

《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。11月の新入荷をご紹介します。

石灰岩土壌という、特殊と過酷な環境を感じさせない「ブドウを感じるワイン」を造る「Skerlj スケルリ」、それぞれ新ヴィンテージの準備ができました。例年以上の気温差に恵まれた、バランスの2021ヴィンテージ。テッターノはさらに2年熟成して2019。そして今回、カルソではこの10年で「最高の収穫」という2018、バリック1樽分のみ造った特別なリゼルヴァもリリースいたします！ピエモンテ、ルケと呼ばれる地域的にも希少なブドウから、独自の感性と他に左右されない独自の醸造哲学をもつ「La Cascinetta ラ カッシネッタ」、苦節3年目にして、ようやく入荷したグリニョーノ、そして衝撃的なデビューを飾ったルケ2020ヴィンテージ、1樽だけさらに熟成期間をとり、変貌した特別キュヴェ「ブシューケー」もリリース。そしてトスカーナ、モンテプルチアーノの生き字引。変わらないワイン造りを続ける「Fanetti ファネッティ」から、久しぶりのピアンコが入荷です。そして彼らの地下セラーでこれまで大切に保管してきたヴィーノノービレ、なんと1982年ヴィンテージが入荷！ボトル詰めより30年以上経過し、洞窟のような地下セラーで「年月を過ごしてきたままの姿」でのご用意となります。「経年によるくすみや積み重なった土埃も、このワインが過ごしてきた年月そのもの、ぜひそのまま受け取ってほしい」、造り手の想いを尊重し、ご用意させていただきます。

**11/8(金) 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。

★少量入荷アイテム ~11/7(木) 締切

## Skerlj スケルリ

フリウリヴェネツィア ジュリアーノ・リエステーサレス

「Carso カルソ」と呼ばれる、石灰岩に覆われた特殊な土壌環境。豊かなブドウを収穫することが非常に困難な土地ながら、誠実で真摯な仕事と熱量を持ち、この逆境を飛び越えるワイン造りを行うマティ。今年リリースとなる **Vitovska ヴイトフスカ & Malvasia マルヴァジア 2021**、合わせてストックしておりました **Terrano テッターノ 2019**。そして表土がないカルソでは、糖度の高いブドウを収穫する事が難しいのですが、天候に恵まれ猛暑となった2018、この10年間で最高の収穫というヴィンテージ。その中で1樽だけさらに熟成期間を取った **Terrano R テッターノ・リゼルヴァ 2018**、テッターノのイメージを大きく変える素晴らしいワインです！！

**Vitovska 2021 ヴイトフスカ 750ml & ★1500ml 《新ヴィンテージ》**

強烈な石灰岩、表土のない貧しいカルソの土壌で生まれたヴィトフスカ。マルヴァジアのような華やかさやアロマティックさ、ヴォリュームではなく、奥行きや余韻の長さ、骨格を持った「カルソで最も重要なブドウ」だと感じているマティ。

2021年は天候に恵まれたものの、収穫前に一気に気温が下がったことで、強い果実味と酸が共存したバランスの良いヴィンテージ。基本的に酸が高く、ミネラルが有り余るワインができるカルソ、。「この土地で最も難しいのは果実の完熟、糖度の高いブドウを収穫すること」、といえます。これまでの2018、2020ほどではないものの、かなり高いレベルでブドウが完熟したこの2021。豊かな果実味を支え包み込む、剛健な酸と塩のようなミネラル、非常に繊細でありながら、時間がたつごとに開き膨らむ果実と長い余韻。ヴィトフスカの個性が際立つ素晴らしい味わいです。

**Malvasia 2021 マルヴァジア 750ml & ★1500ml 《新ヴィンテージ》**

マルヴァジアといっても、東部イストリア半島より渡ってきたマルヴァジア イストリアーナは、強いアロマだけでなくしっかりと骨組みのあるブドウ。ヴィトフスカに比べて果皮が厚く、糖度が上がりやすいマルヴァジア。天候にも恵まれたことでアルコールも13.5%に届く高い糖度、そしてヴォリュームを持ったヴィンテージ。一般的にイタリアでは、近年の猛暑の影響もあり、アルコールは放っておいても高くなるのですが、カルソにおいては全く別です。表土が少なく貧しい土地では、低いと11%なんて年も当たり前、。

糖度が高いだけでなく、十分に強い酸も維持した状態で収穫。マルヴァジアの持つヴォリュームとアロマティックさだけでなく、柔らかさと繊細さ、全体をまとめる骨太な酸。カルソという非常に貧しい土地で、ブドウ樹を健全に保ち、完熟を待ってから収穫を行う。当然のように決して簡単ではないマティの仕事量が垣間見える、果実とヴォリューム、そして土地由来の酸とミネラルの理想的なバランス。他の地域では決して出会えない魅力を持ったマルヴァジアです！

**Terrano 2019 テッターノ 《新ヴィンテージ》**

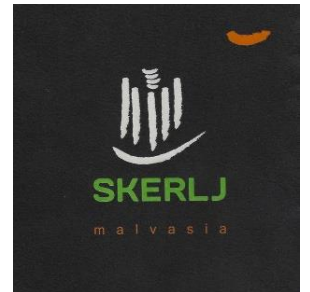
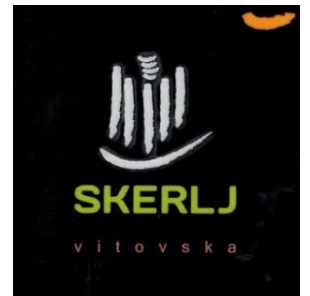
コツリオの地域では「レフォスコ」と呼ばれるブドウですが、このカルソの強烈な土地個性の影響は、高い酸と鉄分、他のどんな赤ワインにもない、独自の個性を持つテッターノ。2019は天候に恵まれながらも酸が残った、2021とも近い印象を持ったヴィンテージ。酸が高すぎる事有名なテッターノ、しかしマティの考えているテッターノは「酸っぱいだけではない果実も共存するテッターノ」樹齢の古い畑を丁寧に作業し、収穫量を抑え種子まで完熟を待ってから収穫。強烈な酸の奥に感じる熟度の高さ。他の白よりも2年ほど長く熟成期間を取っていることで、酸の奥に隠れがちな複雑さや、ブドウ由来のユニークな魅力を感じられる状態。他の赤ワインにはない個性と旨味、ぜひ飲んでいただきたいワインです！

**Terrano R 2018 テッターノ・リゼルヴァ 《新アイテム》**

そして今回、もう一つのテッターノをご紹介します。2018は近年まれに見る猛暑のヴィンテージとなったカルソ。マティ自身も例年は表現できない「強い果実」を持ったヴィンテージだったといえます。特にテッターノにおいては素晴らしい、樹齢の一番古い区画の木樽は、熟成していく中で明らかなサイズの違いを感じたという彼。この1樽だけをボトル詰めせず、さらに2年、計48カ月の樽熟成を行ったテッターノ。

以前にも1度だけ、猛暑の2011というヴィンテージで造ったことがある特別なテッターノ。「酸だけでなく、それを包み隠すほどの果実。この二つが両立したテッターノは、限られたヴィンテージにしか造ることはできない」、そう話すマティ。できたのはわずか1樽のみ、やはり特別なワインはマグナムとして、。という事で生産量のほとんどはマグナムサイズでのボトル詰め(汗)、750mlは極僅かとなっております。

酸が高すぎる、酸っぱい、。そんなイメージをかき消す素晴らしいテッターノ。通常のテッターノも、日本では2年以上熟成を待ってからリリースしている都合上、どうしても割高感を感じてしまうかもしれませんが、汗。基本的にブドウ自体のポテンシャルの違い、土地由来の酸と猛暑による高い糖分が高次元でバランスした、そしてさらにボトルではなく木樽で長期間熟成を行ったテッターノ。比較するわけではありませんが、サイズの違いを十分に感じていただける特別なテッターノです！



アスティの北東のヴィアリージにて、土地の地品種「Ruche ルケ」を中心に栽培し、醸造学に縛られず自身の経験と直感をベースにワインづくりをスタート。カッシネッタのワインを支えているのは、経験値でも醸造テクニックでもない、溢れんばかりの素材(ブドウ)への信頼感。裏表のない情熱と強い意志を持った当主のジャンカルロ。

**Ruche ルケ 2022** の新しいヴィンテージが到着しました！あと、生産量が少なすぎるため、なかなか分けてもらえなかった **Grignolino グリニョリーノ 2022** も今回入荷となります！そして、初めて飲んだ時の衝撃は今でも忘れられません。。2020 のルケ。トノー1 樽分のみですが木樽にて 24 か月熟成させたリゼルヴァ的存在 **Vino Rosso "Psiche" "プシューケー 2020** が今回初リリースとなります！

## Ruche di Castagnole Monferrato 2022 ルケ DOCG <再入荷・価格変更>

栽培エリアも小さく、地域的にも珍しいブドウであるルケ。でも一番はその特徴的な香りとおアロマティックさではないでしょうか。新しいヴィンテージ 2022 が到着しました！2022 はなんといっても、夏の猛暑&水不足のヴィンテージ。3 カ月以上雨が降らなかったため、収穫量が激減する中、彼の土地は豊かな粘土質のおかげもあり、凝縮しつつも水不足には陥らなかったといえます。そして、ジャンカルロの言葉でいうところの、「果皮が焦げるくらい完熟した」ヴィンテージ。もともと糖度の上がりやすいルケ、「周囲の生産者が収穫を終えて、さらに 10 日くらい待ってから収穫するんだ。自分って、ちょっとひねくれているからさ、(笑)、そうはにかむ彼の笑顔とは裏腹に、暴力的なアルコール(16%)を持ちながら、あふれんばかりの香りとおアロマティックさ！そして揮発酸も高く、相変わらずピーキーな調律に、彼の感覚の鋭さを感じます。

個人的な感想としては、衝撃的だった 2020 と、果実が感じやすくわかりやすい 2021 の、ちょうど間を取ったかのような味わい。香りが強くアロマティックであるが故の「単調さ、イージーさ」を、過熱&アグレッシブな醸造によって「複雑さ、奥行き」に持って行った唯一無二のルケ。品種が珍しいだけに比較する機会はなかなかないことが残念でならない、素晴らしいワインです。

## Rocco Grignolino D'Asti 2022 DOCG ロッコ グリニョリーノ ダスティ <新アイテム>

前回のバルベーラに続き、グリニョリーノダスティが初入荷しました！バルベーラと同じく僅か 0.5ha しかないため、生産量は極僅か。しかも自分で納得できないときはボトル詰めを行わない、こだわりのジャンカルロ。付き合いを始めて 3 年目、ようやく入荷することができました！2022 年に初めて訪問した際、彼のグリニョリーノに衝撃を受けました。ブドウが違って猛烈な果実と凝縮感、それでいて酸が軽くやかなアスティらしい心地よさ。そして何より、ルケにも通じる華やかな香り！こんなグリニョリーノは今まで飲んだことがありません。「香りが強く出るのはいや、土地によるもの。アスティやカサレッツェではもっと濃厚みが出る。」そう話すジャンカルロ。しかし、最近特に感じるのですが、地域やブドウ品種の違いはもちろんです、それ以上に造り手それぞれに感じる特有の味わい、香りや印象。「この人だから出せる味」とでも言いたいでしょうか、。。

猛暑に見舞われた 2022、収穫量はやはり少なく生産量はたった 600 本。。。その中ではたいぶ貰えたほうだと思うのですが、とても少ない入荷数となります。ワイン名&エチケットの「Rocco ロッコ」は、2 年前まで可愛がってきた雄鶏の名前。昼夜問わず泣きまわる雄鶏のような(笑)、刺激的なグリニョリーノです！

## Vino Rosso "Psiche" 2020 ヴィーノ ロッコ "プシューケー" <新アイテム>

カッシネッタに初めて訪問した際に飲んだ 2020 の衝撃は、今でも忘れられません。あふれる果実と強い果実香、ルケの個性を強烈に表現しつつも、醸造概念を全く無視したジャンカルロのワイン造り。アンバランスでピーキーな、でもその危うさと繊細さが、16%をも越えるハイヴォリュームを錯覚するほどの軽やかさ。なんとあの 2020 が、トノー1 樽分だけ残して 24 か月熟成。当初はリゼルヴァとしてボトル詰めしようと考えていた彼。しかし、熟成が進むうちに、そのあまりの印象の違いと妖艶さに、「これは DOCG を取るべきではないのでは？」そう感じ始めたといえます。やはり、いくら小さな DOC といっても、申請する上では他の造り手と比較されます。その中であまりに違いすぎたり、目立ちすぎると、(以下、怖いので省略)。諸々の理由から DOCG を取っておりません。

その代わりにっては何なのですが、ラベルには彼らの畑の中心に立つ樹をデザイン、ジャンカルロ的にワインから感じたイメージより「プシューケー」(ギリヤン神話での美を表現)と名付けられました。華やかで弾けるような果実香はそのままだ、熟成による複雑さと奥行きが加わった、驚きのルケ。ルケというブドウの可能性にも驚かされますが、改めてジャンカルロの感性と決断力に驚かされる、今後さらに期待が持てる素晴らしい味わいです！



# Fanetti ファネッティ

トスカナーシエナ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続けているのは、恐らく他には存在しないのではないのでしょうか？ 長い間欠品となっておりまして

**Bianco S'Agnese ピアノサンタニエーゼ**、新しいロット(2023)が入荷しました！しかしながら、2023 年は天候に恵まれなかったため、生産量が非常に少なく、今回入荷分のみとなってしまいます、汗。

そして今回、入港より 6 カ月以上経過してしまいましたが、**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 1982**、改めてご紹介させていただきます。ボトル、ラベル、キャップシール、その古びた外装や土埃に驚かれるかもしれませんが、「費やした年月の証であり、このワインを語るうえで欠かせない」、というエリザベッタの意志を尊重し、ご理解いただいたうえでのご紹介とさせていただきます。

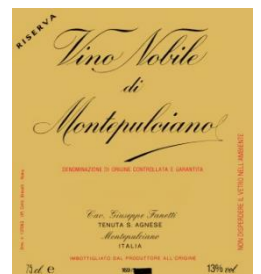
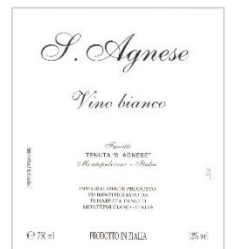
## Bianco S'Agnese ピアノ サンタニエーゼ <再入荷・新ロット>

1915 年にエリザベッタの祖父、アダモが造っていたテーブルワインを、一切の変化なく造り続けている。まさにモンテプルチアーノのテーブルワイン。欠品していたピアノコが今回入荷しました。今回中身は 2023 という事もあり、飲む印象としては最もフレッシュに感じると思います。しかしながら、非常に残念なお知らせが、、、

2023 はトスカナーナ以南では雨の影響で病気が蔓延、ブドウだけでなくオリーブの収穫でも壊滅的な被害を受けました。それも、23 年のピアノコは生産量が激減、今回入荷分のみで現地売となっております。ただ、ある程度の本数はありますので、「いきなり完売」みたいな事態にはならないと思いますが、次の入荷は「今年の収穫分」と考えるとまたしばらく先になってしまいます。ご迷惑をおかけして申し訳ありませんが、ご理解いただけますようお願いいたします。

## Vino Nobile di Montepulciano Riserva 1982 <バックヴィンテージ入荷>

モンテプルチアーノの高貴なワイン「Vino Nobile di Montepulciano ヴィーノノービレディモンテプルチアーノ」。現当主エリザベッタは 3 代目にあたり、祖父アダモが名付け親であり 1966 年に DOC として登録されました。ノービレはファネッティにとって、土地の伝統や地域性以上に「家族のワイン」という強い想いがあります。それもあって、すべてのワインを売り切るのではなく、「わが家の記録」として、1960 年代からのノービレを自身の地





下セラーに保管してきました。昨年訪問した際、話の流れから彼女がストックしているバックヴァンテージより、特別に分けていただくことができました！今回いただいたのは1982年、トスカーナは天候に恵まれた素晴らしいヴァンテージ。「標高の高いモンテプルチアーノでは、より酸があったから長期熟成にも向いていた」、そう話すエリザベッタ。地下10m、洞窟のようなセラーで、ほとんど動かされることなく、一定の温度で40年近い年月をゆっくり熟成してきたヴィーノノーピレ。1990年代にボトル詰め、ラベルやキャップシールも貼られた状態で熟成。地下セラーでこれだけの年月を過ごしたボトルには、それを物語るだけの汚れや土埃がたまっていました。

今回、このワインを日本に送るにあたって、エリザベッタとの約束があります。「外装や汚れはなるべくそのまま(飲み手へ)届けてほしい。このノーピレは自分たちと共に40年以上過ごしてきたモノ、時間を経た証なの、極力そのままの状態届けてほしい」。ワインは4月に到着しました。そこからワインが落ち着くのを待ち、キャップ、液面をすべて確認。そこで汚れやほこりなど程度を確認しつつ1本ずつラッピング。現地ではエリザベッタたちが、そして日本ではエヴィーノスタッフ総動員ですべて確認・加工いたしました。

しかし、これだけの年月を経たワインである以上、ボトルごとに味わいの違いや熟成の進み具合も異なります。今回の出荷に関しては、上記のような「ボトル差、味わいの違いや外装の汚れ」について、ご理解いただいたうえで扱っていただきますよう、必ずご確認下さい。

この6か月間で、幾度か抜栓しテイスティングを行ってきました。コルクはある程度劣化が進んでいますが、何とか状態は保たれております。オリはほとんど沈み切って固着した状態。デキャンタをせずともオリが舞うような個体はありませんでした。開けてすぐは非常に穏やか、数時間かけながら徐々に開いていきます。円熟したサンジョヴェーゼの香りと繊細さ。そしてまだ枯れていない健全な果実、開いてからの滑らかで深い余韻に感動します。ファネッティが生み出した「ヴィーノノーピレ ディ モンテプルチアーノ」というワインのポテンシャルに、ただただ驚かされる素晴らしいワインです。今回、エリザベッタの「気まぐれ」でいただいた1982、40年以上の年月を、彼らのカンティーナで越えた希少なヴィーノノーピレ。ぜひ一度は飲んでいただきたい、記憶に残るワインです。



※ご注文にあたり、以下ご確認ください。

- ・ボトル表面にはモンテプルチアーノの粘土質土壌からの土埃、経年による汚れやくすみがあります。
- ・大きな劣化、液面の低下など入港時にすべて手作業で確認しておりますが、40年の歳月によるボトル差、味わいの違いがあります。
- ・ボトル詰め後、30年以上経過したワインです。長期間の熟成による変化は、必ずしも100%の味わいを保証するものではありません。
- ・添付写真の通り、全ボトルの液面の確認、外装も程度を見て拭き取り、1本ずつラッピング、取扱・説明ラベルが貼付してあります。

上記の理由のため、状態不良による返品や交換をお受けできません。どうかご理解いただいた上で、ご購入いただきますようお願い申し上げます。ファネッティ家が守り続けてきたヴィーノノーピレの伝統、そして時間を経た味わいにご興味・ご理解いただける方に限り、ご購入いただけますと幸いです。

**Skerlj** スケルリ

フリウリ=ヴェネツィア ジュリーアードリエステーサレス

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>Vitovska</b> ヴイトフスカ 《新ヴァンテージ》	<b>DOC</b>  <b>2021</b>	白	750ml 1500ml ★30本	¥6,500 ¥15,200	ヴイトフスカ、収穫後、開放式の大樽にて3週間、果皮と共にアルコール発酵を終える。圧搾後も大樽にて24か月、ボトル詰め後6か月以上熟成。 2021年は天候に恵まれ、強い果実味と酸が共存したバランスの良いヴァンテージ。非常に繊細でありながら、時間がたつごとに開き、膨らむ果実と長い余韻。まさにヴイトフスカの個性が際立つ素晴らしい味わいです！
<b>Malvasia</b> マルヴァージア 《新ヴァンテージ》	<b>DOC</b>  <b>2021</b>	白	750ml 1500ml ★30本	¥6,500 ¥15,200	マルヴァージア イストゥリアーナ、収穫後、開放式の大樽にて3週間、果皮と共にアルコール発酵を終える。圧搾後も大樽にて24か月、ボトル詰め後6か月以上熟成。精度が高いだけでなく、酸も十分に維持した状態で収穫。果実のヴォリュームとアロマティックさ、そして土地由来の酸とミネラルの理想的なバランス。他の地域では決して出会えない、魅力を持ったマルヴァージアです！
<b>★Terrano</b> テッラーノ 《新ヴァンテージ》	<b>DOC</b>  <b>2019</b>	赤	750ml 240本	¥5,500	テッラーノ 100%、収穫後、開放樽にて約2週間、果皮と共に醗酵を行う。圧搾後、木樽(500L)にて約18か月、ボトル詰め後30か月以上の熟成。ブドウ由来の高い酸によってワインが守られると考えたマテイ、現在おほとんどSO2を添加せずにボトル詰め。 2019は天候に恵まれながらも、酸が残ったヴァンテージ。酸が高すぎる事で有名なテッラーノ、収穫量を抑え種子まで完熟を待ってから収穫。他の白よりも2年ほど、長く熟成期間を取っていることで、酸の奥に隔れがちな複雑さや、ブドウ由来のユニークな魅力を感じられる状態。他にはない個性と旨味を持った赤。
<b>Terrano R</b> テッラーノ リゼルヴァ 《新アイテム》	  <b>2018</b>	赤	750ml ★60本 1500ml	¥11,000 ¥24,000	テッラーノ 100%、収穫後、開放樽にて約2週間、果皮と共に醗酵を行う。圧搾後、木樽(500L)にて48か月、ボトル詰め後18か月以上の熟成。 2018、近年稀に見る猛暑となったカルソ。例年は表現できない「強い果実」を持ったヴァンテージ。樹齢の一番古い区画のトノー(木樽)1つだけ、合計48か月の熟成。ブドウ自体のポテンシャルの違い、土地由来の酸と猛暑による高い糖分が高次元でバランス、そしてさらに樽でじっくりと熟成を経たテッラーノ。サイズの違いを十分に感じる特別なテッラーノ。

<b>Vitovska“67”</b> ヴイトフスカ “セイセツテ”			<b>750ml</b>	<b>¥8,900</b>	ヴイトフスカ、樹齢10~15年、2003年に植えたアルバレッロの畑より選別したブドウのみを収穫。除梗し、カルソの石灰岩の塊を丸めて作った「石樽」の中で、果皮と共に醸酵。そのまま12か月間果皮と共に熟成。压榨後、オリ引きを行い大樽へ移しさらに12か月の熟成。樽詰めの際にごく僅かにSO2を加える。 ブドウが育った土地そのものである石灰岩の容器で醸造することで、よりブドウに余分な要素を加えないという発想から生まれた、特別なヴィトフスカ。
	<b>2020</b>	白		<b>1500ml</b>	

## La Cascinetta ラ カッシネッタ ピエモンテーアレッサンドリアーヴィアリージ

商品名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>Ruche di Castagnole</b> <b>Monferrato DOC</b> ルケ ディ カスタニョーレ モンフェラート <b>《新ヴィンテージ》</b>	<b>2022</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥5,300</b>	ルケ100%、樹齢13年。収穫後、果皮と共に約2週間の醸酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないよう、こまめにオリ引きを行いながら12か月の熟成。収量を抑え、ブドウが完熟するまで収穫を遅らせたルケは、強烈な糖度の高さと芳醇すぎる香りを身にまとう。2022は夏の猛暑&水不足のヴィンテージ。非常に暴力的なアルコール(16%)を持ちながらも軽い、あふれんばかりの香りとアロマティックさ。そして揮発酸も高くも負けていない果実と酸のバランス。香りが強くアロマティックであるが故の「単調さ、イージーさ」を、過熟&アグレッシブな醸造によって「複雑さ、奥行き」を感じる唯一無二のルケ。
<b>★Rocco Grignolino d'Asti</b> <b>DOCG</b> ロッコ グリニョーロ ダスティ <b>《新アイテム》</b>	<b>2022</b>	赤	<b>750ml</b> <b>240本</b>	<b>¥4,800</b>	グリニョーロ100%、樹齢13年。収穫後果皮と共に3週間の醸酵。压榨後ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないよう、こまめにオリ引きを行いながら12か月の熟成。収穫量を落とし、樹上にて完熟するまで収穫を遅らせたグリニョーロ。猛烈な果実と凝縮感、それでいて酸があり軽やかなアスティらしい心地よさ。そして何より、ルケの通じる華やかな香りに驚かされます。 ジャンカルロ曰く、「この土地(カスタニョーレ モンフェラート)特有の香りや軽やかさが共存した、魅力的なグリニョーロ。
<b>★Vino Rosso “Psiche”</b> ヴィーノ ロッソ“プシューケー” <b>《新アイテム》</b>	<b>2020</b>	赤	<b>750ml</b> <b>240本</b>	<b>¥6,800</b>	ルケ100%、樹齢11年。収穫後、果皮と共に約2週間の醸酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないよう、こまめにオリ引きを行いながら12か月の熟成。その後、古樽(500L)に移し24か月の熟成。 2020のハイヴォリュームかつ華やか、弾けるような果実的な香りそのままに、熟成による複雑さと奥行きが加わる。ルケというブドウの可能性に驚かされます。今後さらに期待が持てる素晴らしい味わいです！
<b>Barbere L'Inbottiglio</b> バルベーラ リンボッティリオ	<b>(19)</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥4,400</b>	バルベーラ100%、樹齢9年。収穫後果皮と共に4週間の醸酵。压榨後ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら12か月の熟成。バロルドと同じ畑のブドウ、手探りの醸造の中、果皮の要素を最大限引き出そうと、压榨を遅らせた結果、褪色が起こり酸化したような色合いとなってしまったバルベーラ。色調は確かに褪色が感じられるものの、香りの複雑さ、骨格のサイズ、奥行き、どれも全く遜色のないあじわい。
<b>Ruche di Castagnole</b> <b>Monferrato DOC</b> ルケ リゼルヴァ	<b>2016</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥6,500</b>	ルケ100%、樹齢7年。収穫後、果皮と共に約2週間の醸酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら6か月、500Lの木樽に移し48か月の熟成。
<b>Fanetti <small>ファネッティ</small></b> <span style="float: right;">トスカナーシエナーモンテプルチアーノ</span>					
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 S'Agnese</b> ビアンコ サンタニェーゼ <b>《再入荷・新ロット》</b>	—	白	<b>750ml</b>	<b>¥2,500</b>	トルビアーノ トスカーノ、マルヴァジーア ピアンカ、樹齢30~40年。収穫後、約1日のマセレーション(果皮浸漬)、野生酵母による醸酵を促す。压榨後大型のセメントタンクにて醸酵、途中オリ引きを行いそのまま12か月の熟成。50年以上全く変わらない手法のトスカナービアンコ。
<b>★Vino Nobile di Montepulciano Riserva</b> ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ <b>《バックヴィンテージ》</b>	<b>1982</b>	赤	<b>750ml</b> <b>180本</b>	<b>¥26,000</b>	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。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。 ファネッティの地下セラーで、ストックしてあったバックヴィンテージの中から、今回1982ヴィンテージを分けていただきました。当主であるエリザベッタの希望に従い、ワインが落ち着くのを待ち、キャップ、液面をすべて確認。そこで汚れやほこりなど程度を確認しつつ1ずつラッピングした状態でお送ります。 <b>※上記「ご注文にあたり」をご理解いただいた上での出荷となります。</b>
<b>Rosso Fanetti</b> ロッソ ファネッティ	—	赤	<b>750ml</b>	<b>¥2,000</b>	サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、マルヴァジーア、トルビアーノ、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。野生酵母による醸酵を促す。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樽詰め。

<b>Rosso di Montepulciano</b> ロッソ ディ モンテプルチアーノ	2006	赤	750ml	¥3,000	ブルニョーロ(サンジョヴェーゼの亜種)、カナイオーロ、マンモーロ、樹齢 20 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を行い、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、使い込んだ大樽(20~30hl)にて 24 か月以上熟成。途中適宜オリ引きを行い、ノンフィルターにてボトル詰め。
<b>Vino Nobile di Montepulciano Riserva</b> 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。
<b>Santo</b> サント	—	白甘	375ml	¥8,500	トレ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、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。
<b>EXV Olive Oil</b> エスクラ ヴァージン オリーヴオイル	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、オリーブの栽培・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ブオイル。(酸度 0.2%) ※ワインと混載可
			500ml	¥2,900	