

《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 Desaja	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	▲ 12本
SAN1001	コステ デイ "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	ミッテチンクエチエントノヴァンタレ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	モスカトリエート19	Liero	モスカト、樹齢30～50年の畑	白	¥4,800	×
LIE0501	ピアンコ センサツィオーネ19	Sensazione	モスカト60%、コルテゼ40%	白	¥4,800	×
4 Saccoletto Daniele サッコレット 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	グリニョーロ イルコルナラスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリニョーロ	赤	¥2,500	◎
ACC0205	フレイザ "フィオリタリ" 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% 一晩の浸漬	ロゼ泡	¥9,300	×
7 Verdieri Corte Paigliare 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 マントヴァノ2020	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,200	△
VER0206	ケルクス 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	アグロドルチェディモスト 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-	¥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	リフレツ ロ-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	Esegese	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 "リコンド" 2013	Esegese 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-ニヤ22	Sidoro alla Cotogna	リンゴ80%、マルメロ(西洋カリン)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 ディ サンブ-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 ロサト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 ベヘロンチ-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	ヴィーニヤ テッレ ビエトレ ネレ17	Vigna delle Pietre Nere	シラー-65%、メルロー-25%、チリエジョ-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(ケルナツシュ)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	カブリャ 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	カブリャ 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 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=カステッララーノ	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 デイ カンディア70%, ランブルスコ マエストリ 他	ロゼ?微泡	¥2,600 ◎ 新アイテム
ILF1302	ガビアン ピアッコ(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	ガビアン 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 ビアッコ2022	Frizant Bianco	スベルゴラ90%, ソーヴィニヨンブラン10%	白微泡	¥2,700 ◎
ILF1003	フリザン ロサート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, トレッピーアーノ他	赤微泡	¥2,100 △
ILF0407	ブルット ナトゥーレ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・サージュ	白発泡	¥3,600 ◎
ILF0707	マリ・オブ・モゼナ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 ピアッコ2022	Giandon Bianco	マルヴァージア デイ カンディア, 果皮と共に1週間	白	¥2,900 ◎
ILF1401	ジャンドン ロサート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	スベルゴラ 2022	Spergle	スベルゴラ	白	¥3,000 ◎
ILF0208	ベルツメイン 2019	Berzmein	マルツェミーノ	赤	¥2,100 ▲
ILF9001	“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 ◎

※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=サッソーロ	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 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	トッピーアーノ モンタナロ, トッピーアーノ デイスバニャ	白微泡	¥3,500 X
GRA0108	スミルツォ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ソルバハラ	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	トッピーアーノ モンタナロ	白泡	¥4,600 X
GRA0308	タルビアナツ(17-3)	Tarbianaz	トッピーアーノ モンタナロ 果糖を沈めず2か月以上	白	¥4,900 X
GRA0407	サッソスクーロ17	Sassoscuro	マルボ ジェンティーレ, 他6種類の地ブドウ	赤	¥3,700 X
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 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ハラ, トッピーアーノ 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ハラ, トッピーアーノ 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”ピアッコ(21)	Bianco “Cheto”	ピニョレット, モントゥーニ	白 ¥3,200 ◎
KOI0602	“オルスク”ピアッコ(21)	Bianco “Orsu”	モスカート60%, トッピーアーノ=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	グレット ジェンティーレ “バティアヌム” 2018	Grechetto Gentile	ピニョレット	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”	アリオンサ主体, 瓶内二次醗酵, ノド・サージュ	白 ¥3,300 ▲ 12本
ERIO302	ネグレット “マイオルス” 2018	Negretto “Maiolus”	ネグレット	赤 ¥4,200 ◎
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

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	アムネスィア 2021	Amnesya	トッピーアーノ トスカーナ, マルヴァージア ピアッカ	白 ¥3,200 X
LUI1003	ミスタンナタ 2019	Miss Dannata	トッピーアーノ トスカーナ, マルヴァージア ピアッカ	白 ¥4,200 X
LUI0609	オンブラ デイ 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 トスカーナ ロッソ 2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥2,400 ◎
LUI0904	ヘンシエロ トスカーナ 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
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・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・ウオイル 2022 250ml	EXV Ovive 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・ウオイル 2022 500ml	EXV Ovive 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 レプユタシオン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 レプユタシオン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	ロッスイッスイモ 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、ヴェルメンティノ、他	白	¥3,700 ×
ORV0702	アンバ-20	Amber	グレケット、果皮と共に2週間	白	¥4,500 ×
ORV0603	ロサ-ト21	Rosato	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、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-ロ“チェレ-サ”20	Ciglioglio Ceresa	チリエジョ-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		
LEC0011	小ロットオ 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	小ロットオ ロサ-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	小ロットオ 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-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 ロサ-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-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	タリアッテ 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	フジッリ 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=14個	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=タリアッテ6pc フズィリ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、ヴェルメンティノ	白	¥5,300 △
LEC3602	SOS ラ-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-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-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
LEC0705	ビアンコ Cru“レ コステ”18	Rosso 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 × 完売
LEC3203	リパッツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020年の小ロットオロサ-トに21の小ロットオの果皮を浸漬	赤	¥3,400 × 完売
LEC0910	ロッソ20	Rosso	グレケット主体、チリエジョ-ロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,700 ◎
LEC4402	ロッソ ティ コッチオ 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(グレケットロソ)100% 自根の畑	赤	¥9,200 △
LEC1004	ウナタンタムリゼルヴァ 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	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 コッチオ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	ロサ-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年の小ロットオビアンコに19年の小ロットオビアンコの果皮を浸漬	白	¥2,900 ×
LEC3501	リパッツォ ロサ-ト18/19	Ripazzo Rosato	2018年の小ロットオビアンコに19年の小ロットオロサ-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、醗酵が止まったロソを瓶内醗酵	白微泡	¥4,200 ×
LEC2602	ボンベ-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-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	Baiola バイオラ		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	○
25	Bonavita ボナヴィータ		シチリア メッシーナ-ファーロス-ペリオーレ	DOC Faro		
BON0009	ロサ-ト2020	Rosato	ネロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,300	▲
BON0107	ファ-ロ2016	Faro	ネロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	△

～マグナム(1500ml)在庫表～

↓ 1500mlのみでの混載可能、6本1ケースにて出荷(750mlサイズとは混載できません) ↓

コード	品名/VT/認証	ブドウ品種、他	タイプ	小売価格	在庫	備考
2	San Fereolo サンフェレオーロ	ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ	DOCG Dogliani			
SAN9011	サンフェレオーロ 2015 DOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥11,000	×
SAN9013	アウストリ 2014 ランゲDOC	Austri	バルベーラ85%、ネッピオーロ	赤	¥11,000	△
SAN9012	イル プロヴィンチャーレ 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ウヴァンタレ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 トサッジョゼロ 18	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100% 本箱入 ※混載不可 送料込み	白泡	¥16,000	◎
6	Rosi Eugenio ローズイ	トレンティーノ=アルト アディジェ州ロヴェレート-ヴォラーノ	IGT			
ROS9001	リフレッソ ローズイ 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	×
9	Damijan Podversic ダミアン	フリウリ=ヴェネツィア州ジュリア-ゴリツィア	IGT Venezia Giulia			
DAM1201	リボッラジャッラ セレツィオーネ 2005	Ribolla Gialla selezione	リボッラ ジャッラ	白	¥28,000	×
DAM1202	リボッラジャッラ セレツィオーネ 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	×
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 Lambrosklyn	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"イッルスィオーネ"(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"ヴィスィオー"(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	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥13,000	△ 新VT
LEC8151	アレア ヴェッキアウイニャ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 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	¥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。