

《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</b> <b>DOCG Roero</b>						
FOR0205	アルネイス "テサヤ" 2018	Arneis Desaja	アルネイス	白	¥3,000	×
FOR0405	アルネイス "ペダフォルノ" 2018	Arneis Pedaforno	アルネイス 樹齢 60 年～、果皮とともに 10 日間	白	¥4,000	×
FOR0308	ネッピオーロ "ヴィスカ" 20 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ	赤	¥3,300	×
FOR0104	ロエーロ "ヴァルドヴァト" 2014 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥3,800	×
FOR0601	ロエーロ "リゼルヴァ" "メディカ" 2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッピオーロ 樹齢35～40年 粘土質の強いラング的な畑	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	×
<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</b> <b>DOCG Dogliani</b>						
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	△
SAN1001	コステ ディ ヴァンケ 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	×
SAN0107	ヴァルティハ "2020" トリアーニス-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 トリアーニス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 トリアーニスDOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	◎
SAN0409	アウストリ 2014 ランゲDOC	Austri	バルベールラ85%、ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
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	▲
SAN0606	ミッレチンクエチエントノヴァンタレ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	×
<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</b> <b>VdT</b>						
LIE0001	モスカートリエート19	Liero	モスカート、樹齢30～50年の畑	白	¥4,800	×
LIE0501	ピアンコ センサツィオーネ19	Sensazione	モスカート60%、コルテラゼ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クスサンドリア-サンジョルジョ モンフェッラート</b> <b>VdT</b>						
ACC0003	バルベールラ ミネルヴァ 14	Barbera Minerva	バルベールラ	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	バルベールラ "トラディツィオーネ" 16	Barbera Tradizione	バルベールラ、高糖度のブドウ、瓶内で醗酵を終える	赤	¥2,800	×
ACC0301	バルベールラ "フォルナーチェ" 14	Barbera Fornace	バルベールラ、アスティのバルベールラ	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	バルベールラ アウルム11	Barbera Aurum	バルベールラ	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</b> <b>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	▲
<b>6 Alessandra Divella アレックスサンドラ 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</b> <b>VSQ</b>						
DIV0004	ブランド "ブラン ドサッジョ ゼロ (18)	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100%	白泡	¥5,200	◎
DIV0104	クロ クロ ロゼ VDR ドサッジョゼロ(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	▲
DIV0205	ニニ VDR ドサッジョ ゼロ(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 ゼロ(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 ゼロ(17)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%	白泡	¥8,300	×
DIV0501	ロゼ ド セニエドサッジョ ゼロ(16)	Rose de Saignèe	ピノ ネーロ100% 一晚の浸漬	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-コンメッサツジョ</b> <b>DOP Lambrusco Mantovano</b>						
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	◎
VER0108	ランブルスコ マントヴァ-2020	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,200	○
VER0206	クエルクス サッピオーネタ ロッソ2020	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,200	△
VER0901	アグロドルチェティモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto	バルサミコと同じ手法で造られたワインヴィネガー	ヴィネガー	¥4,500	×
<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-ヴォラーノ</b> <b>IGT</b>						
ROS0009	アニズ 2018	Anisos	ロズィオーラ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	○
ROS0308	エセジエスィ2016	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,200	○
ROS0506	エセジエスィ"リコントロ"2013	Esegesi L'incontro	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	▲
ROS0406	カヘルネフラン 16.17.18	Cabernet Franc	カベルネフラン、3つのヴィンテージ	赤	¥6,800	▲
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	▲
<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</b> <b>Sidro</b>						
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 コトニャ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 アツラメーラ バツリカト21	Sidoro Barricato	リンゴのみでバツリック醗酵、瓶内再醗酵、完全無添加	シドル	¥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>リグーリア州ラ スペツィア-リオマッジョーレ</b> <b>VdT</b>						
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	▲
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	○
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	▲
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	▲
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	▲
WBP1001	シロップドイロセ 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	カブリヤ 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 X
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
DAM0309	ネカイ 2017	Nekaj	フリウラーノ 白 ¥6,000 X
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 X
DAM0203	カブリヤ 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 X

12	Skerli <b>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	DOC Carso
SKE0009	ヴィトフスカ 2019	Vitovska	ヴィトフスカ 白 ¥5,300 X
SKE0104	マルヴァージア 2014	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ 白 ¥4,800 O 再出荷 4/14~
SKE0204	テッラーノ 2014	Terrano	テッラーノ 赤 ¥4,000 O 4/14~
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 X

13	Il Farneto <b>イル ファルネート</b>	エミリア=ロマーニャ州レッジョエミリア=カステッラルーノ	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 X 完売
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 O
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 O
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 O
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 O
ILF0208	ベルツメイン 2019	Berzmein	マルツェミーノ 赤 ¥2,100 O
ILF0406	ブルット ナトゥレ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 X
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 X
ILF0009	スベルグレ 2021	Spergle	スベルゴラ 白 ¥2,700 X
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 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 ハルサミコ ¥1,800 X
ILF1301	カビアン	Gabian	白のヴィンナッチャと水, 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=サッソーロ	VdT
RIO0001	ニュープレイヤー=インタウン(21)	New Player in Town	トレッピーアーノモデネーゼ, 瓶内再醗酵, オリ抜きなし 白微泡 ¥2,200 O

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	リパ ディソプラヴェント 21	Ripa di Sopravento	トレッピーアーノ モンタナロ, トレッピーアーノ ディスバニャ 白微泡 ¥3,500 X
GRA0108	スミルツォ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバーラ ロゼ微泡 ¥3,500 X
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 Δ
GRA0502	ブルットスプリングスティン 16	Brutsprintstin	トレッピーアーノ モンタナロ 白泡 ¥4,600 X
GRA0308	タルビアナツ(17-3)	Tarbianaz	トレッピーアーノ モンタナロ 果帽を沈めず2か月以上 白 ¥4,900 X
GRA0407	サッソスクーロ17	Sassoscuro	マルボ ジェンティーレ, 他6種類の地ブドウ 赤 ¥3,700 ▲ 12本
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 O

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
KOI0403	“キメラ”フリッツァンテ(21)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし 白微泡 ¥3,300 O 新VT 4/14~
KOI0303	“ランブルスコクリン”ランブルスコ(21)	Lambrusco Lambrusklyn	ランブルスコ グラスパロッサ主体 赤微泡 ¥2,900 O 新VT 4/14~
KOI0003	“イッルスィオ=ネ”スプマンテ(20)	Spumante “Illusione”	トレッピーアーノ モデネーゼ オリと共に成長 白泡 ¥3,600 O 新VT 4/14~
KOI0202	“ヴィズィオ”スプマンテ ロゼ(20)	Spumante Rose “Visio”	ランブルスココルバーラ, トレッピーアーノ モデネーゼ オリと共に成: ロゼ泡 ¥3,600 O 新VT 4/14~
KOI0404	“キメラ”フェルモ(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 O 別ロット 4/14~
KOI0502	“ケト”ピアンコ(21)	Bianco “Cheto”	ピニョレット, モントゥーニ 白 ¥3,200 O 新VT 4/14~
KOI0602	“オルスク”ピアンコ(21)	Bianco “Orsu”	モスカート60%, トレッピーアーノモデネーゼ40% 白 ¥5,000 O 新VT 4/14~
KOI0201	“ヴィズィオ”スプマンテ ロゼ(19)	Spumante Rose “Visio”	ランブルスココルバーラ, トレッピーアーノ モデネーゼ オリと共に成: ロゼ泡 ¥3,500 ▲

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 Δ
ERIO103	クレケット ジェンティーレ “バティアヌム”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 X
ERIO302	ネグレット “マイオルス”2018	Negretto “Maiolus”	ネグレット 赤 ¥4,200 O

18	Podere Luisa <b>ポデーレ ルイーザ</b>	トスカナ州アレッツォ=モンテヴァルキ	DOCG Chianti
LUI0010	アムネスィア 2021	Amnesya	トレッピーアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ 白 ¥3,200 X
LUI1003	ミスタンナータ 2019	Miss Dannata	トレッピーアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ 白 ¥4,200 X
LUI0609	オンブラディロ=サ 2021	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ ロゼ ¥2,800 O
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 ▲ 72本
LUI0209	キアンティ 2019	Chianti	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥2,800 X
LUI0407	ジュノ キアンティリゼルヴァ 2016	Giuno Chianti Riserva	サンジョヴェーゼ主体 DOCの官能検査に落ちたロット 赤 ¥3,300 O
LUI0505	サンジョヴェーゼ “カステルヘルツ” 2015	Castelperso	サンジョヴェーゼ 赤 ¥3,300 ▲ 60本
LUI0704	ラモライア 2017	La Moraia	カベルネソーヴィニヨン 赤 ¥3,300 ▲
LUI0903	ペンシエロ 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	ペンシエロ トスカ=ナロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥4,800 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 X

19	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	ビアンコ サンタニエーゼ	Bianco S'Agnese	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ	白	¥2,000 ◎
FAN0601	ビアンコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレビアーノ 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 ディ 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	¥2,900 ○
FAN0208	ヴィーノ・ビレティ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ2015	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	¥3,600 ◎
FAN0701	“サント”ハッシート(96) 375ml	Santo	トレビアーノ、マルヴァジア 伝統のヴァンサント	赤	¥8,500 ○
FAN0502	“サン シュゼッペ” VNデ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 シュゼッペ” VNデ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 ×

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	トレビアーノ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	トレビアーノトスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他	白	¥3,700 ×
ORV0702	アンバー-20	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白	¥4,500 ×
ORV0603	ロサート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 ○
ORV0106	ロッセツト21	Rossetto	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,200 ○
ORV0403	ロッソ17	Rosso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,500 ×
ORV0306	チリエジョーロ“チエレザ”20	Ciglegiolo Ceresa	チリエジョーロ	赤	¥2,800 ▲
ORV0501	ホッジョハステネ14	Poggio Pestene	サンジョヴェーゼ	赤	¥5,500 ▲ 24本

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 ×
LEC3203	リハッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ロッツォロザートに21の外ロッツォロソの果皮を浸漬	赤	¥3,400 ▲ 36本
LEC1707	モスカート“トウエ 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 ▲
LEC0701	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、フリランジウスのみ	白	¥8,800 ▲ 12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 ×
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 △
LEC0402	ガンブリヌス17	Gambrinus	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 ▲ 8本
LEC00110	リロツォ 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 △
LEC0910	ロッソ20	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	¥3,700 ◎
LEC4402	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	ウナタンタムリゼルヴァ 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	リロツォ 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	リロツォ ロサート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 ロサート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 プリムール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、ヴェルメンティーノ	白	¥4,600 ×
LEC0808	ロサート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 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	リハッツォ ロサート18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロッツォビアンコに19年外ロ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'abbotocattello	プロカーニコ、醗酵が止まったロットを瓶内醗酵	白微泡	¥4,200 ×
LEC2602	ボンビュル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 ×

<b>24</b>	<b>Baiola バイオラ</b>		カンパーニヤ州ナポリーイスキア島	<b>VdT</b>			
BAJ0005	ビアンコ フォッリア20	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	¥4,500	◎	新VT 4/14~
BAJ0103	ビアンコ イン ティア-19	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	○	新VT 4/14~

<b>25</b>	<b>Bonavita ボナヴィータ</b>		シチリア メッシーナ-ファーロス-ペリオーレ	<b>DOC Faro</b>			
BON0009	ロサ-ト2020	Rosato	ネロマスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,300	○	
BON0107	ファ-ロ2016	Faro	ネロマスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	△	

**~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-ロ 2015 DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥11,000	▲
SAN9013	アウストリ 2014 ランゲDOCG	Austri	バルベール85%、ネッピオーロ	赤	¥11,000	△
SAN9009	イル プロヴィンチア-レ 2015 ランゲネッピオーロDOCG	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥9,000	×
SAN9101	ミッレチンクエチエントノヴァンタレ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>	ロンバルディア州プレーシャ-グッサーゴ		<b>VSQ</b>		
DIV1003	ブランド プラン トサッジョゼロ 17	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100% 木箱入 <b>※混載不可 送料別途必要</b>	白泡	¥11,500	△
<b>6</b>	<b>Rosi Eugenio ローズイ</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	×
<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	▲ 6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=ヴェネツィア州トリエステ-サレス		<b>IGT Venezia Giulia</b>		
SKE7002	ヴィトフスカ 2019	Vitovska	ヴィトフスカ	白	¥12,500	×
SKE8002	マルヴァジア 2019	Malvasia	マルヴァジア イストリアーナ	白	¥12,500	×
SKE6001	ヴィトフスカ "67" 2018	Sukkus	ヴィトフスカ、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=ロマーニヤ州ボローニャ-ヴァルサモッジャ		<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	×
KOI5001	ランブルスコ"ランブルスクリン"(19)	Lambrusco Lambrosklyn	ランブルスコ グラスバロッサ主体	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	○
<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	ブロカーニコ主体、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	ブロカーニコ、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	ブロカーニコ主体、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	▲ 5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。