


NO	ワイン名	ラベル	種類	品種・醸造等	上代 (税別)	メモ
Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ			エミリア=ロマーニャーモデナーカステルヴェートロ ディ モデナ			
1	★ Ripa di Sopravento リーパ ディ ソプラヴェント 22 «新ヴィンテージ»360本		白微泡	トレッビアーノ モデネーゼ、トレッビアーノ ディ スパーニャ、樹齢16~30年。収穫後ごく短期間のマセレーションを行いながら醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカトゥーラ（オリ抜き）は行わずにリリース。猛暑の2022でありながら非常に繊細さ、バランス感のある味わい。完熟を感じる素晴らしい果実香と、エレガントさ。飲み心地の良さは素晴らしい一言！とてもクリーンで柔らかな味わいを感じるヴィンテージ。	¥4,300	
2	★ Brutsprintstin ブルットスプリングスティン 19 «新ヴィンテージ» 120本		白泡	トレッビアーノ モデネーゼ、樹齢30年。リーパ ディ ソプラヴェントと同様に醗酵を進め、残糖分が高い状態で、荒いオリを取り除いてボトル詰め。瓶内で24か月以上の熟成。緩やかに瓶内で醗酵が進み、やや糖分を残した状態で安定化。オリ抜き（デゴルジュマン）を行い24ヶ月の熟成。某有名ロックシンガーの名前から、ダジャレ好きのヴィットーリオらしいネーミング。	¥5,500	
3	Lambrusco "Fontana dei Boschi" ランブルスコ "フオンタナ デイ ボスキ"22 «新ヴィンテージ»		赤微泡	ランブルスコ グラスパロッサ主体、樹齢16~30年。収穫後、果皮と共に約1週間、野生酵母による醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカトゥーラ（オリ抜き）は行わずにリリース。毎年の変化に合わせて、微妙に手法を変えるランブルスコ。これほど繊細で複雑さを持ちながらも、食事と共にあるランブルスコ本来の厚み、タンニン、飲みごたえも両立したグラツィアーノらしいランブルスコ。	¥4,000	
4	★ Tarbianaaz タルビアナーツ 19-2 «新ロット»360本		白	トレッビアーノ モンタナーロ、樹齢16~30年。非常に熟度の高いモンタナーロのみを選別し収穫。除梗したのち木樽にて果皮と共に野生酵母により醗酵を促す。醗酵が始まり果皮が浮き上がり始めても、パンチングダウンや搾入れを一切行わず、2か月以上果皮と共に醗酵を行う特別な白。ヴィットーリオ自身が「納得できるまで」彼のセラーで時間を費やす白。強い果実とピーキーな酒質が、熟成とともに変化していく白。	¥5,200	
5	★ Sassoscuro サッソスクーロ 20 «新ロット»120本		赤	グラスパロッサ、マルボジェンティーレのほか5種類、計7種類のモデナ近郊に残る地ブドウ、樹齢40年。収穫時期の異なる7種のブドウを果皮と共に醗酵がスタート、そこに後から収穫したブドウを足していき、約2か月果皮と共に醗酵を続けるという、突飛な手法によって「樽の中で7つのブドウがひとつに」。压榨後、木樽にて24か月の熟成。	¥5,200	
Divella Alessandra ディヴェッタ アレッサンドラ			ロンバルディアーブレシャグッサーゴ			
6	Blanc de Blancs Dosaggio Zero ブランドブラン ドサッジョ ゼロ 19		白泡	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。古バリックにて約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。	¥6,400	
7	Blanc de Noirs Dosaggio Zero ブランドノワール ドサッジョ ゼロ 18		白泡	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、古バリックにて醗酵。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。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タのトップキュヴェ。生産本数は960本	¥12,000	
8	Rose de Saignee Dosaggio Zero ロゼドセニエ ドサッジョ ゼロ 17		ロゼ泡	ピノ ネーロ100%、樹齢30年。収穫後、除梗せずにピジャージュを行い、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リックにて醗酵。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。生産本数880本	¥13,000	
9	Ni Ni VDR Dosaggio Zero ニーニ ドサッジョ ゼロ 18		白泡	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。古バリックにて約9か月の熟成。4つのバリックのうち、1つは3年以上ウイヤージュ(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。	¥8,900 参考商品	
10	Clo Clo VDR Dosaggio Zero クロクロ VDR ドサッジョ ゼロ 18		ロゼ泡	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づいたモストを木樽に移し、自発的な醗酵、そのまま古バリックにて約9か月の熟成。4つのバリックのうち、1つは3年以上ウイヤージュ(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。	¥8,900	
11	Dady VDR Dosaggio Zero ダディ ドサッジョ ゼロ 18		白泡	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。古バリックにて約9か月の熟成。4つのバリックのうち、1つは3年以上ウイヤージュ(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。酸化熟成を施したリ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。	¥8,900 参考商品	

Saccoletto Daniele サッコレット ダニエーレ			ピエモンテ-アレッサンドリアーサンジョルジョ モンフェッラート		
12	Freisa “Fiordaliso” フレイザ フィオルダリーゾ 17		赤	<p>フレイザ、樹齢30～50年。カンティーナの横にある畑に咲き乱れる矢車草の意。収穫後、除梗し果皮・種子と共に醗酵、40日を越える長い浸漬を行ってから压榨。タンク内で24か月程度の熟成。このワイン自体は2020年に届いたもの。十分にボトル熟成も経て、味わいはまとまっております。一般的なフレッシュなフレイザではなく、長い熟成を経たフレイザには、どことなくネッビオーロに通じる印象があります。猛暑でありながら冷涼でフレッシュな果実を持った2017。文句のつけようがない素晴らしい味わいです。</p>	¥2,800
13	Grignolino “Il Cornalasca” グリニョリーノ “イル コルナラスカ” 17 《再入荷・価格変更》		赤	<p>グリニョリーノ、樹齢20年。樹上にて限界まで熟成した部分のみを選別して収穫。除梗し果皮、種子とともに50日。压榨後セメントやステンレスのタンクで36か月以上熟成。瓶内で36か月熟成。果皮の要素を完全抽出したグリニョリーノ。猛暑の2017らしい強いヴィンテージ。グリニョリーノとは思えないほどの色素と果実味、そして力強いタンニンを持ったワイン。そのポテンシャルを持っていたヴィンテージは、熟成によって素晴らしい状態になりました。</p>	¥3,200
14	Barbera “Fornace” バルベーラ “フォルナーチェ” 14		赤	<p>バルベーラ、樹齢30年。畑はバルベーラ ダスティのエリアにあり、非常に強い石灰質が特徴。樹上にて限界まで熟成した部分のみを選別して収穫。果皮、種子とともに50日と長期間醗酵、木樽にて24か月、瓶内で48か月熟成。サッコレットのバルベーラにある「果実的な柔らかさ」というより、酸の美しさ、余韻を感じる、オーセンティックなバルベーラ。</p>	¥3,000
Podere Luisaポデーレ ルイーザ			トスカーナ-アレツォーモンテヴァルキ		
15	EXV Olive Oil エスクトラ ヴァージン オリーブオイル 2022 上代より20%OFF		オイル	<p>ペンドリーノ、モライオーロ、フィオレンティーノ、樹齢30～40年。収穫は11月頃から行い、すべて手摘み。搾油量の少ない酸度の素晴らしいオリーブオイル。2022年は5月～9月まで全く雨が降らず、オリーブのみが乾燥してしまうほど。21年に続き収穫量が激減したヴィンテージ。オイルの質は素晴らしいですが、量が少ないのが非常に残念です、、、。(酸度0.3%) ※500ml・1000mlどちらも750mlビンと混載可能 賞味期限：2024年5月31日</p>	¥3,500 (500ml) 20%OFF ¥5,600 (1000ml) 20%OFF
<p>★ご注文締切 3/15 (金)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。</p>					
èVino		www.evino33.com		tel048-799-3678	
				✉info@evino33.com	
					