

NO	生産者名/ワイン名/州	ラベル	種類	品種・醸造等	上代(税別)	メモ
1	Il Farneto イルファルネート "ゴットセーブザワイン" 2022 エミリア=ロマーニャ州		ロゼ? 微泡	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、ランブルスコ サラミーノ、ランブルスコ マラーニ、樹齢20~40年。収穫後、白ブドウは果皮と共に10日程度、黒ブドウは2~3日、別々に果皮と共に醗酵を始める。圧搾後にアッサンブラージュ、醗酵を終える。冷蔵保存しておいた、スペルゴラのモストを加えてボトル詰め。ビン内再醗酵。ランブルスコをはじめ赤ワイン消費の落ち込みに対して、独自のアプローチで挑戦した新しい飲み心地と気軽さを意識した弱発泡ワイン。白ブドウのタンニンに黒ブドウのフレッシュさ、そしてガスは控えめで素晴らしい飲み心地! なんと新しい味わいのフリッツァンテ。	¥2,600	
2	KOI di Flavio Restani コイディ フラヴィオ レスターニ "イツルズィオーネ"スブマンテ (22) エミリア=ロマーニャ州		白泡	トレッピアーノ モデネーゼ100%、樹齢20年~30年。厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗せずダイレクトプレス、果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。その後、醗酵の状態を確認しスポッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける。「生きているワイン」。2022は日照に恵まれたヴィンテージ。ガス圧を調整することで、安心して抜栓することが出来ます。結果的にガス圧は少し低めですが、非常に熟れたモデネーゼの果実味と、ブドウ由来の酸と骨格、ヴォリュームを感じる味わい。非常にクリアでいて不安要素は皆無、旨味の乗った素晴らしいスブマンテ。	¥4,000	
3	KOI di Flavio Restani コイディ フラヴィオ レスターニ "ランブルスクリン" ランブルスコ (22) エミリア=ロマーニャ州		赤微泡	ランブルスコ グラスパロッサ、樹齢50年~。ベルッツイ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスパロッサ。収穫時期を遅らせ完熟したブドウのみ収穫。収穫は2度に分け、すべて除梗し50%は破碎せず加え、3日間果皮とともに醗酵を行う。圧搾し、そのまま木樽にて6カ月の熟成。冷蔵保存していたグラスパロッサのモストを加えて瓶内で再醗酵。KOIのフィロソフィのままに、完全無添加にて醸造されるランブルスコ。果実の繊細さ、飲み心地の良さ、そしてブドウ由来の野性味。女性的な柔らかさを感じるランブルスコ。	¥3,200	
4	Il Farneto イルファルネート スペルグレ22 エミリア=ロマーニャ州		白	スペルゴラ、樹齢5~15年。収穫後、除梗して圧搾しステンレスタンクで緩やかに醗酵。一部のブドウ(10%程度)は果皮と共に木樽にて1カ月、醗酵が終わり2つを合わせてタンクにて6か月熟成。オリ引きののちのボトル詰め。非常に酸の高いスペルゴラというブドウの個性はもちろん、果実の凝縮感、味わい深い白。	¥3,000	
5	Le Coste レコステ ピアンケット 2022 ラツィオ州		白	ブロカーニコ主体、マルヴァジア ディ 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、アロマティックさ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ットです	¥4,300	
6	Bajola バイヨラ ピアンコ フォッリア20 カンバーニャ州		白	ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、マルヴァジア ディ リーバリ、インクローチョマンゾーニ、樹齢15年。それぞれのブドウは完熟を待ってから収穫し、畑にある醗酵槽にて果皮と共に醗酵、そのまま翌4月まで熟成。圧搾後、約1カ月タンクで静置し、オリ引きの後のボトル詰め。ほとんどの期間を果皮と共に過ごした驚きの白ワイン。醸造からボトル詰めまで、SO2をはじめ一切の添加を行わない。	¥4,500	
7	Apiua アピウア ラムヴェイズ レピュタション 2021 マルケ州		白	ヴェルディッキオ主体、マルヴァジア10%、樹齢60年程度。収穫はマルヴァジアも合わせて行い、除梗して果皮と共に7日間の醗酵を行う。圧搾後、オリの上で6か月以上の熟成。途中、酵母添加、温度管理、SO2など一切の添加を行わない。周囲からの目や噂に臆することなく、自分の信じた道を進むという、ロベルトの覚悟を込めたワイン。骨格を生むヴェルディッキオに、ちょうどよく肉付けされたマルヴァジアの果実味とアロマ、バランスを感じる味わい。	¥5,200	
8	Skerlj スケルリ ヴィトフスカ2020 DOC フリウリ=ヴェネツィア=ジュリア州		白	ヴィトフスカ、収穫後、開放式の大樽にて3週間、果皮と共にアルコール醗酵を終える。圧搾後も大樽にて24か月、ボトル詰め後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ィトフスカ。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ィトフスカ。	¥6,300	
9	Monte di Grazia モンテディグラツィア ロザート21 カンバーニャ州		ロゼ	ティントーレ90%、モッシヨ10%、樹齢30~120年。収穫したブドウは直接プレスを行い、果汁だけの状態で醗酵を行う。果肉に色素を持つティントーレの特徴を生かした、フレッシュさと鮮烈な酸と果実味を持ったロザート。	¥3,600	

10	<p>Le Coste レ コステ <b>リトロツツォ ロツソ2022</b> (1000ml)</p> <p>ラツィオ州</p>		赤	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ツソ。唾液腺を刺激する旨味と酸味のバランス感がたまりません！	¥3,900	
11	<p>Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ <b>ネッピオーロ“ヴィスカ”2021</b> (1000ml)</p> <p>ピエモンテ州</p>		赤	ネッピオーロ、樹齢25年〜。果皮と共に約4日、野生酵母による醸造を促す。500Lの木樽にて12か月の熟成。醸造過程でSO2など一切添加を行わない。ネッピオーロの果実感を尊重した、飲み心地重視の赤。	¥3,800	
12	<p>Podere Luisa ポデーレ ルイーザ <b>キャンティ 2020</b></p> <p>トスカーナ州</p>		赤	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノ トスカーノ、樹齢45年〜。収穫後、セメントタンクにて3週間の全房醸造、野生酵母にて醸造。圧搾後、大樽にて24か月熟成。昔のキャンティの醸造方法と同じ、除梗せずに醸造を行う。そのために果実の熟成だけでなく、果梗まで完熟するのを待ってから収穫するという、ストイックすぎるこだわりで造られるルイーザのキャンティ。	¥2,900	
13	<p>Bajola バイョラ <b>ロツソ バーロ (21)</b></p> <p>カンバーニャ州</p> <p>※新入荷 出荷開始 4月17日〜</p>		赤	アリアーニコ100%、父の友人が栽培している標高750mの畑、アヴェツリーノのアリアーニコを、イスキアに運び醸造。10月中旬の収穫。除梗し、開放桶にて果皮と共に1か月の醸造。途中ヴィオニエの梗を加える。圧搾後、テラコッタ製の樽に入れ6か月の熟成。ボトル詰め後、24か月の熟成を行う。ピアンコ同様、SO2は一切使用していない事もあり、やや高めの揮発酸も感じます。しかし濃密な果実とブドウ由来の酸、タウラージにも使われるポテンシャルのアリアーニコとは、思えないほどの軽やかさと飲み心地の良さ、本当に驚かされます。	¥4,200	
14	<p>Podere Luisa ポデーレ ルイーザ <b>サンジョヴェーゼ“フオリーゾ” 2017</b></p> <p>トスカーナ州</p>		赤	サンジョヴェーゼ、樹齢70年。収穫後、除梗せずにセメントタンクにて3週間、果皮と共に醸造。古バリックにて60か月、ボトル詰め後12か月の熟成。カステルベルソとして醸造していたものの、熟成の過程で全く異なる特徴とヴォリューム。複雑さを感じたヴィンテージ。2017という猛暑・水不足のヴィンテージに、彼らの強い粘土質土壌が生み出した通常ではありえない表現。いつものカステルベルソにはあり得ない、収まらない存在という意。じっくりと時間をかけて表現された、ルイーザ最高の赤ワイン。	¥4,500	
15	<p>Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ <b>ロエーロ“ヴァルドヴァード” 2016</b></p> <p>ピエモンテ州</p>		赤	ネッピオーロ、樹齢55〜60年、一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑。果皮と共に2週間程度セメントタンクにて醸造。圧搾後、500L及び1000Lの木樽にて木樽にて24か月の熟成。砂質のネッピオーロのもつ香りの高さ、軽やかさを表現。タンニンがありながらも非常に果実的で飲み心地の良い、ヴィンテージの個性が美しく反映された、素晴らしい味わい。	¥4,500	
16	<p>San Fereolo サンフェレオーロ <b>ヴィーニドルチ2021</b> ド'リアーニス・ア'リョーロDOCG</p> <p>ピエモンテ州</p>		赤	ドルチェット、樹齢3〜40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醸造を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後12か月の熟成。木樽を通さないヴァルディバと、同じ手法で造られたアルタ ランガのドルチェット。サン フェレオーロとは違うドルチェットの繊細さ、軽やかさを表現したワイン。	¥4,500	
17	<p>San Fereolo サンフェレオーロ <b>サンフェレオーロ2016</b> ド'リアーニス・ア'リョーロDOCG</p> <p>ピエモンテ州</p>		赤	ドルチェット、樹齢50〜70年。選抜されていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ フランコ(自根)の畑を含む。完熟した果実、開放式の大樽にて40日、果帽を沈めた状態で醸造。圧搾後大樽にて約2年間の熟成。ボトル詰め後約5年以上。徹底的な時間を費やしリリースされる、唯一無二のドルチェット。 2016は天候に恵まれ、安定した緩やかな気候、果実と酸のバランスが良く、非常に美しい香りと、繊細で複雑さを感じる果実。タンニンは丸く熟成を感じ、全体を引き締める酸。長期熟成のポテンシャルを持ったヴィンテージ。	¥5,600	
18	<p>Le Coste レ コステ <b>サンジョヴェーゼ“カルボ”19</b></p> <p>ラツィオ州</p>		赤	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。圧搾後、500Lのトノーに移し醸造が終わるのを待つ。その後約24か月の熟成。ボトル詰め後6か月以上の熟成。	¥6,000	
19	<p>Le Coste レ コステ <b>EXVオリーブ“オレ”22</b> (500ml)</p> <p>ラツィオ州</p>		オイル	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) ※賞味期限2024年 6月30日 ※ケース特価 1ケース：掛け率 -5% / 3ケース：掛け率 -10% 5ケース：掛け率 -15%	¥4,400	

最新在庫リストはこちらから ⇒  
eVino HP  
(PW:questoevino)



eVino

tel:048-799-3678

info@evino33.com