

《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
<b>1 Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ</b> <b>DOCG Roero</b>						
FOR0206	アルネイス "テサヤ" 2019	Arneis Desaia	アルネイス	白	¥3,500	○
FOR0406	アルネイス "ペダフォルノ" 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	ロエーロ "ヴァルドヴァト" 2015 DOCG	Roero Valdovato	ネッピオーロ	赤	¥4,200	▲ 60本
FOR0504	ロエーロ "リゼルヴァ" "スレイヤ" 2017 DOCG	Roero Riserva SLEJA	ネッピオーロ 樹齢65～70年 砂質の強いロエーロ的な畑	赤	¥6,500	×
FOR0601	ロエーロ "リゼルヴァ" "メディク" 2016 DOCG	Roero Riserva MEDIC	ネッピオーロ 樹齢35～40年 粘土質の強いランゲ的な畑	赤	¥5,500	×
<b>2 San Fereolo サンフェレオーロ</b> <b>DOCG Dogliani</b>						
SAN0705	ラルーパ "ロザト" 2021	La Lupa Rosato	ドルチェット90%、トラミネール アロマティコ10%	ロゼ	¥3,900	×
SAN1001	コステ ディ ヴァンケ 2019	Coste di Riavolo	リースリング80、トラミネール アロマティコ10%	白	¥4,800	×
SAN0107	ヴァルティハ "2020" トリアーニス・ヘリオレDOCG	Dogliani SuperioreValdiba	ドルチェット サンフェレオーロの畑	赤	¥3,500	◎
SAN0505	ヴィーニエドルチ 2020 トリアーニスDOCG	Vingne Dolci	ドルチェット アルタランガの畑	赤	¥3,900	△
SAN0210	サンフェレオーロ 2015 トリアーニスDOCG	San Fereolo	ドルチェット	赤	¥4,800	◎
SAN0409	アウストリ 2014 ランゲDOC	Austri	バルベール85%、ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
SAN0307	イル プロヴィンチアル 2017 ランゲネッピオーロDOC	Il Provinciale	ネッピオーロ	赤	¥4,800	◎
SAN0606	ミッテレンクエチエントヴァンタレ2011 ランゲ DOC	1593	ドルチェット樹齢70年以上。最上級の表現	赤	¥6,600	×
<b>3 Cascina Lieto カッシーナリエート</b> <b>VdT</b>						
LIE0502	ピアンコ センサツィオーネ20	Sensazione	モスカート60%、コルテラゼ40%	白	¥5,900	×
LIE0601	モスカートリエートリゼルヴァ20	Moscato LR	モスカート100%	白	¥14,800	×
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	×
<b>4 Saccoletto Daniele サッコレット</b> <b>VdT</b>						
ACC0106	グリニョーロ イルコルナスカ 19	Grignolino Il Cornalasca	グリニョーロ	赤	¥2,500	◎
ACC0205	フレイザ "フィオリタリソ" 17	Feisa Fioraliso	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
<b>5 La Cascinetta ラ カッシネッタ</b> <b>DOCG</b>						
CAS0001	ルケティカスタニョレモンフェットラ2019	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ	赤	¥4,200	×
CAS0002	ルケティカスタニョレモンフェットラ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トラTR2016	Ruche di Castagnole Monferrato	ルケ 木樽にて48カ月熟成	赤	¥5,500	×
<b>6 Alessandra Divella アレッサンドラ ディヴェッラ</b> <b>VSQ</b>						
DIV0004	ブランド "ブラン ドサッジョ ゼロ (18)	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	シャルドネ100%	白泡	¥5,200	×
DIV0104	クロ クロ ロゼ VDR ドサッジョ ゼロ(17)	Clo Clo VDR Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%)	ロゼ泡	¥6,300	×
DIV0205	ニニ 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 "ワール ドサッジョ ゼロ(17)	Blanc de Noirs Dosaggio Zero	ピノ ネーロ100%	白泡	¥8,300	×
DIV0501	ロゼ ド セニエドサッジョ ゼロ(16)	Rose de Saignee	ピノ ネーロ100% 一晚の浸漬	ロゼ泡	¥9,300	×
<b>7 Verdieri Corte Paoliare ヴェルディエリ</b> <b>DOP Lambrusco Mantovano</b>						
VER0009	ロザト ヴェンクルー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 マントヴァーノ2020	Lambrusco Mantovano	ランブルスコ ヴィアダナーゼ	赤微泡	¥2,200	△
VER0206	クエルクス サッピオーネータ ロッソ2020	Quercus Sabbioneta Rosso	ランブルスコ サラミーノ	赤	¥2,200	△
VER0901	アグロドルチェティモスト 500ml	Agro Dolce di Mosto	バルサミコと同じ手法で造られたワインヴィネガー	ヴィネガー	¥4,500	×
<b>8 Rosi Eugenio ローゼイ</b> <b>IGT</b>						
ROS0010	アニブス 2019	Anisov	ズィオラー50%、ピノ ビアンコ40%、シャルドネ10%	白	¥5,600	◎ 新VT
ROS0110	リフレッソ ローゼイ 2021	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	¥3,800	◎ 新VT
ROS0309	エセジエス 2017	Esegesi	カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20%	赤	¥5,800	▲ 新VT
ROS0407	カベルネフラン 17,18,19	Cabernet Franc	カベルネフラン、3つのヴィンテージ	赤	¥7,500	×
ROS0208	ポイエマ 2018	Poiema	マルツェミーノ ジェンティーレ	赤	¥4,800	▲
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	×
ROS1003	ドロン 2015 (375ml)	Doron	マルツェミーノ ジェンティーレ100% 3か月の陰干し	赤甘口	¥5,000	×
<b>9 Floribunda フロリバンダ</b> <b>Sidro</b>						
EGG0008	サイドロ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	Sidro 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 サンブーコ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	Sidro 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	Sidro ala Menta	リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、SO2無添加	シドル	¥2,900	×
EGG0802	サイドロ コン ベペロンチーノ22	Sidro 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	Sidro Barricato	リンゴ、コルニョロ(セイヨウサンショウ)、瓶内再醗酵、SO2無添加	赤シドル	¥2,900	▲ 5本
<b>10 Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ]</b> <b>VdT</b>						
WBP0702	ロザト プリマテッラ19	Rosato Primaterra	サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、、他	ロゼ	¥4,800	×
WBP0103	カラツツ18	Carlaz	ヴェルメンティーノ100%	白	¥5,000	×
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	ビアンコ サラデーロ 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	▲ 60本
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	○
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(ケルナッシュ)80%、シラー20%	赤	¥7,000	▲ 36本
WBP1001	シロップ デイローゼ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,800	△

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
DAM0011	リボッラジャッラ2018 DOC	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥7,500 ◎ 新VT
DAM0212	ピアンコ"カプリア"2018 DOC	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	¥7,000 ◎ 新VT
DAM0110	マルヴァージア2018 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥7,000 ◎ 新VT
DAM0310	フリウラーノ"ネカイ" 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ	白	¥7,000 ◎ 新VT
DAM0407	ピノグリージョ2020 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ	淡赤	¥7,000 × 完売
DAM0510	プレイト2018 DOC	Preilit	メルロー主体, カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥7,000 ◎ 新VT
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 ×
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 ×
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 ×

12	Skerli <b>スケルリ</b>	フリウリ=ヴェネツィア州	ジュリア州	トリエステ=サレス	DOC Carso
SKE0009	ヴィトフスカ 2019	Vitovska	ヴィトフスカ	白	¥5,300 ×
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 ×
SKE0204	テッラーノ 2014	Terrano	テッラーノ	赤	¥4,000 ×
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 ×

13	Il Farneto <b>イル ファルネート</b>	エミリア=ロマーニャ州	レッジョエミリア=カステッラーノ	IGT Emilia
ILF0605	フリザン ロッソ21	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 ◎
ILF0209	ベルツェミン 2020	Berzmein	マルツェミン	赤 ¥2,400 ◎ 新VT
ILF0208	ベルツェミン 2019	Berzmein	マルツェミン	赤 ¥2,100 ▲ 12本
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 ◎
ILF1302	ガビアン 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	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 ピアンコ2022	Frizant Bianco	スペルゴラ90%, ソーヴィニヨンブラン10%	白微泡 ¥2,700 ◎
ILF1003	フリザン ロッソ2021	Frizant Bianco	ランブルスコ グラスパロッサ, サラミーノ主体, スペルゴラ他	ロゼ?微泡 ¥2,200 ◎
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, ノドサージュ	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 ロッソ2021	Giandon Rosato	ランブルスコグラスパロッサ, 他 スペルゴラ	ロゼ ¥2,400 ◎
ILF0804	ジャンドン ロッソ2021	Giandon Rosso	マルツェミン主体, マルボ ジェンティーレ, 他	赤 ¥2,000 ◎
ILF0010	スペルゴラ 2022	Spergle	スペルゴラ	白 ¥3,000 ◎
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 ◎

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 <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 ディ ソプラヴェント 21	Ripa di Sopravento	トッピーアーノ モンタナロ, トレッピーアーノ ディスハ=ニャ	白微泡	¥3,500 ×
GRA0108	スミルツォ (20/21)	Smilzo	ランブルスコ ツルパ=ラ	ロゼ微泡	¥3,500 ×
GRA0212	ランブルスコ"フォンタナ ディ ホスキ"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	トッピーアーノ モンタナロ	白泡	¥4,600 ×
GRA0308	タルビアナツ(17-3)	Tarbianaaz	トッピーアーノ モンタナロ 果帽を洗わず2か月以上	白	¥4,900 ×
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 ×
GRA1001	アチェト 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 ×
GRA1002	アチェト 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 <b>コイ ディ フラヴィオ レスターニ</b>	エミリア=ロマーニャ州	ボローニャ=ヴァルサモッジャ	IGT Emilia
KOI0403	"キメラ"フリッツァンテ(21)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし	白微泡 ¥3,300 ◎
KOI0303	"ランブルスクスクリン"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"イオ=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"イオ"スプマンテ ロゼ"(20)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバーラ, トレッピーアーノ モデネーゼ オリと共に成:	ロゼ泡 ¥3,600 ◎
KOI0201	"ヴィズ"イオ"スプマンテ ロゼ"(19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコソルバーラ, トレッピーアーノ モデネーゼ オリと共に成:	ロゼ泡 ¥3,500 ▲ 3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 ×
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"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=ヴァルサモッジャ	IGT Emilia
ERIO102	グレケット ジェンティーレ"ハ"ディアンム"2018	Grechetto Gentile	ピニョレット100%	白 ¥3,800 ▲ 36本
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 ▲ 72本
ERIO003	アリオンサ"マルヴェツァ"2019	Alionza "Malvezza"	アリオンサ80%, トレッピーアーノ モデネーゼ, トレッピーアーノ	白 ¥3,300 ◎
ERIO302	ネグレット"マイオルス"2018	Negretto "Maiolus"	ネグレット100%	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 ×

18	Podere Luisa <b>ポデーレ ルイーザ</b>	トスカナ州	アレッツォ=モンテヴァルキ	DOCG Chianti
LUI0010	アムネスィーア 2021	Amnesya	トッピーアーノ トスカノ, マルヴァージア ピアンカ	白 ¥3,200 ×
LUI1003	ミスダンナタ 2019	Miss Dannata	トッピーアーノ トスカノ, マルヴァージア ピアンカ	白 ¥4,200 ×
LUI0609	オンブラディローサ 2021	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ	ロゼ ¥2,800 ×
LUI0904	ヘンシエロ トスカノロッソ2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥2,400 ◎
LUI9004	ヘンシエロ トスカノロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥5,200 ×
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 ×
LUI0210	キアンティ 2020	Chianti	サンジョヴェーゼ主体	赤 ¥2,900 ◎
LUI0408	ジュノ 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"カステルヘルゾ" 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 ▲ 36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・ヴオイル 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・ヴオイル 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 ◎
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 ◎
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	ロッソイッサイモ 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	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-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	リロツツォ 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 ◎
LEC0207	リロツツォ 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 ◎
LEC0111	リロツツォ 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-ロ	赤	¥3,900 ◎
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 ○
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 ◎
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 ◎
LEC0311	ル プリム-ル22	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥5,300 ◎
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 Pasta	¥1,900 ○
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 Pasta	¥1,900 △
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 フズリ3pc カサレッチェ 3pc	乾燥 Pasta	¥1,900 △
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 ◎
LEC1707	モスカート“ドゥエ エム”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 ×
LEC3203	リハツツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ロツツォロサ-トに21の外ロツツォの果皮を浸漬	赤	¥3,400 ×
LEC0910	ロッソ20	Rosso	グレゲット主体、チリエジョ-ロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢	赤	¥3,700 ◎
LEC4002	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	¥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	グレゲットロソ、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	グレゲット(グレゲットロソ)100% 自根の畑	赤	¥9,200 △
LEC1004	ウナタンムリゼルヴァ ホッテスコルマ12 (375ml)	Unatantum Botte Scolma	アレアーティコの甘口 選摘み&酸化熟成 補酒なし	赤甘	¥14,000 ▲
LEC9011	EXVオリ-ヴオイル(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-ヴオイル22(1000ml)	EXV Olio	カーニョ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥6,600 ▲ 24本
LEC9040	EXVオリ-ヴオイル22(3000ml)	EXV Olio	カーニョ種中心のブレンド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 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 ヲェッキエ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-エ ルル-19	Nini e Lulu	シラー、2人の愛娘の描いたエチケット	赤	¥4,500 ×
LEC2703	リハツツォ ビアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の外ロツツォビアンコに19年の外ロツツォの果皮を浸漬	白	¥2,900 ×
LEC3501	リハツツォ ロサ-ト18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロツツォビアンコに19年外ロツツォの果皮を浸漬	ロゼ	¥2,900 ×
LEC1502	ラッホッカテッロ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	ボンビュ-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 ヲェルナ(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 ×

<b>24</b>	<b>Baiola バイオラ</b>		カンパーニャ州ナポリーイスキア島	<b>VdT</b>		
BAJ0005	ピアンコ 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	ピアンコ 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-ファーロスーペリオレ	<b>DOC Faro</b>		
BON0009	ロサ-2020	Rosato	ネロマスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,300	▲ 12本
BON0107	ファ-2016	Faro	ネロマスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	▲ 60本

**～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	バルベール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	×
<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>			
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	◎
<b>6</b>	<b>Rosi Eugenio ローゼイ</b>	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	<b>IGT</b>			
ROS9001	リフレッソ ローゼイ 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=ヴェネツィア州ゴリツィア-ゴリツィア	<b>IGT Venezia Giulia</b>			
DAM1010	リボッラ ジャッラ 2018 DOC	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ	白	¥16,000	▲ 3本
DAM4006	ピアンコ"カプリア" 2018 DOC	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	¥15,000	▲ 10本
DAM3005	マルヴァージア 2018 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥15,000	▲
DAM6001	プレリット 2018 DOC	Preleit	メルロー主体、カベルネ ソーヴィニヨン	赤	¥15,000	▲
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
<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	ヴイトフスカ 2019	Vitovska	ヴイトフスカ	白	¥12,500	×
SKE8002	マルヴァージア 2019	Malvasia	マルヴァージア 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	×
<b>14</b>	<b>KOI di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ</b>	エミリア=ロマーニャ州ボローニャ-ヴァルサモッジャ	<b>IGT Emilia</b>			
KOI4001	フリッツァンテ"キメラ"(19)	Frizzante Chimera	ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし	白微泡	¥5,500	×
KOI5001	ランブルスコ"ランブルスクリン"(19)	Lambrusco Lambrooklyn	ランブルスコ グラスノッソ主体	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	×
<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>			
LEC8103	ル プリム-ル22 1500ml	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥13,000	△
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	▲ 10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	ピアンコ21	Bianco	プロカーニコ、マルヴァージアディカンディア、ヴェルメンティーノ	白	¥13,000	▲ 8本
LEC8111	ピアンコ 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-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。