

《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>                |                               |                                |                                   |       |        |       |
| FOR0206   | アルネイズ "デサヤ" 2019              | Arneis Desaja                  | アルネイズ                             | 白     | ¥3,500 | ◎ 新VT |
| FOR0406   | アルネイズ "ヘダフォルノ" 2019           | Arneis Pedaforno               | アルネイズ 樹齢 60 年へ、果皮とともに 10 日間       | 白     | ¥4,500 | ×     |
| 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 | ▲ 24本 |
| FOR0106   | ロエ-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-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 | ×     |
| FOR0601   | ロエ-ロリゼルヴァ"メディグ"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>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 | ×     |
| 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 | ◎     |
| SAN0307   | イル プロヴィンチヤレ 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 ティネツラ VdT</b>                            |                               |                                |                                   |       |        |       |
| LIE0001   | モスカト リエト19                    | Lieto                          | 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   | ハルベ-ラ ミネルヴァ 14                | Barbera Minerva                | ハルベ-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 "フィオリダリソ" 18             | Feisa Fiordaliso               | フレイザ                              | 赤     | ¥2,500 | ▲ 9本  |
| ACC0502   | ハルベ-ラ "トラディツィオ-ネ" 16          | Barbera Tradizione             | ハルベ-ラ、高糖度のブドウ、瓶内で醗酵を終える           | 赤     | ¥2,800 | ×     |
| ACC0301   | ハルベ-ラ "フォルナーチェ" 14            | Barbera Fornace                | バルベ-ラ、アスティのバルベ-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 | ▲ 36本 |
| ACC0704   | ハルベ-ラ アウルム11                  | Barbera Aurum                  | バルベ-ラ                             | 赤     | ¥3,900 | ▲ 36本 |
| <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   | ルケティカスターニョ-レモンフェッラート2019      | Ruche di Castagnole Monferrato | ルケ                                | 赤     | ¥4,200 | ▲ 12本 |
| CAS0002   | ルケティカスターニョ-レモンフェッラート2020      | Ruche di Castagnole Monferrato | ルケ                                | 赤     | ¥4,200 | ▲ 7本  |
| CAS0101   | ルケティカスターニョ-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 | ▲ 12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 ドサジッジョ" 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 ドサジッジョ"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 | ×     |
| DIV0205   | ニ-ニ VDR ドサジッジョ"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 ドサジッジョ"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 "ワルド" ドサジッジョ"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"サジッジョ"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-コンメツサジッジョ 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"イモスト 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-ヴェオラーノ IGT</b>                           |                               |                                |                                   |       |        |       |
| ROS0009   | アニゾス 2018                     | Anisos                         | ノズィオーラ50%、ピノ ビアンコ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"2016                    | Esegesi                        | カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%            | 赤     | ¥5,200 | ▲ 48本 |
| ROS0506   | エセジエス"リコンロ" 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 | ×     |
| <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         | シドル   | ¥2,500 | ×     |
| <b>10 Walter de Batte' Prima Terra ヴァルテル デ バッテ[プリマテツラ]</b> <b>リゲ-リア州ラ スペツィア-リオマツジョーレ VdT</b>    |                               |                                |                                   |       |        |       |
| WBP0702   | ロザト プリマテツラ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 ビアンコ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 | ▲ 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 | ▲ 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"ロゼ" 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 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 <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 <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                           |       |                |
|---------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-------|----------------|
| 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    | ¥2,000 ◎ 新ロケット |
| 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    | ¥2,000 ◎ 新入荷   |
| ILF0109 | フリザンピアンコ2021                | Frizant Bianco               | スペルゴラ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 グラスパロッサ, サラミーノ主体, スペルゴラ他      | 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 ロザート2021              | Giandon Rosato               | ランブルスコグラスパロッサ, 他 スペルゴラ               | 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 | スベルゴレ 2021                  | Spergle                      | スペルゴラ                                | 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, 瓶内再醸酵, 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 | リーパ ティソプラヴェント 21                         | Ripa di Sopravento            | トレブビアーノ モンタナ=ロ, トレブビアーノ デイスハ=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=ラ                    | 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 グラスパロッサ, 他               | 赤微泡   | ¥3,500 ▲    |
| GRA0502 | ブルットスプリングステイン 16                         | Brutsprintstin                | トレブビアーノ モンタナ=ロ                  | 白泡    | ¥4,600 X    |
| GRA0308 | タルビアナーツ(17-3)                            | Tarbianaaz                    | トレブビアーノ 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=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 X 完売 |
| GRA1001 | アチエト 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 | アチエト サクサケル (375ml)                       | Aceto Saxagher                | サッソスク=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                        |     |          |
|---------|---|---------------------------|-----------------------------------|-----|----------|
| 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=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=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, モントウーニ                    | 白   | ¥3,200 ◎ |
| KOI0602 | "オルスカ"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>エリオリー</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, 瓶内二次醸酵, 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, 瓶内二次醸酵, ノド'サージュ | 白  | ¥3,300 ▲     |
| ERIO103 | グレケット ジェンティーレ"パティエヌム" 2013 | Grechetto Gentile         | ピニョレット 6年以上の熟成 別ロット      | 白  | ¥3,900 ▲ 36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 "Maiulus"        | 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                   |     |              |
|---------|---------------------------------|-----------------------|--------------------------------|-----|--------------|
| LUI0010 | アムネスィーア 2021                    | Amnesya               | トレブビアーノ 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          | トレブビアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ    | 白   | ¥4,200 X     |
| LUI0609 | オンブラディローザ 2021                  | Ombradi Rosa          | サンジョヴェーゼ                       | ロゼ  | ¥2,800 ▲ 48本 |
| 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     |
| LUI0209 | キャンティ 2019                      | Chianti               | サンジョヴェーゼ主体                     | 赤   | ¥2,800 X     |
| LUI0407 | ジューノ 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 X 完売  |
| 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 6/上~ |
| 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 | × 完売 6/上~ |
| 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                        | トレピアーノ、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 |            | アブルッツォ州テラーモ-ジュリアノーヴァ |                              | VdT |        |   |
|----------------------------------|------------|----------------------|------------------------------|-----|--------|---|
| COL0007                          | ビアンコ20     | Bianco               | トレピアーノ70%、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                          | ロッソスィスモ 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 | ×     |
| 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                   | ポッショバステネ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               | カニーノ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月       | オイル  | ¥6,600  | ▲ 36本 |
| LEC9040          | EXVオリブオイル22(3000ml)           | EXV Olio               | カニー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 |
| LEC11707         | 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  | ▲ 60本 |
| 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、コロリーノ、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          | ウナタンムリゼルヴァ ホ”ッテスコルマ12 (375ml) | Unatumum 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 | ▲     |
| 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  | ×     |
| 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                      | Gambirinus             | 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 ウェッキエ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 デル 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 デル 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>Baijola バイヨラ</b>    |                 | カンパーニャ州ナポリ-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 | ◎ |
| 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 | ○ |
| <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-ペリオール        | <b>DOC Faro</b> |        |   |
| BON0009   | ロサ-ト2020               | Rosato          | ネレロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチエッラ    | ロゼ              | ¥3,300 | △ |
| BON0107   | ファ-ロ2016               | Faro            | ネレロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチエッラ    | 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 | ▲ 5本  |
| 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 | △     |
| SAN9012   | イル プロヴィンチア-レ 2017 ランゲDOC                      | Il Provinciale                 | ネッピオーロ                           | 赤    | ¥11,000 | △ 新VT |
| SAN9101   | ミルチンクエチエントヴァンタト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 トサッジョゼロ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 | ▲ 15本 |
| <b>6</b>  | <b>Rosi Eugenio ローズィ</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 ローズィ 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-ゴリツィア         | <b>IGT Venezia Giulia</b>        |      |         |       |
| DAM1201   | 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                        | 白    | ¥28,000 | ×     |
| DAM1202   | 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    | ¥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 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"ロセ"ヴィスィオ"(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>                       |      |         |       |
| 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 | ▲ 6本  |
| LEC8092   | ビアンケット21                                      | Bianchetto                     | ブローカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア、モスカート  | 白    | ¥8,400  | ▲ 2本  |
| LEC8091   | ビアンケット20                                      | Bianchetto                     | ブローカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア、モスカート  | 白    | ¥7,500  | ▲ 1本  |
| LEC8037   | ビアンケット19                                      | Bianchetto                     | ブローカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア、モスカート  | 白    | ¥7,500  | ▲ 4本  |
| LEC8030   | ビアンケット18                                      | Bianchetto                     | ブローカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア、モスカート  | 白    | ¥7,500  | ▲ 3本  |
| LEC8015   | ビアンケット16                                      | Bianchetto                     | ブローカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア、モスカート  | 白    | ¥7,400  | ▲ 3本  |
| LEC8008   | ビアンケット15                                      | Bianchetto                     | ブローカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア、モスカート  | 白    | ¥6,800  | ▲ 1本  |
| LEC8004   | ビアンケット14                                      | Bianchetto                     | ブローカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア、モスカート  | 白    | ¥7,200  | ▲ 1本  |
| LEC8042   | ビアンコ20  | Bianco                         | ブローカーニコ、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               | ブローカーニコ主体、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                | グレグット主体、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  | ▲     |

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。