

《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。

2/26(月)より、「Le Coste レ コステ」のジャンマルコ アントヌーティが来日いたします。今回は来日に合わせ、これまでリリースしていなかった限定キュヴェをリリース。先行してご紹介させていただきます！

★ **ご注文締切～2/29(木) 12:00** ※締め切り後クエス数が上回った場合、数量を調整させていただきます。

3/5(火) 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。

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、ワインを飲むと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。2019年の来日以来、約5年ぶりの来日となります。2022～2023にリリースされた中で、今回の来日に合わせ、未紹介のキュヴェをご案内させていただきます！

しかしながら、ほぼすべて入荷数の少ないものばかり、、。さらに円安の影響も受け、価格的にも非常にハードな内容となってしまいました。エヴィーノとしても非常に不本意ではありますが、しかし、ワイン自体のクオリティは、これまでを振り返ってもおそらく最高と言っても過言ではないと感じております！ご希望に添えない可能性も高くなりますが、どうかご容赦いただけますようお願いいたします。

★Rosato 21 ロザート 750ml & 1500ml & 3000ml 《新ヴィンテージ》

「2021年は決して簡単なヴィンテージではなかった。冬の水不足と春の乾燥は、かなり過酷で難しい年になると感じた。しかし、夏前における程度までまとまった雨が続いたことで水不足は解消し、ブドウの成熟に伴って十分な日照を得た。そして収穫前の昼夜の気温差は、酸、糖度、フェノールの成熟は、記録的な域に達した。レ コステにとっても最高のヴィンテージの一つになった」、そう話していたジャンマルコ。

このロザートについては「ピアンコやロソフみたいなR エッレと名付けたかったほど、素晴らしいヴィンテージだと語るジャンマルコ。体格の良さはもちろん、奥行き、そして複雑さ、、。いつもとは明らかにサイズが違うというロザート。病気や腐敗果が少なかったこともあり、除梗せずに短時間果皮と共に置いてから直接プレス。時間を置くことで、果皮の要素を極僅かにモストに移し、醗酵は果汁だけの状態で3週間。醗酵が終わったあと、オリと共に10カ月木樽にて熟成。

色素やタンニンの恩恵なしに、これほどの酒躯を持てるものなのか、、そう感じるスケールの大きさ。2023年3月に到着していましたが、そのサイズの大きさに驚かされました。その時点では正直、香りやフォルムがまだ出来上がっていないと感じる状態でした。それから6カ月、12カ月と定点観測を続けてきて今回、そのポテンシャルを感じる状態に近づいたと感じています。間違いなくこれまでの中で「最高のヴィンテージ」を塗り替える2021年。びっくりするような価格ではありますが、その価格に恥じない価値。そしてその先のポテンシャルが保証されている過去最高のロザートだと思います！

★Bianco R19 ピアンコ エッレ 《新ヴィンテージ》

「La Chiesa ラ キエーザ」の畑より収穫したプロカーニコで造られる、いわばピアンコ リゼルヴァという立ち位置のワイン。と言っても、ベースのピアンコとは違い、樹の仕立て、密植度から、非常に厳しく収穫量を抑えて植樹された単一畑のブドウ。エッレに使われるのは、1本の樹から500g～700gという収穫量。Cru Le Coste と比較しても決してほとんど見劣りしないブドウのクオリティ。そのブドウを果皮、種子まですべて使った醸造によって生まれる白。ジャンマルコの言う「よりイタリアらしさを持ったワイン」。

ブドウの熟度が高いだけでなく、酸やフレッシュさを失わなかった2019。非常に高い次元でバランスを保ったブドウが収穫できたというジャンマルコ。Cru Le Coste や La Chiesa の畑では、その質はさらに高く、強い骨格とポテンシャルを秘めている、、裏を返せばそれだけ「時間」がかかるヴィンテージ。そうした事情もあり、リリースから2年ほど時間を取りました。完熟を証明する成熟した果皮のタンニン。液体の輪郭がハッキリしており、落ち着き、酸と熟成のバランス、香りは果実のフレッシュさと熟成による印象が混ざり合った印象。複雑でいて繊細、一つの完成美を感じてもらえると思います。ポテンシャルのあるヴィンテージ、ワインだからこそ、時間を費やすことでとり着いた魅力。十分に感じていただけるピアンコです！

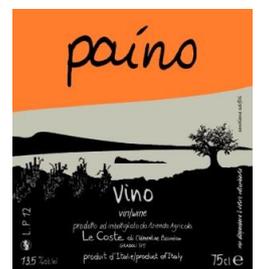
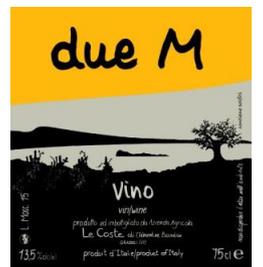
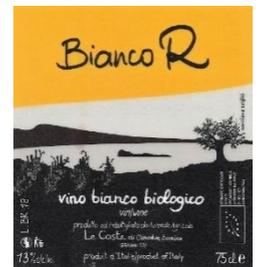
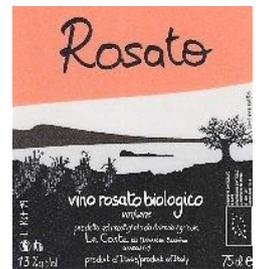
★Moscato Due M20 モスカート ドウエ エンメ 《新ヴィンテージ》

「Le Coste」の畑にある、高密度、セレクション マサールによって植樹したモスカートをベースにして造られる「2つのM」という意味合いの白。アロマに特徴を持つ、モスカートの魅力を最大表現するため、ボルセーナ湖周辺に残っていたモスカート ピアンコとモスカート ジャック、2種類のモスカートを2種類のマセレーション(カーボニックマセレーションにより香りや爽やかさを、クラシックなマセレーションからは果皮のタンニンと旨み、奥行きを)。2×2の要素が一体化した、まさにモスカートを最大に引き出したワイン。

2020年は天候もよく、収穫量も安定したヴィンテージ。良年ではありますが、2021のような「ポテンシャル」というより、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ているというジャンマルコ。それもあってすでに非常に素晴らしい状態。モスカートならではの豊かな果実味とヴォリュームは、決して単調ではなく、果皮や種子由来の要素やタンニンによってより複雑さを感じます。柔らかな輪郭にめらかな酸、既に整っている印象を強く受け取ります。モスカートというブドウの本当の姿、魅力を表現する「一つの到達点」と言っても過言ではない白です！

★Paino16 パイーノ 《新ヴィンテージ》

ジャンマルコの祖父のニックネームから名づけられたワイン。2014までは樹齢の古い Vecchia Vigna ヴェッキア ヴィーニャの畑より選抜したブドウで醸造を行っていましたが、2005年に降り植えた畑、樹のレベルが高まったこともあり、2015以降、Le Coste の畑などから造るようになっていきます。この2016は「La Chiesa ラ キエーザ」の畑(低いアルベレッコ、樹齢10年程度)、「Le Coste レ コステ」の畑(低いアルベレッコ、樹齢12年、自根)から完熟したプロカーニコだけを選別して収穫。そして2015より、醸造～熟成の一部をテラコッタ製のタンク(アンフォラ)にて行うようになりました。アンフォラの中で12カ月、500Lの木樽に移し24カ月、そして最も大切にしている瓶の中で36カ月、、、合計72カ月を費やしてリリースされた、以前のパイーノとは、スケールも迫力も大きく異なる特別なパイーノとなります。



テラコッタという素材にしかない要素(木からの成分を抽出しない、よりニュートラルでありながらセメントタンクのような嫌気的な状況にも陥らない、細かい気泡を通しての微呼吸が生まれる、etc)こそ、果皮や種子のポテンシャルを引き出すのに最も適している、という結論に至ったジャンマルコ。強い果実と酸だけでなく、果皮のタンニンや色素によって守られているモストにとって、空気との接触は必要不可欠であり、その長さによってワインが造られ、成長してゆく。アンフォラや木樽での熟成期間と同じ、いやそれ以上の期間をポトルの中で過ごさせることで、ワインの外殻が形成されると考える彼。近年のレ コステにみられる「徹底的に時間を費やした」特別なキュヴェ。

そしてこのスタイルで造る 2 回目となる 2016、ヴィンテージ的にも非常に恵まれており、ブドウのクオリティは素晴らしい力強い、「厳格なヴィンテージ」。リリースまでに 6 年、そして入港よりさらに 1 年費やしたことで、このワインの本当の魅力を感じていただける状態だと思えます。非常に強く凝縮していた果実は多様な香りやアロマで溢れ、厚重でありながらフレッシュさも残っている状態。非常にきめ細かくなめらかなタンニンと酸、奥行き、余韻の長さ、、、素晴らしいの一言です。

妥協なく造り上げた特別な畑、素材となるブドウへの徹底したこだわり、そして醸造にかける仕事量と時間。そのすべてを考えてワインを造る事が、どれほど難しい事なのか。ぜひ知っていただきたい、そう思えるワイン。当然ながら、そのようなワインは沢山造る事はできません。そして価格も決してお手頃なモノでもなく、、、汗。ただ、その価値は間違いなくワインが証明している、どうか覚えていてほしい特別なキュヴェです！

★Cocciuto Rosso21 コッチュートロツィ <<新ヴィンテージ>>

ピアンコ同様、2020 ヴィンテージまでは「Rosso de Coccio ロツィ デ コッチョ」という名前でしたが、商標権の問題で名前が変わりました。アンフォラ(テラコッタ製タンク)を用いて醸造される赤。テラコッタ製のタンクで醸造を行うことは、地域的な背景があるわけではなく、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。今回の 2021 ヴィンテージでようやく、その一つの答えが見えたと語る彼。大樽に比べ、テラコッタは内部により多くの空気を含んでいる。極僅かな違いですが、容器によってより強く空気と触れる機会が増える「極微量の酸素供給」によって、木樽とは全く異なる熟成、変化が起きると考える彼。より早く液体が安定し、ワインに透明感が出る、木とは違うニュートラルなテラコッタの容器によって、ブドウの特徴や土地の特徴が明確に表現されていると話しています。



サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルローをテラコッタ製のタンクで、果皮とともに 3 週間、醗酵が進んだのちに圧搾。圧搾してからもそのまま、テラコッタのタンクの中で 12 か月の熟成。木樽以上にニュートラル(香りなどの要素が少ない)でいて、同様の「呼吸」が得られるこのテラコッタ容器での熟成は、より空気との触れ合いが活発となり、液体もより柔らかさ、熟れた果実味、タンニンの滑らかさを強調した印象。容器の違いから感じられる、ワインの輪郭・質感・内面の大きな違いを感じられる興味深い赤です！

★PNT18 ピーエヌティー <<新ヴィンテージ>>

フランスでの経験をこのレ コステの土地でどのように表現できるのか？そんな興味、探求からスタートした、ピノ ノワールの栽培。アルザスの造り手よりももらった苗木を、標高 480m の湖を一望できる斜面(Piancabella ピアンカベッラ)に植えられたアルザスの古いクローンから数種類、セレクトション マッサールにて植樹した畑。Le Coste の畑からは少し離れていますが、土壌、標高、急傾斜、すべて「ピノ ノワールに適した」土地を探しました。



植樹から 10 年目となる 2018 は、雨が多く冷涼なヴィンテージ。一般的には決して良年とは言えませんが、フランスに比べ気温の高いイタリアにおいては、むしろ「ピノ ノワールに適した気候だった」そう話すジャンマルコ。自身がフランスで得た経験と、イタリアに戻り 10 年以上の収穫を経験し、そのすべてをイタリア、ヴィテルボの火山性土壌によって生み出すピノ ノワール。それはある意味、現時点での Le Coste 自身を映し出すワインとも言えます。

収穫後は除梗せず、約 10 日間空気に触れない状態でセミカルボニックの状態を保ったのち、ピジャージュし果皮と共に約 3 週間のアルコール醗酵を継続します。圧搾してから木樽で 12 カ月の熟成。ピノについては樽での長い熟成ではなく、瓶内での熟成を重要と考えている彼。ポトル詰め後、48 カ月以上の熟成期間を取りました。雨が多く冷涼なヴィンテージの特徴を感じさせる 2018。果実はコンパクトに感じつつも、時間と共に豊かさでボリュームを、香りは非常に繊細なのはもちろん、その複雑さに圧倒されてしまいます。酸の美しさ、余韻についてはもはや言うまでもありません、。

「今までのヴィンテージで、自分は 2013 がやはり一番だと思っていた。でも、まだ樹が若かった。2018 のような土壌由来の複雑さは持ちえなかった。そういう意味でもこの 2018 は自己ベストを更新する。」そう話していたジャンマルコ。円安の影響も加わり、とんでもない価格になってしまい申し訳なく思っております、、、しかし、この 2018 はそれでも十分に喜んでいただけるポテンシャルとクオリティを兼ね備えたワインだと確信しております！ジャンマルコ的な自信の表れでもありますし、根本的に販売を考えて造っているワインではないピノ ノワール。彼自身の興味と探求のため、造り続けているワインでもありますので、どうかお許しいただけますと幸いです。

Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボグラード

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
★Rosato ロザート <<新ヴィンテージ>>	21	口ゼ	750ml	¥8,500 240 本	アレアーティコ、樹齢の古いものが中心。収穫後、除梗せずに時間をかけて圧搾することで、果皮の要素を極僅かにモストに移す。醗酵は果汁のみ、木樽にて約 3 週間。オリ引きのあと木樽にて 10 か月、ポトル詰め後 6 か月の熟成。
			1500ml	¥20,000 24 本	ジャンマルコ曰く「R エッレ(特別なワインという意味)」と名付けたかったという素晴らしいヴィンテージ。圧倒的なサイズの違い、そして奥行き、複雑でフローラルな香りの広がり、果実由来のフレッシュさ。繊細さと複雑さが高次元でバランスした 2021。
			3000ml	¥45,000 6 本	
★Bianco R ピアンコ エッレ <<新ヴィンテージ>>	19	白	750ml	¥8,500 240 本	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。ポトル詰め後 6 か月の熟成。ブドウの熟度が高いだけでなく、酸とフレッシュさを失わなかった 2019。非常に高い次元でバランスを保ったブドウの質の高さ、強い骨格とポテンシャルを秘めたヴィンテージ。追加で 2 年間取った結果、素晴らしい状態になりました。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。香りには果実のフレッシュさと熟成による印象が混ざり合った複雑でいて繊細。一つの完成美を感じてもらえると思います。

★Moscato“Due M”

モスカート “ドゥエ エンメ”

《新ヴァンテージ》

20 白 750ml **¥11,000**
180本

モスカート、Le Costeの畑が中心で、もう一つの畑のモスカート(一部モスカートジャック)。完熟を待ってから収穫、2つのマセレーション(除梗せず空気に触れないカーボニックマセレーションと、伝統的なマセレーション(除梗し搾入れを行う)。醗酵が終わってから压榨し、20か月間500Lの木樽にて熟成。ボトル詰めし6か月。2020は天候もよく良年ではありますが、ポテンシャルというより、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感じるヴァンテージ。モスカートならではの豊かな果実味とヴォリュームは、決して単調ではなく、果皮や種子由来の要素やタンニン、柔らかな輪郭にめらかな酸、モスカートというブドウの本当の魅力を表したワイン。

★Paino

パイノ

《新ヴァンテージ》

16 白 750ml **¥16,000**
120本

ブローカーニコ100%、Le Costeの畑、La Chiesaの畑、どちらも自身が植樹した最高品質のブドウの収穫を目的とした畑。それぞれより、収穫量、果皮の熟成、厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗し、果皮、種子と共にテラコッタ製の容器で1か月以上のマセレーション。压榨後、テラコッタ製のタンクに戻し12か月の熟成。500Lのオーク樽に移し、さらに24か月。ボトル詰めしてからワイン自体がフォルムを形成するまで36か月、十分すぎる時間を費やしてからリリースされた新しいパイノ。十分すぎる果実を持ち、その果実を形成するアフオーラでの醸造。ポテンシャルを秘めたブドウに、十分に時間を費やした熟成。数あるキュヴェの中でも「特別」に位置する白ワイン。前回の2015に続き、液体のサイズの大きさ、迫力はすさまじいです。ブドウのポテンシャルの高さをストレートに感じます。果実由来の多様な複雑な香り、アロマ、絹のようなタンニン、素晴らしいバランス感、エレガントな余韻。そして以前のパイノには感じ得なかった繊細さと透明感。ブドウのみでこれほどの複雑な香りや味わいが生まれる事に改めて驚かされる素晴らしいワインだと思えます。

★Cocciuto Rosso

コッチュート ロッソ

《新ヴァンテージ》

21 赤 750ml **¥6,500**
240本
1500ml **¥14,000**
12本

サンジョヴェーゼ主体、チリエジョーロ、メルロー、樹齢30年〜。収穫後、除梗してテラコッタ製の開放タンクで3週間、果皮と共に醗酵を促す。压榨後もテラコッタのタンクの中で12か月の熟成。木と違い、ワインに直接香りをつけることなく、ニュートラルでいながら、土器内部の細かい気泡による微酸素接触、呼吸を得られることで、より柔らかい、熟れた果実の香り、落ち着きを感じる。ロッソとは明らかに異なる特徴をみせる、官能的なロッソ。

★PNT

ピーエヌティー

《新ヴァンテージ》

18 赤 750ml **¥22,000**
120本

ピノ ノワール、2009年植樹。標高480mに植えた0.8haの畑。アルザスの造り手より譲り受けたピノ ノワールをセレクト マッサールにて植樹。除梗せず木樽にて約3週間のマセレーション。木樽にて12か月、ボトル詰めした後48か月の熟成。冷涼で雨の多い、非常に繊細なヴァンテージ。複雑な香りの中にハーブや燻製、柑橘のニュアンス。果実の熟度を感じつつもフレッシュさを失わず、非常にバランスを感じる余韻。Le Costeの火山性土壌を表現に満ちたヴァンテージ。雨が多く冷涼なヴァンテージの特徴を感じさせる2018。果実はコンバクに感じつつも時間と共に豊かさやヴォリュームを、香りは非常に繊細なのはもちろん、その複雑さに圧倒されてしまいます。酸の美しさ、余韻についてはもはや言うまでもありません。。植樹から10年目、冷涼でピノに適した気候、これまでのベストを更新するというヴァンテージ。

Litrozzo Rosato

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。

Litrozzo Rosso

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。

Pizzicante Rosato

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%、除梗し軽く搾入れをしながら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。

Pizzicante Rosso

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。

Bianchetto

ピアンケット

22 白 750ml **¥4,300**
1500ml **¥9,800**

ブローカーニコ主体、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。压榨後、解放式の大樽にて6か月の熟成。2022年は猛暑&乾燥に見舞われたヴァンテージ。

Bianco 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。
Cocciuto Bianco コッチュート ピアンコ	21	白	750ml 1500ml	¥6,500 ¥16,000	ブロカーニコ主体、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。压榨し、そのままタンクで醗酵を終え 12 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月。
Rosso di Gaetano 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。
Rosso ロッソ	20	赤	750ml	¥3,700	グレゲット主体、チリエジオーロ、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、压榨後葉の木の樽にて 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。
Sangiovese "Carbo" 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。
Rosso R 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。
Pinotto ピノット	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。収穫後、除梗せず、1 か月間のカーボニックマセレーション。压榨し 500L の木樽にて醗酵が終わるのを待つ。そのまま 12 か月の熟成、ボトル詰め後 12 か月熟成。
Rosso Cru "Le Coste" 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ーボニックマセレーションの状態にて 2 週間。その後樽入れを行い 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。
EXV Olive Oil 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、レッチャーノ種主体、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)
Pasta Secca di grano verna integrale パスタ セッカ ディ グラーノ ヴェルナ インテグラレ					
Tagliatelle タリアテッレ					古代小麦ヴェルナ種、全粒粉の pasta、2022 年収穫。 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 pasta。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熏り高さを維持した pasta。 賞味期限 2024 年 10 月
Casarecce カサレッチェ	2022	パスタ	500g	¥1,900	
Fusilli フズイッリ					※ワインとの混載不可(以下 2 パターンでの出荷) 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)

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