

《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。12月の新入荷をご紹介します。

その多すぎるキュヴェで毎年皆さまを混乱し、いや、愉しませてくれる「Le Coste レ コステ」、お付き合いいただきいつも感謝しております！！そして、まだありました、汗。今年最後のリリース、どうかお付き合いをお願いします！フランチャコルタの域を飛び越えた最高のスプマンテ、「Divella Alessandra ディヴェッラ」、前回リリースできなかった、トップキュヴェともいえる2つ、ブランド ノワール、ロゼド セニエの新しいヴァンテージ。そしてアレクサンドラ、長年の構想が遂に具現化された「Solera ソレラ」、ごく少量ですがご紹介させていただきます！そして、毎年恒例となりました「Damijan ダミアン」からはネーション(寄付)活動としてリリースされる特別なダブルマグナム(3L)をご紹介します。

★少量入荷ワイン ご注文締切～12/6(水) 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。

12/7(木) 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。

現在取り扱いは倉庫より、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。

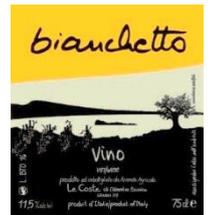
Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラード

強すぎる自己主張と、傍若無人ぶりはおそらくイタリア NO1 だと感じております、。いろいろな意味で唯一無二の造り手 Le Coste レ コステ(笑)！しかし、ワインを飲むいつも納得させられてしまう、口だけではなく決意と行動力、結果を出し続けるジャンマルコ。今年入荷しましたレ コステの各キュヴェ、毎度のことながら、その多さにご迷惑おかけしております、汗。今回ご案内させていただくのは、前回ご紹介しきれなかったアイテム。中でも2010年は「Cru "Le Coste"」を初めてリリースした年。そして、まさかとは思いましたが、その2010を今までリリースせず、12年という歳月をかけて造り出したという圧巻の「L' Ozio ロジオ」。味わいの凄さだけでなく、レ コステのこれまで20年の歩みを、この1本で表現するかのような存在です！

Bianchetto22 ビアンケット 750ml &1500ml 《新ヴァンテージ》

「L' Ozio」以上ピアッコ以下、飲み心地と果実の個性を表現したピアンケット。夏に到着しておりましたが、ゆづりと休息期間を取ってからリリースさせていただきます。2022年は非常に暑く、雨がほとんど降らなかったという厳しい年。ボルセナ湖の水位が1m以上下がったほどというので、異例の猛暑&干ばつの影響を受けたヴァンテージです。しかし、8月中旬より長雨と気温の低下に悩まされ、最後はとどめともいわんばかりの、収穫の最中に暴風雨に見舞われるという異例の事態、、、。収穫のスケジュールを見直しても、一部のブドウ畑の収穫をあきらめざるを得ない状況だった、そう話すジャンマルコ。結果的には非常に厳しいヴァンテージでしたが、収穫量にこだわらず労力をかけて収穫したブドウは、決して悪いだけでなく凝縮度は例年と決して劣っていないレベルには保つことが出来たといいます。果実は完熟し、果皮のタンニンもしっかりと感じつつも、フレッシュさや酸も共存。アロマの飲み心地のバランスを持ったヴァンテージ。抜栓してはその濃厚さと果皮の強さ、味の濃さに驚かされますが、時間と共に旨味が染み出してくる。そして濃厚でいても嫌味ではない飲み心地。それでいて、完璧ではないいつもの通りのピアンケット、。今年も皆様ご迷惑おかけいたします、。



Cocciuto Bianco21 コッチュート ピアッコ 《新ヴァンテージ》

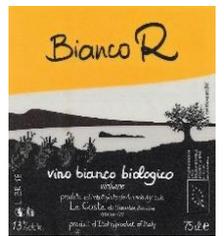
これで3年目となるアンフォラ(テラコッタ製タンク)醸造により生まれた「Coccio コッチョ」、今年は微妙に名前が変わりまして「Cocciuto コッチュート」。実は Coccio の名称が登録されており、使えなくなってしまうため、名前を変える事になりました。テラコッタ製のタンクで醸造を行うことで、ワインを醸す「素材の一つ」として興味を持ったジャンマルコ。「グラード」の伝統ではないけれど、木とは違うニュートラルなテラコッタの容器が、レ コステのブドウ、テロワールをどのように表現するのか？



3年目で、1つの結果に導き出されたと語る彼、「木樽を使うのとは違った角度から、グラードのテロワールが表現できる。土壌由来のミネラルや果実の完熟、果皮の香ばしさ。より澄んだ状態でワインを感じられる」と言います。その裏付けともいえる2021の完成度の高さ！ヴァンテージ自体も非常にポテンシャルがあった年ですが、透明感のある液体に、複雑で立体的に表現された果実味と香り、通常のピアッコと比べると奥行きが明らかに違います。これまでのコッチョとも異なる透明感と奥行き、非常に興味深いピアッコです！

★Bianco R 20 ピアッコ エッレ 《新ヴァンテージ》

「La Chiesa ラ キエーザ」の畑にある高樹齢の畑より収穫したプロカーニコで造られる。いわばピアッコ リゼルヴァという立ち位置のワイン。ベースのピアッコとは、畑で選別したプロカーニコ、ブドウ樹の仕立て、1本の樹から500g~700gという収穫量。すべてにおいてサイズの違う特別な白の一つです。2020という年は天候もよく、収穫量も安定したヴァンテージ。良年ではありますが、2021のようなポテンシャルより、早い段階でワインのバランスが取れる、わかりやすさとストレートさを持ったヴァンテージ。それもあって、現時点で非常に素晴らしい状態。完熟を証明する成熟した果皮のタンニン。液体の輪郭がはっきりしており、落ち着き、酸と熟成のバランス。香りにはより果実を感じますが、熟成による複雑さも加わりすでに一つの完成美を感じてもらえると思います。久しぶりに感じる、非の打ちようのない素晴らしいピアッコです！



★Pinotto 21 ピノット 《新ヴァンテージ》

PNTとは別に、標高470mの畑に植樹したピノ ノワール。2015にブルゴーニュの、とある造り手より分けてもらった苗木をセレクション マサールにて植樹した畑。アルザスに植樹した1930年代のクローンとは違い、香りや果実、酸のバランスと、非常に可能性を秘めているピノ、、、。しかし、それはあくまでもブルゴーニュという気候だからいえる事。日照の多いグラードでは、どうしても果実の成熟が早く、非常にコンパクトな房、凝縮しすぎる果実になってしまう事実、、、。このピノだけでは、この土地の個性や魅力を引き出すことが出来ないと判断したジャンマルコ。同じ区画のシラーを加えてボトル詰め。ピノとシラーを合わせるという発想は、2000年代も初めに、彼がシヌレールにいた時に体験した一つのワインからは着想を得たといいます。非常に凝縮した2021、さらにシラーの印象もあり抜栓してすぐは非常に力強く、果実のフレッシュさ、青さを先に感じますが、時間が経つとともにピノ由来の奥行きや柔らかさ、余韻を感じられます。それはやはり、イタリアの日照があるからこそその感覚であり、その野性味や詰まった果実味と、酸のエレガントさ、奥行きが共存した非常に個性的な味わい。決して完成美とはい切れませんが、樹齢を重ねていないブドウだからこそそのストレートさ、ややざらつくタンニンは、粗削りでありながら決して嫌味ではない、時間と共に野性味、その奥にある旨味を感じさせてくれるワインです。



## ★★L'Ozio10 ロツィオ <新アイテム>

このワインは、レ コステとしてこの地でワイン造りを始めてから約 20 年。その集大成ともいえるキュヴェ、「L'Ozio ロツィオ」。2003 年にグラードリに移り住み、Le Coste の畑に植樹をしたのが 2005 年。そして Cru の畑の収穫で、初めて単一でボトル詰めをした 2010 年。土地を耕し、ブドウ樹は自分の思い描くままに植樹、セレクションマサール、自根、高密度植の Cru の畑から、初めて納得のできる収穫を迎えた年。「樹齢 5 年でありながら、そのポテンシャルは素晴らしい」、そう直感した彼。そして、樹齢 50 年を越えてもおお、素晴らしい品質のブドウが収穫できる区画、VV(ヴェツキエヴィーニエ)と名付けられた畑からの理想ともいえる収穫。「同じブドウ、同じ土地(土壌)、同様の栽培方法でも収穫できるブドウの持つフォルム、スタイルはあまりにも違う。その違いが完全に融合するにはとても長い時間が必要」、そう考えバリックの中で 8 年、ボトル詰め後 4 年という歳月を費やして生まれたワイン。



価格を見ていただいても、もう尋常ではない事はお分かりだと思います、、汗。ある意味、これまでのレ コステの歩み、、グラードリという全く認知もない土地での、ゼロからのスタート、そして他の誰も行わない挑戦、そして挫折や試練にも曲がらない信念。そして 20 年という長い時間、、そのすべてが彼らの功績であり、それを毎度証明し続けてきたことで、今ロツィオの、この土地が改めて見つめ直されている事実。これまでの活動を、1 つのワインに集結する、そうした想いでリリースされたこのロツィオ。味わいについてはもう素晴らしい一言、、今、これほどの時間を費やしたワインが、これからリリースされるという現実ただただ驚かされてしまいます。

当然ながら、そうたくさんあるわけではありません、、。今回はマグナムで 24 本の入荷となります。飛び上がるような価格で申し訳ありませんが、レ コステのこれまでの半生を表したワイン。特別な時を飾る、唯一無二の 1 本になる事は間違いなしだと思います！

## Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ

ロンバルディア プレーシャールグッサーゴ

イタリアが誇る瓶内 2 次醱酵、シャンパーニュ方式で造られるスプマンテを生む「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 次醱酵)。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。

彼女のトップキュヴェともいえる 2 つ、ブランド ノワールとロゼド セニエの新しいヴァンテージ。そして、ディヴェッラとしての集大成！一つの答えともいえる新しい表現「Solera ソレラ」をご紹介します！

### ★Blanc de Noir18 Dossaggio Zero ブランド ノワール ドサッジョ ゼロ <新ヴァンテージ>

彼女が徹底的にこだわり抜いた、ピノ ノワールだけで造り上げるブランド ノワール 2018。アレッサンドラが最もポテンシャルを感じているブドウという事もあり、納得したブドウのみで醸造するというこだわり。2018 年は冷涼でエレガント、彼女が理想とする収穫の一つともいえるヴァンテージ。非常に繊細で美しい酸と、濃厚過ぎる旨味。抜栓して時間が経つほどに、原酒のクオリティが明確に感じられます。

彼女のワインは、よくシャンパーニュと比較されることが多い印象ですが、冷涼と言いつつもそこはやはりイタリア。日照はもちろんシャンパーニュより強く、ブドウも非常に完熟します。アレッサンドラ曰く、「酸を残す、というよりもブドウが熟れすぎて(酒質が)強くなる事の方が心配」と言います。糖度と果皮、酸のバランスを見て収穫を行い、選別した最高のピノを手動の圧搾機で微調整しながらのプレス。機械では感じ取れない細やかさこそ、ディヴェッラの本質かもしれません。瓶内で 42 カ月シュールリーの状態で熟成。23 年 1 月にデゴルジュマンを行い 10 か月ほど経過。その存在感は、もはやフランチャコルタとはとても思えない、間違いなくそれ以上の存在。濃密なエキスと、染み出すような酸、時間と共に複雑さを増す味わいには、ただ驚かされるばかりです、、汗。特に今回の 2018 は、エレガントさと果実味のバランスが素晴らしい、、。必飲の 1 本で間違いありません！

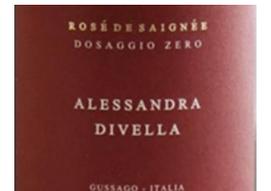


### ★Rose de Saignee17 Dossaggio Zero ロゼド セニエ ドサッジョ ゼロ <新ヴァンテージ>

昨年より衝撃的な味わいで驚かせてくれたセニエですが、続けて今年もリリースされました。ピノ 100% で造られたロゼ。こちらもこだわりは一切妥協はありません。クロ クロやブランド ノワールとは全くの別物。収穫の段階で、果皮がより成熟したブドウを選別して醸造しています。

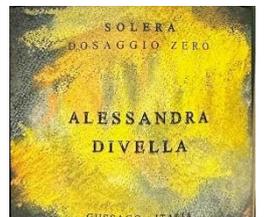
2017 年は猛暑の年という事もあり、他のワインと同様強い凝縮を感じるヴァンテージでした、、。しかし、収穫から 6 年目という今年にリリースされたセニエ、デゴルジュマンの後に時間が経過したこともあり、強く凝縮した酒質はもちろん感じますが、それ以上に熟成によるバランス、強烈な旨味が溢れている状態に驚かされました。これほど味の濃いロゼ、当然ながらドサーージュの味ではなく、ブドウのみの表現。今まで飲んだことあったらどうか？そう考えてしまう驚きの味わいです。

そのポテンシャルと表現内容は、ブランド ノワールにも匹敵する存在。これほどの骨格、サイズの大きさ、旨味の強さ、そして複雑さまで共存する味わい。この味の濃さは、やはりシャンパーニュではきつと表現しえない、、それでいて骨太な酸はイタリアでは難しい。ディヴェッラだからこそその味わい、きつとご理解いただける素晴らしいクオリティです。



### ★★Solera Dossaggio Zero edition1 ソレラ ドサッジョ ゼロ <新キュヴェ>

そして今回、満を持してリリースされました新しいキュヴェ。その名の通り、これまでの収穫をストック、ソラシステムを用いて熟成してきたシャルドネ。今回がファーストエディションという事で、2014~2018 までの原酒から、ビン内 2 次醱酵。45 カ月間シュールリーの状態で熟成。2023 年 1 月にデゴルジュマンされたキュヴェとなります。根本的にドサーージュなど、ブドウ以外の要素を加えるという行為をしないアレッサンドラ。「ブドウ品種の表現、テロワールの表現、そして醸造を行う上での熟成、過程の表現」としてだいぶ以前から構想があったと聞きました。ソレラによって各ヴァンテージの個性が複雑さを与え、熟成しているバリックの違いによってフロールや酸化熟成がさらに違いを生み、この違いを彼女の感性でブレンド。ビン内で再醱酵することで、更なる変化が生まれる。このワインを造るために、彼女はどれほどの構想と時間を費やしてきたのか、もちろん労力も計り知れませんが、、。しかし、アレッサンドラは挑戦をしつつも、それによって得る新しい感覚や経験を、心から楽しんでいるように感じます。



味わいについては、本当に驚かされるばかりです、、。香りの幅、要素、奥行きは計り知れず、シャルドネというブドウだけでそれほどの表情が見えるという事に心底驚きます。空気に触れながら熟成したことで生まれる複雑さ、奥行き、非常に繊細で柔らかな余韻、、。今回が一番最初のロットという事もあり、現時点が彼女の考える「完成」ではないかもしれませんが、これから年を追うたびに原酒が成長していくことを考えると、驚きしかありません、、。初めてのリリースはバリック 1 樽分、僅か 260 本の生産量となります。入荷本数が少ないので、そう気軽に飲む機会が作れないワインではありますが、ぜひ一人でも多くの方に飲んでいただきたいワインの一つです。

## Damijan Podversic ダミアン

フリウリヴェネツィア ジュリーアーゴツィア

ダミアンからは、その売上金額すべてを、恵まれない人々に寄付するというプロジェクトである、3L の特別なリボツラジャツラ。昨年末リリースとなる 2017 ヴァンテージ。世界中で 15 本のみ生産、、汗。なかなか皆様のお目にかかることが少ないワインになりますが、「造り手」というより「一人の人」として、ダミアンが取り組む寄付活動。どうか皆様にも知っていただきたく、今年もご案内させていただきます。

限定品《入荷数 5 本のみ》

★★★3000ml DMG Riblla Gialla 2017 《ダブルマグナム》リボッラ ジャッラ

「自分の造ったワインを飲むことで、多くの人々に喜んでほしい。しかし、ワインを飲むことができない人たち、何かしらのハンディキャップを持つ人や子供たちのために、何かできることは無いだろうか？」そう考えたダミアン。ワインを飲む人たちだけを喜ばせるのではなく、他の誰かを幸せにできるように(ほんの少しでも楽しみを与えられるように)。そんな思いを込めて 2015 年よりドネーション(寄付活動)を行っております。彼の中で「偉大」と呼べるヴィンテージに限り、オリジナルのラベルを貼った3Lの特別なリボッラ ジャッラを毎年 15 本販売します。そしてこのワインの売上げ全額を寄付するというプロジェクト。

初回の寄付はダミアンの生まれ育った土地ゴリツィアで行い、そして2回目は彼が「最も縁のある土地」と言ってくれた日本の児童養護施設に 2018 年に寄付を行いました。そして昨年 3 回目は日本の現代美術家である小川信治(Shinji Ogawa)さんに作成していただいたエチケツトで、その売上げは 2019 年、オーストリアの児童養護施設へ寄付されました。そして今回が 7 回目、2017 ヴィンテージのエチケツトを描くのは、ドイツ、ミュンヘンを拠点に活動するビジュアルアーティスト、カリン アンデルセン(Karin Andersen)による生物、民族の多様性を表現したデザイン。

「自分の造ったワインで誰かが幸せになってくれたら嬉しい。それはワインを飲む人に限らず、子供や老人、ハンディキャップを持つ人など、少しでも多くの人々へ。」ワインを通して人がつながり、土地を越え、国を越え広がっていく。そうしたダミアンの思いから始まったプロジェクトです。日本に入荷したのは 15 本の内 5 本となります。価格は決して安いものではありませんが、ご購入いただいた代金は、そのまま寄付につながるとお考えいただけますと幸いです。

※本数が少ないため、締切までにお申し込みください。

ご希望が上回った場合は厳正に審査し、抽選とさせていただきます。



Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードJ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Bianchetto</b> ピアンケツト 《新ヴィンテージ》	22	白	750ml	¥4,300	プロカーニコ主体、マルヴァジア デイ カンディア、モスカート、ヴェルメンティーノ、他、収穫後、除梗し果皮と共に 2 週間の醗酵。圧搾後、解放式の大樽にて 6 カ月の熟成。2022 年は猛暑&乾燥に見舞われたヴィンテージ。しかし収穫中の雨の影響もあり、決して過凝縮とは言えない特徴も併せ持つ。黄金色ともいえるような強い色合いからもわかるように完熟した果実と深い香り、アロマティック差を前面に感じながらも、フレッシュで心地よい飲み心地。例年通りの飲み心地と味わいを持ったピアンケツトです
			1500ml	¥9,800	
<b>★Cocciuto Bianco</b> コツチュート ピアンコ 《新ヴィンテージ 240 本》	21	白	750ml	¥6,500	プロカーニコ主体、樹齢 30~40 年。ピアンコの畑より収穫したブドウ。収穫後、除梗しテラコッタ製の解放式タンク(500L)にて果皮と共に 2 週間の醗酵。圧搾し、そのままタンクで醗酵を終え 12 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月。 2021 という恵まれたヴィンテージ、透明感のある液体に、複雑で立体的に表現された果実味と香り、通常のピアンコと比べると奥行きが明らかに違います。これまでのコツチョコとも異なる透明感と奥行き、非常に興味深いピアンコです！
			1500ml	¥16,000	
<b>★Bianco R</b> ピアンコ エッレ 《新ヴィンテージ 180 本》	20	白	750ml	¥8,500	プロカーニコ 100%、La Chiesa の畑。樹齢 10~40 年。1 本のブドウ樹より 500g~700g という低収量のプロカーニコ。収穫後、果皮と共に開放式の大樽で 3 週間醗酵を行う。圧搾後、500L の木樽に移し 20 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月の熟成。2020 年はエレガントでバランスの取れたヴィンテージ。完熟を証明する成熟した果皮のタンニン。液体の輪郭がはっきりしており、落ち着き、酸と熟成のバランス。香りにはより果実を感じますが、熟成による複雑さも加わりすてに一つの完成美を感じられる素晴らしいピアンコ。
<b>★Pinotto</b> ピノット 《新ヴィンテージ》	21	赤	750ml	¥6,800	ピノ ノワール 70%、シラー 30%、樹齢 6 年。2015 年に植樹、標高 470m の畑。グラードリの気候環境では、どうしても熟成が早く、凝縮した印象になってしまうため、同じ区画のシラーと合わせてボトル詰め。収穫後、除梗せず、1 カ月間のカーボニックマセレーション。圧搾し 500L の木樽にて醗酵が終わるのを待つ。そのまま 12 カ月の熟成、ボトル詰め後 12 カ月の熟成。非常に凝縮した 2021、さらにシラーの印象もあり抜栓してすぐは非常に力強く、果実のフレッシュさ、青さを先に感じますが、時間が経つとともにピノ由来の奥行きや柔らかさ、余韻を感じられます。樹齢を重ねていないブドウだからこそそのストレートさ、ややざらつくタンニンは、粗削りでありながら決して嫌味ではない、時間と共に野性味、その奥にある旨味を感じさせてくれるワインです
<b>★★L'Ozio</b> ロツィオ 《新アイテム 24 本》	10	白	1500ml	¥65,000	プロカーニコ主体、樹齢 5 年の Cru の畑と、樹齢 50 年を超える VV の畑より、それぞれ別々に醸造を行い、バリック(新樽)8 年間、ボトル詰めを行い 4 年間、合計 12 年間の熟成の後ゴリツィアした特別な白。 同じブドウであっても、樹齢、仕立て、コンセプトが違えば、全く違う液体。その 2 つが完全に融合するための時間を費やした、Le Coste のこれまで 20 年間を表現するかの特別なワイン。

<b>Litrozzo Bianco</b> リトッツォ ピアッコ	22	白	1000ml	¥3,900	ブロカーニコ主体、マルヴァジーア、その他ヴェルデッポ、ロッシェット、ロマネスコといったモンテフィアスコネの地ブドウが中心。除梗し数日間、果皮と共に醗酵が始まってから压榨。ブドウ品種や土地の個性ではない「飲むことの楽しさ」を表現した1リットル。
<b>Litrozzo Rosato</b> リトッツォ ロザート	22	ロゼ	1000ml	¥3,900	アレーアティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー。アレーアティコのみ短時間果皮と接触、サンジョヴェーゼ、メルローはプレスした果汁のみ加えて醗酵。フレッシュで心地よい果実味と香りの強さ、飲み心地の良さはピアンコ以上かもしれません。
<b>Litrozzo Rosso</b> リトッツォ ロッソ	22	赤	1000ml	¥3,900	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ。果皮との時間を短くし、バランス感を意識して醸造。タンニンはあるものの、非常に軽やかでいて心地よい。果実にあふれた丸みのあるロッソ。唾液腺を刺激する旨味と酸味のバランス感。
<b>Pizzicante Rosato</b> ピッツィカンテ ロザート	20	ロゼ 微泡	750ml	¥4,200	アレーアティコ100%、除梗し軽く攪入をしながら24時間、プレスは行わず、フリーランジュースのみで約2週間の醗酵。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成。
<b>Pizzicante Rosso</b> ピッツィカンテ ロッソ	20	赤微泡	750ml	¥4,200	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー。除梗し8日間、果皮と共に醗酵を始め、途中で压榨。そのまま解放式の大樽にて醗酵を続ける。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成。
<b>Le Primeur</b> ル プリムール	22	赤	750ml	¥5,300	アレーアティコ100%。収穫したブドウは除梗せず、外気に触れないカーボニックマセレーションにて10日程度、压榨後モストだけの状態で約1か月、醗酵が終わるのを待つ。2022年は雹&暴風雨の影響で軽やかさを感じるヴァンテージ。バラやイチゴのようなフレッシュでいて香り高く、繊細でスムーズ、柔らかい口当たり。
<b>Bianco</b> ピアンコ	21	白	750ml	¥5,300	ブロカーニコ70%、マルヴァジーア、ディカンディア、ヴェルメンティーノ、他。樹齢10~40年。収穫後、果皮と共に2週間、压榨後も大樽の中で醗酵、そのまま12か月、ボトル詰め後6か月の熟成。ワイン全体に感じる清潔さ、複雑さと繊細さを持ち合わせたピアンコ。
<b>Rosso di Gaetano</b> ロッソ ディ ガエターノ	21	赤	750ml	¥3,400	サンジョヴェーゼ50%、シラー、メルロー。樹齢20~30年。収穫後、果皮と共に3週間、野生酵母と共に醗酵。压榨後大樽にて6か月、ボトル詰め後6か月以上の熟成。天候に恵まれた2021、素晴らしい骨格とフレッシュさ、果実味を持ち力強く心地よさを忘れない、魅力的なヴァンテージ。
<b>Rosso</b> ロッソ	20	赤	750ml	¥3,700	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30年前後。高樹齢の畑より収穫。果皮と共に3週間、压榨後栗の木の樽にて12か月熟成。2019年は収穫に恵まれた素晴らしいヴァンテージ。
<b>Sangiovese "Carbo"</b> サンジョヴェーゼ"カルボ"	19	赤	750ml	¥6,000	サンジョヴェーゼ100%、樹齢5~10年。房単位で選別し、除梗せず傷をつけない状態で木樽を満たし、約3週間のカーボニックマセレーションの後通常の空気に触れながらのマセレーションを行う。压榨後、500Lのトノーに移し醗酵が終わるのを待つ。その後約24か月の熟成。ボトル詰め後6か月以上の熟成。
<b>Rosso R</b> ロッソ エッレ	17	赤	750ml	¥7,200	グレゲット、高樹齢の畑と、2010年に植樹したLa Chiesaの畑より選別。除梗し果皮と共に約1か月のマセレーションを行い、压榨後1000L、500Lの木樽にて24か月の熟成。ボトル詰め後、セラーにて36か月の熟成の後リリース。
<b>Rosso Cru "Le Coste"</b> ロッソ クリュ レ コステ	16	赤	750ml	¥9,200	グレゲット100%、Le Costeの畑2004年植樹より、厳選して収穫。除梗したあと、潰さずタンクの中でセミカルボニックマセレーションの状態にて2週間。その後攪入れを行い1か月以上、醗酵が完全に終わるまで長期間のマセレーションを行う。压榨後、500Lのフランス産木樽に移し20か月の熟成。ボトル詰めを行い、ワインの外格が出来上がるのを待ち36か月の熟成。
<b>EXV Olive Oil</b> エクストラ ヴァージンオリーブオイル	2022	オイル	500ml	¥4,400	モライオーロ、レッチーノ種主体、カニーノ種。le Costeの畑のオリーブの中でも特段に成熟した樹を選別、早摘みのオリーブを厳選してブレンド&ボトル詰めしたレ コステ渾身のオイル。500mlビン 1番絞り(酸度0.2)
<b>Pasta Secca di grano verna integrale</b>	パスタ セッカ ディ グラーノ ヴェルナ インテグラレ				
<b>Tagliatelle</b> タリアテッレ					古代小麦ヴェルナ種、全粒粉のパスタ、2022年収穫。
<b>Casarecce</b> カサレッチェ	2022	パスタ	500g	¥1,900	レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫した古代小麦を製粉&製造したパスタ。石臼挽きで時間をかけて製粉された全粒粉を、ブロンズダイスにて成型。ヴェルナ小麦の特徴ともいえる薫り高さを維持したパスタ。 <b>賞味期限 2024年10月</b> <b>※ワインとの混載不可</b> (以下2パターンでの出荷)
<b>Fusilli</b> フズイッリ					1. ケース出荷 (各種 14pc 入) 2. MIX 出荷 1 ケース(タリアテッレ 6pc フズイッリ 3pc カサレッチェ 3pc)

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<p>★Blanc de Noirs Dosaggio Zero ブランド ノワール ドサッジョ ゼロ 《新ヴィンテージ 180本》</p>	18	白泡	750ml	¥12,000	<p>ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず自重で出るモストフィオーレ (フリーランジュース)のみ、古バルックにて醗酵。そのまま約 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 42 か月、オリと共に熟成。ドサージュ(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。</p> <p>ドサージュを必要としない十分な酒質、幅の広い複雑な香りと、今まで以上に美しい酸と奥行き、もう言葉が要らない美しさ、。もはやフランチャコルタとは全く違う、素晴らしい、美しさをもったスパマンテ。徹底的にこだわり抜いたピノ ネーロより造られるディヴェッラのトップキュヴェ。</p> <p>生産本数は 960 本</p>
<p>★Rose de Saignee Dosaggio Zero ロゼド セニエ ドサッジョ ゼロ 《新ヴィンテージ 180本》</p>	17	ロゼ泡	750ml	¥13,000	<p>ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せずコビジャージュを行い、約 12 時間のマセレーション(果皮浸漬)を行った後、プレスせず自重で出るモストのみ古バルックにて醗酵。そのまま約 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 54 か月、オリと共に熟成。ドサージュ(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。</p> <p>生産本数 880 本</p>
<p>★★Solera Dossaggio Zero ソレラ ドサッジョ ゼロ 《新アイテム 48本》</p>	°1 Edizione (14-18)	白泡	750ml	¥16,000	<p>シャルドネ 100%、樹齢 30 年。2014~2018 までの収穫より、小規模ながらソレラシステムを用いて積み重ねられたキュヴェ。途中ウイヤーージュは行わず、酸化熟成の状態も保っている。ファーストリースはうち 1 つのバルック(225L)のみビン内二次醗酵、シュールリーの状態で 42 か月の熟成。デゴルジュマンは 2023 年 1 月に行い、もちろんドサージュはしていません。</p> <p>素材としてはブドウのみ、醗酵~熟成の過程で起きる現象による変化、ヴィンテージの個性、そのすべてを合わせ一つの形に表現しようという新しい試み。</p> <p>ファーストリースは 260 本</p>
<p>Blanc de Blancs Dosaggio Zero ブランド ブランド サッジョ ゼロ</p>	19	白泡	750ml	¥6,400	<p>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。</p>
<p>Clo Clo VDR Dosaggio Zero クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ</p>	18	ロゼ泡	750ml	¥8,900	<p>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。</p> <p>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。酸化熟成を施したリ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。</p>

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<p>★★★Riblla Gialla DMG リボッラ ジャッラ ダブルマグナム 《新ヴィンテージ 5本》</p>	2017	白	3000ml	¥95,000	<p>リボッラジャッラ、樹齢 20~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮、種子と共に 3 か月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。</p> <p>僅か 15 本のみリリース、うち 5 本が日本に到着しております。「この 15 本分の売上全額を世界の恵まれない人々への寄付に充てる」、という活動のため、賛同し協力してくれた画家やデザイナーの方々によって作られたエチケット。特別な 3L ボトルです。</p> <p>○入荷数 5 本(木箱入) 出荷は 1 本より(送料込)</p> <p>※本数が少ないため、締切(12/6)までにお申し込みください。ご希望が上回った場合は厳正に審査し、抽選とさせていただきます。どうかご理解いただきますようよろしくお願い申し上げます。</p>

<b>Ribolla Gialla</b> リボッラ ジャツラ	<b>DOC</b>	<b>2018</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥7,500</b>	リボッラジャツラ、樹齢 20~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。除梗して果皮・種子と共に 3 カ月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。貴腐化したブドウが 40%という 2018。繊細さと柔らかさ、今までにないバランス感をもった理想的なリボッラジャツラ。
<b>Bianco "Kaplja"</b> カプリャ	<b>DOC</b>	<b>2018</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥7,000</b>	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジア イストゥリアーナ、樹齢 30~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。除梗して果皮・種子と共に 3 カ月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。唯一ブレンドされた白であり、ダミアンの考える黄金比。リボッラと同じ骨格を宿すシャルドネと、アロマティックさ&香りを宿すマルヴァジアとフリウラーノ。
<b>Malvasia</b> マルヴァジア	<b>DOC</b>	<b>2018</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥7,000</b>	マルヴァジア イストゥリアーナ、樹齢 40~60 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果除梗して果皮・種子と共に 3 カ月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。貴腐化したブドウが 40%という 2018。ヴォリュームやアロマが先行することなく、柔らかさや余韻の長さ、華やかな魅力溢れるマルヴァジア。
<b>Friulano "Nekaj"</b> フリウラーノ "ネカイ"		<b>2018</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥7,000</b>	フリウラーノ、樹齢 30~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。除梗して果皮・種子と共に 3 カ月。压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。貴腐化したブドウが 40%という 2018。貴腐の恩恵は香りに複雑さと繊細さを加え、華やかでいて繊細な味わい。
<b>Prelit</b> プレリット	<b>DOC</b>	<b>2018</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥7,000</b>	メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン樹齢 30~40 年。樹上にて限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に 1 カ月のマセレーション。压榨後大樽にて 36 か月、瓶内にて 12 カ月以上の熟成。2018 は貴腐の影響が少なく、果実的なバランス感の良いヴァンテージ。

**èVino** エヴィーノ

〒330-0064 さいたま市浦和区岸町4-11-11 TEL:048-799-3678 Mail:info@evino33.com