



《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。

10月の新入荷をご紹介します。長い欠品本当にすみません！フリウリ、カルソの過酷な環境に光る優しさ！**Sklerlj** スケルリよりそれぞれ新しいヴィンテージ。さらに石灰岩の削りだしタンクで醸造するヴァイトフスカ「67 セイセツテ」も新しいヴィンテージがリリースです！イタリア有数のモードクラッシコ、フランチャコルタの土地にあり、それ以上の存在を追い求める **Alessandra Divella** アレッサンドラ ディヴェッラ、ベースとなるブランドブランと合わせて4つのキュヴェをリリースいたします。

昨年新たに付き合い始めた **La Cascinetta** ラ カッシネッタ、ピエモンテ、モンフェラートの希少品種「Ruche ルケ」のポテンシャルだけでなく、生産量が少なすぎて前回入荷できなかったバルベーラ、そしてこれまでリリースしなかったワインも、。そしてラツィオの **Corva Gialla** コルヴァジャッラはロッソの新しいヴィンテージをご紹介します！

★少量入荷ワイン ご注文締切～10/12(木) 12:00 ※締め切り後リクエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。

10/13(金) 頃より出荷 ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

現在取り扱い倉庫より、1日あたり出荷制限が設けられております。出荷の集中を避けるため、分散出荷を取り入れさせていただきます。

## Sklerlj スケルリ

フリウリ=ヴェネツィア ジュリアードリエステーサレス

「Carso カルソ」と呼ばれる、石灰岩に覆われた特殊な土壤環境。豊かなブドウを収穫することが非常に困難な土地ながら、誠実で真摯な仕事と熱量を持ち、この逆境を飛び越えるワイン造りを行うマティ。今年リリースされた2020ヴィンテージの白と、ストックしておりましたテッターノ2018、そして、石灰岩削り出しの石樽にて醸造を行った特別なヴァイトフスカ「67 セイセツテ」も新しいヴィンテージがリリースです！

### Vitovska 2020 ヴイトフスカ 750ml & ★1500ml 《新ヴィンテージ》

強烈な石灰岩、表土のない貧しいカルソの土壤で生まれたヴァイトフスカ。「ヴァイトフスカは繊細さや奥行きといったワインの体格をもつ、リボツァジャッラのようなブドウだと感じる」、そう話していたマティ。マルヴァージアのような華やかさやアロマティックさ、ヴォリュームではなく、奥行きや余韻の長さ、骨格を持った「カルソで最も重要なブドウだ」と感じている彼。

2020年は猛暑のヴィンテージ。一般的には暑すぎる年はブドウの酸が落ち、バランスを崩すと言われていたのですが、「石灰岩に覆われたカルソでは、酸は余るくらいある、」、そう笑うマティ。猛暑であっても酸が落ちる事が無い、そしてブドウが完全に高次元でバランスした素晴らしいヴィンテージ。さらに糖度が高いだけでなく、適度な雨もあり収穫量も見込めたという最高の年だったといいます。普段のヴァイトフスカにはあまり感じない果実味、そして繊細の中にある豊かなヴォリューム。これほどの香りを感じたヴァイトフスカは初体験かもしれません、。例年とはあまり感じないフルーツとヴォリューム、そしていつも通りの酸とミネラル、球体のような柔らかさと奥行き、余韻、。(幸)。スケルリの魅力が100%表現された素晴らしいヴィンテージだと思います！



### Malvasia 2020 マルヴァージア 750ml & ★1500ml 《新ヴィンテージ》

マルヴァージアといっても、東部イストリア半島より渡ってきたマルヴァージア イストリアーナは、強いアロマだけではなくしっかりと骨組みのあるブドウ。ヴァイトフスカに比べて果皮が厚く、糖度が上がりやすいマルヴァージア。猛暑で例年とは比べられないほど完熟した2020、なんとアルコールが14%に達するという初めての事態が起きました！（表土が少ないカルソでは高くても13%に届く程度、低いと11%なんて年も当たり前なんです、。）

それほどにブドウが完熟した2020年、もちろん糖度が高いだけでなく、十分に強い酸も維持した状態で収穫。マルヴァージアの持つヴォリュームとアロマティックさだけでなく、柔らかさと繊細さ、全体をまとめる骨太な酸。もう非の打ちようがない素晴らしい味わいです！！

カルソという非常に貧しい土地でこれほどのブドウが収穫できたのは、もちろん天候もありますがその状態までブドウ樹を健全に保ち、完熟を待ってから収穫を行った。その結果でしかありません。そしてその背景には、マティが費やした「畑での仕事量、カンティーナでの時間の賜物」です。そのすべてに敬意を払いたくなる、必飲な一本です！！カルソのワインは酸がある、それだけ、。そんな言葉を吹き飛ばすかのような2020のマルヴァージア。造り手としての成長がはっきりと見える素晴らしいヴィンテージです。



### Vitovska "67" 2020 ヴイトフスカ "セイセツテ" 750ml & ★1500ml 《新ヴィンテージ》

ブドウの持っている要素、表情を生かし、 unnecessary要素を削り取る、。マティが植えた「アルベレロ仕立てのヴァイトフスカ」より選抜した、果皮の厚いブドウを、除梗石灰岩の容器の中で醗酵。その後も圧搾は行わず、翌年の収穫時期まで果皮と共に熟成の状態を保つ。圧搾を行った後、残り1年間は樽に移し熟成。「石灰岩のタンクは醗酵・熟成の過程で、樽とは全く違う。普段から酸の高いヴァイトフスカ、そして果皮と長いマセレーション(果皮浸漬)をすることで生まれるタンニン。それが石灰岩のタンクの中では酸がとて丸みを帯び、タンニンも柔らかくなる、まるでタンクが【食べる】のような感覚。

通常のヴァイトフスカとは明らかに異なるサイズ、初めのインパクトよりも奥行き、味わいの複雑さ。香りも非常に繊細でありながら深い。口から全身に染み込むような感覚は、通常のヴァイトフスカにはない部分かもしれません。もちろん果皮まで完熟し、よりポテンシャルのあるブドウ選別したという違いはありますが、それ以上に醗酵&熟成の容器の存在感、そして通常のヴァイトフスカが3週間に対し、こちらは12か月という非常に長いマセレーション。強さや雑味など、余計なものをすべて取り切った、澄み切った液体という表現がしっくりきます。マティ曰く、「手法はもちろん大切だけど、(12か月のマセレーションに)耐えうるポテンシャル、引き出す要素があるブドウを収穫することが一番重要」。今回で2度目のリリースとなる67、私自身ヴァイトフスカのポテンシャルに正直心の底から驚かされた、素晴らしいワインであることに間違いありません！



### Terrano 2018 テッターノ 《新ヴィンテージ》

コツリオの地域では「レオスコ」と呼ばれるブドウですが、このカルソの強烈な土地個性の影響は、高い酸と鉄分、他のどんな赤ワインにもない、独自の個性を持つテッターノ。2018年は天候に恵まれ糖度が非常に高い(カルソでいう中での話です、汗)、そして種子まで完熟した理想的なヴィンテージ。もちろん酸が高すぎる事で有名なテッターノですので、いくら完熟したとしても酸が足りないという事はありません！

非常に酸の高いテッターノの個性は、一般的にはかなり特殊で、あまり飲んでいただく機会が少ないワインだと感じてきました。しかし、ここ最近のスケルリのテッターノは、「酸っぱいだけ」ではない強い果実味、ヴォリュームと高い位置でバランスする味わいになってきました。そして、ついでと云ってはなんですが、他の白よりも2年ほど長く熟成期間を取っていることで、酸の奥に隠れがちな複雑さや、ブドウ由来のユニークな魅力を感じられる状態になっていると感じております。他の赤ワインにはない唯一無二の個性と旨味、ぜひ飲んでいただきたいワインです！



イタリアが誇る瓶内2次醗酵、シャンパーニュ方式で造られるスパマンテを生む「フランチャコルタ」の土地で、独学と自身の感性によってワイン造りを始めたアレッサンドラ。彼女が目指すのはフランチャコルタではなく、この土地の気候、土壌個性、ポテンシャルのみで表現した、最高峰のメードクラッシコ(瓶内2次醗酵)。そこに介在するのは限りないブドウの素材の良さとキャラクター。そして造り手の感性と表現方法。SO2を加えずに表現しきる可能性をもった造り手です。

ようやく今年のリリースが到着、少し休憩時間も取りまして、、、なんと全部で7種類と多いこともあり、(汗)、ひとまずブランドブランや CloClo クロクロなど、ベーシックとなる4キュヴェをリリースさせていただきます！

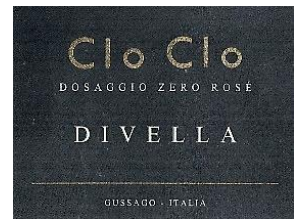
## Blanc de Blanc 19 ブランドブラン <新ヴィンテージ>

シャルドネ100%で造られる、ディヴェッラのベースとなるスパマンテ。それでも僅か5000本という生産量、大量生産など眼中にありません(汗)。収穫より3年以上を費やし、ドサージュに頼らずに表現する原酒のクオリティ。彼女の「鉄のこだわり」をはっきりと感じるワイン。2019年は温暖のバランスが良く、果実と酸が共存したヴィンテージ。前回の2018に比べるとより日照があり、果実味を強く感じます。基本的に酸を基調としたワインが特徴のディヴェッラですが、酸と果実のバランスはこれまでで1,2番に良いのではないのでしょうか!? バランスの良さに加えて、熟成による変化にも幅が広く、シャルドネらしい繊細さ、柔らかさはもちろん、複雑に重ねられた熟成香には驚愕です、、、これほどの味わいの層、味わい深さをノドサージュ、ブドウだけで表現できるのが未だに信じられません、汗。土地由来の豊かな酸と、完熟した果実の豊かな香り、原酒のクオリティが年を追うごとに成長しているのが良くわかります。畑のポジション、時期、樽ごとの醗酵・熟成の違いや特徴を、まるで絵の具のように捉え、自身の感性でブレンドする。アレッサンドラのイメージが具現化されたかのよう、素晴らしい味わいが表現されたヴィンテージです。



## ★Clo Clo 18 VDR Dossaggio Zero クロクロドサージュゼロ <新ヴィンテージ> 入荷数300本

クロクロ、ニーニ、ダディという彼女の「愛する3人」を表現したスパマンテ。アレッサンドラがこだわる「ブドウだけで表現」するため、全体の25%ほどリザーヴワインを加えて2次醗酵を行うようになりました、、、しかし、一般的なスパークリングワインで言われる「リザーヴワイン」とは全くの別物！アレッサンドラの言うリザーヴワインとは、「全く同じブドウ(クロクロならピノノワール、ダディならシャルドネ)、複数のヴィンテージを混ぜる事はない、原酒より3年以上長く熟成した1樽」、なんだそうです。例えば今回、3つのバツクで熟成している2018に、2015を1樽、合計4つのバツクがベースとなる事に、なんと簡単な仕組み、汗。だから生産できるのが1000本に満たない量しか無いんですね!!と、ようやくいろんな疑問が解けた半面、これからはどうやっても生産量が増えないという現実が気づいてしまいました、、、悲。



原酒よりも3年以上長く熟成、途中でウイヤーージュ(補酒)は行わず、樽ごとにそれぞれ違った経過がみられる(フロールの発生や酸化熟成、など)事が、単純にブドウや土地、ヴィンテージ以外の変化でありながら、ブドウから生まれる表現の一つだと考えるアレッサンドラ。「あくまでも糖分やアルコールを添加する意味ではなく、長期間の熟成、さらには酸化熟成によって生まれる更なる香りや新たな要素、特徴をそれぞれのスパマンテに与えることで、より忠実に3人の個性や人柄をワインに表現したかった」。竹を割ったような深さと、男勝りなアレッサンドラらしい、ブドウだけの更なる表現、、、この3種類のスパマンテの表現力には年々凄みを増しているように感じます。

クロクロは彼女の母(クローディア)をオマージュしたワイン。女性らしい繊細さと、香りの美しさ、複雑さ、、、しかし、「私のママはそれだけではないの、ババにも負けない強さや頑固さも持った素晴らしい女性」。ピノ由来の骨組み、味わいの強さはもちろん、複雑に重ねられた熟成由来の香りは、美しいだけではない力強さや「したたかさ」さえ感じられる味わい。2018は涼やかなヴィンテージだけに、酸の美しさをはっきり感じるヴィンテージ。骨組みがしっかりしながらも果実味、熟成による複雑さと肉付けされた素晴らしい味わいです！

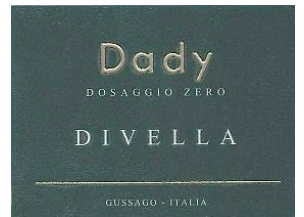


## ★Ni Ni 18 VDR Dossaggio Zero ニーニドサージュゼロ <新ヴィンテージ> 入荷数240本

ニーニはシャルドネとピノネーロを50%ずつ、強も優しい彼女の父を思っ造られるスパマンテ。繊細で酸の高いシャルドネの骨格と、ピノネーロの肉厚さが一体となり、他のスパマンテにはないバランス感。アレッサンドラのイメージする父の力強さと包容力、あふれ出る優しさを表現しています。2018年は涼で酸が美しく表現されたヴィンテージ。ピノ由来の骨格とシャルドネの柔らかさが高次元でバランスした魅力的な味わい。「2つの異なる個性を持った原酒だけに、アッサンブラージュしてからある程度の期間を掛け、原酒自体が一体化する必要がある」、そう話す彼女。ボトル詰めするまで十分に時間をかけ、瓶内でも42か月の熟成期間を置いています。力強も柔らかく親しみやすい、彼女曰く「私のワインを愛する一番の飲み手」という父をイメージが伝わる味わいです。

## ★Dady 18 VDR Dossaggio Zero ダディドサージュゼロ <新ヴィンテージ> 入荷数240本

最も親しい叔母のダニエラをイメージしたスパマンテ。ブランドブランとの違いは、プレスを行う前のフリーランジュースのみ、そしてシャルドネのリザーヴワインを加えて、42カ月という長いシュールリー熟成を行ったスパマンテ。2018は酸を主体にした鋭くも繊細なヴィンテージ。それだけはやや細い印象を受けるベースワインですが、リザーヴワインが加わったことで、香りの複雑さ、余韻の深さ、体躯の大きさが一回り違う印象を受けます。ドサージュもなくシャルドネだけで、これほどの表現力を持っていることが、私自身未だに信じられません、、、これまでのダディとは一線を画す、素晴らしい味わい、生産量が少ないことが本当に惜しいワインです、、、。



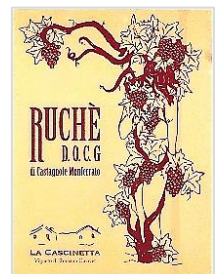
# La Cascinetta ラカッシネッタ

アスティの北東のヴィアリージにて、土地の地品種「Ruche ルケ」を中心に栽培し、醸造学に縛られず自身の経験と直感をベースにワインづくりをスタート。カッシネッタのワインを支えているのは、経験値でも醸造テクニックでもない、溢れんばかりの素材(ブドウ)への信頼感。裏表のない情熱と強い意志を持った当主のジャンカルロ。しばらく欠品が続いていましたが、ようやくワインが到着しました！

ルケというブドウは未知な部分も多いですが、厳格な収量制限と完熟によって超凝縮&高アルコールでありながら、はじける香りとスムーズすぎる飲み心地！他のブドウでは体験したことがないような、衝撃的な味わいとなった2020が再入荷！そして畑が小さく、ルケと同様に厳しい収量制限をするため生産量が少なすぎて、、、前回もらえなかったバルベラも入荷。そして、以前訪問した際に飲んだ問題作も合わせてご紹介させていただきます！

## Ruche di Castagnole Monferrato 2020 ルケ DOCG <再入荷・価格変更>

昨年ご紹介したルケ2020。カンティーナに残っていた最後のストックをいただきました！2020年は猛暑のヴィンテージ。畑では水不足のため、過度な凝縮が起きた年。「土壌環境や気候の影響を受けやすいルケ。非常に香りが強い、そして醗酵中の温度もやや高い位置で推移していた」、そう話すジャンカルロ。彼自身「こんな香りを放つルケは初めて、、、」、そう言うほど衝撃的な香りや味わいを見せた驚きのヴィンテージ。前回飲んだ時も、その芳香の強さには驚愕させられました。そして「ルケの本当の魅力は熟成によって生まれる」、というジャンカルロの言葉通り、この1年でも大きく変化が感じられます。より香りの複雑さ、スパイスを強く感じる個性的な香り、そしてワインの輪郭がはっきり感じられるようになりました！今回、為替の影響で値上げせざる負えない状況ではありますが、その価値に見合う素晴らしい状態で。



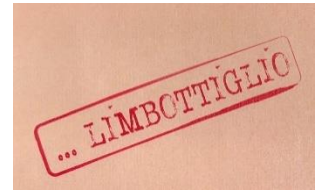
## Baroldo Barbera D'Asti 2021 DOCG パロルド バルベーラ ダスティ **《新アイテム》**

初めての入荷となるバルベーラ！ルケに比べて畑の面積が少なく、ジャンカルロの異常ともいえる収穫量の少なさもあって、、、汗。なかなかお目にかかれないバルベーラ、今年は何とか入荷することが出来ました！バルベーラの畑は0.5haと確かに少ないのですが、一般的に考えれば3000~4000本程度は余裕でポトル詰め出来ると思うのですが、、、ステレオタイプな栽培や収穫を嫌うジャンカルロ。「収穫のタイミングは、まだ見極めるのが難しいんだけど、周囲の人が十分に完熟した、と言ってから更に1週間~10日待ってから収穫する」、という彼。2021は雹や遅霜の影響で、さらに収穫量が少なかったこともあり、ポトル詰め出来たのは僅か600本程度という少なさ、、、汗。それでもジャンカルロ、「量を造る事はハナから考えてない。自分が求めるブドウ、収穫に妥協したくないし、納得したものだけをポトル詰めしたい」、と言い切ります。非常に凝縮した2021年、、、しかしアスティのバルベーラらしいフレッシュな果実味と染み出すような酸は健在です！まるでブルーのように熟れた果実と口内に溢れる甘酸つよい旨味、もう堪らない味わい！エチケッとはかなり不吉ですが、、、ある意味それだけの破壊力のあるワインであることは間違いないと思います！！



## LINBOTTIGLIO(19) リンボッティリオ **《新アイテム》**

そしてこのワインですが、本来ならパロルドとしてポトル詰めされるはずのバルベーラでした。ジャンカルロ自身、2016年から自身で醸造を行うようになり、バルベーラはファーストヴィンテージが2018年からでした。当時まだまだ手探りな部分も多いジャンカルロ、知り合いのエノゴの言葉を信じるのではなく、どうしても自分自身で試してみたい、、、。収穫時期や醸酵の期間など、いろいろと試行錯誤の時期でした。収穫を遅らせ果皮まで完熟したバルベーラ。果皮の持つ要素を最大限に引き出そうと、マセレーションの期間を長くしていました。醸酵が終わった後も压榨せずにいたところ、、、。徐々に色素が抜け始めてしまったといいます。「慌てて搾ったんだけど、色は落ちて輝きを失ってしまった、、、。昨年初めてカンティーナに行った時、ワインはまだ樽の中に残っている状況でした、、、。一緒に試飲したところ、確かに通常のバルベーラと比べると、色はやや落ちていて、すこしくすんだかのような印象でした。しかし、味わいはむしろ複雑さ、奥行きを感じる状態。「このワインがただ単に色を失っただけではなく、その引き換えに奥行きや骨格を得ているんじゃないか？」、そう話していました。確かにバルベーラダスティとしてのイメージとはかけ離れているかもしれませんが、それ以上にこの味わいに驚かされたのを覚えています。そこでジャンカルロ、今年初めにポトル詰めを行い今年リリースとなります！まず色調の時点で絶対にDOCGを取ることはできないので、Vino Rossoとして。色や見た目だけで判断するのではなく、その中身にある味わいの深さ、奥行きを感じるバルベーラのもう一つの姿。ぜひ一度試していただきたいワインです！



## Corva Gialla コルヴァ ジャツラ

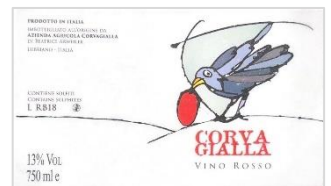
ラツィオーヴェテルポールピアーノ

都会での暮らしからセミタイアし、自給自足の生活を求めて農園を営むベアトリーチェ。畑での仕事だけでなく、ワイン造りにおいてもLe Costeのジャンマルコに大きな影響を受け、Le Costeと全く変わらないフィロソフィにてワイン造りを続けてきた造り手。完売となっていたロツソの新しいヴィンテージがリリースです！

## Rosso18 ロツソ **《新ヴィンテージ》**

コルヴァジャツラの畑の中で、丘の頂点に当たるサンジョヴェーゼ。火山岩盤の上に堆積した豊かな土地のため、表土の厚い下の畑よりも、表土の薄い丘の上の畑の方が、ブドウ樹が意識的に根を深く張り、岩盤の中にまで伸びる事で、火山性由来の軽やかでいて複雑なミネラルを豊富に感じるサンジョヴェーゼとなります。

2018年は雨が多く、ブドウの生育に苦労したヴィンテージ。しかし、言い換えれば近年の猛暑の影響が少なく、果実的になり過ぎず酸があり、タンニンもきめが細かく、非常に繊細さを感じるヴィンテージだったと話すベアトリーチェ。諸々の事情によって樽での熟成期間が長くなったことは、ワインにとってむしろプラスに働いています。木樽の中で3年以上熟成した落ち着きさを感じられるロツソ。果実は非常に落ち着いていてタンニンもなめらか、Le Costeのワインにとっても近い印象を持ちつつも、土地由来の厚み、重厚さを感じる味わい。飲み心地とのバランスがとてもよくなりました！



## Skerlj スケルリ

フリクリーヴェネツィア ジュリアードリエステーサレス

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Vitovska</b> ヴイトフスカ <b>《新ヴィンテージ》</b>	<b>DOC</b> <b>2020</b>	白	750ml	¥6,300	ヴイトフスカ、収穫後、開放式の大樽にて3週間、果皮と共にアルコール醸酵を終える。压榨後も大樽にて24か月、ポトル詰め後6か月以上熟成。 2020年は猛暑でありながら水不足に陥らなかったヴィンテージ。非常に高い精度、そして果実的な完熟を見せたヴイトフスカ。カルソでは珍しい果実の完熟&ヴォリュームを持ち、そしていつも通りの強烈なミネラルと酸、過去最高を塗り替えるヴイトフスカ。
			1500ml ★60本	¥14,800	
<b>Malvasia</b> マルヴァジア <b>《新ヴィンテージ》</b>	<b>DOC</b> <b>2020</b>	白	750ml	¥6,300	マルヴァジア イストウリアーナ、収穫後、開放式の大樽にて3週間、果皮と共にアルコール醸酵を終える。压榨後も大樽にて24か月、ポトル詰め後6か月以上熟成。 2020年は猛暑でありながら水不足に陥らなかったヴィンテージ。アルコールが14%に達するのはこれまでで初めて。非常に高い精度と果実味にバランスするだけの強い酸とミネラル。今までにはないサイズ感、素晴らしいマルヴァジア。
			1500ml ★60本	¥14,800	
<b>Vitovska "67"</b> ヴイトフスカ "セイセツテ" <b>《新ヴィンテージ》</b>	<b>2020</b>	白	750ml	¥8,900	ヴイトフスカ、樹齢10~15年、2003年に植えたアルベレッコ畑の畑より選別したブドウのみを収穫。除梗し、カルソの石灰岩の塊をくりぬいて作った「石樽」の中で、果皮と共に醸酵。そのまま12か月間果皮と共に熟成。压榨後、オリキを行い大樽へ移しさらに12か月の熟成。ポトル詰めの際にごく僅かにSO2を加える。 ブドウが育った土地そのものである石灰岩の容器で醸造することで、よりブドウに余分な要素を加えないという発想から生まれた、特別なヴイトフスカ。柔らかく繊細でありながら奥行き、そして余韻の長さには驚嘆させられる凄味のある味わい。
			1500ml ★60本	¥20,000	
<b>Terrano</b> テラーノ <b>《新ヴィンテージ》</b>	<b>DOC</b> <b>2018</b>	赤	750ml	¥5,000	テラーノ 100%、収穫後、開放樽にて約2週間、果皮と共に醸酵を行う。压榨後、木樽(500L)にて約18か月、ポトル詰め後24か月以上の熟成。ブドウ由来の高い酸によってワインが守られると考えたマテイ、現在は全くと言っていいほどSO2を添加せずにポトル詰めを行っている。2018年は天候に恵まれ非常にブドウが完熟した貴重なヴィンテージ。強烈な酸を覆い隠すほどの果実とヴォリューム。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Blanc de Blancs</b> <b>Dosaggio Zero</b> ブランド ブランド サッジョ ゼロ <<新ヴィンテージ>>	19	白泡	750ml	¥6,400	シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、セメントタンクにて醗酵。古バルックにて約 9 か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 30 か月オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は 23 年 1 月。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスパマンテ。
★Clo Clo VDR <b>Dosaggio Zero</b> クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ <<新ヴィンテージ 300 本>>	18	ロゼ泡	750ml	¥8,900	ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、時間をかけることで色ついたモストを木樽に移し、自発的な醗酵。そのまま古バルックにて約 9 か月の熟成。 4 つのバルックのうち、1 つは 3 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サトウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスパマンテ。アレッサンドラが慕う母(Claudia クローディア)のオマーージュとして造られるクロ クロ。酸化熟成を施したりザーヴワインを加えたことで、これまでのクロ クロに足りなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味、すべてにおいて増した印象。
★Ni Ni VDR <b>Dosaggio Zero</b> ニーニ ドサッジョ ゼロ <<新ヴィンテージ 240 本>>	18	白泡	750ml	¥8,900	シャルドネ 50%、ピノ ネーロ 50%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バルックにて約 9 か月の熟成。 4 つのバルックのうち、1 つは 3 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サトウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスパマンテ。アレッサンドラが慕う父(Agostini アゴスティーニ)のオマーージュとして造られるニーニ。これまでのニーニに足りなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。
★Dady VDR <b>Dosaggio Zero</b> ダディ ドサッジョ ゼロ <<新ヴィンテージ 240 本>>	18	白泡	750ml	¥8,900	シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バルックにて約 9 か月の熟成。 4 つのバルックのうち、1 つは 3 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サトウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスパマンテ。酸化熟成を施したりザーヴワインを加えたことで、これまでにはなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。アレッサンドラが慕う叔母(Danielle ダニエッレ)をオマーージュした新しいスパマンテ。

## La Cascinetta ラ カッシネッタ

ピエモンテーアレッサンドリアーヴィアリージョ

商品名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Ruche di Castagnole Monferrato DOC</b> ルケ <<再入荷・価格変更>>	2020	赤	750ml	¥4,800	ルケ 100%、樹齢 11 年。収穫後、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。収量を抑え、ブドウが完熟するまで収穫を遅らせたルケは、強烈な糖度の高さと芳醇すぎる香りを身にまとう。2020 年は日照に恵まれ完熟しただけでなく、醗酵時にやや高い温度にて醗酵したヴィンテージ。他のヴィンテージには感じ得ない素晴らしい香りや存在感のある魅力的な赤。
<b>Baroldo Barbera D'Asti DOCG</b> バロルド バルベーラ ダスティ <<新アイテム>>	2021	赤	750ml	¥4,400	バルベーラ 100%、樹齢 12 年。収穫後果皮と共に 3 週間の醗酵。压榨後ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。 収穫量を落とし、樹上にて完熟するまで収穫を遅らせたバルベーラ。果皮の熟成した強い香りや詰まり切った果実味、しかし、決して酸を失わないようバランスの魅力的なバルベーラ ダスティ。技術的な「旨さ」は皆無、素材のクオリティのみで勝負する、その味わいを感じられる、稀有なバルベーラです！
<b>L'Inbottiglio</b> リンボッティリオ <<新アイテム>>	(19)	赤	750ml	¥4,400	バルベーラ 100%、樹齢 9 年。収穫後果皮と共に 4 週間の醗酵。压榨後ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。バロルドと同じ畑のブドウ、手探りの醸造の中、果皮の要素を最大限引き出そうと、压榨を遅らせた結果、褪色が起こり酸化したような色合いとなってしまうバルベーラ。色調は確かに褪色が感じられるものの、香りの複雑さ、骨格のサイズ、奥行き、どれも全く遜色のない素晴らしいポテンシャル！

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Rosso</b> ロッソ ◀新ヴィンテージ▶	18	赤	750ml	¥3,500	サンジョヴェーゼ、樹齢 5 年。丘の上、より表土が少ない区画より収穫した高品質のサンジョヴェーゼ。果皮と共に 3 週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、木樽にて 18 か月の熟成。果実は非常に落ち着いていてタンニンもなめらか、レコステのワインにとても近い印象を持ちつつも、土地由来の厚み、重厚さを感じる味わい。飲み心地とのバランスがとてよくなりました！
<b>Rosato</b> ロザート	21	ロゼ	750ml	¥3,200	モンテプルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40%、樹齢5~8年。サンジョヴェーゼのみ短時間、果皮とともに醗酵をスタート。压榨後、直接プレスしたモンテプルチアーノのモストを加えて醗酵を終え、そのまま6か月の熟成。
<b>Rossetto</b> ロッセット	21	赤	750ml	¥3,200	サンジョヴェーゼ、樹齢 8 年。収穫したブドウを果皮と共に 2 週間、野生酵母による醗酵。木樽にて 12 か月の熟成。意味合いとしては「小さなロッソ」という意味合い。ロッソとは対照的な「飲み心地、軽やかさ」を意識して造られる赤。
<b>Cereza</b> チェレーザ	20	赤	750ml	¥2,800	チリエジョーロ、樹齢10年。収穫したブドウは除梗せず、空気に触れない状態にて45日間もの長期間マセレーションと醗酵を行い、压榨後木樽にて12か月の熟成。個性的な果実味、柔らかいタンニンを表現したチリエジョーロ。
<b>Poggio Pastene</b> ポッジョ バステネ	14	赤	750ml	¥5,500	サンジョヴェーゼ、樹齢4年。リゼルヴァに当たる赤。ロッソと同じ丘の上の畑より収穫。決して恵まれない年であったものの、ごくわずかに素晴らしい成熟を見せたサンジョヴェーゼのみを選抜して醸造したもの。木樽にて24か月の熟成。