

《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。

アルトアディジェより、止まらない探求心を持つフランツが造る多様&個性のシードル Floribunda フロリバンダより、各種シードルが再入荷！春から夏に向かう心地よい気候、一番シードルが飲みたい時期に、ようやくご用意することができました！そして、久しぶりに唐辛子入りのペペロンチーノ、さらに新しくハチミツ入りシードルも実験的な醸造ですが入荷しております。エミリア＝ロマーニャ、次世代を担う造り手 KOI di Fravi Restani コイ。スプマンテやフルーツアンテのイメージが強いですが、今回はスティル3種類がそれぞれ新しいヴァインテージに切り替わりました！モスカート&モデネーゼの Orsu オルスウは猛暑のヴァインテージ。リリースよりゆっくりに時間をかけたことで、理想的な状態でご用意できました！そして、Il Fameto イル ファルネートからは、欠品しておりましたビン内二次醗酵、ブルット ナウーレが再入荷です。

通常アイテム 5/14(水) 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 ~5/13(火) 12:00 締切

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

研究好きフランツの、独創的な発想から生まれる多種多様なシードル。フロリバンダよりシードル 2023 が再入荷いたしました！以前からシードルの熟成の可能性を考えていたフランツ。2023 年はバランスの取れた良質なリンゴが収穫できたこともあり、一部のシードルを翌年までストックし、瓶内醗酵より1年が経過するのを待ってから再リリースしました。基本の Sidro スイロ、カリンの旨味際立つ Sidro con Cotogna コーニャ、サンブーカの甘い香り Sidro con Fiori di Sambuco フィオリディサンブーコ、そしてショウガの爽やかさが際立った Sidro con Zenzero ゼンゼロの4種類。フレッシュで発酵した酸が特徴のフロリバンダのシードルですが、今まではあまり感じなかった「熟成」をも感じる味わい。もちろんフレッシュさは失われず、柔らかさ、香りの豊かさ、より楽しんでいただける味わいになりました！さらに、昨年は諸事情で入荷を見送った Sidro con Peperoncino ペペロンチーノですが、今回入荷(フランツ激推しのため、汗)、そして探求心の尽きない男フランツ！今はまだ実験的にですが新たにハチミツ入りの Sidro con Miele ミエーレが新たに仲間入りです！

Sidro con Peperoncino 23 スイロ コン ペペロンチーノ 《新ヴァインテージ》

昨年とはある事情から(笑)、ペペロンチーノは入荷しなかったのですが、皆様の強い要望と、フランツ自身の推しによって今回入荷いたしました。個人的には、あまり辛いのは得意ではないのですが、汗。「辛みと刺激によって、リンゴ本来の甘みや香りが際立つ」というフランツ、今回も細部にマイナーチェンジがなされてのリリースです！前回のような鼻を刺すような辛味は感じませんので一安心です(笑)。しかし、味わいにはっきりと辛味を感じ、後からリンゴ由来の香りや果実味を柔らかく感じます。1度の出来に納得せず、毎年調整を続けるフランツらしく、これまでで一番のバランス感かもしれません！辛味ははっきり感じますが決して辛すぎず、ちょうどよいバランス。辛いものがあまり得意でない方でも、今回は楽しんでいただけるかもしれません。あくまでも興味本位からかもしれませんが、ぜひ皆様、一度ハマされた気になってお試しいただきたい、遊び心のあるシードルです！

★Sidro con Miele 23 スイロ コン ミエーレ 《新アイテム》

そして今回、新たに加わりましたシードルはハチミツ入り！なんとなく想像がつく方もいると思いますが、人類最古のお酒として知られているミード(ハチミツ酒)より着想を得たシードル。当初はハチミツの甘味を感じる、食後酒のようなシードルをイメージしていたフランツ。しかし、自身で納得のいく味わいにならず、改良を続ける中で、ベースは純粋にリンゴだけで醗酵を行い、瓶内2次醗酵の時点でリンゴ果汁の代わりにハチミツ添加。ハチミツ自体の甘さを強調するのではなく、ハチミツの香りを纏ったシードルになりました。ハチミツは、近隣の有機養蜂家より譲ってもらったハチミツ(ミルフォーリエ)。将来的には自分のリンゴ畑に蜂箱を置き、リンゴの花から取れたハチミツで醸造したいと夢を語るフランツ。彼の探求心とこだわりは相変わらずですね、汗。ハチミツの甘い香りとコクのある味わい、わずかに感じる甘みは強すぎず、食前だけでなく食後にも楽しめる興味深いシードルです！

Sidro 23 スイロ 《再入荷》

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、皆さん驚いていただけるでしょう！

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。冷凍でバランス感のあるヴァインテージという2023。リリースより約1年が経過し、キレイな酸と細やかな泡、フレッシュさの中にも熟成由来の味わい、旨味が加わりました！

Sidro con Cotogna 23 スイロ コン コーニャ 《再入荷》

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」をイメージして造られたシードル。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、幅を持たせることができました。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。ビン内二次醗酵の際に、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！初めから熟成を意識しているだけに、その味わいの強さ、熟成の魅力をしっかりと感じられる味わいです！

Sidro con Fiori di Sambuco 23 スイロ コン フィオリ ディ サンブーコ 《再入荷》

彼の農園で咲くサンブーカ(エルダーフラワー)の花を加えて醗酵させたシードル。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、オリジナリティ溢れるシードル。熟成によって香り・丸みが、増幅されたサンブーコの香りとは一体化して驚かされます！

Sidro con Zenzero 23 スイロ コン ゼンゼロ 《再入荷》

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、最近で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。熟成によってリンゴの甘味が際立ち、ショウガの爽やかさとの相性はより強く感じます。熟成による変化、成長を最も強く感じるの、このゼンゼロかもしれません！



完全無添加を堅持しつつも、クリアで雑味のないワイン造りを目指すフラヴィオ レスターニ。グラツィアーノやエリオールが守ってきたエミリア＝ロマーニャの伝統を担う、次世代の造り手の一人。前回 Samodia サモディアをご紹介した通り、KOI コイのワインでも、精力的に行動しているフラヴィオ。スパマンテやブルツァンテのイメージが強いですが、今回は泡のないスティルワイン 3 種類、それぞれ新しいヴァンテージをご紹介させていただきます！ポローニャを代表するブドウでもあるピニョレットを用いたベースの白の **Cheto2023** 外、2021、2022 と猛暑に苦しんできたフラヴィオ。冷涼で雨の多い 2023 はフレッシュ、果実を素直に感じる美しさ！モスカート&モデネーゼ、果皮のポテンシャルを引き出した **Orsu2022** オルスウ。猛暑で完熟を経た果実が非常に印象的で、濃厚でいて味のある個性が際立つヴァンテージ。そして久しぶりの入荷となる赤 **Nami23** ナミは冷涼で軽やか、素晴らしい飲み心地です！

“Cheto” Bianco (23) “外” ビアッコ 《新ヴァンテージ》

ポローニャ側、カンティーナの近くにあるブドウ畑より収穫したピニョレットとモンターニ、共に果皮が厚くタンニンを持つ個性的なブドウ。それぞれのブドウを合わせて収穫し、除梗せずに直接プレス、果汁のみで醗酵を行います。マセレーションを行わずとも、モストにタンニンを感じ、果実と酸はやや穏やかなイメージの外。近年、猛暑の影響で果皮も強く、糖度も高いため醗酵中に問題が起きるケースも多かったと話すフラヴィオ。モストだけの状態、さらに SO2 を一切添加しない状態は非常にリスクが高いのも事実。不安定さや揮発酸が高くなりやすいヴァンテージが続いてきました。それに比べ今回の 2023 は雨が多く、冷涼な気候の影響もあって糖度と酸、そして果皮の熟成とそれぞれバランスの取れたブドウが収穫できたといえます。ピニョレット特有の果皮由来のタンニンはやや控えめ、果実のフレッシュさと柔らかく心地よい酸。果実的でありながら柔らかい、フレッシュで味わい深い酸が全体のバランス感が壊れません！気が付いたらボトルが空いてしまう、、外本来の味わいがようやく戻ってきました！



“Orsu” Bianco (22) “オルスウ” ビアッコ 《新ヴァンテージ》

モスカートをベースに造られるオルスウ、3 年目となる 2022 をリリースいたします。高樹齢のモスカートは収穫量も少なく、完熟すると酸が落ちやすいこともあり、酸の高いレッピーアーノ モデネーゼと合わせて醸造。2022 は天候に恵まれ猛暑と呼ばれるヴァンテージ。ただ 2021 のような水不足に陥ることなく、過剰な凝縮や乾燥が起きなかったと話すフラヴィオ。これまでのオルスウに比べ、やや酸は少ないものの、それを補うに余ほどの果実味とボリューム感。フルーツが強くアロマティックなイメージのモスカートですが、果皮の要素や長期間の醗酵によって、他のモスカートには感じ得ない複雑さや骨格を感じる味わい。改めてモスカートの可能性を感じるワインになりました！唯一の問題だった「熟成」についても、少しずつ時間をかけられるようになりました。熟成によって味わいの一体感が増し、モスカートの持つ表面的な香りだけではなく、果皮の持つ旨味、複雑さが良く表現されていて、やや穏やかな酸が全体を包みこむ。ようやく完成にたどり着いたヴァンテージ。



★Nami”Barbera(23)” “ナミ” バルベアラ 《新ヴァンテージ》

外やオルスウの畑に混植されていたバルベアラから、自家消費用に造っていた赤。2022 は醸造を行わなかったため、1 年飛ばしでのリリースとなります。醸造はランブルスコに近く、果皮と約 5 日程度、醗酵途中で圧搾を行いセメントタンクにて熟成を行った、シンプルなバルベアラ。シンプルながら素材をダイレクトに感じる味わい。その節々にはフラヴィオの几帳面さや誠実さを感じる醸造。ランブルスコにも通じるような、透き通った味わいに小気味よいタンニン、そして圧搾の飲み心地！名前の由来は、鯉の養殖を営んでいた日本好きの父の好み。穏やかな「波」のように柔らかく心地よい味わい、、とのこと(笑)。バルベアラの畑が僅かなため、入荷量はあまり多くありませんが、忘れられない飲み心地をもったワインです。



Il Farneto イル ファルネート

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。レツジョ エミリア最高のテーブルワイン「イル ファルネート」より、欠品してました瓶内 2 次醗酵、ドサーージュなしのクオリティを見せるスパマンテ、ブルツァンテ 2022 が再入荷。現地に残っていた最後のロットという事もあり、ワインも落ち着き理想的な状態、贅沢な味わいです。

Brut Nature22 ブルツァンテ ナトゥーレ 《再入荷》

瓶内二次醗酵のスパマンテ、ブルツァンテ ナトゥーレ。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二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パマンテ。二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。素材 & 仕事のクオリティが両立しているだけでも素晴らしいのですが、それでいてなんとも手の届きやすい価格にも、いつも本当に驚かされます、、汗。

猛暑のヴァンテージという事もあり、瓶内二次醗酵に苦戦した2022。果実が完熟しボリュームを感じる一方、酸は穏やかで二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。



Floribunda フロリバンダ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Sidro con Peperoncino サイドロ コン ペペロンチーノ 《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%、トッパス 20%)、樹齢 20 年。収穫後、破砕・圧搾。醗酵の始まったモストに、フレッシュの唐辛子 2 種(スイートチリ、ハバネロ)を加え、醗酵が終わるのを待つ。遅れて収穫し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)せずにリリース。唐辛子の辛みが、リンゴの甘みを引き立ててくれる、個性的なシードル、、。
★ Sidro con Miele サイドロ コン ミエーレ 《新アイテム》	23	シードル	750ml	¥3,600	リンゴ(ゴールドラッシュ 80%、トッパス 20%)、ハチミツ(百花蜜)1%、樹齢 20 年。破砕・圧搾し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、果汁とハチミツを加えて瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)なし。SO2 完全無添加。ハチミツ酒に着想を得たハチミツ入りシードル。

Sidro スイドロ ◀再入荷▶	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(トップバス、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)なし。SO2 を一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。
Sidro con Cotogna スイドロ コン コーニャ ◀再入荷▶	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(トップバス 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)なし。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。
Sidro con Fiori di Sambuco スイドロ コン フィオリ ディ サンブーコ ◀再入荷▶	23	シードル	750ml	¥3,200	リンゴ(トップバス)、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)なし。SO2 完全無添加。サンブーカの甘い香りと清涼感あるシードル。
Sidro con Zenzero スイドロ コン ゼンゼロ ◀再入荷▶	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、地元南子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)なし。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。
Sidro al Corniolo スイドロ アル コルニョーロ	23	シードル 赤	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴールドラッシュ、トップバス)、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(セイヨウサンシュユ)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)なし。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。

KOI di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ

エミリア=ロマーニャーボローニャーヴァルサモツジヤ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
"Cheto" Bianco ケト ビアンコ ◀新ヴィンテージ▶	(23) LOT 06/2024	白	750ml	¥3,500	ピニョレット 60%、モントゥーニ 40%、樹齢 15~30 年。 ボローニャ側にあるブドウ畑。果皮の厚いピニョレット、酸の高いモントゥーニ。2 つのブドウを合わせて収穫。除梗せずに直接プレスし、果汁だけの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。その後、オリと共に約 6 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。久しぶりに冷涼な 2023、糖度と酸、そして果皮の熟成と、バランスの取れたブドウ。ピニョレット特有の果皮由来のタンニンはやや控えめ、果実のフレッシュさと柔らかく心地よい酸。果実的でありながら柔らかい、フレッシュで味わい深い酸が全体のバランス感が豊かです！
"Orsu" Bianco オルスウ ビアンコ ◀新ヴィンテージ▶	(22) LOT 05/2023	白	750ml	¥5,200	モスカート 60%、トレッピアーノ モデネーゼ 40%、樹齢 30~40 年。 ボローニャ側にあるブドウ畑。完熟したモスカートは除梗し、潰さずに 2 日間マセレーション。あとからプレスしたモデネーゼのモストを加え、そのままの状態です。圧搾し 6 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月の熟成。モスカートの果皮の持つポテンシャルを意識したワイン。アロマを抑えるためにセミカーボニックに近い状態で長期間のマセレーション。猛暑の 2022、完熟した果実とヴォリューム、穏やかな酸。モスカートの表面的な香りではなく、複雑さや奥行きを表現、ポテンシャルを秘めた白。
"Nami" Barbera ナミ バルベーラ ◀新ヴィンテージ▶	(23) LOT 07/2024	赤	750ml	¥3,800	バルベーラ主体、樹齢 20~30 年。Cheto の畑を借りた際、一緒に植わっていたバルベーラ。バルベーラは果皮と共に 5 日程度、セメントタンクにて醗酵&熟成。ボトル詰めを行い、12 カ月熟成。他のキュヴェと同じく、醸造~ボトル詰めまで SO2 は一切加えない。シンプルな醸造を意識した素材を感じる味わい。ランブルスコにも通じるような、飲み心地の良さを感じる赤。
"Illusione" Spumante イルズィオーネ スプマンテ	(22) LOT 01/2023	白泡	750ml	¥4,000	トレッピアーノ モデネーゼ 100%、樹齢 20 年~30 年。厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗せずダイレクトプレス。果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。その後、醗酵の状態を確認しスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。
"Visio" Spumante ヴィズィオ スプマンテ	(22) LOT 03/2023	ロゼ泡	750ml	¥4,000	トレッピアーノ モデネーゼ、ランブルスコ ソルバーラ主体、ランブルスコ マエストロ、樹齢 40 年~。モデナにあるベルッツイ仕立て、混植されたブドウ畑。収穫のタイミングを見極め、同時に収穫を行、直接プレス。果汁のみで醗酵を行います。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。醗酵の状態を確認しスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。

CHI MERA Frizzante キメラ フリッツァンテ	(22) LOT 02/2023	白 微泡	750ml	¥3,500	ピニョレット主体、トレッピアーノ モデネーゼ、アリオンサ、アルバーナ、他。樹齢 30 年〜。時期を見極めて合わせて収穫。除梗せずそのままプレスし、果汁だけの状態で醗酵。冷蔵保存しておいたモデネーゼのモストを加え、ボトル詰め。瓶内 2 次醗酵のちスポッカウーラを行わずそのままリリース。ピニョレットの果皮由来のタンニンと、厚みのある果実。酸とのバランスも良く、スプマンテとは違う柔らかさ&気軽さを感じる味わい。
--	------------------------	---------	-------	--------	--

"Lambrooklyn" Lambrusco ランブルスクリン ランブルスコ	(22) LOT 04/2023	赤 微泡	750ml	¥3,200	ランブルスコ グラスバロッサ、樹齢 50 年〜。ベルッスイ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスバロッサ。収穫時期を遅らせ完熟したブドウのみ収穫。収穫は 2 度に分け、すべて除梗し 50%は破砕せず加え、3 日間果皮とともに醗酵を行う。圧搾し、そのまま木樽にて 6 カ月の熟成。冷蔵保存していたグラスバロッサのモストを加えて瓶内で再醗酵。KOI のフィロソフィのままに、完全無添加にて醸造されるランブルスコ。果実の繊細さ、飲み心地の良さ、そしてブドウ由来の野性味、女性的な柔らかさを感じるランブルスコ。
---	------------------------	---------	-------	--------	---

Il Farneto イル ファルネート エミリア＝ロマーニャレージョ エミリア＝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
Brut Nature ブルット ナトゥーレ ◀再入荷▶	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リリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサー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、ドサーージュなしでの味わいは毎度驚かされます。
Mary of Modena マリー オブ モデナ	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リリース。二次醗酵の酵母は使わず、ドサーージュも行わない瓶内二次醗酵。
Frisant Bianco フリザン ビアンコ	2023	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。除梗せずに圧搾、果汁のみで野生酵母による醗酵を促す。冷蔵保存していたスベルゴラのモスト(果汁)加え、再び醗酵が始まってからボトル詰め。春先の気温上昇を利用して瓶内で醗酵。オリぬきなし。
Frisant Rosato 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	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、トレ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 Bianco ジャンドン ビアンコ	2023	白	750ml	¥2,900	マルヴァジア デイ カンディア 100%、樹齢 30 年。友人より借りた畑。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 カ月の熟成。果皮に特徴のあるカンディアの個性を表現した白。
Spergle スベルグレ	2023	白	750ml	¥3,000	スベルゴラ、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(10%程度)は果皮と共に木樽にて 1 カ月、醗酵が終わり 2 つを合わせてタンクにて 6 カ月熟成。オリ引きののちのボトル詰め。冷涼な 2023 らしく、柔らかいスベルゴラの酸と丸い果実味をきれいに表現。品種特有の柔らかく甘い香りと鋭さよりも丸みを感じる、親しみやすい味わい。
Giandon Rosato ジャンドン ロザート	2023	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。プレスを行い果汁のみで醗酵が始まる。途中スベルゴラのモストを加え醗酵、タンク内で 6 カ月の熟成。軽いタンニンと強めの色調、非常にドライで食べ物を欲する、食中酒としてのロゼ。
Giandon Rosso 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。
Berzmein 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(ノー)に移し 12 カ月の熟成。オリ引きの後ボトル詰め。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。