

《在庫状況 記号の目安》

- ◎・・・余裕あり ▲・・・極少(100本前後)
- ・・・やや少(300本前後) ×・・・完売
- △・・・少(200本前後) ■・・・今回欠品したもの

エヴィノ 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 ピエモンテ州クネオ-サントステーファノロエーロ DOCG Roero						
FOR0206	アルネイス "テサヤ" 2019	Arneis Desaia	アルネイス	白	¥3,500	◎
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	×
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-ロヴァルヴァート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 ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ DOCG Dogliani						
SAN0705	ラ ルーパ ロザート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	▲ 12本
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-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-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 トリア-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 ブロウインチャレ 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	×
3 Cascina Lieto カッシーナリエート ピエモンテ州クネオ-カスティリオーネ ティネッラ VdT						
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%、コルテセ40%	白	¥4,800	×
4 Saccoletto Daniele サッコレット 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						
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	◎
ACC0205	フレイザ "フィオリタリゾ" 17	Feisa Fiordaliso	フレイザ	赤	¥2,800	◎
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	▲ 12本
ACC0704	バルベール アウルム11	Barbera Aurum	バルベール	赤	¥3,900	▲ 24本
5 La Cascinetta ラ カッシネッタ ピエモンテ州アスティ-ヴィアリージ DOCG						
CAS0001	ルケデ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	ルケデ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	ルケデ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か月熟成	赤	¥5,500	× 完売
6 Alessandra Divella アレッサンドラ ディヴェッラ ロンバルディア州ブレシャ-グッサーゴ VSQ						
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 ノール 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% 一晚の浸漬	ロゼ泡	¥9,300	×
7 Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ ロンバルディア州マントヴァ-コンメッサージョ DOP Lambrusco Mantovano						
VER0009	ロザート ヴェンクル-2020	Rosato Ven Crud	ランブルスコ ソルベール	ロゼ微泡	¥2,300	△
VER0108	ランブルスコ マントヴァノ2020	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダネーゼ	赤微泡	¥2,200	△
VER0206	クエルクス サッビオーネタ 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	×
8 Rosi Eugenio ローズィ 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						
ROS0009	アニーズ 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	Poima	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	カベルネフラン 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	×
9 Floribunda フロリバンダ 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						
EGG0008	サイドロ22	Sidoro	リンゴのみで瓶内再醗酵、SO2無添加	シドル	¥2,900	◎
EGG0108	サイドロ コン コトニャ22	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋ガリン)20%瓶内再醗酵、SO2無添加	シドル	¥2,900	◎
EGG0208	サイドロ コン フィオリティ サンプ-コ22	Sidor al Sambuco	リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シドル	¥2,900	◎
EGG0308	サイドロ コン ゼンゼロ22	Sidoro allo Zenzero	リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シドル	¥2,900	◎
EGG0505	サイドロ ロザート22	Sidoro alla Mela Rose'	リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醗酵、SO2無添加	ロゼシドル	¥2,900	◎
EGG0703	サイドロ コン メンタ22	Sidoro ala Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シドル	¥2,900	× 完売
EGG0802	サイドロ コン ペペロンチノ22	Sidoro al Peperoncino	リンゴ、ハバネロ、瓶内再醗酵、SO2無添加	シドル	¥2,900	△
EGG0901	サイドロ アル コルニョ-ロ22	Sidoro Barricato	リンゴ、コルニョ(セイウサンシュユ)、瓶内再醗酵、SO2無添加	赤シドル	¥2,900	▲ 18本
10 Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ] リグーリア州ラ スペツィア-リオマッジョーレ VdT						
WBP0702	ロザート 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	×
WBP0205	アルモジエ19	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 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	×
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	▲ 12本
WBP0402	セリコ2015	Cerico	グラナッチャ(ゲルナッシュ)80%、シラー20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロップ デイロ-ゼ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,800	△

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 ジャッパ 2017	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッパ	白	¥6,000 X
DAM0211	カプリア 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	Preilit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥6,000 X
DAM0203	カプリア 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 最高のヴァインテージのみ 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 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=カステッラルーノ		IGT Emilia	
ILF1601	"ゴッド セーブ サ ワイン" 2022	God Save the Wine	マルヴァージア ディ カンディア30%、ランブルスコ マエストリ 他	ロゼ?微泡	¥2,600 ◎ 新アイテム
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 ◎
ILF0110	フリザンピアンコ2022	Frizant Bianco	スベルゴラ90%、ソーヴィニヨンブラン10%	微泡	¥2,700 ◎
ILF1003	フリザン ロサト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 ◎
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、トレッピアーノ他	赤微泡	¥2,100 △
ILF0407	ブルット ナトゥレ21	Brut Nature	ソーヴィニヨンブラン60%、シャルドネ40% 瓶内二次醗酵、ノド'サ'ジュ	白発泡	¥3,600 ◎
ILF0707	マリ=オブ=モテナ21	Mary of Modena	ソーヴィニヨンブラン70%、シャルドネ20%、テルマリーナ10%	ロゼ泡	¥3,900 ○
ILF1104	ジャンドンピアンコ2022	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	¥2,900 ◎
ILF1401	ジャンドン ロサト2021	Giandon Rosato	ランブルスコグラスパロッサ、他 スベルゴラ	ロゼ	¥2,400 ◎
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	¥2,000 ◎
ILF0010	スベルグレ 2022	Spergle	スベルゴラ	白	¥3,000 ◎
ILF0208	ヘルツメイン 2019	Berzmein	マルツェミーノ	赤	¥2,100 ▲
ILF9001	"アセ"コンディメント バルサミコ(250ml)	Condimento Balsamico	糖分、酵母、着色料無添加 ※	バルサミコ	¥2,000 ◎
※注文単位 混載時 ワイン1本分=1個 ケース発注 1ケース=24個					
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	
RIO0001	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、瓶内再醗酵、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	リーバ ティ ソプラヴェント 21	Ripa di Sopravento	トレッピアーノ モンタナロ、トレッピアーノ ティスバーニャ	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	ロゼ微泡	¥3,500 X
GRA0212	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 ▲ 24本
GRA0502	ブルットスプリングステイン 16	Brutsprintstin	トレッピアーノ モンタナロ	白泡	¥4,600 X
GRA0308	タルビアナツ(17-3)	Tarbianaaz	トレッピアーノ モンタナロ 果糖を沈めず2か月以上	白	¥4,900 X
GRA0407	サッススクーロ17	Sassoscuro	マルボ ジェンティーレ、他6種類の地ブドウ	赤	¥3,700 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	サッス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 Lambruosklyn	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、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成	ロゼ泡	¥3,600 ◎
KOI0201	"ヴィズィオ"スプマンテ ロゼ(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバー、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成	ロゼ泡	¥3,500 ▲ 30本
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 X 完売
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 ◎
KOI0602	"オルスク"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=ヴァルサモッジャ		IGT Emilia	
ERIO102	グレケット ジェンティーレ"バティアヌム"2018	Grechetto Gentile	ピニョレット100%	白	¥3,800 ○ 新VT
ERIO202	ロッソ エミリア"サモディア"2017	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー	赤	¥4,000 △ 新VT
ERIO003	アリオンサ"マルヴェツァ"2019	Alionza "Malvezza"	アリオンサ80%、トレッピアーノ モデネーゼ、トレッピアーニ	白	¥3,300 ▲ 12本
ERIO302	ネグレット"マイオルス"2018	Negretto "Maiulus"	ネグレット100%	赤	¥4,200 ◎
ERIO402	スプマンテ "サレーブラ"2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオンサ主体、瓶内二次醗酵、ノド'サ'ジュ	白泡	¥4,500 X
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	アムネスィーア 2021	Amnesya	トレッピアーノ トスカーナ、マルヴァージア ピアンカ	白	¥3,200 X
LUI1003	ミスタンナタ 2019	Miss Dannata	トレッピアーノ トスカーナ、マルヴァージア ピアンカ	白	¥4,200 X
LUI0609	オンブラテ'イロ=サ' 2021	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ	¥2,800 X
LUI0904	ヘンシエロ トスカ=ナロッソ2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,400 ◎
LUI9004	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	¥5,200 ▲ 46pc
LUI0107	イル チョットロ2020	Il Giotto	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	キアンティ 2020	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥2,900 ◎
LUI0408	ジューノ キアンティリゼルヴァ 2019	Giuno Chianti Riserva	サンジョヴェーゼ主体	赤	¥3,500 ◎
LUI0507	サンジョヴェーゼ"カステルベルゾ" 2018	Castelperso	サンジョヴェーゼ	赤	¥3,800 △
LUI0704	ラ モライア 2017	La Moraia	カベルネソーヴィニヨン	赤	¥3,300 ▲ 48本
LUI5003	EXV オリ=ウオイル2022(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	¥3,500 ○
LUI5013	EXV オリ=ウオイル2022(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	¥5,600 ▲

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 ◎
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 × 完売
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・ルゼルヴァ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 △
FAN9001	EXVオリブオイル 2022 250ml	EXV Olive Oil	レッチーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20% ※	オイル	¥1,800 △
FAN9011	EXVオリブオイル 2022 500ml	EXV Olive Oil	レッチーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20% ※	オイル	¥2,900 △

※最小注文単位 (ワイン1本分換算) 250ml=4缶 / 500ml=2缶

20	Apiua アピウア	マルケ州 アンコーナ-クプラモンターナ	VdT		
API0301	ナナ フリッツァンテ 2020	NaNa Frizzante	ヴェルディッキオ100%	白微泡	¥4,200 ◎ 新アイテム
API0102	ラムヴェイス レプユタシヨ2021	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10%	白	¥5,200 ◎ 新VT
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 レプユタシヨ2019 .L197	La Mauvaise Reputation	ヴェルディッキオ100%	白	¥4,800 ×

21	Colle San Massimo コッレ サン マッシモ	アブルツツォ州テラーモ-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	ロッソイッスイモ 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	ホッジョハステーネ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		
LEC0011	外ロツツォ ビアンコ2022 (1000ml)	Litrozzo Bianco	プロカーニコ主体、マルヴァジア、他	白	¥3,900 ◎ 新VT
LEC0207	外ロツツォ ロザート2022 (1000ml)	Litrozzo Rosato	アレアーティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー	ロゼ	¥3,900 ◎ 新VT
LEC0111	外ロツツォ ロッソ2022 (1000ml)	Litrozzo Rosso	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ	赤	¥3,900 ◎ 新VT
LEC2004	ピッツィカンテ ビアンコ20	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	¥4,200 ▲ 新VT
LEC2106	ピッツィカンテ ロザート20	Pizzicante Rosato	アレアーティコ100% 瓶内再醗酵	ロゼ微泡	¥4,200 △ 新VT
LEC2206	ピッツィカンテ ロッソ20	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	¥4,200 ○ 新VT
LEC0311	ル プリム-ル22	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥5,300 ◎ 新VT
LEC9941	タリアテッレ インテグラリ 500g	Tagliatelle Integrali	古代小麦ヴェルナ種 全粒粉の pasta ~2024年10月	乾燥パスタ	¥1,900 ○ 新アイテム
LEC9951	フズリ インテグラリ 500g	Fusilli Integrali	※注文単位 ワインとの混載不可 1ケース=14pc	乾燥パスタ	¥1,900 △ 新アイテム
LEC9961	カサレッチェ インテグラリ 500g	Casarecce Integrali	MIXセット=タリアテッレ6pc フズリ3pc カサレッチェ 3pc	乾燥パスタ	¥1,900 △ 新アイテム
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 △
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 ▲ 24本
LEC1609	ロッソ ティ 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 ◎
LEC1608	ロッソ ティ 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 ▲ 4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 ▲ 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、フリラジューズのみ	白	¥8,800 × 完売
LEC3203	リパッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ロツツォロザート=21の外ロツツォロツツォの果皮を浸漬	赤	¥3,400 × 完売
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 ティ 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	グレケットロツツ、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(グレケットロツツ)100% 自根の畑	赤	¥9,200 △
LEC1004	ウナタントウムリゼルヴァ ボッテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 選抜き&酸化熟成 補酒なし	赤甘	¥14,000 ▲
LEC9011	EXVオリブオイル22(500ml)	EXV Olio	モライオーロ種中心、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 ▲ 24本
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 ▲ 40PC
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 ティ 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 ×
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年外ロツ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、醗酵が止まったロツツを瓶内醗酵	白微泡	¥4,200 ×
LEC2602	ボンベュル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 ×
LEC9931	ファリナインテグラレ-グラノテ-ネロ ヴェルナ(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 ×

24	Baijola バイヨラ		カンパーニャ州ナポリーイスキア島	VdT		
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	○

25	Bonavita ボナヴィータ		シチリア メッシーナ-ファーロス-ペリオレー	DOC Faro		
BON0009	ロザ-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-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	バルベーラ85%、ネッピオーロ	赤	¥11,000	△
SAN9012	イル プロヴィンチャレ 2017 ランゲネッピオーロDOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥11,000	△
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 ディヴェッラ	ロンバルディア州ブレシャ-グッサーゴ		VSQ		
DIV1004	ブランド プラン ドサッジョ ゼロ 18	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100% 本箱入 ※1本より出荷、混載不可 送料込み	白泡	¥16,000	◎
6	Rosi Eugenio ローズィ	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	×
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	Skerli 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	ヴイトフスカ 2019	Vitovska	ヴイトフスカ	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	ヴイトフスカ "67" 2018	Sukkus	ヴイトフスカ、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 Lambroosklyn	ランブルスコ グラスノロッサ主体	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 モデネーゼ オリと共に成	ロゼ泡	¥7,200	×
19	Le Coste レ コステ	ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ		VdT		
LEC8103	ル プリム-ル22 1500ml	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥13,000	△ 新VT
LEC8162	ル プリム-ル22 3000ml	Le Primeur	アレアーティコ100% ※1本より出荷、混載不可 送料込み	赤	¥29,000	▲ 11本
LEC8151	アレア ヴェッキアヴィーニャ15	Alea VV	アレアーティコ、樹齢60年以上の畑、特別なMG	赤	¥36,000	△
LEC8043	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	¥13,000	▲ 11本
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-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	▲ 2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。