

《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。

7月の新入荷をご紹介します。今年もお待たせいたしました！アルトアディジェより、これほど個性的&多彩なシードルは他にありません！「Floribunda フロリバンダ」より2023年のシードルが到着しました！イル ファルネートの当主マルコが手掛けるもう一つのワイナリー、「Rio Rocca リオ ロッカ」は2年目となるフリッツァンテ&スティルの白は新ロッドに、この円安下の救世的的存在です。そして、皆さんお待たせしました！ラツィオとえば思い出す、質実剛健、傍若無人、(汗)「Le Costele コステ」より今年もリリースが始まりました！数あるキュヴェの中で、「基本」となるワイン Bianco ビアンコ、2度目のリリース、珍しくシャルドネから造られる「Le Chat ルシャ」など2022 ヴィンテージがリリース。そして、アレアティコで造られるトップキュヴェ、「Alea jacta est アーレアヤクタエスト」の新しいヴィンテージもご紹介いたします！

**7/11(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。

## Floribunda フロリバンダ

トレンティーノ=アルト アディジェーボルツァーノ=サロルノ

造り手フランツの独創的な発想から生まれる多種多様なシードル。フロリバンダより、2023年収穫のシードルが到着いたしました。2022年に続き2023年も、気温が高く春先までは非常に乾燥していたものの、最終的には雨が多かったヴィンテージ。凝縮というよりも香り、酸のバランスの取れたリンゴを収穫できたといえます。今年はベースのシードル以外に6種類、定番となるコーニャ(カリン)、サンブーコ、ゼンゼロ。そして果肉の赤いリンゴから造られるロゼ、ミントの葉を用いたメンタ、コルニョーロと呼ばれる木の実を加えて造られる赤いシードルの計7種類です！！

### Sidro 23 スイドロ 《新ヴィンテージ》

フロリバンダの造るシードルは、一般的な精度の高いシードル用品種ではなく、酸度が高い食用品種から造られます。非常に酸があり、リンゴそのものの香りや、味わいを持った一味違ったシードル。食事との相性はもちろん、飽きの来ない飲み心地には、皆さん驚いていたのではないでしょうか！

カリンやショウガ、ミントなど、様々なフレーバーが加わった方が注目されがちですが、やはりすべての「基本」とも言えるシンプルなシードルが、フランツやマダレーナが一番重要と考えている部分です。今年は春先になかなか気温が上がらず、2次発酵すこし時間がかかったといえます。結果的には非常にきめの細かい泡と味わいについてはもう非の打ちようがない素晴らしい！結果、非常に繊細で複雑な味わいになったと話すフランツ、毎年研究を欠かさない彼だからこそ造れる魅力的なシードルです！

### Sidro con Cotogna 23 スイドロ コン コーニャ 《新ヴィンテージ》

ブドウにあってリンゴには無いという「タンニン」を補うため、カリン(マルメロ)を砕いて浸漬させるという「ワイン」を意識して造られるシードル。カリンの持つタンニンをモストに移すことで、味わいに奥行き、幅を持たせる。フレッシュな美味しさだけでなく、時間が経過してからの「熟成」まで考えて造られるコーニャ。前回からビン内二次発酵の際に、カリン果汁も合わせて加えられるようになり、よりカリンの風味が強く感じられるようになりました！カリンジュースを加えたことで、昨年までの「熟成してからの美味しさ」だけでなく、リリース直後のフレッシュな状態でも、カリンの香りや旨味を感じる素晴らしい仕上がります！

### Sidro con Fiori di Sambuco 23 スイドロ コン フィオリ ディ サンブーコ 《新ヴィンテージ》

彼の農園で咲くサンブーカ(エルダーフラワー)の花を加えて発酵させたシードル。その個性的な組み合わせは、自家消費用のワインにサンブーカの花を入れて飲んだという、地元で親しまれてきた土地の味わいをビンに造られました。サンブーカの香りを生かすため、加えるリンゴ果汁を少し多くすることで、リンゴの自然な甘みを生かすようにしているというフランツ。リンゴのフレッシュで自然な甘味、アクセントとなるサンブーカの爽やかな香りをもった、オリジナルテイ溢れるシードル。2023はこれまで以上に香りが際立っています！

### Sidro con Zenzero 23 スイドロ コン ゼンゼロ 《新ヴィンテージ》

ショウガとリンゴ、ちょっと意外な組み合わせに見えますが、最近は定番になりつつあります、汗。リンゴのフレッシュさ&甘い香りを、ショウガの辛味や香りがキレイに引き締めてくれる。毎年リンゴの味わいに合わせて微調整しているというフランツ。リンゴとショウガのバランスは絶妙で、後半にかけて感じるショウガの風味と爽やかさがたまりません！この暑い季節だからか、異常に心地よく感じてしまいます、。味わいだけでなく、香りの相性も素晴らしい、フランツの発想力には唯々感心させられてしまう、唯一無二のシードルです！

### Sidro Rosato 23 スイドロ ロザート 《新ヴィンテージ》

ロゼワインのように色のついたシードルを造りたい、。そんなフランツの探求心から、果肉が赤く染まる品種「レッド ラヴ」を用いて造られた、なんと珍しいロゼのシードル。レッド ラヴという品種は非常に酸の高いため、以前はかなり酸の立った味わいでしたが、フランスのシードル用品種のリンゴを加えることで、さわやかさの中にもリンゴの果実味や味わいをもった、バランスの取れた味わいになりました！フレッシュな酸と華やかな香り、リンゴの自然な甘みが心地よい、暑い季節にピッタリの飲み心地です。

### Sidro con Menta 23 スイドロ コン メンタ 《新ヴィンテージ》

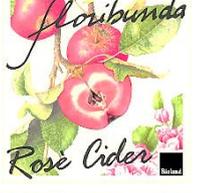
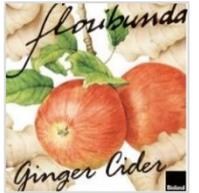
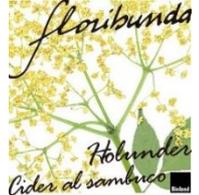
この組み合わせは皆さん、容易に想像していただけるでしょう！自然なリンゴの甘味にミントの爽快感、「ミントのフレッシュな香りを失わずに、シードルに残すのがとても難しい」、以前話していたフランツ。加えるミントの種類にもこだわり、加えるタイミングなど試行錯誤を加えた結果、香りの強さ、一体感、味わい、もはや完璧といっているのではないのでしょうか！ミントとの相性と爽やかさ、香りの強さ&持続力は今までとは比べ物になりません。決して強すぎず一体感をもった味わいと香り。年々上がるクオリティをぜひ体感していただきたいです！

### Sidro al Corniolo 23 スイドロ アル コルニョーロ 《新アイテム》

昨年に続き、コルニョーロ(セイヨウサンショウ)と呼ばれる木の実を加えて造られた赤いシードル。完熟するとコーヒベリーのように赤くなり、強い酸と果皮にはタンニンを持つコルニョーロ。一般的にはジャムや、リキュールに漬け込み薬用酒として利用される果実。コルニョーロの持つ色素とタンニンを、カリンと同様に熟成を意識して造られる、シードルの赤ワイン的存在。他のシードルに比べ、味わいに複雑さや奥行きを感じます。シードルのベースにコルニョーロの持つタンニンと酸、骨格、幅広さを感じるまさに赤ワインのような存在かもしれません！

※すべてのシードルが瓶内発酵、お瓶きをおらず、瓶底にはオリが溜まっておりますが、味わいにネガティブさを与えるモノではありません。

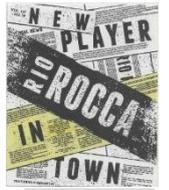
匂いにならないように瓶栓する前に、一度オリを上げて濁った状態でお飲み頂くと、味わいにより強く感じられます。



イル ファルネーの当主であるマルコ ベルトーニが、地域のブドウ栽培農家と協力して始めたワイナリー。化学肥料や農薬を使わず、品質の良いブドウを栽培する農家を守るため、健全で質の高いブドウを栽培してもらい、イル ファルネーと同じく、ブドウ自身が持つ酵母のみで醸酵、レージョ エミリアの伝統ともいえる瓶内再醸酵で造られるフリッツァンテ New Player in Town ニュープレイヤーインタウン、スティルの白 Still White スティルホワイトそれぞれ、新しいロットに切り替わりました。これまでのロットに比べ、ボトル詰め時のタイミング&熟成期間もたったことで、味わいも落ち着き非常に安定感のある味わい。昨年からは始まった強烈な円安の中、嬉しいことに価格は変わらずご用意できました！

## New Player in Town(22) ニュー プレイヤー イン タウン <新ヴィンテージ>

サッスオーロからモデナにかけて2〜3の有機栽培農家のブドウより。除梗せず直接プレスを行い、そのまま果汁のみの状態で醸酵。その後、保管しておいたモデナーゼのモストを加えてボトル詰め。レージョ エミリアの伝統的な醸造である瓶内再醸酵、オリ抜きしていないフリッツァンテ。ヴィンテージ表記はないものの、今回より2022年収穫のロットになりました。モデナーゼ特有の酸と柔らかい果実味。そして飽きのこない小気味良い微発泡。何よりうれしいのは、イル ファルネーと変わらないクオリティと安心感。ボトルの底にオリがたまっていますがネガティブさは全くないので、気にならなければそのまま飲んでいただけます。



## Still White(22) スティルホワイト <新ロット>

昨年末よりリリースされたスティルバージョンの白。フリッツァンテと同じ栽培農家より収穫したブドウで醸造。収穫したヴィンテージは変わりませんが、ボトル詰めしたロットが変わり、これまで感じていた還元的な印象も抑えられています。果皮が厚いトレッピアノの特徴を生かしつつも、飲み心地を損なわないため、1週間ほど果皮と共に醸酵。若干の濁りはあるものの、味わいには全くネガティブさはなく、抜栓してからでも全くブレない安心の味わい。ランブルスコやフリッツァンテを飲むのが日常のレージョ エミリアだけに、サラメやプロシュートに負けない旨味を与えようという発想から生まれた白です。

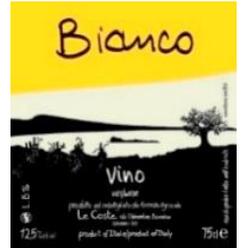
# Le Coste レ コステ

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(笑)。レ コステから今年もリリースが始まりました！2021に続いて猛暑となったヴィンテージ 2022、夏の暑さと乾燥を乗り切ったブドウは、非常に凝縮したものだと言わずジャンマルコ。しかし、収穫時期に雨に見舞われてしまい、すべてのブドウを収穫することができなかったという悲運なヴィンテージでもあります。それでも、カビや腐敗果を手作業で徹底して取り除き、厳選したブドウだけを収穫したことで、クオリティについては非常に高いヴィンテージといえるかと語る彼。数あるキュヴェの中でも「基本」というべき白 **Bianco22 ビアッコ**は、近年の流れとは大きくかけ離れたスタイルに変貌を遂げております。2度目のリリースとなるシャルドネ 100%の **Le Chat22 ルシャ**の完成度は驚かされます！「土地」を感じつつも飲み心地を重視した赤 **Rosso di Gaetano22 ロッソ ディ ガエターノ**、円安の影響が直撃しておりロットとの逆転現象が起きてしまいました。汗。あと、昨年リリースとなりますが、**Le Primeur22 ル プリムール**も少量ながら再入荷。そして、2005年の植樹した自根のアレーアティコから造られる **Alea jacta est19 アレーアヤクタエスト**、Cru の畑ではこれまでの収穫の中で最高という 2019 をリリースさせていただきます！

## Bianco 22 ビアッコ 750ml & 1500ml <新ヴィンテージ>

上記の通り、猛暑のヴィンテージでありながら、収穫時期の雨によって非常に難しい収穫となった 2022。「収穫時期の雨で判断を迫られたヴィンテージだった。すべての畑のブドウを理想的な状態で収穫することは不可能だったし、一部のブドウはカビにやられて収穫できなかった。その中で、理想に近づけるための収穫。。例年の2倍以上の時間をかけ、粒単位といっても過言ではない選別を行った。結果的に、多くの収穫を失ったけれどブドウの健全さ、繊細さにおいては、例年以上のクオリティのブドウだった」、といます。



2021のような完熟や力強さを感じるヴィンテージではなく、フレッシュさや香り、果実の軽快さを感じる 2022。その特徴を表現するため、果皮との接触を短くし、フレッシュで軽快なヴィンテージの個性を表現した醸造を行ったジャンマルコ。近年は長いマセレーションが主流となっていました。2012年以前のような、繊細さを重視したスタイル。個人的にはこの飲み心地こそ「レ コステ」の真髄だと直感できる味わい。ただご安心ください！昔のような、「一歩も踏み外せないようなうさぎ」は皆無！本当にキレイに果実を感じ、安定を感じる味わい。安心して開けていただけたと思います。前回の 21 にも感じましたが、醸造的なニュアンスよりも、果実的な香りや味わいを強く感じます。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、素晴らしい飲み心地です。

## Chardonnay "Le Chat" 22 シャルドネ "ル シャット" <新ヴィンテージ>

一昨年にリリースされた唯一のシャルドネ 100%。新しいヴィンテージがリリースしました！昨年聞きましたが、ジャンマルコ自身が造ろうと考えたワケではなく、なんとクレメンティーヌがこっそり作り始めたのがきっかけだったそうで。。。ブドウはトスカーナとの境目にある、ピティリアーノ近郊にある高樹齢のシャルドネ、畑のオーナーは以前からのブドウでスパマンテを造っていたそう。



高標高で強い酸を持ったシャルドネ。果皮との浸漬は行わず、ダイレクトプレスで3週間の醸酵。大樽で12カ月の熟成を行いました。ピティリアーノの畑は、収穫時期の雨の影響よりも、夏の猛暑の影響が大きく、豊かな果実とヴォリューム、力強さを前面に感じます。そして何より、はっきりとシャルドネの特徴を感じる味わい。抜栓してから不安定な印象はほとんどありません！完熟したシャルドネに、全体を支える力強い酸。繊細さよりもヴォリューム、果実を強く感じる。そして奥行きや余韻の長さ、プロカーニコやモスカートにはない骨格やサイズ感をもった素晴らしい白。毎年造られるワインではありませんが、「愉しむ」というレ コステの魅力があふれたキュヴェです！

## Rosso di Gaetano22 ロッソ ディ ガエターノ <新ヴィンテージ>

ロッソよりも1段下に位置する「土地やヴィンテージを感じつつも、それ以上に飲み心地や食事を意識したワイン」、というガエターノ。新しいヴィンテージ 2022 を今回合わせてリリースさせていただきます！畑はシャルドネと同じ、ピティリアーノのサンジョヴェーゼ、メルロー、そしてシラーから醸造。難しいヴィンテージであったにもかかわらず、よく成熟した果皮とタンニン、濃く凝縮しつつも、力強い酸とフルーツが素晴らしい飲み心地を感じさせてくれます。抜栓してからでも全く不安のない味わい、話していた通り、2022のブドウの健全さが良く感じられます。



ただ一つ、残念なことは昨年からの円安の影響で、現在のロッソ 20 と価格が逆転してしまったことでしょうか。。。汗。そう考えれば、ロッソ 20 が非常ににお買い得に感じていただけたと思います！ただ、今回のロッソガエターノは本当に素晴らしいので、ぜひ一度試していただきたいです！！

## Le Primeur22 ル プリムール <再入荷>

マルタとカミッラ、2人の愛娘の成長を描き続けてきたエチケット、レ コステのワインの中でもファンが多いプリムール。新しいヴィンテージは、到着までもう少し時間がかかりますが、昨年リリースの 2022 再入荷分をリリースさせていただきます。

2022は難しい天候の影響を強く受けたアレーアティコ。果皮の成熟という部分では「軽いヴィンテージ」だと話していました。例年よりもマセレーションも短くし、ブドウに合わせた醸造を行った、果実味と香りが際立った軽やかな味わいのプリムール。毎年リリースして飲んで印象のあるワインですが、この1年の熟成で、よりバランスと味わいを感じるようになりました！果実的で繊細、濃度や強さというより、柔らかさや飲み心地の良さを感じるアレーアティコです。



## Alea Jacta Est 19 アーレア ヤクタ エスト <<新ヴァンテージ>>

「賽は投げられた」という意味をもった、アレアーティコの最大表現。2005年に植樹した Cru Le Coste、自根のアレアーティコを中心に造られる特別なキュヴェ。ジャンマルコ曰く、Cruにとって最高のヴァンテージの一つである2019、日照に恵まれたものの適切な雨、昼夜の気温差もあり、非常に骨格のあるブドウが収穫できたといいます。ポテンシャルがそれだけ高いだけに、ワインとして出来上がるまでの「時間」も必要、そう考えた彼。そのため2019収穫 Le Costeの畑より造られるキュヴェは、まだすべてリリースされていない状態。今回のアーレア 19が初めてのリリースとなります。アレアーティコといえば、果実的な甘みと豊かな香りが特徴的ですが、その個性を引き出すのは決して簡単ではありません。その魅力を最大限に引き出すため収穫量を落とし、樹1本からの収穫量は500gに満たないほど、汗。樹上で完璧にバランスしたブドウだけを選別して収穫。除梗せず、空気に触れない状態でのマセレーションを行ってから破碎し、空気に触れながら醗酵をスタートとするという、「香り、アロマ」に特徴を持つアレアーティコの魅力を最大限に引き出したワイン。果実自体の凝縮を感じつつも、果実の複雑さ、酸のエレガントさ、甘みさえ感じるタンニンと果皮由来の味わい。そしてやや高め揮発醗酵によって、ハイトーンでありながら重さを一切感じない飲み心地。余韻の長さはもう言葉では表せません、、、まさにその名前に恥じない驚異的な味わいを持ったアレアーティコです。



## Floribunda フロリバンダ

トレンティーノ=アルト アディジェ=ボルツァーノ=サロルノ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Sidro</b> サイドロ <<新ヴァンテージ>>	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(トッバス、ゴールドラッシュ)、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2を一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。
<b>Sidro con Cotogna</b> サイドロ コン コトーニャ <<新ヴァンテージ>>	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(トッバス 40%、ゴールドラッシュ 40%)、カリン(マルメロ)20%、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。リンゴと同じ畑に育つカリンを加えて醗酵。保存しておいたリンゴ果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2完全無添加。リンゴにはないタンニンを、カリンから補い、長期熟成に耐えるポテンシャルを秘めたシードル。
<b>Sidro con Fiori di Sambuco</b> サイドロ コン フィオリ ディ サンブーコ <<新ヴァンテージ>>	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(トッバス)、サンブーカの花1%、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、サンブーカの花を加えて醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。SO2完全無添加。サンブーカの花の甘い香りと清涼感、個性溢れるシードル。
<b>Sidro con Zenzero</b> サイドロ コン ゼンゼロ <<新ヴァンテージ>>	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴールドラッシュ99%)、ショウガ1%。収穫したリンゴに、地元南チロルで栽培されたショウガを一緒に破碎。緩やかに醗酵を行い、リンゴ果汁を加えて瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2完全無添加。リンゴの風味にショウガの爽やかさ、素晴らしい相性のシードル。
<b>Sidro Rosato</b> サイドロ ロザート <<新ヴァンテージ>>	23	シードル ロゼ	750ml	¥3,200	リンゴ(トッバス 70%、ナトゥーラ 20%、レッドラヴ 10%)、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。果肉の赤いリンゴ(レッドラヴ)が加わることでロゼのシードルに、突き抜ける酸の心地良さ、暑い季節にたまらないシードル。
<b>Sidro con Menta</b> サイドロ コン メンタ <<新ヴァンテージ>>	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴールドラッシュ 80%、トッバス 20%)、ミントの葉 1%、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、同じ畑に自生しているミントの葉を加えて醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。SO2完全無添加。リンゴの甘い香りとミントの清涼感が高相性の組み合わせ。
<b>Sidro al Corniolo</b> サイドロ アル コルニョーロ <<新アイテム>>	23	シードル 赤	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴールドラッシュ、トッバス)、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、カステルユヴァルより収穫したコルニョーロ(セイヨウサンショウ)を加えて一緒に醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。コルニョーロの強い色素とタンニンを持ったまるで赤ワインのようなシードル。

## Rio Rocca リオ ロッカ

エミリア=ロマーニャ=モデナー=サッスオーロ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>New Player in Town</b> ニュープレイヤー イン タウン <<新ロット>>	(22)	白 微泡	750ml	¥2,200	トッピアーノ モデナーゼ、樹齢20~30年。地域の有機ブドウ栽培農家の畑より収穫したブドウ。収穫後、除梗せずそのままプレスし、果汁のみの状態で醗酵。モスト(果汁)を加え、瓶内再醗酵。酵母は完全無添加、オリ抜きせずリリース。柔らかい果実と酸、オリはあるもののネガティヴさは皆無、飲み心地抜群の微発泡。
<b>Still White</b> スティルホワイト <<新ロット>>	(22)	白	750ml	¥2,400	トッピアーノ アブルツェーゼ、トッピアーノ モデナーゼ、樹齢20~30年。モデナ近郊の有機栽培農家より持ち込んだブドウ。収穫後、除梗し果皮と共に1週間、セメントタンクにて醗酵を行う。圧搾後、そのままセメントタンクにて醗酵、熟成。果皮由来のタンニンも心地よく、気軽さと味わい深さのバランスが素晴らしいテールワイン。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Bianco</b> ビアンコ <a href="#">《新ヴィンテージ》</a>	22	白	750ml	¥5,600	プロカーニコ 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 5 日間、野生酵母にて醗酵が始まる。压榨して大樽に移し醗酵が終わり、そのまま 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。フレッシュさや香り、果実のキレさを感じる。2022. その特徴を表現するため、果皮との接触を短くし、2012 以前のような、繊細さを重視したスタイル。この飲み心地こそ「レ コステ」の真髓だと直感できる味わい。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、素晴らしい飲み心地です。
			1500ml	¥14,000	
<b>Chardonnay “Le Chat”</b> シャルドネ“ル シャ” <a href="#">《新ヴィンテージ》</a>	22	白	750ml	¥8,200	シャルドネ、樹齢50年前後、9月上旬に収穫。除梗を行い、プレスせずフリーランジュースのみ、ステンレスタンクにて約3週間の醗酵。1000Lの大樽にて12か月、ボトル詰め後6か月の熟成。標高、樹齢の高いシャルドネ、名前は仏語で猫「Chat」より。完熟したシャルドネに、全体を支える力強い酸。繊細さよりもボリューム、果実を強く感じる。プロカーニコやモスカートにはない骨格やサイズをもつ白。
<b>Rosso di Gaetano</b> ロッソ ディ ガエターノ <a href="#">《新ヴィンテージ》</a>	22	赤	750ml	¥3,900	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。2022は果実の凝縮が素晴らしく、熟したタンニンとフレッシュで心地よい酸と果実味のバランスが素晴らしいヴィンテージ。
<b>Le Primeur</b> ル プリムール <a href="#">《再入荷》</a>	22	赤	750ml	¥5,300	アラアティコ 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ィンテージ。バラやイチゴのようなフレッシュでいて香り高く、繊細で柔らかな味わい。
<b>Alea Jacta Est</b> アーレア ヤクタ エスト <a href="#">《新ヴィンテージ》</a>	19	赤	750ml	¥12,000	アラアティコ、樹齢 10~15 年(一部 40 年~)、Le Coste の畑のブドウが中心。収穫後、除梗せず数日間カーボニックマセレーション、ピジャージュし開放式の木樽でさらに1週間。压榨後 500L の木樽で 24 か月、ボトル詰めし 24 か月の熟成。果実自体の凝縮間を感じつつも、果実味の複雑さと酸のエレガントさ、甘みさえ感じるタンニンと果皮由来の味わい。そしてやや高めの揮発酸によってハイテンでありながら重さを一切感じない飲み心地。
<b>Litrozzo Rosato</b> リトッツォ ロザート	22	ロゼ	1000ml	¥3,900	アラアティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー。アラ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、アラアティコが堪りません!
<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。果実的な旨味と酸のバランス感。素晴らしい飲み心地。
<b>Pizzicante Bianco</b> ピッツィカンテ ビアンコ	20	白微泡	750ml	¥4,200	モスカート ジャッロ100%、樹齢10~20年。合わせて直接プレスし果汁のみで醗酵。醗酵が終わる前にボトル詰めを行い、瓶内で醗酵を終える。そのままオリの上で12か月、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 Rosato</b> ピッツィカンテ ロザート	20	ロゼ微泡	750ml	¥4,200	アラアティコ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。
<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>Bianchetto</b> ビアンケット	22	白	750ml	¥4,300	プロカーニコ主体、マルヴァジーア 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。压榨後、解放式の大樽にて 6 か月の熟成。
<b>Cocciuto Bianco</b> コッチュート ビアンコ	21	白	750ml	¥6,500	プロカーニコ主体、樹齢 30~40 年。ビ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。
<b>Bianco R</b> ビアンコ エッレ	19	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。压榨後、500Lの木樽に移し20か月の熟成。酸やフレッシュさを失わなかった2019。果実のフレッシュさと熟成のバランスを感じる。

<b>Moscato "Due M"</b> モスカート "ドゥエ エンメ"	20	白	750ml	¥11,000	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ロ)。完熟を待ってから収穫、2つのマセレーションを組み合わせた醸造、20カ月間500Lの木樽にて熟成。わかりやすさとストレートさを感じるヴィンテージ。豊かな果実味とボリューム、果皮由来のタンニン、柔らかな輪郭こなめらかな酸。
<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、コロロー、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、压榨後栗の木の大樽にて12カ月熟成。2019年は収穫に恵まれた素晴らしいヴィンテージ。
<b>Cocciuto Rosso</b> コッチュート ロッソ	21	赤	750ml	¥6,500	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、果皮と共に醸酵を促す。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、より柔らかく、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。
<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のトノーに移し醸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>Pinotto</b> 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か月のカーボニックマセレーション。压榨し500Lの木樽にて醸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。
<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、濃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2週間。その後入れを行い1か月以上、醸酵が完全に終わってから压榨。500Lのフランス産木樽に移し20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			500ml	¥5,200	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)
	2023	オリーブ オイル	1000ml	¥7,800	カニーノ種主体、Le Costeの畑のオリーブ、収穫の後半11月に入ってから収穫したオリーブから压榨。大容量のため、使い切るまでどうしても酸化しやすかった1Lと3L。オリを取り除くことで酸化しにくく、最後まで良い状態で使い切れるようになりました。(酸度0.2)
			3000ml	¥21,000	1000ml缶 1ケース(12本) 3000mlBIB 1ケース4PC ※それぞれ混載可(要問合せ)
<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					※乾燥パスタ ロット特価
<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。 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>Casarecce</b> カサレッツェ	2022	パスタ	500g	ロット特価 ¥1,900	※ロット特価 1ケースご購入 → 掛け率 - 5% 3ケースご購入 → 掛け率 - 10% 賞味期限 2024年10月 ※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 カサレッツェ 3pc)
<b>Fusilli</b> フズイッリ					