

《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						
FOR0206	アルネイス "デサヤ" 2019	Arneis Desaja	アルネイス	白	¥3,500	◎ 新VT
FOR0406	アルネイス "ヘダフォルノ" 2019	Arneis Pedaforno	アルネイス 樹齢 60 年～、果皮とともに 10 日間	白	¥4,500	× 予約完売
FOR0309	ネッピオーロ "ヴィスカ" 21 (1000ml)	Nebbiolo Visca	ネッピオーロ 軽快な飲み心地	赤	¥3,500	△ 新VT
FOR0106	ロエーロ "ヴァルドヴァト" 2015 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,200	◎ 新VT
FOR0504	ロエーロ リゼルヴァ "スレイヤ" 2017 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	¥6,500	× 予約完売
FOR0601	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	×
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	×
SAN0107	ヴァルティハ "2020 ドリアーニス-ヘリオーレ" DOCG	Dogliani Superiore Valdiba	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	◎
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	◎
SAN0307	イル プロヴィンチアル 2017 ランゲネッピオーロ DOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
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	×
3 Cascina Lieto カッシーナ リエート VdT						
LIE0001	モスカト リエート 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 VdT						
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	フレイザ "フィオリダリソ" 18	Feisa Fioridaliso	フレイザ	赤	¥2,500	▲ 9本
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	▲ 36本
ACC0704	バルベール "アウルム" 11	Barbera Aurum	バルベール	赤	¥3,900	▲ 36本
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	▲ 12本
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	▲ 7本
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	▲ 12本
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 ドサジッジョ" 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 "ドサジッジョ" 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 "ドサジッジョ" 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 "ドサジッジョ" 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 "ワルド" "ドサジッジョ" ゼロ (17)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノ ネーロ 100%	白泡	¥8,300	×
DIV0501	ロゼ "ド" "セニド" "ドサジッジョ" ゼロ (16)	Rose de Saignee	ピノ ネーロ 100% 一晩の浸漬	ロゼ泡	¥9,300	×
7 Verdieri Corte Pagliare 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	○
VER0108	ランブルスコ マントヴァーノ 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	アグロドルチエティモスト 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	×
8 Rosi Eugenio ローズィ IGT						
ROS0009	アニゾス 2018	Anisos	ノズィオーラ 50%、ピノ ビアッコ 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	△
ROS0308	エセジエス "イ" 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 "リコンコ" 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	カベルネフラン 16.17.18	Cabernet Franc	カベルネフラン、3つのヴァンテージ	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	×
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	シードル	¥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	シードル	¥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	シードル	¥2,500	×
EGG0307	サイドロ アツロ センゼロ 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	シードル	¥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カト醗酵、瓶内再醗酵、完全無添加	シードル	¥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、ロッセーゼビアッコ	白	¥7,300	× 完売
WBP0802	ヴィーノ ビアッコ 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	▲ 8本
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	▲ 9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 デイロセ 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 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 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
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 X
SKE0204	テッラーノ 2014	Terrano	テッラーノ 赤 ¥4,000 X
SKE0301	ヴァイトフスカ '67' 2018	Vitovska67	ヴァイトフスカ、石樽にて醸酵・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=カステッララーノ	IGT Emilia
ILF1302	カビアンピアンコ(22)	Gabian	白ブドウのヴィナッチャと水、レモンで再醸酵 Alc.4% 微泡 ¥1,900 ◎ 新ロット
ILF1501	カビアン ロッソ(22)	Gabian	黒ブドウのヴィナッチャと水、レモンで再醸酵 Alc.5% 微泡 ¥1,900 ◎ 新入荷
ILF0109	フリザンピアンコ2021	Frizant Bianco	スベルゴラ100% 白微泡 ¥2,400 X
ILF1003	フリザン ロザート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 ◎
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、トレッピアーノ他 赤微泡 ¥2,100 ◎
ILF1401	ジャンドン ロザート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 ▲
ILF0208	ベルツェミン 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% 瓶内二次醸酵、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

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
RI0001	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、瓶内再醸酵、オリ抜きなし 白微泡 ¥2,200 ◎

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
GRA0013	リーパ ティソプラヴェント 21	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンターノ、トレッピアーノ デイスパニャ 白微泡 ¥3,500 X
GRA0108	スミルツォ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ リルバレー ロゼ微泡 ¥3,500 X
GRA0211	ランブルスコ フォンタナ ティボスキ 20	Fontana dei Boschi	ランブルスコ グラスパロツサ、、他 赤微泡 ¥3,500 ▲
GRA0502	ブルットスプリングステイン 16	Brutsprintstin	トレッピアーノ モンターノ 白泡 ¥4,600 X
GRA0308	タルビアナーツ(17-3)	Tarbianaaz	トレッピアーノ モンターノ 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 ▲ 8本
GRA1001	アチェト タルビアナゲル (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 サクサゲル (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 ◎

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
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 ◎
KOI0303	“ランブルスククリン”ランブルスコ(21)	Lambrusco Lambruosklyn	ランブルスコ グラスパロツサ主体 赤微泡 ¥2,900 △
KOI0003	“イルルス”イオ=ネ”スプマンテ(20)	Spumante “Illusione”	トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長 白泡 ¥3,600 ◎
KOI0202	“ヴィズ”イオ”スプマンテ ロゼ”(20)	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 ¥3,600 ◎
KOI0201	“ヴィズ”イオ”スプマンテ ロゼ”(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 ¥3,500 ▲
KOI0404	“キメラ”フェルモ(20)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 発泡なし 白 ¥3,000 ○
KOI0502	“ケト”ピアンコ(21)	Bianco “Cheto”	ピニョレット、モントウーニ 白 ¥3,200 ◎
KOI0602	“オルス”ピアンコ(21)	Bianco “Orsu”	モスカート60%、トレッピアーノ/モデネーゼ40% 白 ¥5,000 ◎

17	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
ERI0402	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 X
ERI0003	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 ▲
ERI0103	グレケット ジェンティーレ “ハチアヌム”2013	Grechetto Gentile	ピニョレット 6年以上の熟成 別ロット 白 ¥3,900 ▲ 48本
ERI0201	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
ERI0302	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
LUI0010	アムネズィーア 2021	Amnesya	トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァージア ピアンカ 白 ¥3,200 X
LUI1003	ミスダンナタ 2019	Miss Dannata	トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァージア ピアンカ 白 ¥4,200 X
LUI0609	オンブラテロ=サ 2021	Ombr di Rosa	サンジョヴェーゼ 白 ¥2,800 ▲
LUI0107	イル チオットロ2020	Il Ciotto	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
LUI0209	キャンティ 2019	Chianti	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥2,800 X
LUI0407	ジュノ キャンティリゼルヴァ 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 △
LUI0505	サンジョヴェーゼ “カステルヘルゾ” 2015	Castelperso	サンジョヴェーゼ 赤 ¥3,300 ▲ 11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 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	¥2,900 ×
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”バッシート(96) 375ml	Santo	トレビアーノ、マルヴァジア 伝統のヴィンサント	赤	¥8,500 ○

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%、バッセリーナ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	ロッシッスィモ 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-ルビアーノ	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	グレグット、果皮と共に2週間	白	¥4,500 ×
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 ○
ORV0106	ロッセット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”チェレサ”20	Cigliegiolo 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 ▲ 12本

23	Le Coste レコステ	ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ	VdT		
LEC1805	サンジョヴェーゼ”カルボ”19	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	¥6,000 ◎
LEC1407	ロッソ エッレ17	Rosso R	グレグット、高樹齢の畑。果皮と長期間の醗酵	赤	¥7,200 ○
LEC9011	EXVオリブオイル22(500ml)	EXV Olio	もらいオーロ種中心、早摘みブレンド 賞味期限 ~2024年6月	オイル	¥4,400 ◎
LEC9024	EXVオリブオイル22(1000ml)	EXV Olio	カニノ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥6,600 ▲
LEC9040	EXVオリブオイル22(3000ml)	EXV Olio	カニノ種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥18,000 ▲
LEC3203	リパッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ロツツォロザートに21の外ロツツォロツツの果皮を浸漬	赤	¥3,400 ▲ 12本
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、フリランジュスのみ	白	¥8,800 ▲ 10本
LEC1107	ロッソ クリュ”レ コステ”16	Rosso Cru Le Coste	グレグット(グレグットロツツ)100% 自根の畑	赤	¥9,200 △
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 ▲
LEC0910	ロッソ20	Rosso	グレグット主体、チリエジョーロ、コローノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,700 ◎
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	ウナタンタムリゼルヴァ ホッテスコルマ12 (375ml)	Unatum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 遅摘み&酸化熟成 補酒なし	赤甘	¥14,000 ▲
LEC0010	外ロツツォ 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	外ロツツォ 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	ピツィカンテ 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	ピツィカンテ 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 ×
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 ×
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 ×
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 ×
LEC0808	ロザート20	Rosato	アレアーティコ	ロゼ	¥5,800 ×
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 ×
LEC0110	外ロツツォ ロッソ21 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ、メルロー主体	赤	¥3,600 ×
LEC1306	レヴィーニエ ビウ ヴェッキエ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 ×
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 ビアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の外ロツツォビアンコに19年の外ロツ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の外ロツツォビアンコに19年の外ロツ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'abboccatello	プロカーニコ、醗酵が止まったロツツを瓶内醗酵	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		
BAJ0005	ピアンコ フォツリア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	◎
BAJ0103	ピアンコ 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	○

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

～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
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			
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 2014 ランゲDOC	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 ドサジジョゼロ 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 ローゼイ	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 ローゼイ 2015	Rifresso Rosi	マルツェミン、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州ゴリツィア-ゴリツィア	IGT Venezia Giulia			
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	×
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
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	マルヴァシア 2019	Malvasia	マルヴァシア イストリアーナ	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	×
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 Lambrusklyn	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	▲ 3本
19	Le Coste レコステ	ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ	VdT			
LEC8151	アレア ウェッキアヴィーニャ15	Alea VV	アレア-ティコ、樹齢60年以上の畑、特別なMG	赤	¥36,000	▲ 新VT
LEC8042	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、ヴェルメンティーノ	白	¥12,000	×
LEC8111	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	¥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-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	▲ 3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。