

《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。

5月の新入荷をご紹介します。フリウリ、コッソリオにて白ブドウのすべてを用いて表現したワイン造りを行う「**Damijan ダミアン**」。新VTはもう少し先になってしまいますが、その前に昨年リリースの2018各キュヴェが再入荷です！そして4年前にリリースされた、現時点での最高傑作「**Ribolla Gialla Selezione 2010**」から、さらに時間をかけたスペシャル エディションがリリース。アブルッツォ州テラモにて、ミニマムすぎるワイン造りを続けてきた「**Colle San Massimo コッレサンマッシモ**」。まるで趣味の延長のような生産規模で造られる、エンリーコ自身が飲みたいモンテプルチアーノという、ある意味一番贅沢なワイン造りを続ける男。エヴィーノとしては、毎年忘れられていないか心配な造り手の一人です。今年のリリースは、まだ到着したばかりのため、少しお時間をいただきまして、まずは昨年リリースの2キュヴェをご用意。ピエモンテの伝統的なワイン造りを楽しみ、その生涯を捧げてきた「**San Fereolo サンフェレオロ**」。ニコレッタといえば、やはりドルチェットなのですが、かといってネッピオーロに興味がないわけではありません！これまでも、ひそかに造り続けてきたネッピオーロ「イル プロヴィンチャーレ」。そして「アウストリ」の新ヴィンテージを合わせてリリースさせていただきます。

★少量入荷ワイン ご注文締切～5/10(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。

5/13(月) 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。

Damijan Podversic ダミアン

フリウリ=ヴェネツィア ジューリアーゴリツィア

果実の完熟は果皮でも糖度でもなく、「種子の完成」と考えるダミアン。樹上で貴腐化するほど成熟したブドウを収穫し、大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)によって、果実のすべてを表現する彼のワイン。その背景には膨大な畑での作業はもちろん、収穫量を削り、樹上での完熟を極限まで待つ。「妥協のないこだわり」を持ち続ける造り手。

昨年リリースさせていただきました2018ヴィンテージ、遅れていた再入荷の準備がようやく整いました！2018はダミアン曰く「豊かで寛大」、猛暑や冷夏といった強さや厳しさよりも、天候に恵まれたことで、柔らかさやバランスを強く感じます。昼夜の気温差や収穫前の気温の変化はそこまでなく、果実の熟成と貴腐のバランスが取れた良質なヴィンテージ。昨年のリリースより半年近く時間が経過したことで、素晴らしい状態にてご用意させていただきます。

Ribolla Gialla 2018 リボッラジャツラ 《再入荷》

2018は貴腐の量が決して多かった訳ではありませんが、果実の成熟、酸の柔らかさ、これまでにないバランス感をもったヴィンテージ。ダミアンの口は「暑い年」、「寒い年」両方の表情を持ち合わせたヴィンテージだと考えると、非常にわかりやすいかと思います。種子・果皮まで完熟し、さらに貴腐の恩恵も持ったリボッラジャツラ。貴腐由来の繊細でいて奥行きのある酒質と、果実由来のふよかさやアロマ、余韻は相変わらずの長さです。再入荷が遅くなりましたが、その時間がかかって本当に素晴らしい状態になりました。熟成と呼ぶにはまだ早いかもかもしれませんが、冬を越えたことでワインに落ち着きと柔らかさ、透き通るような質感を感じられる味わい。2019の入荷は秋以降となりそうですので、ひとまず成長した2018をお願いいたします。



Kaplja 2018 カプリャ 《再入荷》

ダミアンの造るワインの中で唯一、複数の品種をブレンドした白。ダミアン曰く「リボッラジャツラと近い印象」という、奥行きを表現するシャルドネをベースに、広がりを持つ2つのブドウによって、彼の考える最高の一滴(寧ろGoccia イタリア語=Kaplja スロヴェニア語)という名を冠したワイン。ワインの骨格となるシャルドネに、マルヴァジアのヴォリューム、フリウラーノの柔らかいアロマ。それぞれの品種の足りない部分を補い合うカプリャ。2018は昨年リリースの時点で、素晴らしいバランスが取れていたヴィンテージでした。そしてこの6か月で、さらに美しさを増した印象です。いつもの「カプリャらしさ」はそのまじに、果実的な魅力、さらには繊細さ奥行きも兼ね備えた贅沢な味わい。奥行きだけでなく、ヴォリュームも兼ね備えているカプリャ、他の白にはない圧倒的なバランス、完成美を持ったワインです。



Malvasia 2018 マルヴァジア 《再入荷》

果皮も厚く、強いアロマを持ったマルヴァジア イストリアーナ。アロマティックで糖度が上がりやすいブドウですが、この2018は糖度だけ上がるのではなく、果皮、種子はもちろん果梗の熟成によって酸、タンニンも合わせた全体が凝縮することで、ヴォリュームや果実味だけでなく、貴腐による複雑さ、奥行き、そして酸もしっかり残るバランスを感じる味わいとなりました。単純に収穫量を落として凝縮すると、どうしても糖度ばかり上がりアンバランスになりがちなので、過剰な凝縮よりも「いかに長い期間、健全な状態を保ち樹上で熟成するか」、を重視しているというダミアン。力強い果実味とアロマ、ヴォリュームだけでなく、繊細さや奥行き、リボッラジャツラにも近い余韻を感じる2018です。



Friulano "Nekaj" 2018 フリウラーノ "ネカイ" 《再入荷》

この2018より、初めてブドウ品種を名付けられるようになりましたネカイ。マルヴァジアと近く「女性的、横の広がり」を持ったフリウラーノ、特有の繊細で柔らかな甘い香り、アロマティックさ、さらに貴腐由来の複雑さ、繊細さ。リボッラジャツラ、マルヴァジア、どちらにもないフリウラーノの個性を一段と感ずるようになったと思います。ダミアンの娘であるタマラが、2019年より加わりブドウ栽培だけでなく、醸造も手伝い始めたことで、これまでのダミアンに、「良い意味で」変化を感じるようになりました。特にこのネカイ、これからの進歩を感じさせる素晴らしい味わいです！



Prelit 2018 プレリット 《再入荷》

ダミアンの造る、唯一の赤ワインであるプレリット。フリウリのメルローといえば、国際品種というより、馴染み深い土地のブドウ、そう言われても良いくらい土地に根付いたブドウでもあり、素晴らしい味わいと、他にはない個性が表現されています。2018年は貴腐の影響がそこまで強くない＝貴腐の恩恵を受けづらい黒ブドウにとっては、フェノールの熟成に長けた良年と言えます。

ただ収穫前の気温差が少なかったこともあり、酸はやや穏やかでいて、果皮・種子まで完熟したメルローとカベルネの持つ完熟した香りと熟れたタンニン。複雑さ、妖艶さ、そして緻密な味わいをもったプレリット。普段どうしても白ワインに注目が集まりがちですが、近年のプレリットの魅力が詰まった味わい、そのクオリティの高さを感じてもらえるワインです！



★Ribolla Gialla Selezione "SE" 2010 リボッラジャッラ セレツィオーネ "スペシャル エディション" <<新アイテム>>

収穫より10年という節目にリリースされた、ダミアンの中でも特別中の特別といえるリボッラジャッラ。ダミアン曰く「これは毎年造るものではない、自分が日々畑と向き合う中で、数年に一度あるかないか、本当の意味で最高の収穫と呼べるヴィンテージ。そしてその中で最高と呼べる区画だけが造られる、【究極】と言ってもよい特別なリボッラ ジャッラ」。2005に初めてボトル詰めし、2度目のリリースとなった2010、日本でも4年前にリリースさせていただいたワインです。

もちろんリボッラジャッラとして、まさに最高の味わいだという事に疑いの余地はないですが、個人的な感想としては2005に比べ、ブドウのポテンシャル、醸造&熟成環境も整っている分、前回のリリース時点ではまだ若ささえ感じるポテンシャルでした。(そんなことはダミアンには口が裂けても言えませんが、、、汗)

2018年より、娘のタマラが本格的に手伝うようになったダミアン。タマラ曰く、「パパ(ダミアン)がこれまで築き上げてきたモノの偉大さにはかなわない。でも自分だからこそ感じること、見えるものを表現したい。パパのリボッラジャッラだとしたら、私(お母さん)なんだと思う、、、」。その言葉通り、2019より醸造にも加わり、フリウラーノの進化が本当に素晴らしいです、、、。そのタマラが、カンティーナでストックされていた2010をさらに4年の歳月を費やして再リリースしてくれました!

2010年は、2005年に続いて寒さと雨に悩まされた厳しい年。しかし、その影響は決してマイナスだけではなく、ボリテイス(貴腐)の恩恵を最大限に受けた素晴らしいヴィンテージ。さらにモンテカルヴァリオの畑で最高のポジション、収穫を遅らせ最終日に収穫したリボッラ ジャッラだけで醸造。そして大樽で7年間、ボトル詰め後7年間、合計14年間という、過去最高の時間を費やしてリリースされた、ダミアンの願望を叶えた究極のリボッラ ジャッラ。

もう価格については、筆舌に尽くしがたい状況ですが、、、泣。入荷数も決して多くありませんし、次回のセレツィオーネは2017(となるとリリースは早くても2027年以降になります)ので、どうかご容赦いただけますと幸いです。もちろん圧倒的なボリューム感、味わいの深さ、幅そして奥行きととどかない余韻の波、、、もはや言葉は要らないかもしれません。さらにこれから先の可能性も大いに期待できる途轍もないリボッラジャッラ。間違いなくご理解いただける味わいだと信じております。



Colle San Massimo コッレサンマッシモ

アブルツォーテラーモージュリアノヴァ

モンテブルチアーノの偉大なる大地、自家消費用の菜園とオリーブの畑と僅か0.8haのブドウ畑。祖母より受け継いだこの土地を誰よりも愛し、まるで趣味のようにじっくりと時間をかけ、畑仕事とワイン造りを行うエンリーコ ガツナーロ。ブドウの収穫はもちろんですが、剪定から除葉、畑に植わるブドウ樹のすべてを自らの手でやりたいという強い意思、偉大なる土地のポテンシャルを感じつつも、彼の温厚な人柄をダイレクトに感じるコッレサンマッシモのワイン。今年の入荷はもう少し先になりますが、一足先に到着しております昨年再入荷を今回ご紹介させていただきます。しかしながら、なぜ今頃になって再入荷したのかというと、、、。地元で販売していた分が思っていたように売れず、残ってしまったと話すエンリーコ、汗。これほどまでに美味しいのに、地元では全く評価されていないという現実が驚愕してしまいます。ありがたいことに、カンティーナに残っていたストックを今回いただきました! そういった事情もありまして、入荷数自体はあまり多くありませんので、あらかじめご理解いただけますと幸いです。

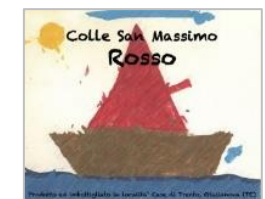
★Meno Rosso21 メーノ ロッソ <<再入荷>>

(meno=色が少ない)という意味合いのロゼ、土地の言い方であればチェラスオーロ ダブルツォ、2021 ヴィンテージが到着です。2021は天候に恵まれた素晴らしいヴィンテージ。完熟した果実はもちろん、酸も全く失っていないため、素晴らしいバランス感! さらにこの1年間でよりエレガントさ、存在感を感じる味わいとなりました。このヴィンテージより、単なる「ロゼワイン」ではなく、この土地の「チェラスオーロ」といった雰囲気を感じるようになりました。DOCはありませんが、間違いなく偉大なチェラスオーロ ダブルツォの輪郭を備えたワインになったと直感する味わいです!



★Rosso20 ロッソ <<再入荷>>

シンプル名前ですが中身はモンテブルチアーノ ダブルツォ。DOCを申請していないため名乗っておりません。2020は気候のバランスが良く、果実と酸の均整がとれた魅力的なヴィンテージ。果実の密度、酸、甘味を感じるタンニンと、素晴らしい飲み心地、体格の良いモンテブルチアーノでありながら、全く重さや強さを感じない親しみやすさを持った赤。モンテブルチアーノという、ブドウのポテンシャルをストレートに感じつつも、決して気張らない柔らかい果実味。土地の力強さや液体の濃さ、存在感に疲れを感じることなく、スムーズに癒される飲み心地。このワインにはエンリーコ自身の穏やかさ、優しさに溢れていると直感できる味わいです。時間がたつほどに素晴らしい成長するモンテブルチアーノです。



San Fereolo サン フェレオーロ

ピエモンテークネオードリアーニ

ピエモンテの伝統的なワイン造りを愛し、その生涯を捧げてきた「San Fereolo サンフェレオーロ」。造り手のニコレッタといえば、やはりドルチェット! と認知していただけて、本当にうれしい限りなのですが、サンフェレオーロの魅力はドルチェットだけではありません! 昨年のリリースとなる2つのキュヴェ、「Austri アウストリ」&「Il Provinciale イル プロヴィンチアーレ」の新しいヴィンテージをご紹介させていただきます!

Austri 2015 Langhe DOC Rosso アウストリ <<新ヴィンテージ>> 750ml & ★1500ml

昨今のワイン生産者において、収穫からリリースまでこれほどに時間を費やす造り手に出会ったことがありません! 昨年リリースされたバルベーラ&ネッピオーロのアウストリ2015。危なくリリース前に10年経ってしまうところでした(汗)。サン フェレオーロの畑の下部(標高400m~420m)にあるバルベーラと少量のネッピオーロ。ドルチェットに比べ、バルベーラの強い酸と果実味とネッピオーロの骨格を持った、体格の大きさを感じるアウストリ。

2015年は初夏にゴルフボール大の雹が降り、サンフェレオーロの畑では壊滅的な被害を受けたヴィンテージ。幸いなことにアウストリの畑では雹の直撃を避けられたため、夏の暑さを強く感じる力強いヴィンテージとなりました。果皮まで完熟しつつも、標高の高さからの骨太な酸ときめ細やかなタンニン。前回の2014とは対照的な、重厚で緻密な味わいを持っております。そして何より、この「時間を要するワイン」を、2024年の今からリリースされるという事実、、、。それは何よりも、サンフェレオーロ、ニコレッタが費やしてくれた時間のおかげです。

奇をてらった味わいではない、オーセンティックな古き良きピエモンテのワイン造り。変わらない美味しさがあるランゲ ロッソ。円安の影響もあり、価格も上がりましたが、それでも十分に価値を感じていただける素晴らしい味わいです。

Il Provinciale 2018 Langhe Nebbiolo DOC イル プロヴィンチアーレ <<新ヴィンテージ>> 750ml & ★1500ml

ニコレッタの造る唯一のネッピオーロであり、彼女の憧れでもある「古き良きハローロの造り手へのオマージュ」ともいえるワイン。標高の高いドリアーニより収穫する強靱な酸とタンニンを持ったネッピオーロと、ハローロのエア「セツラランガ ダルバ」より収穫された複雑さや繊細さを持ったネッピオーロ。この2つのネッピオーロを、伝統的なハローロの醸造方法を踏襲して造られるイル プロヴィンチアーレ。2018年は雨が多く、良年とは言えないヴィンテージだったというニコレッタ。ただ、収穫前の天候は決して悪くなく、冷涼で繊細な印象を持ったネッピオーロ。近年強いヴィンテージが続いていたこともあり、2018は通常よりも長く大樽での熟成期間をとったという彼女。しかし、例年よりも華奢で繊細なネッピオーロには、非常に長いマセレーションと大樽での長い熟成は、彼女の想定以上に熟成が進み結果となりました。退色を感じる淡い色調に柔らかな甘みさえ感じるような複雑なネッピオーロ。これまでのプロヴィンチアーレとは明らかに異なる表情。フルーツの甘い香りと柔らかな繊細なタンニン、熟成も進み妖艶さも加わった香り、、、。現時点で素晴らしい味わいとバランス感を持っていると思います。強靱で長命なアウストリ2015とは対照的な柔らかくも儂げな美しさを持つ素晴らしいネッピオーロです。



Damijan Podversic ダミアン

フリウリーヴェネツィア ジューリアーゴリツィア

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Ribolla Gialla DOC リボツラ ジャツラ ◀再入荷▶	2018	白	750ml	¥7,500	リボツラジャツラ、樹齢20~40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3カ月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。貴腐化したブドウが40%という2018ヴィンテージ。繊細さと柔らかさ、今までにないバランス感をもった理想的なリボツラジャツラ。
Bianco "Kaplja" DOC カプリア ◀再入荷▶	2018	白	750ml	¥7,000	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジア イストウリアーナ、樹齢30~40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3カ月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。唯一ブレンドされた白であり、ダミアンの考える黄金比。リボツラと同じ骨格を宿すシャルドネと、アロマティックさ&香りを宿すマルヴァジアとフリウラーノ。貴腐化したブドウが40%という2018ヴィンテージ。これまでのような強さ、硬さよりも一体感、バランス感を強く感じるカプリア。
Malvasia DOC マルヴァジア ◀再入荷▶	2018	白	750ml	¥7,000	マルヴァジア イストウリアーナ、樹齢40~60年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3カ月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。貴腐化したブドウが40%という2018ヴィンテージ。ヴォリュームやアロマが先行することなく、柔らかさや余韻の長さ、華やかな魅力溢れるマルヴァジア。
Friulano "Nekaj" DOC フリウラーノ "ネカイ" ◀再入荷▶	2018	白	750ml	¥7,000	フリウラーノ、樹齢30~40年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3カ月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。貴腐化したブドウが40%という2018ヴィンテージ。DOCを通たことで初めてブドウ品種を名乗ることが出来たネカイ。繊細さとアロマティックさのバランス。貴腐の恩恵は香りに複雑さと繊細さを加え、華やかでいて繊細な味わい。
Prelit DOC プレリット ◀新ヴィンテージ▶	2018	赤	750ml	¥7,000	メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン樹齢30~40年。樹上にて限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に1か月のマセレーション。压榨後大樽にて36か月、瓶内にて12か月以上の熟成。2018は貴腐の影響が少なく、果実的なバランス感の良いヴィンテージ。ブドウ自体の完熟度、そして酸からの骨格、緻密さをもったプレリット。
★Ribolla Gialla Selezione "SE" リボツラ ジャツラ セレツィオーネ "スペシャル エディション" ◀新アイテム▶	2010	白	750ml 120本	¥39,000	リボツラ ジャツラ、収穫後、開放式の大樽にて約90日のマセレーション。、压榨後、大樽にて7年、ボトル詰め後7年の熟成。2020年のセレツィオーネをさらに時間を費やしてリリースされたスペシャル エディション。収穫の時点で大半のブドウにポリタリスが回ったヴィンテージ。中でも最も良い区画のリボツラのみ収穫を遅らせ、さらに成熟させたブドウを粒単位の選果を行いながら収穫。ダミアン自身が思い描く大樽での熟成、そしてボトルの中でフォルムが出来上がるまでの途方もない時間を費やした、至高のリボツラ ジャツラ。その体躯、奥行き、終わることのない余韻の長さには衝撃を覚えるほどです。、。 ※MGは通常版(2020年リリース)のものになります。
Ribolla Gialla Selezione リボツラ ジャツラ セレツィオーネ	2010	白	1500ml	¥65,000	

Colle San Massimo コッレ サン マッシモ

アブルツォーテラーモージュリアーノヴァ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
★Meno Rosso メーノ ロッソ ◀再入荷▶	2021	ロゼ	750ml 200本	¥3,300	モンテブルチアーノ100%、樹齢40~50年。粘土質土壌。収穫後、除梗し果皮と共に約半日、野生酵母による醗酵を促す。その後セメントタンクにて10か月の熟成。果皮の持つタンニンを出し切る「チェラスオーロ」という考えで造られたロゼ。天候に恵まれた2021、果実の熟度だけでなく酸も非常に高く、バランスが取れたヴィンテージ。今まで通りの魅力あふれる飲み心地に、今まで感じなかった土地の持つ尊大さ、奥行きや骨格を感じる、まさにチェラスオーロと呼べる味わい。
★Rosso ロッソ ◀再入荷▶	2020	赤	750ml 200本	¥3,800	モンテブルチアーノ100%、樹齢40~50年。粘土質土壌。収穫後、果皮と共に約1週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、セメントタンクにて12か月、ボトル詰め後12か月の熟成。天候に恵まれた2020、豊かな果実と成熟した酸、そして濃密でありながら全く重さを感じない素晴らしい飲み心地。これほどスムーズで飽きの来ない赤ワインは、他で飲んだことがありません。日常のテーブルにいつも置いておきたい赤。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Austri Langhe DOC Rosso アウストリ 《新ヴィンテージ》	2015	赤	750ml 1500ml ★24本	¥5,600 ¥12,500	バルベーラ 85%、ネッピオーロ 15%、樹齢 40 年。サンフェレオーロの畑よりやや低い 420m の畑。果皮とともに 4 週間以上、(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醱酵。压榨後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 60 か月熟成。サンフェレオーロと同じ概念で造られるバルベーラ、2015 年は夏の暑さを強く感じるヴィンテージ。果皮まで完熟しつつも、標高の高さからの骨太な酸ときめ細やかなタンニン。収穫から 9 年という歳月によって完成したオーセンティックな古き良きピエモンテのランゲ ロッソ。
Il Provinciale Langhe Nebbiolo DOC イル プロヴァンチアーレ 《新ヴィンテージ》	2018	赤	750ml 1500ml ★24本	¥5,600 ¥12,500	ネッピオーロ、樹齢 40 年。果皮と共に 4 週間以上、(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醱酵。压榨後、大樽にて 36 か月、ボトル詰め後 24 か月の熟成。ニコレッタの愛するピエモンテ、古き良きバローロへのオマージュともいえるワイン。2018 は雨が多く、天候に恵まれなかった寒いヴィンテージ。力強さよりも繊細さ、柔らかさ、香りを強く感じます。柔らかくも儂々な美しさを持つ素晴らしいネッピオーロ。
San Fereolo Dogliani Superiore DCG サン フェレオーロ	2016	赤	750ml 1500ml ★24本	¥5,600 ¥12,500	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醱酵。压榨後大樽にて約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。
La Lupa ラ ルーパ	2022	ロゼ	750ml	¥4,200	ドルチェット 90%(少量のバルベーラ、ネッピオーロ)、トラミネール アロマティコ 10%(少量のリースリング)。ドルチェットは収穫後、直接压榨し果汁のみの状態で醱酵。トラミネールは完熟したものを果皮と共に約 2 週間醱酵したものをアッサンブラージュ。ドルチェットの果実的な柔らかさと、トラミネールの強いアロマと香りを感じるロゼ。
Bianco "Coste di Valanche" ピアンコ "コステ ディ ヴァランゲ"	2020	白	750ml	¥5,000	リースリング 90%、トラミネール 25%、樹齢 4 年~。 リースリングは果皮とともに 1 週間、野生酵母による醱酵。遅く収穫したトラミネールは直接プレスし、リースリングのタンクに加える。压榨後そのまま木樽にて 12 か月熟成。瓶内で 24 か月以上の熟成。アルタランガに植えたリースリング、トラミネールより初めて収穫したブドウより醸造。石灰質、砂質の強い土壌より、繊細さ、香り、奥行きをもった白。
Valdiba Dogliani Superiore DCG ヴァルディバ	2021	赤	750ml	¥4,300	ドルチェット、樹齢 30~40 年。果皮と共に 1 週間程度、ステンレスタンクにて醱酵を促す。そのままタンクで 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。サン フェレオーロの畑のドルチェット。木樽を通さずドルチェットの素顔ともいえる親しみやすさ、飲み心地を意識した、ある意味「ドリアーニらしい」ドルチェット。
Vigne Dolci Dogliani Superiore DCG ヴィーニエ ドルチ	2021	赤	750ml	¥4,500	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醱酵を促す。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。
San Fereolo Dogliani Superiore DCG サン フェレオーロ	2016	赤	750ml	¥5,600	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醱酵。压榨後大樽にて約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。
"1593" Langhe DOC Rosso ミッレチンクエチエントノヴァンタレ	2012	赤	750ml	¥7,900	ドルチェット、樹齢 70~80 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)の畑のみ。良年のみ単独で醸造・ボトル詰めされる特別なドルチェット。収穫後果皮と共に 60 日(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醱酵。大樽にて 4 年間、ボトル詰め後 7 年の熟成。特別なヴィンテージしか造られない、希少なドルチェット。もはやこれを飲んで、ドルチェットとは考えもしないんじゃないか?そう感じさせるほどの、素晴らしいピエモンテの赤ワインです。