

《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	生産者	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	◎	
FOR0406	アルネイズ "ペダフォルノ" 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	×	
FOR0106	ロエ-ロ"ヴァルドヴァト"2015 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,200	△	
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	バルベラ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 ティネッラ 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	バルベラ ミネルヴァ 14	Barbera Minerva	バルベラ	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	◎	
ACC0205	フレイザ "フィオリダリソ" 17	Feisa Fiordaliso	フレイザ	赤	¥2,800	◎	新VT
ACC0502	バルベラ "トラディツィオ-ネ" 16	Barbera Tradizione	バルベラ、高糖度のブドウ、瓶内で醗酵を終える	赤	¥2,800	×	
ACC0301	バルベラ "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	▲	24本
ACC0704	バルベラ 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	ルケティカスタニョ-レモンフェッラート2019	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	×	完売
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	▲	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	×	
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 "ワルド" 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"サッジョ" セロ(16)	Rose de Saigneè	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-コンメッサツジョ 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%、ピノピアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,000	▲	11本
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	×	
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[プリマテッラ]</b> <b>リゲリア州ラ 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	×	
WBP0901	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	▲	8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	▲	12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"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 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, レモンで再醗酵 Alc.4% 微泡 ¥2,000 ◎
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 ◎
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, トレッピーアーノ他 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 X 完売
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 X
ILF0208	ベルツメイン 2019	Berzmein	マルツェミーノ 赤 ¥2,100 ○
ILF0406	ブルット ナトゥレ20	Brut Nature	ソーヴィニヨン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 ¥2,000 ◎ 再入荷

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 ◎

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 ティソプラウエント 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	トレッピーアーノ 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=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
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”フリッツアンテ(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 Lambrooklyn	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”	トレッピーアーノ 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、トレッピーアーノ 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、トレッピーアーノ 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%、トレッピーアーノ/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 “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 X
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
LUI0010	アムネズィア 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	ミスダンナ=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 白 ¥2,800 X
LUI0904	ヘンズィエロ トスカ=ナロッソ2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥2,400 ◎ 新VT
LUI9004	ヘンズィエロ トスカ=ナロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥5,200 △ 再入荷
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
LUI0210	キャンティ 2020	Chianti	サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥2,900 ◎ 新VT
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 X 完売
LUI0507	サンジョヴェーゼ “カステルヘルソ” 2018	Castelperso	サンジョヴェーゼ 赤 ¥3,800 △ 新VT
LUI0704	ラ モライア 2017	La Moraia	カベルネソーヴィニヨン 赤 ¥3,300 ▲
LUI5003	EXV オリウ=オイル2022(500ml)	EXV Olio	ベンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22% オイル ¥3,500 ○ 新VT
LUI5013	EXV オリウ=オイル2022(1000ml)	EXV Olio	ベンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22% オイル ¥5,600 ▲ 新VT

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	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ	白	¥2,300	◎ 価格変更
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	¥2,000	◎ 価格変更
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”バッシト(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	○
FAN9001	EXVオリブオイル 2022 250ml	EXV Olive Oil	レッチャーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20%	オイル	¥1,800	△ 新アイテム
FAN9011	EXVオリブオイル 2022 500ml	EXV Olive Oil	レッチャーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20%	オイル	¥2,900	△ 新アイテム

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 レプュタシヨ2019 .L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800	×
API0101	ラ ムヴェイス レプュタシヨ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			
COL0008	ビアンコ21	Bianco	トレビアーノ70%、パッセリーナ25%、マルヴァジア5%	白	¥3,300	×
COL0110	メーノ ロッソ 21	Meno Rosso	モンテプルチアーノ	ロゼ	¥3,300	×
COL0308	ロッソ20	Rosso	モンテプルチアーノ	赤	¥3,800	×
COL0403	ロッソスイスィモ 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	グレケット、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	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			
LEC0610	ビアンコ21	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	¥5,300	◎ 新VT
LEC3602	SOS ラーゴビアンコ20	SOS Lago Bianco	モスカートジャッロ100%	白	¥6,300	▲ 新VT 36本
LEC1609	ロッソ ディ ガエターノ21	Rosso di Gaetano	サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー	赤	¥3,400	◎ 新VT
LEC1608	ロッソ ディ 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	¥3,000	▲ 24本
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	×
LEC9931	ファリ-ナインテグラレ グラ-ノ-ネロ ウェルナ(1kg)	Farina Integrale Verna	古代小麦ヴェルナ種 石臼挽き 全粒粉 ~2024年1月	小麦粉	¥1,500	×
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	▲ 36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
LEC3203	リパッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ロッツォロザート21の外ロッツォロの果皮を浸漬	赤	¥3,400	▲ 9本
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	◎
LEC4002	ロッソ デ 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	○
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	グレケットロッソ、高樹齢の畑。果皮と長期間の醗酵	赤	¥7,200	▲
LEC1107	ロッソ クリュ”レ コステ”16	Rosso Cru Le Coste	グレケット(グレケットロッソ)100% 自根の畑	赤	¥9,200	▲
LEC1004	ウナタンナムリゼルヴァ ホッテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アラア-ティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー、プロカーニコ	赤甘	¥14,000	▲ 運摘み&酸化熟成 補酒なし
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	▲ 24本
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	▲ 48PC
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	アラア-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	アラア-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	アラア-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 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	×
LEC2305	ハイ-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	アラア-ティコ	ロゼ	¥5,800	×
LEC0402	カンブリヌス17	Gambrinus	アラア-ティコ、レ コステの畑よりアラ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、アラア-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の外ロッツォビアンコに19年の外ロッツォの果皮を浸漬	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(L.2.3)	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	アラア-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 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	×

<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-ペリオレ	<b>DOC Faro</b>		
BON0009	ロサート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	△

～マゲナム(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	▲ 2本
SAN9013	アウストリ 2014 ランゲDOC	Austri	バルベラー85%、ネッピオーロ	赤	¥11,000	△
SAN9012	イル プロヴィンチアレ 2017 ランゲネッピオーロDOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥10,000	△
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 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 ※混載不可 送料別途必要	白泡	¥11,500	▲ 12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-ヴェオラーノ	<b>IGT</b>			
ROS9001	リフレッソ ローズィ 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	×
<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 最高のヴァンテージのみ 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 Lambroosklyn	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	×
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	×
LEC8043	ビアンコ21	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	¥13,000	▲ 新VT 12本
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	▲
LEC8142	シラー"ルル"20	Syrah Lulu	シラー100%、2種類の長期間マセレーション	赤	¥15,000	▲ 新VT 5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・ヴァ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。