



11	Damijan Podversic <b>ダミアン</b>	フリウリ=ヴェネツィアジューリア州ゴリツィア=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 ◎
DAM0212	ピアンコカリア 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 ◎
DAM0110	マルヴァジ=ア2018 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ 白 ￥7,000 ◎
DAM0310	フリウラーノネカイ 2018 DOC	Nekaj	フリウラーノ 白 ￥7,000 ◎
DAM0407	ピノグリージョ2020 DOC	Pinot Grigio	ピノ グリージョ 淡赤 ￥7,000 X
DAM0510	プレリット2018 DOC	Preliit	メルロー主体, カベルネ ソーヴィニヨン 赤 ￥7,000 ◎
DAM0203	カリア セルツィオ=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 セルツィオ=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 ￥30,000 X

12	Skerli <b>スケルリ</b>	フリウリ=ヴェネツィアジューリア州トリエステ=サレス	DOC Carso
SKE0010	ヴィトフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴィトフスカ 白 ￥6,300 ◎
SKE0110	マルヴァジ=ア 2020 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ 白 ￥6,300 ◎
SKE0302	ヴィトフスカ "67" 2020 DOC	Vitovska67	ヴィトフスカ, 石搾にて醸酵・熟成 白 ￥8,900 ◎
SKE0208	テッラーノ 2018 DOC	Terrano	テッラーノ 赤 ￥5,000 △

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
ILF1302	ガビアンピアンコ(22)	Gabian	白ブドウのヴィナッチャと水, レモンで再醸酵 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, レモンで再醸酵 Alc.5% 微泡 ￥2,000 ◎
ILF1601	"ゴッド セーブ サ ワイン" 2022	God Save the Wine	マルヴァジ=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 ◎
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, スペルゴラ他 ロゼ微泡 ￥2,200 ◎
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 ◎
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% 瓶内二次醸酵, ノド'サージュ 白発泡 ￥3,600 ◎
ILF0707	マリオブモデナ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 ○
ILF0010	スペルグレ 2022	Spergle	スペルゴラ 白 ￥3,000 ◎
ILF0209	ヘルツメイン 2020	Berzmein	マルツェミーノ 赤 ￥2,400 ◎
ILF1104	ジャント'ン ピアンコ2022	Giandon Bianco	マルヴァジ=ア ディ カンディア, 果皮と共に1週間 白 ￥2,900 ◎
ILF1401	ジャント'ン ロサート2021	Giandon Rosato	ランブルスコグラスパロッサ, 他 スペルゴラ ロゼ ￥2,400 ◎
ILF0804	ジャント'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 ◎
ILF9001	"アセ"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, 瓶内再醸酵, 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=バ ディソフラヴェット 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 ディスバ=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=ラ ロゼ微泡 ￥3,500 X
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 X
GRA0502	ブルットスプリングスティン 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- ￥1,800 X
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- ￥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 X
KOI0003	"イッルスィオ=ネ"スパマンテ(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	"ヴィスィオ"スパマンテ 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 ◎
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
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	"オルスウ"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>エリオーリ</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
ERIO402	スパマンテ "サレ=ブラ"2013 LOT2	Spumante Sarebra	アリオナサ主体, 瓶内二次醸酵, ノド'サージュ 白泡 ￥4,500 X
ERIO102	グレケット ジェンティーレ"パ'ディアヌム"2018	Grechetto Gentile	ピニョレット100% 白 ￥3,800 ▲ 12本
ERIO003	アリオナサ"マルウ'エツァ"2019	Alionza "Malvezza"	アリオナサ80%, トレッピーアーノ モデネーゼ, トレッピーアーニャ 白 ￥3,300 X
ERIO202	ロッソ エミリア"サモディ"2017	Rosso Emilia "Samodia"	カベルネ ソーヴィニヨン60%, メルロー 赤 ￥4,000 ▲ 60本
ERIO302	ネグレット"マイオルス"2018	Negretto "Maiolus"	ネグレット100% 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	アムネスィ=ア 2021	Amnesya	トレッピーアーノ トスカーノ, マルヴァジ=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, マルヴァジ=ア ピアンカ 白 ￥4,200 X
LUI0609	オンブラティ=ロ=ザ 2021	Ombra di Rosa	サンジョヴェーゼ 白泡 ￥2,800 X
LUI0904	ペンシエロ トスカ=ナロッソ2021 (750ml)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 赤 ￥2,400 ◎
LUI9004	ペンシエロ トスカ=ナロッソ2020 (3000ml BIB)	Pensiero	サンジョヴェーゼ主体 赤 ￥5,200 X
LUI0107	イル チョットロ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 キアンティリセルヴァ 2019	Giuno Chianti Riserva	サンジョヴェーゼ主体 赤 ￥3,500 ◎
LUI0507	サンジョヴェ=セ"カステルヘルツ" 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 ▲ 18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	ピアンコ 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 ピアンカ 白 ¥2,300 ◎ 再入荷
FAN0601	ピアンコ ベッティ(12)	Bianco Betty	トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ピアンカ、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 ◎ 再入荷
FAN0304	ロッソ ティ モンテプルチアーノ 2006	Rosso di Montepulciano	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ、 赤 ¥3,000 ◎ 新VT
FAN0208	ウーノ・ヒ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 ジェンティール主体、カナイオーロ、 赤 ¥3,600 △
FAN0701	“サント”ハッシト(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	レッチャーノ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	レッチャーノ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 レプュタション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 レプュタション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	アブルツォ州テラーモ-ジュリアノーヴァ	VdT
COL0008	ピアンコ21	Bianco	トレビアーノ70%、バッセリーナ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 ジャツラ	ラツィオ州ヴィテルボ-ルビアーノ	VdT
ORV0007	ピアンコ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-20	Amber	グレケット、果皮と共に2週間 白 ¥4,500 ×
ORV0603	ロザ-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 △
ORV0404	ロッソ18	Rosso	サンジョヴェーゼ 赤 ¥3,500 ◎
ORV0306	チリエジョーロ“チエレ”20	Cigliuolo Ceresa	チリエジョーロ 赤 ¥2,800 ▲ 24本
ORV0501	ポッジョハステーネ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	リロツツォ ピアンコ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 ロザ-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、チリエジョーロ 赤 ¥3,900 ◎
LEC2004	ピッツィカンテ ピアンコ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 ロザ-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、チリエジョーロ、メルロー 瓶内再醗酵 赤微泡 ¥4,200 ◎
LEC0610	ピアンコ21	Bianco	プロカーニコ、マルヴァジアディカンティア、ヴェルメンティーノ 白 ¥5,300 ◎
LEC3602	SOS ラーゴピアンコ20	SOS Lago Bianco	モスカートジャッロ100% 白 ¥6,300 ▲ 18本
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
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 ◎
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 ○
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 テ 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 △
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 ▲
LEC0311	ル プリム-ル22	Le Primeur	アレアーティコ100% 赤 ¥5,300 ◎
LEC1004	ウナタントムリゼルヴァ ホッテスコルマ12 (375ml)	Unatum 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 ▲
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 全粒粉のバスタ ~2024年10月 乾燥バスタ ¥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 乾燥バスタ ¥1,900 △
LEC9961	カザレッチェ インテグラリ 500g	Casarecce Integrali	MXセット = タリアテッレ6pc フズリ3pc カザレッチェ 3pc 乾燥バスタ ¥1,900 △
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	カニー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	カニーノ種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 ~2024年7月 オイル ¥18,000 ▲ 36PC
LEC0707	ピアンコ 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	リパツツォ ロッソ20/21	Ripazzo Rosso	2020の外ロツツォロッソ+D-21の外ロツツォロッソの果皮を浸漬 赤 ¥3,400 ×
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	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 ¥6,200 ×
LEC0510	ピアンケット21	Bianchetto	プロカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンティア、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-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	ルスティコーネ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	リパツツォ ピアンコ18/19	Ripazzo Bianco	2018の外ロツツォピアンコに19年の外ロツツォピアンコの果皮を浸漬 白 ¥2,900 ×
LEC3501	リパツツォ ロザ-ト18/19	Ripazzo Rosato	2018の外ロツツォピアンコに19年の外ロツツォロザ-トの果皮を浸漬 ロゼ ¥2,900 ×
LEC1502	ラッポツカテッロ12(L.2.3)	L'abboccatello	プロカーニコ、醗酵が止まったロツを瓶内醗酵 白微泡 ¥4,200 ×
LEC2602	ボンビュール11	Bomb'ulle	プロカーニコ、モスカートの果皮で瓶内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	ピアンコ 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-リョ(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-リョ(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	ファリーナインテグラレ グラ-ノ-テ-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 ×

<b>24</b>	<b>Baiola バイヨラ</b>		カンバーニャ州ナポリーイスキア島	<b>VdT</b>		
BAJ0005	ビアンコ フォリア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-ペリオーレ	<b>DOC Faro</b>		
BON0009	ロザ-ト2020	Rosato	ネレロマスカレーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	ロゼ	¥3,300	×
BON0107	ファ-ロ2016	Faro	ネレロマスカレーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ	赤	¥4,800	▲ 24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ノヴァンタレ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 デイヴェッラ</b>	ロンバルディア州ブレシーヤ-グッサーゴ	<b>VSQ</b>			
DIV1004	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% 木箱入 <b>※1本より出荷、混載不可 送料込み</b>	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 アデジエ州ロヴェレート=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=ジューリア州ゴリツィア	<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	×
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	×
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	Preliit	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=ジューリア州トリエステ=サレス	<b>IGT Venezia Giulia</b>			
SKE7003	ヴァイトフスカ 2020 DOC	Vitovska	ヴァイトフスカ	白	¥14,800	△
SKE8003	マルヴァージア 2020 DOC	Malvasia	マルヴァージア イストゥリアーナ	白	¥14,800	△
SKE6002	ヴァイトフスカ "67" 2020 DOC	Sukkus	ヴァイトフスカ、ボトル詰めまで果皮と共に熟成	白	¥20,000	△
<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 Lambrusklyn	ランブルスコ グラスパロッサ主体	赤微泡	¥5,000	×
KOI1002	スパマンテ "イルスィオネ" (19)	Spumante "Illusione"	トレビアーノ モデナーゼ オリと共に成長	白泡	¥7,200	×
KOI3001	スパマンテ ロセ "ヴィスィオ" (19)	Spumante Rose "Visio"	ランブルスコ ソルバーラ、トレビアーノ モデナーゼ 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>			
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	▲ 5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	△
LEC8103	ル プリムール 22 1500ml	Le Primeur	アレアーティコ100%	赤	¥13,000	△
LEC8162	ル プリムール 22 3000ml	Le Primeur	アレアーティコ100% <b>※1本より出荷、混載不可 送料込み</b>	赤	¥29,000	▲ 8本
LEC8151	アレア ウェッキアウーニャ 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	△
LEC8121	ロッソ テ コッチョ 20	Rosso de Coccio	グレグット主体、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	グレグット主体、チリエジョーロ、コロロー、カナイオーロ、樹齢	赤	¥8,500	▲
LEC8142	シラ "ルル" 20	Syrah Lulu	シラ100%、2種類の長期間マセレーション	赤	¥15,000	▲ 2本

**～オイル、食品、その他、～**

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>10</b>	<b>Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ]</b>	リグーリア州ラ スペツィア-リオ マッジョーレ	<b>VdT</b>			
WBP1001	シロップ ティローゼ 250ml	Sciroppo di Rose	バラのシロップ	シロップ	¥3,800	△
<b>13</b>	<b>Il Farneto 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=カステッララーノ	<b>IGT Emilia</b>			
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 <b>※</b>	ハルサミコ	¥2,000	◎
<b>15</b>	<b>Vittorio Graziano 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	<b>IGT Emilia</b>			
GRA1002	アチェト サクサゲル (375ml)	Aceto Saxagher	サツソスクローで造った赤ワインヴェネガー	ヴェネガー	¥1,800	◎
<b>18</b>	<b>Podere Luisa ボデーレ ルイーザ</b>	トスカナ州アレッツォ=モンテヴァルキ	<b>DOCG Chianti</b>			
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	▲
<b>19</b>	<b>Fanetti ファネッティ</b>	トスカナ州シエナ=モンテプルチアーノ	<b>DOCG Vino Nobile di Montepulciano</b>			
FAN9001	EXVオリウオイル 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% <b>※</b>	オイル	¥1,800	△
FAN9011	EXVオリウオイル 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% <b>※</b>	オイル	¥2,900	▲
			<b>※最小注文単位 (ワイン1本分換算) 250ml=4缶 / 500ml=2缶</b>			
<b>23</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>			
LEC9011	EXVオリウオイル 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オリウオイル 22(1000ml)	EXV Olio	カニー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オリウオイル 22(3000ml)	EXV Olio	カニーノ種中心のブレンド 3L BIB 賞味期限 ~2024年7月	オイル	¥18,000	▲ 36PC
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 全粒粉のバスタ ~2024年10月	乾燥バスタ	¥1,900	○
LEC9951	フンツリ インテグラリ 500g	Fusilli Integrali	<b>※注文単位 (ワインとの混載不可) 1ケース=14pc</b>	乾燥バスタ	¥1,900	△
LEC9961	カザレッツェ インテグラリ 500g	Casarecce Integrali	<b>※注文単位 = タリアテッレ 6pc フズィッリ 3pc カザレッツェ 3pc</b>	乾燥バスタ	¥1,900	△
LEC9801	Tシャツ レコステ ロゴ S	Maglietta vinaccia	レコステのロゴが入った Tシャツ (ワインレッド色)	Tシャツ	オープン価格	▲ 4枚
LEC9802	Tシャツ レコステ ロゴ M	Maglietta vinaccia	レコステのロゴが入った Tシャツ (ワインレッド色)	Tシャツ	オープン価格	▲ 10枚
LEC9803	Tシャツ レコステ ロゴ L	Maglietta vinaccia	レコステのロゴが入った Tシャツ (ワインレッド色)	Tシャツ	オープン価格	▲ 9枚
LEC9804	Tシャツ レコステ ロゴ XL	Maglietta vinaccia	レコステのロゴが入った Tシャツ (ワインレッド色)	Tシャツ	オープン価格	×
LEC9805	Tシャツ リトッツォ S	Maglietta nera	レコステ リトッツォのエチケッが印刷された Tシャツ (黒色)	Tシャツ	オープン価格	▲ 7枚
LEC9806	Tシャツ リトッツォ M	Maglietta nera	レコステ リトッツォのエチケッが印刷された Tシャツ (黒色)	Tシャツ	オープン価格	▲ 15枚
LEC9807	Tシャツ リトッツォ L	Maglietta nera	レコステ リトッツォのエチケッが印刷された Tシャツ (黒色)	Tシャツ	オープン価格	▲ 14枚
LEC9808	Tシャツ リトッツォ XL	Maglietta nera	レコステ リトッツォのエチケッが印刷された Tシャツ (黒色)	Tシャツ	オープン価格	×
LEC9809	パ-カ- レコステ ロゴ M	Felpea con cappuccio vinaccia	レコステのロゴが入った パ-カ- (ワインレッド色)	パーカー	オープン価格	▲ 6枚
LEC9810	パ-カ- レコステ ロゴ L	Felpea con cappuccio vinaccia	レコステのロゴが入った パ-カ- (ワインレッド色)	パーカー	オープン価格	×

**※レコステ Tシャツ、パ-カの価格、出荷方法につきましては、お問い合わせくださいませ**

**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。