**èVinoエヴィーノ　≪新入荷のご案内 9月≫** 9.2024

≪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させていただきます。

例年でしたら7～8月にリリースしていたのですが、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、リトロッツォ＆ピッズィカンテ＆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、そしてファッロ＆キヌアも到着！さらにこちらも今年は大幅に遅れて、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」**よりジャンドンビアンコ＆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モンテディグラツィア」**。ワインも非常に個性的ですが、実はトマトのほうで有名だったりします(笑)、2023年収穫のホールトマトが届きました！ビアンコ2種の新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年収穫のオリーヴオイル、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リ

今年は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収穫のリトロッツォ＆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ズィカンテ2021をリリースさせていただきます。ご存じの方も多いかもしれませんが、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、ジャンマルコ的チームプレイ(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、冷涼で軽やか！香りと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ると思います！

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トーリカッペッリに、ファッロ、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＆パッパルデッレとして入荷しております！

**Litrozzo Bianco & Rosato & Rosso 23 ≪新ヴィンテージ≫**

リトロッツォ ビアンコ ＆ 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！「リトロッツォ」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・無農薬に取り組む若い栽培農家より、市場よりも良い条件で引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、造られているリトロッツォ。

2023年は5~6月の長雨の影響で、花ぶるいやベト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。

****ビアンコはプロカーニコが中心で、マルヴァジー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すぎる飲み心地です。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、今までのビ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と香りの繊細さ、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**

ピッズィカンテ ビアンコ ＆ 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、先にビアンコ＆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スボッカトゥーラ（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、ガス圧が低いですが（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ると思います！ビ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は果実の豊かさと飲み心地を両立する、絶妙なバランス感をもったフリッツァンテです！

**★Le Primeur23** 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)。

リトロッツォと同じく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、特に被害が多く結実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いいます。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始まった農作物の栽培、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ロ（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たトスカーナ、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 ドルチァ」。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　ファッロ　ディコッコ

そして、もう一つは古代小麦のファッロ、日本名では粒の大きさでスペルト小麦、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（ファッロ　ディコッコ=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ル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 ドルチァ」。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とはまた違う、ファッロ特有のうまみ。今回パスタは入荷量が少なめですが、ぜひ一度お試しいただければと思います！

**Farro dicocco** ファッロ　ディコッコ　 **≪新アイテムスペルト小麦≫**

そしてファッロは、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ロ。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とて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ロです。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思います！そして、ファッロは通常の小麦に比べ脂肪分が少なく、ミネラルビンやビタミンも豊富。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ガ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。

　こちらもファッロと同様に、ぜひ一度お試しいただきたい食材です！

**Il Farneto** イル ファルネート 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 エミリア＝ロマーニャーレッジョ 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、欠品していました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 ビアンコ2023、そして瓶内2次醗酵、ドサ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ドシドシお願いいたします！！

**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≫

瓶内二次醗酵のスプマンテ、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ジュ、ドサージュといった2次醗酵時の酵母添加や、出荷前の糖分添加を行わないこだわりのスプマンテ。2次醗酵に必要な糖分は、冷蔵保存したモストを加えるだけ。ビン内再醗酵は非常に難しく、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、付着する酵母の状態も良くなければできない」、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。果実が完熟しヴォリュームを感じる一方、酸は穏やかで2次醗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 ビアンコ ≪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 ビアンコ。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多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います。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く、これまでのジャンドン ビアン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。

ジャンドン 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＆ワイン造りにおいて、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。欠品となりましたビアンコ2種類の新しいヴィンテージをご紹介いたします。

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** ビアンコ **≪新ヴィンテージ≫**

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、鋭い酸だけではない果実香と土地、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ビアンコ。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**ビアンコ スプルティリオーネ **≪新ヴィンテージ≫**

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。スプルティリオーネSpurtiglioneはナポリの方言でコウモリの意(pipistrello コウモリ）。通常のビアンコに比べ、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、より強く酸を感じつつも、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、というか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のティントーレのブドウ畑の畝の間に、コルバリーノ（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、価格的にはどうに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  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 トスカー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、恐らく他には存在しないのではないでしょうか？

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年収穫のオリーヴオイルをご紹介させていただきます。

**EXV Olive Oil 2023エクストラヴァージン オリーヴオイル ≪新ヴィンテージ≫ （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ィンテージ。どの生産者でも在庫薄や値上げが起きている中、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、トスカーナ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ノらしい酸と繊細さを持ったトスカーナのオイルは、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タイプの缶でご用意しております。

**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 | ヴィンテージ | 種類 | 容量/入荷数 | 上代（税別） | メモ |
| **Litrozzo Bianco**リトロッツォ ビアンコ≪新ヴィンテージ≫ | **23** | 白 | **1000ｍ**ｌ | **￥3,900** | プロカーニコ主体、マルヴァジーア、その他ヴェルデッロ、ロッシェット、ロマネスコといったモンテフィアスコー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圧搾。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１リットル。 |
| **Litrozzo Rosato**リトロッツォ ロザート≪新ヴィンテージ≫  | **23** | ロゼ | **1000ｍ**ｌ | **￥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。 |
| **Litrozzo Rosso**リトロッツォ ロッソ≪新ヴィンテージ≫ | **23** | 赤 | **1000ｍ**ｌ | **￥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 Bianco**ピッズィカンテ ビアンコ≪新ヴィンテージ≫ | **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、その後スボッカトゥーラ(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なり、ワインのバランスが取れるまでに1年以上費やしてからリリースされる渾身のフリッァンテ。 |
| **Pizzicante Rosato**ピッズィカンテ ロザート≪新ヴィンテージ≫ | **21** | ロゼ微泡 | **750ml** | **￥4,500** | アレアーティコ100％、除梗し軽く櫂入れをしながら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。その後スボッカトゥーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。 |
| **Le Primeur**ル プリムール≪新ヴィンテージ≫ | **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、圧搾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ます。**※1500mlは6本1ケース、3000mlは1本より出荷 （送料込）** |
| **1500ml** | **￥13,000** |
| **3000ml** | **￥29,000** |
| **Linguine di Grano** **Senatore Cappelli**リングイネ　ディ　グラーノ　セナトーレ　カッペッリ≪新アイテム≫　 | **―** | 硬質小麦全粒粉パスタ | **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・パスタメーカーであるムリーノ ヴァル ドルチァにて製造。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、セナトーリ 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。**賞味期限 2026年4月****出荷方法**ケース出荷（14PC/CS） or 混載も可能 （※お問合せ下さい）  |
| **Rigatoni di Grano** **Senatore Cappelli**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≫  |
| **Pappardelle di Farro**パッパルデッレ　ディ　ファッロ≪新アイテム≫ | **―** | 古代小麦全粒粉パスタ | **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ロ（エンマー小麦）を、トスカーナの伝統的な製粉・パスタメーカーであるムリーノ ヴァル ドルチァ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ンタンパク質を持ち、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。**賞味期限 2026年4月****出荷方法**ケース出荷（8PC/CS） or 混載も可能 （※お問合せ下さい） |
| **Farro dicocco**ファッロ　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ロ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ロです。外殻を取り除いてあるため、そのまま調理可能。**賞味期限 2026年4月****出荷方法**ケース出荷（20PC/CS） or 混載も可能 （※お問合せ下さい） |
| **Quinoa　Vikinga**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。サポニン含有量が低いため、外皮をとらずに調理ができるヴィキンガ種。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。**賞味期限 2026年4月****出荷方法**ケース出荷（20PC/CS） or 混載も可能 （※お問合せ下さい） |
| **Pizzicante Rosso**ピッズィカンテ 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、途中で圧搾。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。その後スボッカトゥーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成。 |
| **Bianchetto**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。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。 |
| **Rosso di Gaetano**ロッソ ディ ガエターノ | **22** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\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。圧搾後大樽にて6カ月、ボトル詰め後6カ月以上の熟成。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。 |
| **Bianco** ビアンコ | **22** | 白 | **750ｍ**ｌ | **\5,600** | プロカーニコ70％、マルヴァジーア ディ カンデイア、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。圧搾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。 |
| **Rosso**ロッソ | **20** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\3,700** | 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、圧搾後栗の木の大樽にて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。 |
| **Cocciuto Bianco**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。圧搾し、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カ月。 |
| **Cocciuto Rosso**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、果皮と共に醗酵を促す。圧搾後もテラコッタのタンクの中で12か月の熟成。 |
| **Chardonnay****“Le Chat”** シャルドネ“ル シャ”  | **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カ月の熟成。完熟したシャルドネの力強い酸とヴォリューム。 |
| **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カ月間のカーボニックマセレーション。圧搾し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。 |
| **Bianco R**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。圧搾後、500Lの木樽に移し20カ月の熟成。ボトル詰め後6か月の熟成。 |
| **Rosso R**ロッソ エッレ | **17** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\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カ月のマセレーションを行い、圧搾後1000L、500Lの木樽にて24カ月の熟成。ボトル詰め後、セラーにて36カ月の熟成の後にリリース。 |
| **Sangiovese ”Carbo”** サンジョヴェーゼ“カルボ” | **19** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\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。その後約24カ月の熟成。ボトル詰め後6カ月以上の熟成。果皮の持つ複雑さを表現。 |
| **Moscato”Due M”**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。 |
| **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、セミカルボニックマセレーションで2週間、櫂入れの後1カ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。 |
| **Alea Jacta Est**アーレア ヤクタ エスト | **19** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **\12,000** | アレアーティコ、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、櫂入れしさらに１週間果皮とともに醗酵。48カ月の熟成期間を取ってリリースされる、アレアーティコの最大表現。 |
| **Paino**パイーノ | **16** | 白 | **750ml** | **\16,000**  | 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カ月、圧搾後、そのままタンクで12カ月。木樽に移しさらに24カ月。ボトル詰めして36カ月、、、ポテンシャルの塊。 |
| **EXV Olive Oil** エクストラ ヴァージンオリーヴオイル | **2023** | 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の畑のオリーヴの中でも特段に成熟した樹を選別、早摘みのオリーヴ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）** |
| **1000ml** | **￥7,800** | カニーノ種主体、Le Costeの畑のオリーヴ、収穫の後半11月に入ってから収穫したオリーヴから圧搾。大容量のため、使い切るまでに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）3000mlBIB 1ケース4PC それぞれ混載可 (※お問合せ下さい) |
| **3000ml** | **￥21,000** |

**Il Farneto** イル ファルネート エミリア＝ロマーニャーレッジョ エミリアーカステッララーノ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **Giandon Bianco**ジャンドン ビアンコ≪新ヴィンテージ≫ | **2023** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥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。圧搾後、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。ロッソと同じく、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、例年に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く、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！ |
| **Brut Nature**ブルット ナトゥーレ≪新ヴィンテージ≫ | **22** | 白泡 | **750ｍ**ｌ | **￥3,600** | ソーヴィニヨンブラン60％、シャルドネ40％、樹齢10～15年。除梗せずに圧搾、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メトードクラッシコ(瓶内二次醗酵)のスプマンテ。2022は果実が完熟しヴォリュームを感じ、酸は穏やかでガスもデリケート。豊かな果実味と旨味、ドサージュなしでこの味わいは毎度驚かされます。 |
| **Mary of Modena**マリー オブ モデナ≪新ヴィンテージ≫ | **22** | ロゼ泡 | **750ｍ**ｌ | **￥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年除梗せずに圧搾、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。 |
| **Gabian Bianco** ガビアン ビアンコ | **22** | フレーバーワイン 白微発泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,000** | 白ブドウのヴィナッチャ（スペルゴラ、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。 |
| **Gabian Rosso** ガビアン ロッソ | **22** | フレーバーワイン 赤微発泡 | **750ｍ**ｌ | **￥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。 |
| **Frisant Bianco**フリザン ビアンコ | **2022** | 白微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,700** | スペルゴラ90％、ソーヴィニヨン ブラン10％、樹齢10~15年。除梗せずに圧搾、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。 |
| **Frisant Rosato**フリザン ロザート | **2021** | ロゼ微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,200** | ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ主体、スペルゴラ他。樹齢10~15年。白ブドウを加えて共に圧搾し醗酵。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。 |
| **Frizant Rosso**フリザン ロッソ | **2021** | 赤微泡 | **750ｍ**ｌ | **￥2,100** | ランブルスコ グラスパロッサ、サラミーノ、マエストリ主体、トレッビアーノ他白ブドウ。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圧搾し醗酵。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。 |
| **Giandon Rosato**ジャンドン ロザート | **2022** | ロゼ | **750ｍ**ｌ | **￥2,400** | ランブルスコ サラミーノ50％、スペルゴラ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。プレスを行いスペ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。 |
| **Giandon Rosso**ジャンドン ロッソ | **2022** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥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パロッサほか。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。 |
| **Spergle**スペルグレ | **2022** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥3,000** | 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。一部のブドウはマセレーションを行い、醗酵が終わってからアッサンブラージュ。酸が高いだけではないスペルゴラの果実、味わいを感じる白。 |
| **Berzmein**ベルツメイン | **2020** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥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。 |
| **“AZÉ” Condimento Balsamico**アゼ　コンディメント バルサミコ | **―** | バルサミコ | **250ｍ**ｌ | **￥2,000** | マルツェミーノ60%、スペルゴラ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。 |

**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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量/入荷数 | 上代（税別） | メモ |
| **Bianco**ビアンコ≪新ヴィンテージ≫ | **21** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥4,000** | ビアンカ テネーラ40％、ジネストラ40％、ペペッラ20％、樹齢15～60年。ブドウ品種ごとに収穫を行う。収穫の遅いペペッラのみ、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。 |
| **Spurtiglione Bianco**スプルティリオーネ ビアンコ≪新ヴィンテージ≫ | **21** | 白 | **750ｍ**ｌ | **￥4,800** | ビアンカ テネーラ40％、ジネストラ40％、ペペッラ20％、樹齢60年～標高600mの畑の収穫が中心。ペペッラのみ果皮と共に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ペッ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。 |
| **Pomodori di Tramonti**ポモドーリ ディ トラモンティ≪新アイテム≫ | **23** | ホールトマト | **400g****300PC** | **￥1,000** | コルバリーノ60％、チェントスコッケ20％、、、ナポリやアマルフィ近郊の自品種。標高550mのティントーレのブドウ畑の畝の間で栽培したトマト。収穫後トマト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**出荷方法**ケース出荷（24PC/CS） or 混載も可能 （※お問合せ下さい） |
| **Rosato Campania IGT**ロザート | **21** | ロゼ | **750ｍ**ｌ | **￥3,600** | ティントーレ90％、モッショ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。 |
| **Rosso Melogna**ロッソ メローニャ | **21** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥3,900** | ピエディロッソ60%、ティントーレ・ディ・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。 |
| **Rosso Campania IGT**ロッソ | **2014** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥4,900** | ティントーレ90％、ピエディロッソ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ィントーレ。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**ファネッティ 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 トスカーナーシエナーモンテプルチアーノ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | 上代（税別） | メモ |
| **EXV Olive Oil**エスクトラ　ヴァージン　オリーヴオイル≪新ヴィンテージ≫ | **2023** | オイル | **250ml** | **￥1,800** | 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、オリーヴの栽培・オイルも作り続けてきたファネッティ。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ノらしい酸と繊細さを持ったファネッティのオイルは、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ヴオイル。**（酸度0.2%） ※ワインと混載可** |
| **500ｍｌ** | **￥2,900** |
| **Rosso Fanetti**ロッソ ファネッティ | **-** | 赤 | **750ｍ**ｌ | **￥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、トレッビアーノ、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、トスカーナの日常的ワイン。 |
| **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 | **750ｍ**ｌ | **￥4,000** | プルニョーロ、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。圧搾後、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と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 | **375ｍ**ｌ | **￥8,500** | トレッビアーノ トスカーノ、マルヴァジーア ビアンカ。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か月陰干しを行い圧搾。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