

《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>DOCG Roero</b>						
FOR0206	アルネイス "テサヤ" 2019	Arneis Desaja	アルネイス	白	¥3,500	◎ 新VT 5/19~
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	○ 新VT 5/19~
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 5/19~
FOR0106	ロエーロ "ヴァルト" 2015 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,200	◎ 新VT 5/19~
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	▲ 新VT 5/19~
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	×
<b>2 San Fereolo サンフェレオーロ</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>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 センツィオーネ 19	Sensazione	モスカート60%、コルチーゼ40%	白	¥4,800	×
<b>4 Saccoletto Daniele サッコレット</b> <b>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 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" 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
<b>5 La Cascinetta ラ カッシネッタ</b> <b>DOCG</b>						
CAS0001	ルケデカスタニョレモンフェットラ 2019	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	▲ 12本
CAS0002	ルケデカスタニョレモンフェットラ 2020	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	▲ 12本
CAS0101	ルケデカスタニョレモンフェットラ R 2016	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ 樽にて48カ月熟成	赤	¥5,500	▲ 12本
<b>6 Alessandra Divella アレクサンドラ ディヴェッラ</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	ニーニ 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 ノワール 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 Saignee	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>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	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 サッピオーネータ 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 ローゼイ</b> <b>IGT</b>						
ROS0009	アニゾス 2018	Anisos	ズイオーラ50%、ピノピアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,000	○
ROS0109	リフレッソ ローゼイ 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>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	×
<b>10 Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ]</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	▲ 12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	▲ 11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 ジャッパ 2017	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッパ	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 ジャッパ セレツィオ=ネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッパ 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 ジャッパ セレツィオ=ネ 2010	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッパ 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 X
SKE0204	テッラーノ 2014	Terrano	テッラーノ	赤	¥4,000 X
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, レモンで再醗酵 Alc.4%	微泡	¥2,000 ◎ 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, レモンで再醗酵 Alc.5%	微泡	¥2,000 ◎ 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 ロッソ+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, トレブビアーノ他	赤微泡	¥2,100 ◎
ILF1401	ジャンドン ロッソ+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 △
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	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

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	トレブビアーノ=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	リーバ ディソブラヴェント 21	Ripa di Sopravento	トレブビアーノ モンタナロ, トレブビアーノ 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 ツルハ=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 ▲
GRA0502	ブルツスプリングステイン 16	Brutsprintstin	トレブビアーノ モンタナロ	白泡	¥4,600 X
GRA0308	タルビアナツ(17-3)	Tarbianaz	トレブビアーノ モンタナロ 果帽を洗めず2か月以上	白	¥4,900 X
GRA0407	サッソスケ=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 ▲ 11本
GRA1001	アチエト 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	アチエト 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=ヴァルサモッジャ	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 Lambrusklyn	ランブルスコ グラスパロッサ主体	赤微泡	¥2,900 △
KOI0003	"イッルスィオ=ネ"スプマンテ(20)	Spumante "Illusione"	トレブビアーノ モデネーゼ オリと共に成長	白泡	¥3,600 ◎
KOI0202	"ヴィズィオ"スプマンテ ロゼ(20)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバーラ, トレブビアーノ モデネーゼ オリと共に成	ロゼ泡	¥3,600 ◎
KOI0201	"ヴィズィオ"スプマンテ ロゼ(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバーラ, トレブビアーノ 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=ニ	白	¥3,200 ◎
KOI0602	"オルスク"ピアンコ(21)	Bianco "Orsu"	モスカート60%, トレブビアーノ=モデネーゼ40%	白	¥5,000 ◎

17	Erioli <b>エリオ=リ</b>	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		
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=ハ=ディアシム"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
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=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	トレブビアーノ トスカ=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	トレブビアーノ トスカ=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	Omra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,800 △
LUI0107	イル チョットロ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
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 "カステルヘルソ" 2015	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,300 ▲ 12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	ヘンシエロ トスカ=ナロッソ2020 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,000 X
LUI0904	ヘンシエロ 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=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=ノ, 酸度0.22%	オイル	¥5,000 X

19 Fanetti ファネッティ		トスカーナ州シエーナ-モンテプルチアーノ		DOCG Vino Nobile di Montepulciano		
FAN009	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	× 完売
FAN0208	ヴィーノ・ヒ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	○
20 Apiua アピウア		マルケ州 アンコーナ-クプラモンターナ		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	ラムヴェイス 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	ロッソイッソイモ 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“チェルサ”20	Ciglioglio 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	◎ 新VT 5/19~
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	○ 新VT 5/19~
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	◎ 新VT 5/19~
LEC9024	EXVオリブオイル22(1000ml)	EXV Olio	カーニ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥6,600	△ 新VT 5/19~
LEC9040	EXVオリブオイル22(3000ml)	EXV Olio	カーニ種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥18,000	△ 新VT 5/19~
LEC3203	リハッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ロッツォロザート21の外ロッツォロソの果皮を浸漬	赤	¥3,400	▲ 12本
LEC1707	モスカート“ドゥエ エン”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	▲ 12本
LEC1107	ロッソ クリュ “レ コステ” 16	Rosso Cru Le Coste	グレグット(グレグットロッソ)100% 自根の畑	赤	¥9,200	▲
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	¥3,700	◎
LEC4002	ロッソ デ 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 遅摘み&酸化熟成 補酒なし	赤甘	¥14,000	▲
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 デ 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	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	×
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'abboccatello	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>		カンパーニャ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、ソーヴィニオン ブラン、他	白	¥4,500	◎
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、ソーヴィニオン 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-ファーロス-ペリオレ	<b>DOC Faro</b>		
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
<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DOC	Austri	バルベラ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	×
<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% 本箱入 <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 ソーヴィニオン、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-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	×
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	▲
<b>10</b>	<b>Skerli 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=ロマーニャ州ボローニャ-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 グラスナロッサ主体	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 モデナーゼ オリと共に成長	白泡	¥7,200	×
KOI3001	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ーラ、トレッピアーノ モデナーゼ 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>		
LEC8151	アレア ヴ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	▲
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	▲

**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。