネーゼ, 瓶内再醗酵, オリ抜きなし	白微泡	¥2,200 ◎

15	Vittorio Graziano <b>ヴィットーリオ グラツィアーノ</b>	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		
GRA0013	リ=バ ディ ソプラヴェント 21	Ripa di Sopravento	トレブピアーノ モンタナ=ロ, トレブピアーノ デイスバーニャ	白微泡	¥3,500 ◎ 新VT 2/15~
GRA0108	スミルツォ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバ=ラ	ロゼ微泡	¥3,500 ◎ 新VT 2/15~
GRA0211	ランブルスコ フォンタナ ディ ボスキ 20	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロッサ, 他	赤微泡	¥3,500 ◎ 新VT 2/15~
GRA0502	ブルットスプリングステイン 16	Brutsprintstin	トレブピアーノ モンタナ=ロ	白泡	¥4,600 ◎ 新VT 2/15~
GRA0308	タルビアーナツ(17-3)	Tarbianaaz	トレブピアーノ モンタナ=ロ 果帽を洗わず2か月以上	白	¥4,900 ◎ 新VT 2/15~
GRA0408	サッソスケ=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 ◎ 新VT 2/15~
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 <b>コイ ディ フラヴィオ レスターニ</b>	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 ▲ 48本
KOI0002	スプマンテ “イルルシイオ=ネ”(19)	Spumante “Illusione”	トレブピアーノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡	¥3,300 ▲ 72本
KOI0201	スプマンテ ロゼ “ウイズイオ”(19)	Spumante Rose “Visio”	ランブルスコ ツルバーラ, トレブピアーノ 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, モントウニ	白	¥2,900 X
KOI0601	ビアッコ “オルスウ”(20)	Bianco “Orsu”	モスカート50%, トレブピアーノ/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”	トレブピアーノ モデネーゼ	白	¥4,000 X

17	Erioli <b>エリオール</b>	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 <b>ポデーレ ルイーザ</b>	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 ▲ 30PC
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 X
LUI0208	キャンティ 2017	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,300 X
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 ▲ 36本
LUI0009	アムネジ=ア 2020	Amnesia	トレブピアーノ 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	トレブピアーノ 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	×	再入荷 2月中～
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	×	再入荷 2月中～
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・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・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	▲	12本
FAN0701	“サント”ハッシド(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	◎	
API0201	ラ ムヴェイス レプタシオン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	ロッスイッソイモ 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-ルピアーノ	VdT				
ORV0007	ビアンコ21	Bianco	トレピアーノトスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他	白	¥3,700	○	新VT 2/15～
ORV0702	アンバ-20	Amber	グレグット、果皮と共に2週間	白	¥4,500	○	新VT 2/15～
ORV0603	ロザート21	Rosato	モンテプルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%	ロゼ	¥3,200	◎	新VT 2/15～
ORV0106	ロッセット21	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,200	◎	新VT 2/15～
ORV0403	ロッソ17	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,500	◎	新VT 2/15～
ORV0306	チリエジョーロ“チエレサ”20	Ciglioglio Ceresa	チリエジョーロ	赤	¥2,800	○	
ORV0501	ホッショバステネ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	×	完売
LEC3203	リパッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ラッツォロザートに21の外ラッツォロソの果皮を浸漬	赤	¥3,400	▲	
LEC11707	モスカート“ドゥエ エンメ”19	Moscatto 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、フリランジュスのみ	白	¥8,800	▲	24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	▲	9本
LEC1107	ロッソ クリュ“レ コステ”16	Rosso Cru Le Coste	グレグット(グレグットロソ)100% 自根の畑	赤	¥9,200	△	
LEC0402	ガンブリヌス17	Gambrinus	アレアティコ、レ コステの畑よりアレアヤクタとは違う個性	赤	¥9,200	▲	
LEC0110	外ラッツォ 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	¥3,500	▲	24本
LEC4002	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醗酵・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)	Unatumtum Botte Scolma	アレアティコの甘口 選抜き&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	▲	48本
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	×	
LEC0010	外ラッツォ 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	外ラッツォ ロザート21 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアティコ、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、ヴェルメンティーノ	白	¥4,600	×	
LEC0808	ロザート20	Rosato	アレアティコ	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	グレグットロソ、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 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の外ラッツォビアンコに19年の外ラ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の外ラッツォビアンコに19年外ラッツォロザートの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900	×	
LEC1502	ラッホッカテッロ12(L2.3)	L'abbotcatello	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	ボンベール11	Bomb'ulle	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 プルガト-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 プルガト-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	×	

<b>24</b>	<b>Baijola バイヨラ</b>		カンパーニャ州ナポリ-イスキア島	<b>VdT</b>			
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	×	

<b>25</b>	<b>Bonavita ボナヴィータ</b>		シチリア メッシーナ-ファースペリオーレ	<b>DOC Faro</b>			
BON0009	ロザート2020	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	¥3,300	◎	新VT 2/15~
BON0107	ファ-ロ2016	Faro	ネレロマスカレーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	◎	新VT 2/15~

**~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
<b>2</b>	<b>San Fereolo サンフェレオーロ</b>	ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ	<b>DOCG Dogliani</b>			
SAN9011	サンフェレオーロ 2015 DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥11,000	△
SAN9013	アウストリ 2013 ランゲDOC	Austri	バルベーラ85%、ネッピオーロ	赤	¥9,000	△ 新VT 2/15~
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	×
<b>4</b>	<b>Divella Gussago ディヴェッラ</b>	ロンバルディア州ブレシャ-グッサーゴ	<b>VSQ</b>			
DIV1003	ブランド ブラン ドサッジョゼロ 17	Bianc 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	△
<b>6</b>	<b>Rosi Eugenio ローゼイ</b>	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	<b>IGT</b>			
ROS9001	リフレッソ ローゼイ 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	×
<b>9</b>	<b>Damijan Podversic ダミアン</b>	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	<b>IGT Venezia Giulia</b>			
DAM1201	リボッラジャッラ セルツィオ=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=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
<b>10</b>	<b>Skerlj スケルリ</b>	フリウリ=ヴェネツィア州ジュリア州トリエステ-サレス	<b>IGT Venezia Giulia</b>			
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	×
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	×
<b>14</b>	<b>KOI di Flavio Restani コイ ディフラヴィオ レスターニ</b>	エミリア=ロマーニャ州ボローニャ-ヴァルサモツィヤ	<b>IGT Emilia</b>			
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 Lambrusklyn	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	○
<b>19</b>	<b>Le Coste レコステ</b>	ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ	<b>VdT</b>			
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	アレーアティコ、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 ガエターノ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。