

《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。9月の新入荷をご紹介します。

例年でしたら7~8月にリリースしていましたが、今年は大幅にコンテナの到着が遅れてしまいました。汗。まだまだ残暑厳しい中に輝く、最高の飲み心地！「Le Coste レコステ」より夏の風物詩、トリッソオ&ピッツィカンテ&プリムール！2023 ヴィンテージが入荷です！！そしてまたもや食品部門が騒がしい、、、(困)。2023年に収穫した小麦を使ったパスタ、そしてファッコ&キヌアも到着！さらにも今年も大幅に遅れて、忘れられてしまっているかもしれません、、、。「Il Farneto イル ファルネート」よりジャンボンビアンコ&スプマンテ 2種類、新しいヴィンテージ。そして、昨年より新たに加わった造り手「Monte di Grazia モンテディグライア」。ワインも非常に個性的ですが、実地マトのほうで有名だったります(笑)、2023年収穫のホールトマトが届きました！ピアンコ 2種の新しいヴィンテージと合わせてご紹介。そしてトスカーナ、「Fanetti ファネッティ」からは非常に苦しんだ2023年収穫のオリーブオイル、250ml&500ml 缶合わせて入荷しております。

9/10(火)頃より出荷開始 ※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。

Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラード

今年遅れに遅れたコンテナの影響で、真夏には間に合いませんでした。汗。ですが、残暑の救世主ということで！レ コステより2023 収穫のトリッソオ&プリムール、そして瓶内 2 次醗酵、しっかりと熟成期間を取ってからリリースされるピッツィカンテ 2021 をリリースさせていただきます。ご存じの方も多かもしれませんが、2023 年は5~6月の長雨の影響を受け、トスカーナ以南では非常に厳しいヴィンテージとなりました、、、。もちろんレコステにおいても過酷な1年であったことに変わりはないのですが、その中でも多大な畑での仕事と、ジャンマルコのチームプレイ(笑)によって、最悪の事態は回避できたと語るジャンマルコ。2021、2022と暑さを感じる強いヴィンテージが続いただけに、涼涼で軽やか！香り酸の際立つスムーズな2023は、非常に新鮮で心地よく感じていただけたと思います！

そして、今年も到着してしまいました(汗)、レコステの栽培哲学をそのままに地域の伝統品種や古代品種の農作物を栽培。2023 年は硬質小麦のセナーリカッパツリに、ファッコ、キヌアを栽培。一部は伝統製法のパスタ、リガトーニ&リングイネ&パツパルデルとして入荷しております！

Litrozzo Bianco & Rosato & Rosso 23 《新ヴィンテージ》

トリッソオ ピアンコ & ロザート & ロッソ

今年もようやく到着しました、暑い季節に喉を潤す最高の飲み心地！「トリッソオ」2023ヴィンテージ。ジャンマルコ曰く、「土地やブドウを表現するものではなく、飲み心地を追求したワイン」。レ コステの畑のブドウを使うのではなく、周辺のブドウ栽培農家、特に有機・無農薬・取り組む若い栽培農家より、市場よりも良い条件で取ったブドウから造られています。自分たちの幸せや利益だけでは地域の農業、食文化を守り続ける事はできない。レ コステのフィロソフィに賛同してくれるブドウ栽培農家と協力し、造られているトリッソオ。



2023年は5~6月の長雨の影響で、花ぶるいやべ病が蔓延したヴィンテージ。周囲では例年の70~80%を失ったり、採算が取れず収穫そのものを諦める造り手も多い中、収穫量としては例年の30%ダウンという結果に、「決して良いとは言えないけど、畑での細やかな仕事の違いがはっきりと見えた1年だった」、と話すジャンマルコ。

ピアンコはプロカーニコが中心で、マルヴァジアアやモンテフィアスコーネ地域のブドウが混ざっています。今年の「繊細な」ブドウの特徴を引き出すために、除梗し果皮と共に数日間のマセレーションを行いつつ醗酵。少し色調は強めですが、味わいは変わらず素晴らしい飲み心地です。暑い年特有のアロマティックさよりも香りと酸の心地よさを感じます。そして、あくまでも個人的感想ですが、今までのピアンコの中で一番安定感を感じます、、、(笑)。ロザートはアレアーティコを数日マセレーション(果皮浸漬)したモストがベース。サンジョヴェーゼとメルローは直接プレスして果汁だけで醗酵。こちらも今年は酸の美しさや香りの繊細さ、揮発酸というよりも果実由来の酸を感じます。例年の「攻めた印象」よりも、少しトーンを抑えた優しい印象のロザート。そしてロッソは寒い年特有の果実の繊細さ、タンニンの柔らかい果実的な味わい。赤ワインとは思えないようなスムーズさ。そうした理由で、今回合わせてリリースさせていただきました！

Pizzicante Bianco & Rosato 21

ピッツィカンテ ピアンコ & ロザート 《新ヴィンテージ》

その名の通り、「弾けるような飲み心地」の微発泡フリッツァンテ！ロッソはまだ2022がありますので、先こピアンコ&ロザートをご用意させていただきます！2019、2020とラベルの印象から少しイメージが変わりまして、ブドウ自体のクオリティはもちろん、ビン内再醗酵からリリースまで、2年以上の熟成期間を取っていることで、味わいのバランス感が素晴らしく、フリッツァンテというよりもスプマンテに近いクオリティになりました！



糖分や酵母の添加を行わずに瓶内 2 次醗酵を行い、そのままオリとともに 12 カ月の熟成。オリによる問題が起きないようにスポッカウーラ(オリ抜き)を行い、そのショックからワインが立ち直るまでに 12 カ月の熟成期間をとる。あくまでもアンセストラルのため、ガス圧が低いです(それでも 4 気圧あります！)、それを除けば瓶内 2 次醗酵のスプマンテとそん色のないクオリティと味わいに納得していただけたと思います！ピアンコは今回モスカート ジャッロのみで醸造。2021 という天候に恵まれたヴィンテージという事もあり、モスカート由来のアロマとヴォリュームを強く感じる豊かな味わい。ロザートはアレアーティコ 100%、果実由来の豊かさ、香りの華やかさ、酸のバランスが素晴らしい。2021 は果実の豊かさや飲み心地を両立する、絶妙なバランス感を持ったフリッツァンテです！

★Le Primeur 23 ル プリムール《新ヴィンテージ》

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、2023 ヴィンテージが入荷いたしました！2023 年の出来事は、やはりジャンマルコの 50 歳の誕生日ですね！イタリアでは「mezzo secolo 半世紀」としてお祝いをするのですが、昨年の夏にジャンマルコの半世紀祝いをボルセーナ湖に浮かぶ無人島で盛大に行った出来事が描かれています。プリムールのエチケットにジャンマルコが描かれているのは初めての事なので、そういう意味でも貴重なヴィンテージになりますね(笑)。

トリッソオと同じく2023 年は雨と病気に苦しんだヴィンテージ。特に果皮が薄くデリケートなアレアーティコにおいては、特に被害が多く結果不良や成育不全が起きたと言います。収穫前の 1 か月は日照に恵まれ、最終的なブドウの熟成は決して悪くなかったと言います。ブドウは非常に繊細な収穫となったこともあり、この軽やかさをその年の個性だと感じた彼。いつもよりマセレーション期間を短くし、色調の淡い繊細で香りのあるアレアーティコを引き出しました。華やかな果実と繊細で複雑な香り、濃度や強さというより、酸の柔らかさや飲み心地を感じるプリムールです！



## 《乾燥パスタ&食品》

### Linguine & Rigatoni di grano Senatore Cappelli 《新アイテム・乾燥パスタ・デュラム小麦・全粒粉》

リガトーニ & リングイネ ディ グラーノ セナトーレ カッペッリ

3年前から始まった、レコステの新しいプロジェクト。ボルセーナ湖周辺、ヴィテルボ地域固有の農作物。この20年間で、後継者不足や栽培効率の悪さによって、消えていく現実を変えようとした農作物の栽培、生産。昨年は軟質小麦のヴェルナ種でしたが、2023年は硬質小麦のセナトーリカッペッリに古代小麦のファッコ(スペルト小麦)、そして実験的に栽培されたキヌアの3種類となります！

このセナトーレ カッペッリは近代の品種改良された小麦と違い、非常に古い品種です。栽培が難しく晩熟であるものの味わいが強く香りも現代小麦に比べると非常に強いです。その分低グルテンのため、現代的な製造方法(高温乾燥)には向いておらず、古くからの手作業&長時間乾燥に向いた小麦です。

製造は前回と同じ製粉を手掛けしたスカーナ、ピエンツァにある伝統的な製粉・パスタメーカーである「Mulino Val D'Orcia ムリーノ ヴァル ドルチア」。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。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温&長時間乾燥により、小麦の味わいや香りを維持したパスタに仕上げました。

### Pappardelle di farro dicocco 《新アイテム・乾燥パスタ・古代小麦・全粒粉》

パッパルデッレ ディ ファッコ ディッコ

そして、もう一つは古代小麦のファッコ、日本名では粒の大きさをスペルト小麦、エンマー小麦と分けて呼ばれますが、イタリアではどちらもスペルト小麦として扱われています。その中で粒が小さいFarro dicocco(ファッコ ディッコ=エンマー小麦)がイタリアで使用されています。

古代小麦は古代ローマ時代よりエトリア人によって食用として栽培され、現代小麦と違い消化吸収が緩やかで、ミネラル分やビタミンが豊富。グルテンアレルギー反応が出にくいことで知られています。そして何よりも小麦由来の香りの高さ、味わい深さを生かすため、製造は「Mulino Val D'Orcia ムリーノ ヴァル ドルチア」。伝統的な低温&長時間乾燥により、古代小麦の風味と味わいを尊重しています。セナトーレ カッペッリの香りと味わいはまた違う、ファッコ特有のうまみ。今回パスタは入荷量が少なめですが、ぜひ一度お試しください！

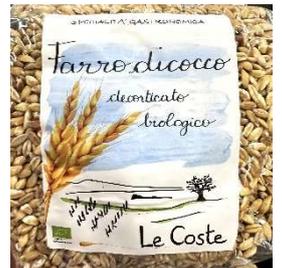
### Farro dicocco ファッコ ディッコ 《新アイテム・スペルト小麦》

そしてファッコは、製粉されていないものも入荷しています。脱穀し殻をとったファッコ。イタリアでは茹でてからサラダに加えたり、ズッパやリゾットなどでもポピュラーな食材。レコステのブドウ畑と全く同じ哲学のもと、完全に無農薬にて栽培されたファッコです。小麦自体の味わいと香りの強さには驚いていただけるとと思います！そして、ファッコは通常の小麦に比べ脂肪分が少なく、ミネラル分やビタミンも豊富。消化に良く、腸の働きを整え、胃に負担をかけず、満腹感が得やすいです。糖分の含有量も少ないので、糖尿病の問題を抱えている人に最高の食品です。白いんげん豆と同じくイタリア料理には欠かせない食材ですね！

### Quinoa キヌア 《新アイテム・雑穀》

さらに今回、近年スーパーフードとして注目されているキヌアも入荷です！精密にはホウレンソウやカブの近縁とされているキヌア、日本ではソバなどと同じ擬穀類となります。一般的には雑穀類として日本でも食卓に並ぶ機会も増えてきたキヌア。スーパーフードと呼ばれる所以は、その栄養素の高さ。グルテンをほとんど含まず、高たんぱくで消化にも優れており、ミネラル(特に鉄分、カリウム、マグネシウム)が豊富。特に今回のヴィキンはサポニンが少なく、外殻を取らずにそのまま食べられるため、食物繊維も豊かで風味が強いのも特徴です。

こちらもファッコと同様に、ぜひ一度お試しください！



## Il Farneto イル ファルネート

エミリア=ロマーニャ・レッジョ エミリアーカステッララーノ

ブドウ畑での労働を心より愛する経営者であり、好奇心の塊な当主マルコ、レッジョ エミリア最高のテーブルワイン「イル ファルネート」より、欠品してました3キュヴェ新しいヴィンテージが到着いたしました！皆様大好きジャンドン ピアッコ 2023、そして瓶内2次発酵、ドサーージュなしのクオリティを見せるスプマンテ、ブルット ナトゥーレ&マリーオブモデナは2022 ヴィンテージとなります！

2023年はイタリア国内の物価高&資材不足の影響で、それぞれ結構な値上がりとなってしまいました。しかし、昨年以上の円安が巻き起こっている2024年。「去年お互い厳しい状況だったのに、助けてもらった恩は今年私たちが返す番だ！」とマルコの熱い気持ちに救われまして、(感動)、今年は気合の値上げ無しでリリースさせていただきます！各キュヴェまとまった量が入荷していますので、どうぞ皆さん遠慮せずにご注文ください！

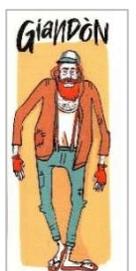
### Brut Nature22 ブルット ナトゥーレ & Mary of Modena 22 マリー オブ モデナ 《新ヴィンテージ》

瓶内二次発酵のスプマンテ、ブルット ナトゥーレ。新しいヴィンテージが到着しております！スパークリングワインの製造上、一般的に行われるティラーージュ、ドサーージュといった2次発酵時の酵母添加や、出荷前の糖分添加を行わないこだわりのスプマンテ。2次発酵に必要な糖分は、冷蔵保存したモストを加えるだけ。瓶内再発酵は非常に難しく、失敗するリスクも高いのですが、マルコ曰く「そこはブドウのクオリティの高さと、附着する酵母の状態も良くなければできない」、という前提のもと、素材&仕事のクオリティが両立しているからこそ生まれるという事に、マルコの徹底したこだわりを感じます。

2022年は前年に続き暑いヴィンテージ。果実が完熟しボリュームを感じる一方、酸も穏やかで2次発酵によるガスもやや少なめ。繊細さやエレガントさよりも、豊かな果実味と旨味、熟成香をまとったリッチな味わいです。ドサーージュせずにこれほどの果実が残っている、原酒の味わいの強さには本当に驚かされます。例年通りの酸の美しさはもちろん、力強い果実味と香り、飲みごたえのある魅力的なヴィンテージです。

### Giandon Bianco2023 ジャンドン ピアッコ 《新ヴィンテージ》

昨年もありがたいことに大好評をいただきましたジャンドン ピアッコ。長らく完売となっており、忘れられていないか心配でございます、汗。2023がようやく到着いたしました！入荷量は昨年と同じくらい、とりあえずは潤沢にありますので、安心していただければと思います。以前は借りていた畑でしたが、前のオーナーが売りに出してしまったため、2022年よりマルコが買いとり、自分たちの畑として栽培から行うようになっております。やはり1年を通して自分たちで管理することで、ブドウのクオリティが明らかに違うと話すマルコ。2023はエミリア ロマーニャでも雨が長く非常に難しいヴィンテージとなりました。収穫量は少なくなったものの、ブドウ自体は決して悪くなかったといえます。カンディア特有の強い果実味とアロマティックさは、例年に比べるとやや控えめな印象ですが、非常にキレイな酸と全体のバランス感が素晴らしい、これまでのジャンドン ピアッコとは明らかに頭一つ出ている素晴らしい味わい！果皮の厚いカンディア由来の果実とタンニンが強すぎず、程よい酸と香りの一体感を感じます。



ジャンソン ロザート&ロッソはまだ2022のままとなりますが、こちらはこちらで熟成とのバランスも良く、果実をダイレクトに感じる素直な飲み心地！ぜひこの機会に合わせてお飲みいただけますと非常にありがたいです！！

## Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア

カンパーニャーサレルノートラモンティ

世界遺産にも登録された「世界一美しい海岸」と呼ばれる、アマルフィより北に7Km、険しい山道の先にあるトラモンティの町。海に近くも標高は500mを軽く越える特殊な環境に、フィロキセラの影響を受けずに残るギリシャ時代から残る地ブドウ。地域のホームドクターであり、この町の文化や伝統を守り続けてきた父アルフォンソの後を継ぎ、伝統を承継しつつも、畑での仕事&ワイン造りに対して、より独自性を引き出そうと奔走している息子フォルトゥナート。欠点となりましたピアンコ2種類の新しいヴァンテージをご紹介します。

そして、ワイン以上に評価の高い(汗)、ブドウ畑の間で栽培されている地品種のトマトで造ったホールトマトも今回合わせてご紹介させていただきます！

### Bianco21 ピアンコ <<新ヴァンテージ>>

トラモンティの地品種にて造られる白、中でもアマルフィ&トラモンティに起源を持つペペッラ。結実がまばらで完熟しても半数の粒は大きくならず、胡椒粒のように小さく、酸が高い粒が残るという個性をもつ。果皮も厚く味わいにも特徴があるこのブドウのみ、果皮と共に約1日の醗酵を行います。それから3つのブドウを合わせて醗酵&熟成。古くから3つのブドウを合わせて造られてきた土地の味わい。

2021年は天候に恵まれ、収穫前の気温差もあったことから、モンテ ディ グラツィアらしい「酸」を基調としたエッジのきいた味わい。フォルトゥナートによって、タンク〜ボトルで2年間熟成期間を取ったことで、鋭い酸だけではなく果実香と土地、ブドウ由来のスパイスやスモークの香りを持つ特徴を見せるピアンコ。非常に爽やか、華奢な印象ながらも骨組みを感じる白ワインです！

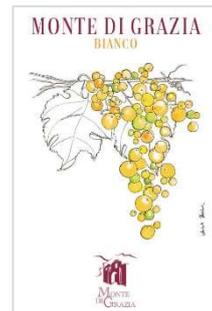
### Bianco Spuritiglione21 ピアンコ スプルティグリオネ <<新ヴァンテージ>>

ペペッラというブドウの可能性を表現しようと、フォルトゥナートが2017年より、実験的に造り始めたもう一つの白。果皮が厚く特徴のあるペペッラだけを、果皮と共に約1週間の醗酵を行ってから、3つのブドウで醗酵・熟成を行った白。スプルティグリオネ Spuritiglione はナポリの方言で「コウモリの意(pipistrello コウモリ)」。通常のピアンコに比べ、標高が100mほど高い畑のブドウが中心となっていることもあり、より強酸を感じつつも、ペペッラからの果皮のニュアンスによって、丸み、厚みを感じる非常に個性的な味わい。2021年は天候にも恵まれブドウのクオリティを感じるものの、やはり高標高と昼夜の気温差、樹の仕立て高いことも重なり、昨今の猛暑の影響を受けず、ブドウの収穫を遅らせても、11.5%ALCという繊細さ。火山性土壌由来のミネラル、スパイスや柑橘のニュアンスを感じつつも、果皮由来のタンニンが、強烈な酸を包み込んでくれる一体感ある味わい。これからの進化が非常に楽しみな白ワインです！

### Pomodori di Tramonti 2023 ポモドーリ ディ トラモンティ <<新アイテム>>

そして今回、ようやく皆様にご紹介することができます。不本意、という複雑な気持ちではありますがモンテ ディ グラツィアといえば、ワインよりもこのホールトマトの美味しさのほうが有名かもしれません。汗。「標高が高く斜面ばかりで、耕作地の乏しいトラモンティの町。少ない畑を少しでも効率よく使うために、ブドウ棚の下で野菜類を栽培することが、この地域の本来の農業だったんだ」、そう教えてくれたアルフォンソ。標高550mのテントーレのブドウ畑の畝の間に、コルパノーノ(サレルノ近郊)、チェントスコッケ(ナポリ近郊)、コルピッツォ(ヴェスヴィオ周辺)といった古くから残品種のトマトを栽培。粒のままジュースで満たしたホールトマト。

これまで自分が持ってきたホールトマトへのイメージが吹き飛ぶ驚きの味わい！フタを開けただけ、香りですぐに気づいていただけると思います。非常にフレッシュで爽やかな香り、加熱せず、そのまま食べてもトマトのうまみと果実的な美味しさ、そして何よりワインにも通じる土地由来の酸と香りを持ったホールトマト。自分たちの畑で収穫できる分を、自家消費用の延長程度に作っているため生産量が少なく、価格的にもどうしても割高になってしまいますが、ぜひ一度その香りと味わいをお試しいただきたいトマトです！



## Fanetti ファネッティ

トスカナーシエナーモンテプルチアーノ

町の名前でもあり、イタリアを代表するワイン「ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」。このワインの創始者の一族である造り手ファネッティ。歴史と伝統を持つワイナリーは数多く存在しますが、近代的な醸造設備を使わず、100年前と変わらないワイン造りを続けているのは、恐らく他に存在しないのではないのでしょうか？

ワインのリリースはもう少し先になりますが、ひとまず2023年収穫のオリーブオイルをご紹介します。

### EXV Olive Oil 2023 エクストラヴァージン オリーブオイル <<新ヴァンテージ>> (250ml & 500ml)

今年は日本でもニュースで取り上げられているので、ご存じの方も多いと思いますが、2023年は近年稀に見る不作となってしまいました。イタリア中〜南部では長雨の影響で花ぶるい、病気が蔓延し、例年の20~30%程度しか収穫できなかったという悲惨なヴァンテージ。どの生産者でも在庫薄や値上げが起きています。懐深いファネッティは一切値上げありませんでした(感謝)。天候の影響もあって、トスカナーナ特有の辛味やスパイス感も少し控えめ。その分ジュースのような甘みと柔らかさを感じる繊細な味わい。標高の高いモンテプルチアーノらしい酸と繊細さを持ったトスカナーナのオイルは、調味料としても魅力的。そして何よりワインと同じく、素晴らしいコストパフォーマンス！今回も500ml&250mlの2タイプの缶で用意しております。



## Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードリ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>Litrozzo Bianco</b> リトッツォ ピアンコ <<新ヴァンテージ>>	23	白	1000ml	¥3,900	プロカーニコ主体、マルヴァジア、その他ヴェルデッロ、ロッセット、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搾搾、ブドウ品種や土地の個性ではない「飲むことの楽しさ」を表現したリトトル。
<b>Litrozzo Rosato</b> リトッツォ ロザート <<新ヴァンテージ>>	23	ロゼ	1000ml	¥3,900	アレアーティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー。アレアー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。
<b>Litrozzo Rosso</b> リトッツォ ロッソ <<新ヴァンテージ>>	23	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。

<b>Pizzicante Bianco</b> ピッツィカンテ ビアノ <<新ワインテージ>>	21	白微泡	750ml	¥4,500	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。醗酵が終わりき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。 モスカート ジャッロのアロマティックさとフルーツを前面に感じる味わい。オリ抜きと補酒の衝撃が無く、ワインのバランスが取れるまで1年以上費やしてからリリースされる渾身のフリアンテ。
<b>Pizzicante Rosato</b> ピッツィカンテ ロザート <<新ワインテージ>>	21	ロゼ微泡	750ml	¥4,500	アレアーティコ100%、除梗し軽く漉入れをしながら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か月の熟成を行う。
<b>Le Primeur</b> ル プリムール <<新ワインテージ>>	23	赤	750ml	¥5,300	アレアーティコ 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。いつもよりマセレーション期間を短く、色調の濃い繊細で香りのあるアレアーティコを引き出しました。華やかな果実と繊細で複雑な香り、濃度や強さというより、酸の柔らかさや飲み心地を感じます。 <b>※1500mlは6本1ケース、3000mlは1本より出荷(送料込)</b>
1500ml			¥13,000		
3000ml			¥29,000		
<b>Linguine di Grano Senatore Cappelli</b> リンゲイネ ディ グラーノ セナトーレ カッペッリ <<新アイテム>>	—	硬質小麦全粒粉	500g 各 100pc	¥2,200	レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫したデュラム小麦(セナトーレ カペッリ)、2023 年収穫。古代小麦に近く、デュラム小麦の起源と呼ばれる品種から、1915 年に作られた品種。背丈が 140~160cm と高く、根も同様に深く張り、晩熟で栽培が難しいものの、強い味わいと豊かな香りを持つ。トスカーナの伝統的な製粉・バスターメーカーであるムリーノ ヴァルドルチアにて製造。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。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により、セナトーレ カッペッリの持つ濃厚な味わいと強い風味を感じるパスタに仕上げました。 <b>賞味期限 2026 年 4 月</b> <b>出荷方法</b> ケース出荷(14PC/CS) or 混載も可能(※お問合せ下さい)
<b>Rigatoni di Grano Senatore Cappelli</b> リガトーニ ディ グラーノ セナトーレ カッペッリ <<新アイテム>>	—	硬質小麦全粒粉	500g 各 100pc	¥2,200	レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫した古代小麦ファッコ(エンマー小麦)を、トスカーナの伝統的な製粉・バスターメーカーであるムリーノ ヴァルドルチアにて製造された乾燥パスタ。 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。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により作られています。古代小麦の特徴ともいえる低グルテンで良質タンパク質を持ち、消化吸収がよく、豊富なビタミンを持っています。味わい、香りも非常に特徴的で、他のパスタにはない美味しさを感じていただけます。 <b>賞味期限 2026 年 4 月</b> <b>出荷方法</b> ケース出荷(8PC/CS) or 混載も可能(※お問合せ下さい)
<b>Pappardelle di Farro</b> パッパレデッレ ディ ファッコ <<新アイテム>>	—	古代小麦全粒粉	500g 100PC	¥2,200	レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫した古代小麦ファッコ(エンマー小麦)を、トスカーナの伝統的な製粉・バスターメーカーであるムリーノ ヴァルドルチアにて製造された乾燥パスタ。 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。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により作られています。古代小麦の特徴ともいえる低グルテンで良質タンパク質を持ち、消化吸収がよく、豊富なビタミンを持っています。味わい、香りも非常に特徴的で、他のパスタにはない美味しさを感じていただけます。 <b>賞味期限 2026 年 4 月</b> <b>出荷方法</b> ケース出荷(8PC/CS) or 混載も可能(※お問合せ下さい)
<b>Farro dicocco</b> ファッコ ディコッコ <<新アイテム>>	—	古代小麦	500g 100PC	¥2,400	レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・2023 年 8 月収穫。イタリアではスペルト小麦同様にファッコと呼ばれているエンマー小麦。スペルト小麦よりも粒が少し小さいため、消化によく糖質が少ないイタリアでも高品質なファッコです。外殻を取り除いてあるため、そのまま調理可能。 <b>賞味期限 2026 年 4 月</b> <b>出荷方法</b> ケース出荷(20PC/CS) or 混載も可能(※お問合せ下さい)
<b>Quinoa Vikinga</b> キヌア <<新アイテム>>	—	キヌア	500g 100PC	¥2,600	南米原産で古くから食用として栽培されている義穀類で、粟アワや稗ヒエと同様に雑穀に分類されています。グルテンを含まず高たんぱく、食物繊維、ミネラル、鉄分が豊富で健康食としてイタリアでも注目されています。サボニン含有量が低いいため、外皮をとらずに調理ができるヴィキング種。レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・2023 年 7 月収穫。 <b>賞味期限 2026 年 4 月</b> <b>出荷方法</b> ケース出荷(20PC/CS) or 混載も可能(※お問合せ下さい)
<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。2022 年は猛暑&乾燥に見舞われたワインテージ。

<b>Rosso di Gaetano</b> ロッソ ディ ガエターノ	<b>22</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥3,900</b>	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い、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>Bianco</b> ピアンコ	<b>22</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥5,600</b>	プロカーニコ 70%、マルヴァジアア 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。
<b>Rosso</b> ロッソ	<b>20</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥3,700</b>	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。熟成香と柔らかいタンニン。素晴らしいバランス。
<b>Cocciuto Bianco</b> コッチュート ピアンコ	<b>21</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥6,500</b>	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開放式タンク(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>Cocciuto Rosso</b> コッチュート ロッソ	<b>21</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥6,500</b>	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式タンクで 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。
<b>Chardonnay</b> “Le Chat” シャルドネ “ル シャ”	<b>22</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥8,200</b>	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。完熟したシャルドネの力強い酸とヴォリューム。
<b>Pinotto</b> ピノット	<b>21</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥6,800</b>	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。
<b>Bianco R</b> ピアンコ エッレ	<b>19</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥8,500</b>	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。ボトル詰め後 6 か月の熟成。
<b>Rosso R</b> ロッソ エッレ	<b>17</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥7,200</b>	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>Sangiovese “Carbo”</b> サンジョヴェーゼ “カルボ”	<b>19</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥6,000</b>	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。その後約 24 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月以上の熟成。果皮の持つ複雑さを表現。
<b>Moscato “Due M”</b> モスカート “ドゥエ エンメ”	<b>20</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥11,000</b>	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ポ)。完熟を待ってから収穫、2 つのマセレーションによって生まれる、モスカートというブドウの本当の魅力を表現したワイン。
<b>Rosso Cru “Le Coste”</b> ロッソ クリュ レ コステ	<b>16</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥9,200</b>	グレゲット 100%、Le Coste の畑(2004 年植樹)より厳選して収穫、セミカルボニックマセレーションで 2 週間、搾入れの後 1 か月以上果皮とともに醗酵。トノーにて 20 か月の熟成。5 年以上費やして生まれるレコステの名を冠した最高の赤。
<b>Alea Jacta Est</b> アレーア ヤクタ エスト	<b>19</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥12,000</b>	アレーアティコ、樹齢 10~15 年(一部 40 年)、Le Coste の畑のブドウが中心。セミカルボニックマセレーションの後、搾入れしさらに 1 週間果皮とともに醗酵。48 か月の熟成期間を取ってリリースされる、アレーアティコの最大表現。
<b>Paino</b> パイノー	<b>16</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥16,000</b>	プロカーニコ 100%、Le Coste の畑、La Chiesa の畑、最高品質のブドウ。除梗し、果皮、種子と共にテラコッタ製の容器で 1 か月、压榨後、そのままタンクで 12 か月。木樽に移しさらに 24 か月。ボトル詰めして 36 か月、、、ポテンシャルの塊。
<b>EXV Olive Oil</b> エクストラ ヴァージンオリーブオイル			<b>500ml</b>	<b>¥5,200</b>	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 & ボトル詰めたレコステ渾身のオイル。500ml ビン 1 番絞り(酸度 0.2)
	<b>2023</b>	オイル	<b>1000ml</b>	<b>¥7,800</b>	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) 1000ml 缶 1 ケース(12 本)
			<b>3000ml</b>	<b>¥21,000</b>	3000ml BIB 1 ケース 4PC それぞれ混載可(※お問合せ下さい)

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Giandon Bianco</b> ジャンドン ビアッコ ◀新ヴィンテージ▶	2023	白	750ml	¥2,900	マルヴァジア ディ カンディア 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗(一部除梗せず)して果皮と共に 1 週間、セメントタンクにて醗酵が始まる。压榨後、そのまま 6 か月の熟成。果皮に特徴のあるカンディアの個性を表現した白。ロッソと同じ、気兼ねなく飲まれる土地の味わい。2023 は雨が多く非常に難しいヴィンテージ。 収穫量は少なくなったものの、ブドウ自体のクオリティを落とさないだけの畑での仕事量を感じるブドウのクオリティ。カンディア特有の強い果実味とアロマティックさは、例年と比べると控えめな印象ながら、美しい酸と果実のバランス感が素晴らしい。これまでと比べても明らかに頭一つ出ている素晴らしい味わい！果皮の厚いカンディア由来の果実とタンニンが強すぎず、酸と香りの一体感、飲み心地も素晴らしい嬉しいヴィンテージになりました！
<b>Brut Nature</b> ブルット ナトゥーレ ◀新ヴィンテージ▶	22	白泡	750ml	¥3,600	ソーヴィニヨンブラン 60%、シャルドネ 40%、樹齢 10～15 年。除梗せずに压榨、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存していたモストを加え、瓶内二次醗酵を行う。オリとともに瓶内 12 カ月の熟成。オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサージュも行わない外ドクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスプマンテ。2022 は果実が完熟しボリュームを感じ、酸は穏やかでガスもデリケート。豊かな果実味と旨味、ドサージュなしでの味わいは毎度驚かされます。
<b>Mary of Modena</b> マリー オブ モデナ ◀新ヴィンテージ▶	22	ロゼ泡	750ml	¥3,900	ソーヴィニヨンブラン 75%、シャルドネ 15%、テルマリーナ 10%、樹齢 10～20 年。除梗せずに压榨、果汁のみで醗酵。ボトル詰めの前に保存しておいたテルマリーナラのモスト(果汁)を加え、瓶内二次醗酵を行う。12 カ月以上の熟成、オリ抜きをしたのちにリリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサージュも行わない瓶内二次醗酵。例年通りの酸の美しさはもちろん、力強い旨味と香りをもつ魅力的なヴィンテージ。
<b>Gabian Bianco</b> ガビアン ビアッコ	22	フレーバー ワイン 白 微発泡	750ml	¥2,000	白ブドウのヴィナッチャ(スベルゴラ、マルヴァジアディカンディア、2022 年収穫)、水、レモン。プレス後、まだモストの残るヴィナッチャのみで再び醗酵。ボトル詰めの前にモストを加えビン内再醗酵。アルコールは 5%のスムーズすぎる口当たり。
<b>Gabian Rosso</b> ガビアン ロッソ	22	フレーバー ワイン 赤 微発泡	750ml	¥2,000	黒ブドウのヴィナッチャ(ランブルスコ、マルツェミーノ、2022 年収穫)、水、レモン。プレス後、まだモストの残るヴィナッチャのみで再び醗酵。ボトル詰めの前にモストを加えビン内再醗酵。アルコールは 5%のスムーズすぎる口当たり。
<b>Frisant Bianco</b> フリザン ビアッコ	2022	白 微泡	750ml	¥2,700	スベルゴラ 90%、ソーヴィニヨン ブラン 10%、樹齢 10～15 年。除梗せずに压榨、果汁のみで野生酵母による醗酵を促す。モストを加え瓶内再醗酵、オリ抜きせずにリリース。キレのある酸と豊かな果実味のフリッツァンテ。
<b>Frisant Rosato</b> フリザン ロザート	2021	ロゼ 微泡	750ml	¥2,200	ランブルスコ グラスバロッサ、サラミーノ主体、スベルゴラ他。樹齢 10～15 年。白ブドウを加えて共に压榨し醗酵。ランブルスコのモストを加えビン内再醗酵。古典では白ブドウを加えていたという、ランブルスコの原点ともいえるロゼ。
<b>Frizant Rosso</b> フリザン ロッソ	2021	赤 微泡	750ml	¥2,100	ランブルスコ グラスバロッサ、サラミーノ、マエストリ主体、トッピアーノ他白ブドウ。樹齢 10～15 年。黒ブドウは約 2 日の浸漬、白ブドウを加えて共に压榨し醗酵。ランブルスコのモストを加え、ビン内再醗酵。飲み心地抜群のランブルスコ。
<b>Giandon Rosato</b> ジャンドン ロザート	2022	ロゼ	750ml	¥2,400	ランブルスコ サラミーノ 50%、スベルゴラ 25%、他、樹齢 10～15 年。収穫後、黒ブドウは除梗し果皮と共に短時間のマセレーション。プレスを行いスベルゴラのモストを加えて醗酵。強めの色調、非常にドライで食中酒らしいロゼ。
<b>Giandon Rosso</b> ジャンドン ロッソ	2022	赤	750ml	¥2,000	マルツェミーノ主体、マルボジェンティーレ、ランブルスコグラスバロッサほか。除梗し果皮と共に醗酵。セメントタンクにて発酵・熟成。気兼ねなく飲み続けられる土地の味わいを意識し、気軽な飲み口を追求したワイン。
<b>Spergle</b> スベルグレ	2022	白	750ml	¥3,000	スベルゴラ、樹齢 5～15 年。収穫後、除梗して压榨しステンレスタンクで緩やかに醗酵。一部のブドウはマセレーションを行い、醗酵が終わってからアッサンプラージュ。酸が高いだけではないスベルゴラの果実、味わいを感じる白。
<b>Berzmein</b> ベルツメイン	2020	赤	750ml	¥2,400	マルツェミーノ、樹齢 15 年。除梗して約 2 週間果皮と共に醗酵。冬の寒さを利用してオリ引きを行い、木樽(トノー)に移し 12 か月の熟成。オリ引きの後にボトル詰め。タンニンが少なく、テーブルワインとして親しまれているマルツェミーノ。
<b>"AZÉ" Condimento Balsamico</b> アゼ コンディメント バルサミコ	—	バルサミコ	250ml	¥2,000	マルツェミーノ 60%、スベルゴラ 20%、カベルネ ソーヴィニヨン 20%。5 年熟成をベースに、3 年、7 年とブレンド。糖分や酵母、保存料、着色料無添加。ブドウ以外何も加えられていないバルサミコ。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>Bianco</b> ピアンコ ◀新ヴィンテージ▶	21	白	750ml	¥4,000	ピアンカ テネーラ 40%、ジネストラ 40%、ペベツラ 20%、樹齢 15~60 年。ブドウ品種ごとに収穫を行う。収穫の遅いペベツラのみ、果皮と共に約半日のマセレーションを行う。圧搾後、果汁だけの状態で醗酵。ステンレスタンクで 12 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。天候に恵まれた 2021、モンテ ディ グラツィアらしい「酸」を基調としたエッジのきいた味わい。計 24 か月以上の熟成期間を取ったことで、鋭い酸だけではなく、果実由来の香りやと土地のミネラル分、スパイスやスモーク香のような特徴を見せる白。
<b>Spurtiglione Bianco</b> スプルティリオーネ ピアンコ ◀新ヴィンテージ▶	21	白	750ml	¥4,800	ピアンカ テネーラ 40%、ジネストラ 40%、ペベツラ 20%、樹齢 60 年~標高 600m の畑の収穫が中心。ペベツラのみ果皮と共に 5 日間の醗酵。他のブドウは圧搾し果汁のみの状態で醗酵を行う。その後ステンレスタンクで 24 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。ナポリの方言でコウモリを意味する名前。果皮が厚い上質な酸があるペベツラの特徴が前面に表現された白。2021 年は天候にも恵まれブドウのクオリティを感じるものの、やはり高標高と昼夜の気温差、樹の仕立て高いことも重なり、昨今の猛暑の影響を受けず、ブドウの収穫を遅らせても、11.5%ALC という繊細さ。火山性土由来のミネラル、スパイスや柑橘のニュアンスを感じつつも、果皮由来のタンニンが、強烈な酸を包み込んでくれる一体感ある味わい。
<b>Pomodori di Tramonti</b> ポモドーリ デイトラモンティ ◀新アイテム▶	23	ホール トマト	400g 300PC	¥1,000	コルナバーノ 60%、チェントスコツケ 20%、ナポリやアマルフィ近郊の自品種。標高 550m のテイントーレのブドウ畑の畝の間で栽培したトマト。収穫後マドは潰さずそのまま加え、潰したジュースで満たしたジュース漬け。ワインにも感じる土地由来の強い酸と、香り豊かで味わいのあるトマトです。 2023 年収穫分、賞味期限 2026 年 5 月 <b>出荷方法</b> ケース出荷(24PC/CS) or 混載も可能 (※お問合せ下さい)
<b>Rosato Campania IGT</b> ロザート	21	ロゼ	750ml	¥3,600	テイントーレ 90%、モツジョ 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イントーレの特徴を生かした、フレッシュさと鮮やかな酸と果実味を持ったロザート。
<b>Rosso Melogna</b> ロツソ メローニャ	21	赤	750ml	¥3,900	ピエディロツソ 60%、テイントーレ・デイトラモンティ 30%、モスキオ 4%、オリヴェラ 3%、スキアシノーソ 3%、樹齢 30 年標高 600m の畑。収穫したブドウを果皮と共に 6 日間のマセレーション、圧搾しステンレスタンクで醗酵を終える。ステンレスタンクで 12 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。
<b>Rosso Campania IGT</b> ロツソ	2014	赤	750ml	¥4,900	テイントーレ 90%、ピエディロツソ 10%、樹齢 30~120 年。標高 300~600m にある高樹齢の畑。収穫したブドウは果皮と共に 2~3 週間の醗酵。圧搾し一部を地元の栗の木樽にて 36 カ月の熟成、ボトル詰め後 24 カ月の熟成。トラモンティ独自のブドウ、長期間の熟成によって、本来の特徴が明確に見えるようになったテイントーレ。果実的なタンニンと鋭くも特徴的な酸、アルコールに偏らない複雑味を持った個性ある赤。

Fanetti ファネッツィ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>EXV Olive Oil</b> エスクラ ヴァージン オリーブオイル ◀新ヴィンテージ▶	2023	オイル	250ml 500ml	¥1,800 ¥2,900	レッチーノ 40%、モライオーロ 40%、フラントイオ 20%、樹齢 30~40 年。実はワイン造りだけでなく、オリーブの栽培・オイルも作り続けてきたファネッツィ。収穫は 11 月下旬より、すべて手摘みで 1 本の樹からの搾油量がとても少ない。2023 は雨の影響で収穫量が激減したヴィンテージ。特有の辛味やスパイス感は少し控えめ。その分ジュースのような甘みと柔らかさを感じる繊細な味わい。標高の高いモンテプルチアーナらしい酸と繊細さを持ったファネッツィのオイルは、食事とのバランス感を考えたブレンド。地元ではワイン以上に評判というオリーブオイル。(酸度 0.2%) ※ワインと混載可
<b>Rosso Fanetti</b> ロツソ ファネッツィ	-	赤	750ml	¥2,000	サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、マルヴァジーア、トレッピアーノ、樹齢 30 年。収穫後、大型のセメントタンクにて約 2 週間のマセレーション。野生酵母による醗酵を促す。その後オリ引きを行い、使い込んだ大樽(30hl)にて 24 か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め。地域の伝統として、白ブドウも合わせて醸造される、トスカナーの日常的ワイン。

**Vino Nobile di  
Montepulciano Riserva**

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ  
リゼルヴァ

2016

赤

750ml

¥4,000

ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、大樽(20~30hl)にて48か月の熟成。現行のDOCG規定ではなく、1915年に彼女の祖父であるアダモ ファネッティが定めたヴィーノノービレの醸造方法、期間を忠実に守っているため、現在では彼らの造るすべてのノービレがリゼルヴァになってしまうという矛盾が生じています。変わらないことに徹底的にこだわった、正に「モンテプルチアーノの高貴なワイン」です。

**Santo**

サント

—

白甘

375ml

¥8,500

トッピアーノトスカーノ、マルヴァジーア ピアンカ。樹齢30年前後。

1996年の収穫より、現当主エリザベッタの父、ジュゼッペ ファネッティが醸造。この年に故エリザベス2世に贈呈した際に、記念として造られたエチケッタを復元。収穫後、約3か月陰干しを行い压榨。カラテッリ(50~100Lの小型の木樽)に移し、完全に密封。2階の倉庫にて醗酵が完全に終わるまで最低でも10年以上を費やして造られる「聖なるワイン」。カンティーナで保管していたカラテッリより、2022年にボトル詰め。DOCを取っていないが、ヴィンサントとしての本質を完璧に表現した、本物のヴィンサント。

**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