

《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。

カンパーニャ州、風光明媚なアマルフィからほど近い、山岳地のトラモンティにてギリシャ時代から残るブドウ品種より造られる土地の味わい、**Monte di Grazia モンテディグリア**。生産のないロザートを除いて、それぞれ新しいヴァンテージ&毎年楽しみなホールマトも少量ながら入荷しております！そして今回、彼らも初めてのボトル詰めとなる、ティントーレ 100%の特別な赤 **Rosso Linu'ロッシ** リヌーがリリースです。そして、ラツィオの **Le Costeレ コステ**からは、昨年より再入荷が続いておりますピアンケット 22&ピアンコ 22、再入荷のタイミングでレートに恵まれて、少しだけですが価格を抑えて再リリースさせていただきます！さらに、リトツォやピツツィカントとは一線を画す、レ コステの根幹となるキュヴェを中心に新しいヴァンテージのご紹介です。中でも、ワイナリー名でもあり畑の名前でもある「Le Costeレ コステ」を冠したピアンコ&ロッシは新ヴァンテージが登場です！

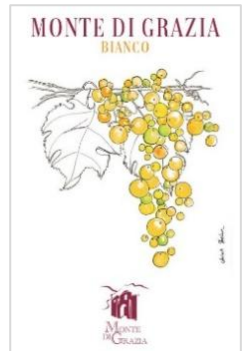
**9/10(水) より出荷** ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

★**少量入荷アイテム** ~9/9(火) 12:00 締切

## 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海岸。その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、フィロキセラの影響を受けずに残る、ギリシャ時代からの地ブドウ。この町の文化や伝統を守り続けてきた父、アルフォンソの意志を継ぎ、伝統を承継しつつも、畑での仕事&ワイン造りに対して、独自性を引き出すと努力を続けるフォルトゥナート。各キュヴェそれぞれ欠品、欠品間近となりましたので、新しいヴァンテージをご紹介します！**Bianco2022** ピアンコ、**Bianco Spritiglione22** ピアンコ スプリティリオーネ、**Rosso Melogna22** ロッシ メローニャは、猛暑の2022。しかし、彼らの涼すぎる特殊な気候環境では、猛暑の方がかえってブドウが完熟するという、果実的で個性を強く感じる魅力的なヴァンテージ！そして **Rosso2017** ロッシも同様に猛暑によってブドウが完熟した特別なヴァンテージ。そして同じ 2017 年、アルフォンソが長年温めてきた新しい取り組み。特別な年、特別なティントーレだけで醸造&ボトル詰めされるリゼルヴァの赤ワイン **Rosso Linu'2017** ロッシ リヌーがリリース。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外マトで造ったホールマト **Pomodori di Tramonti 2024** ポモドーリ ディ トラモンティも今回合わせてご紹介させていただきます！



### Bianco2022 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り、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。それから果皮が薄くデリケートなピアンカ テネーラ、果皮が固く遅熟で酸の強いジネストラは直接プレス。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。2022 年は猛暑のヴァンテージ。5 月の時点で 30 度を越えるような気温と日照にあったものの、8 月以降は雨が続き、最終的には収穫は遅く 10 月中旬を過ぎてから。それでも糖度は上がらず、アルコールは 11%程度と低く仕上がりました。この 10 年で「温暖化」と呼ばれるように、平均気温も高くなっているイタリア。しかし以前は「完熟させることが難しい」、このトラモンティという土地では、気温が上昇したことで「バランスよくブドウが成熟できるようになった」、と考えているフォルトゥナート。モンテ ディ グラツィアらしい「酸」を基調としたエッジの効いた味わい。そしてフォルトゥナートの考え通り、2 年以上の熟成期間を取ることで、鋭い酸の奥にある果実香と土地の個性、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 Spurtiglione2022 ピアンコ スプリティリオーネ 《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、ピアンカ テネーラ、ジネストラ、3つのブドウで醗酵・熟成を行った白。スプリティリオーネ 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。2022 年は猛暑と長雨という極端な天候によって、収穫量が落ちつつも 10 月中旬まで収穫を遅らせ果実的な成熟を感じるヴァンテージ。より果皮の印象を感じつつも、非常に繊細。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。通常のピアンコと比べても、非常に違いを感じる特徴的な味わいです。



### Rosso Melogna2022 ロッシ メローニャ《新ヴァンテージ》

彼らが所有する、最も標高の高い区画のブドウより造られる、「フレッシュさ」を表現した赤。ピエディロッシはトラモンティのオリジナルではないですが、地域では古くから栽培されてきたブドウ。高標高と強い火山性土壌、特徴的な気候環境で栽培されたピエディロッシは、他の地域のそれとは明らかに異なる個性を見せます。ベースとなるピエディロッシに、ティントーレなど地品種も合わせて醸造。マセレーションの期間をあえて短く、果実のフレッシュさ、飲み心地を意識した赤。タンニンは若くも決して嫌味ではなく、強い酸とフレッシュな果実に良いバランス感を与えてくれます。「酸っぱさというものが、必ずしもネガティブなものではない」、それを証明してくれるかのような成熟したブドウの持つ、フレッシュな酸とタンニン。ランブルスコやテッターノのような「旨味ある酸」、食事との相性を容易に想像できる、力をもった赤ワインだと思います！

### Rosso 2017 ロッシ 《新ヴァンテージ》

そして、彼らにとって最も大切なブドウであるティントーレ。このトラモンティがオリジナルであり、果皮は薄くデリケートで、果肉に強い色素を持つという個性的なブドウ。成熟が遅く収穫は平均しても 10 月下旬、11 月以降になることも多いという晩熟の黒ブドウ。父のアルフォンソも、このブドウに強い可能性を感じていました。しかしこのティントーレ、驚くほどに酸度が高く糖度が上がりづらいブドウ。標高が高いトラモンティでは、昼夜の気温差もあるため、より酸が残る。さらに糖度が上がらないため、酸だけ飛びぬけた非常にアンバランスなワインになってしまう、難しいブドウでした。父の意志を受け継ぎつつも、独自の解釈とマイナーチェンジを続けてきたフォルトゥナート。近年の気温上昇によって、「以前は 11 月に入っても完熟させることは難しかった。でも近年は 10 月中旬には種子まで成熟できることも多くなった」、といいます。



そして今回リリースする 2017 年は、まさに猛暑と水不足のヴィンテージ。今までにない気温の高さと、全く雨が降らない状況が続きました。それでも樹齢 100 年を余裕で越えるようなブドウ樹では、全く問題が起こらず(驚)。むしろ高い気温によって、例年では考えられないほど精度が上がりました。10 月下旬まで収穫を待つ、ようやく成熟した理想的なテントーレ。例年 11%程度しかないアルコールが、この 2017 に限ってはなんと 14%という高さまで上がりました！そしてもちろん、精度が高いだけでなく、タンニン、フェノール熟成も見られる素晴らしいヴィンテージとなりました。

前回ご紹介した 2014 と比較すると、正反対となる猛暑のヴィンテージ。その圧倒的な違いに驚いていただけたと思います！マイナーな地域、マイナーなブドウ品種、そうした言葉では伝えきれない唯一の個性を表現した赤ワイン。ぜひ一度飲んでいただきたいワインです。

### Rosso "Linu"2017 ロッソ 《新アイテム》

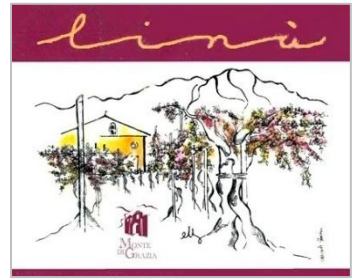
そして、彼らとしても初めてポル詰めを行なった新しい赤。猛暑&水不足の影響が良い方向に働いた結果、「これほど精度が上がったヴィンテージは初めてだ！」そう喜ぶアルフォンソ。標高 450m、「私の母が生まれた頃(1918~)には、もうブドウ樹が大きく成長していた」という、Madonna delle Carmine マドンナ デッレ カルミネの畑(1.5ha)。樹齢 100 年を越えるブドウ樹、最後に収穫した(10/25)のテントーレのみで、カンティーナの外にあるステンスタンクで醗酵。タンクの中で 4 年、ポル詰めをして 4 年、計 8 年を費やして造られたリゼルヴァ的な赤となります。今まではテントーレのみでは決して醸造を行なかつた父アルフォンソ。「昔から必ずピエディロッソを少し加えてきた。それがこの土地の伝統だったから」、しかし、「近年の気温上昇によって、テントーレだけでは十分な熟度とバランスが取れる」、そう確信した息子フォルトゥナートによって、はじめてポル詰めされた特別なテントーレ。「Linu'リヌー」の名は、アルフォンソの母である Elena エレナの愛称から。

本当ですと、Rosso2017 は 2 年ほど前リリースされていましたが、ヴィンテージの切り替わりを待った結果、同じタイミングでのご紹介となりました(汗)。そのどちらにも感じることはありますが、果実として非常に濃密でありながら酸がしっかりと残っている。そして果実的な成熟も高く、フェノール香、酸の熟成も感じられる素晴らしいバランス。「10 年前だったらこんなワイン、決してこの土地では造ることは出来なかったよ、」。そう笑うアルフォンソの表情が忘れられません。濃厚でいて充実したタンニンと果実味、しかし全体を支える重厚な酸、そのスケールの大きさは正直驚かされました。今後についても、「特別なブドウが収穫できた時だけにしかポル詰めしない」、と話すフォルトゥナート。気候的な変化から始まった、モンテディグラツィアの新しい特別なテントーレ。間違いなく必飲の 1 本に間違いありません！

### ★Pomodori di Tramonti 2024 ポモドーリ ディ トラムンティ 《新ヴィンテージ》

少し不本意ではございますが、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マトの美味しさが有名かもしれません、汗。標高 550m のテントーレのブドウ畑の畝の間に、コルバーノ(サレルノ近郊)、チェントスコッケ(ナポリ近郊)、コルピツォ(ヴェスヴィオ周辺)といったこの土地に残る古代品種を栽培。粒のままジュースで満たしました。

今までのホールマトのイメージを、吹き飛ばす衝撃的な美味しさ！フタを開けただけ、その香りだけで即座に気付いていただけたと思います。非常にフレッシュで爽やかな香り、スレートな甘みとワインと同じ心地よい酸味！土地由来の酸と香りを持ったホールマト。自分たちの畑で収穫したものだけ、自家消費の延長程度に作るためごく僅か、、、。価格的にはどうにも割高になってしまっていますが、ぜひ一度その香りと味わいをお試しいただきたいマトです！



## Le Coste レ コステ

ラツィオヴィテルボーグラード

強すぎる自己主張と、傍若無人ぶりはおそらくイタリア NO1 だと感じております(笑)。多種多様なキュヴェに素晴らしい飲み心地で、皆さんご存じのレ コステ！しかし、彼らが表現したい本質的な部分、ヨーロッパ最大のカルデラ湖であるボルセーナ湖畔にある特殊な土壌環境に、こだわり抜いた植樹&栽培方法に徹底した収量制限。「ブドウ樹の成長と共にワインが成長する」、まさにその言葉通りのフィロソフィ。Le Coste レ コステのオーセンティックライン、久しぶりに各キュヴェが揃いましたので、合わせてご紹介させていただきます！

昨年、とある事情で大幅に在庫が残ってしまったピアンケット&ピアンコ、為替レートの緩和時に再入荷しましたので、今回ロットより少しだけですが値下げさせていただきます。猛暑で厳しい 2022。果皮まで味わい深い **Bianchetto22**ピアンケットに、果皮を使わずに久しぶりの軽やかさ、骨格を感じる **Bianco22**ピアンコ！こちらに合わせて **Rosso22** ロッソも新しいヴィンテージに切り替わります。ワイナリー名を冠する唯一無二のワイン、**Cru Le Coste Bianco19** グリュレコステピアンコ、**Cru Le Coste Rosso18** グリュレコステロッソ、それぞれ新しいヴィンテージをリリースです！そして、PNT とは別でピノ ノワールとシラーを混植した畑より造られる **Pinotto22** ピノット、フレッシュでバランス感のある新ヴィンテージも合わせてご紹介させていただきます！

### Bianchetto22 ピアンケット 《再入荷・価格変更》

10ロット以上ピアンコ以下、飲み心地と果実の個性を表現したピアンケット。前回の10ロットと同様、キャンセル分が再入荷いたしました。昨年に比べ為替レートに救われ、少しだけですが値下げさせていただきます。2022 年は非常に暑く、雨がほとんど降らなかったのですが、収穫中に暴風雨に見舞われたという大変なヴィンテージでした。

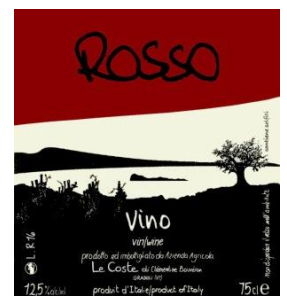
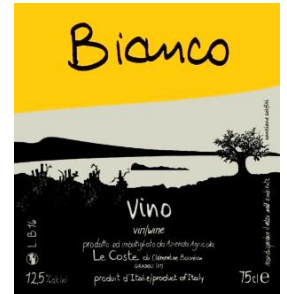
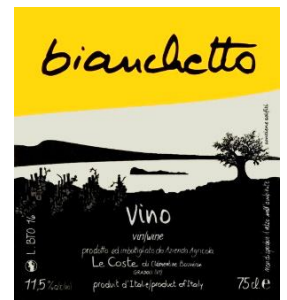
収穫量も落ち、選別のため収穫に非常に苦しんだ分、最終的なブドウのクオリティは決して悪くなかったというジャンマルコ。昨年のリリース当時は、やはりちょっと不安定さを感じていましたが、やはり 1 年経ってワインとしては非常に安心感が出てきました！果実は完熟し、果皮のタンニンもしっかりと感じつつも、フレッシュさや酸も共存。アロマの飲み心地のバランスを持ったヴィンテージ。抜栓したてはその濃厚さと果皮の強さ、味の濃さに驚かされますが、時間と共に旨味が染み出してくる。そして濃厚でいて嫌味ではない飲み心地。味わい的にも価格的にも、昨年よりきっと皆さんに少しだけ喜んでいただけたと思います！

### Bianco22 ピアンコ 《再入荷・価格変更》

上記の通り、猛暑のヴィンテージでありながら、収穫時期の雨によって非常に難しい収穫となった 2022。ピアンケットの畑よりも標高が高く、収穫時期も遅かったことから、暴風雨の影響が直撃したのは、こっちのピアンコの方が強く感じます。収穫したブドウの状態から、例年通りの果皮との長いマセレーションを行わずに、果皮との接触を短くし、フレッシュで軽快なヴィンテージの個性を表現する醸造を行ったジャンマルコ。近年は長いマセレーションが主流となっていましたが、2012 年以前のような、繊細さを重視したスタイル。個人的にはこの飲み心地こそ「レ コステ」の真髄だと直感できる味わい。さらに昔のような高い揮発酸や醸造的なニュアンスよりも、果実的な香りや味わいを強く感じます。こちらも 1 年経過したことでより安定感と透明度を感じていただける、素晴らしい飲み心地です。

### Rosso22 ロッソ 《新ヴィンテージ》

「2022 は 5 月からの高温と水不足によって、2021 以上に凝縮したヴィンテージになると思っていた、、、」。そう話していたジャンマルコ。しかし、収穫の直前に降った長雨の影響で、その印象は大きく変わってしまいました。一部の畑では、果実は膨れ破裂する果粒も出始めました。破裂し



た場所からはカビが発生し、最終的には収穫量を大きく減らす結果となりました。雨の合間を見ながら、房ごとに全て腐敗果や未熟果を取り除き、選別した果実のみを収穫。その作業はあまりに過酷で、「例年の3倍以上時間をかけて収穫せざるを得なかった」といいます。

ただ、この大きな手間のおかげで、健全で良質な果実のみを収穫することができました。フレッシュな酸と果実味のバランス感。前回までの2021に比べるとやや華奢で軽やかな印象、心地良い酸と果実味。飲み心地の良さが戻ってきました！近年の激変する気候環境の中で、「毎年必ずしも同じ味わいのワインを造るなんて不可能！」、むしろその年々の違いを受け止めて、どう向き合うかが重要。そういう意味では2022は、まさに今飲むにふさわしい魅力ある味わいです！

## Pinot22 ピノット <新ヴィンテージ>

PNTとは別に、標高470mの畑に植樹したピノ ノワール。2015にブルゴーニュの、とある造り手より分けてもらった苗木とPNTより取った苗木をセレクション マサールにて植樹した畑(Quercennali クエルチェンナリ)。標高はPNTと同様に高く470m、しかしまだ樹齢が若いこともあり、PNTのピノとは特徴、香りも全く異なるという理由もあり、同じ区画に植わっているシラーと合わせて醸造。ピノ ノワールとシラーを合わせるというアイデアは、ジャンマルコ自身が2000年代初め、シュレールでの体験から着想を得たといえます。「近年のブルゴーニュではクローン選抜が進み、より華やかで特徴的なピノノワールになりつつある」、そう話す彼。2022年は、猛暑の影響よりも収穫前の雨によって、熟しすぎずフレッシュな果実と酸のある、バランスの良い収穫を迎えたピノとシラー。前回のようなパワフルな印象よりも、ジューシーで心地よい酸を持った飲み心地のよさ。野性味や詰まった果実味と、酸のエレガントさ、奥行きが共存した魅力的な味わいです。

## Bianco Cru "Le Coste" 19 ビアンコ クリュ "レ コステ" <新ヴィンテージ>

数あるワインの中で唯一 Le Coste を冠した白。ジャンマルコが2004年にワイナリーを始めた際、自らがこれまで学んできたすべてを注ぎ込んだ特別な畑「Le Coste」超高密植、無施肥はもちろん、非常に低いアルベレロ仕立。自根(ピエディフランコ)にもこだわった最高で唯一の畑。

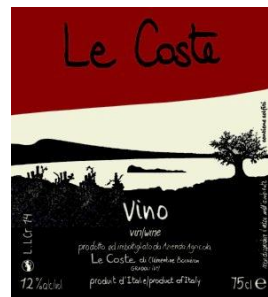
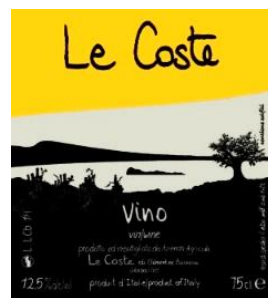
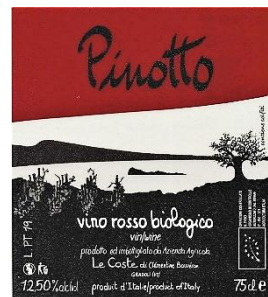
一見、非常に複雑で分かりづらい数あるキュヴェの一つ、と思われがちですが、このキュヴェこそ「Le Coste」という畑であり、土地を最も表現したワインでもあります。アルザスやブルゴーニュ、ジュラ、そしてローヌと偉大なワイン生産地で働き、自ら体感してきた土地(テロワール)。ワインの世界の一般常識でいえば、大笑いされるかもしれません。フランスではなくイタリア、このラツィオ州ヴィテルボ、ボルセーナ湖畔のテラス状の土地は、評価されるべき価値と可能性がある事を証明したい。それがレ コステの原点であり、ジャンマルコがイタリアでスタートした本当の理由です。

2019年は理想的な天候、ヴィンテージだった。貴腐化したプロカーニコも多く収穫することができた。収穫を極限まで遅らせ、樹ごと、房ごとの厳しい選別を行い、厳選したブドウのみを収穫。病気や腐敗果を丁寧に取り、樹上での完熟を待った結果、彼の畑では珍しい貴腐化したブドウが非常に高い割合で回ったというヴィンテージ。「ポテンシャルを持ったブドウには、それに見合うだけの醸造と時間を費やす」、という自身の哲学の元、モストだけの状態で1カ月間醗酵、そして1500Lの大樽で2年という熟成。そして、ボトルの中でゆっくりとフォルムが形成される時間として、ボトル詰めから30カ月熟成を経てからリリースされた、これまでのCruの中での最高傑作と言っても過言ではないヴィンテージだといえます。非常に苦勞を強いられたヴィンテージの片鱗、そしてこれまで彼のワインではあまり体験したことのない、溢れる貴腐の香り、。想像を超える素晴らしい味わい。醸造だけでは成立しない、土地、ブドウ樹、気候、収穫、そのすべての秀逸さを感じる素晴らしいヴィンテージです。

## Rosso Cru "Le Coste" 18 ロッソ クリュ "レ コステ" <新ヴィンテージ>

そして、今回合わせてロッソ レコステもリリースさせていただきます。2005年にすべて自根にて植樹したPoggio ポッジョの畑。標高450m、その名の通り、Le Costeの畑の中心で丘のてっぺんに位置する場所。地表から低いアルベレロ仕立、超高密植のグレグット。樹ごとに選別し、最高レベルのグレグットのみを収穫して醸造される。Le Costeの名を冠する赤。長期間果皮と共に醗酵を行い、500Lの木樽の中で20カ月、ボトル詰め後36カ月、5年以上の歳月を費やして造られた特別なロッソ。

2018年は、春先と収穫前に降った大雨を除けば、天候に恵まれた良年といえるヴィンテージ。Poggioの畑の中でも、収穫量を抑え凝縮熟成したブドウのみを厳選し、雨による腐敗果をすべて手作業で取り除きながら、「完璧な成熟」を迎えてから収穫するというこだわり。そしてその完成されたサンジョヴェーゼを、より深く、長く抽出することを目的とした果皮との浸漬と醗酵。長期間のマセレーションを行っていても、決して強すぎない、繊細なアプローチ。開けたてより感じる熟れた果実と質感の柔らかさ、繊細で甘い甘みを帯びたタンニン。柔らかなもっちりとした酸が全体を引き締めるバランスと妖艶さに驚かされます。以前一緒に飲んでいた時に、「レ コステで造るブルネッロ ディ モンタルチーノさ！」と笑った事を、瞬間的に思い出す魅力的な味わいでした(笑)。もちろんそれは冗談なのですが、トスカーナのモンタルチーノではないラツィオで、山の標高の高い、火山性土壌という環境で、これだけのクオリティを持ったブドウが生まれる。これまでのLe Coste Rossoの上書きするヴィンテージだと確信しております！



# 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

ワイン名	ヴィンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>Bianco</b> ビアンコ <新ヴィンテージ>	2022	白	750ml	¥4,200	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。压榨後、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。2022 年は猛暑& 雨のヴィンテージ。収穫が遅く 10 月中旬を過ぎてから、それでも糖度は上がり、アルコールは 11%程度と低く仕上がりました。計 24 か月以上の熟成期間を取ったことで、鋭い酸だけでなく、果実由来の香りや土地のミネラル分、スパイスやスモーク香のような特徴を見せる白。
<b>★Spartiglione Bianco</b> スブルティリオーネ ビアンコ <新ヴィンテージ>	22	濃白	750ml 120本	¥5,200	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。他のブドウは压榨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。2022 年は猛暑と長雨という極端な天候にも関わらず、成熟した果実を収穫。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により一体感ある味わい。通常のピアンコと比べても、非常に違いを感じる特徴的な味わい！

<b>Rosso Melogna</b> ロッソ メローニャ ◀新ヴィンテージ▶						ピエディロッソ 60%、ティントーレ・ディトラモンティ 30%、モッショ 4%、オリヴェッラ 3%、シャンノーゾ 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、压榨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。マセレーションの期間をあえて短く、果実のフレッシュさ、飲み心地を意識した赤。タンニンが若くも決して嫌味ではなく、強い酸とフレッシュな果実に良いバランス感を与えてくれます。
	22	軽赤	750ml	¥3,900		

<b>Rosso Campania IGT</b> ロッソ ◀新ヴィンテージ▶						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。压榨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。 2017 年は猛暑と水不足のヴィンテージ。10 月下旬まで収穫を待って、ようやく成熟した理想的なティントーレ。例年は糖度が上がらず 11%程度のところ、初めて 14%を達した年。それでも糖度が高いだけでなく、タンニン、フェノール熟成も見られる素晴らしいヴィンテージ。
	2017	赤	750ml	¥4,900		

<b>Rosso "linu"</b> Campania IGT ロッソ リヌー ◀新アイテム▶						ティントーレ 100%、樹齢 120 年以上。標高 450m、マドンナデルカルミネの高樹齢のブドウ樹を厳選。10 月末、最後の収穫。果皮と共に 2~3 週間の醗酵。压榨ステンレスタンクにて 48 カ月、ボトル詰めし 48 カ月の熟成。 猛暑のヴィンテージ、樹齢 100 年を超える古樹のみ選別し、樹上にて完熟させたティントーレ。初めて単一表現した特別なワイン。最良年のみ醸造。アルコールも高く 14.5%、それでも果実として非常に濃密でありながら酸がしっかりと残っている。そして果実的な成熟も高く、フェノール香、酸の熟成も感じられる素晴らしいバランス。
	17	赤	750ml	¥5,500		

<b>★Pomodori di Tramonti</b> ポモドーリ ディトラモンティ ◀新ヴィンテージ▶						コルパリーノ 60%、チェストスコッケ 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。 2024 年収穫分、賞味期限 2027 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)
	(24)	ホール トマト	400g 200PC	¥1,000		

<b>Rosato Campania IGT</b> ロザート						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、鮮烈な酸と果実味を持ったロザート。
	21	ロゼ	750ml	¥3,600		

## Le Coste レ コステ ラツィオーヴァイテルボーグラードリ

ワイン名	ヴィンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>Bianchetto</b> ピアンケット ◀再入荷・価格変更▶					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 カ月の熟成。2022 年は猛暑＆乾燥に見舞われたヴィンテージ。しかし収穫中の雨の影響もあり、決して過凝縮とは言えない特徴も併せ持つ。黄金色ともいえるような強い色合いからもわかるように完熟した果実と深い香り、アロマティック差を前面に感じながらも、フレッシュで心地よい飲み心地。例年通りの飲み心地と味わいを持ったピアンケットです
	22	白濃	750ml	¥4,000	
<b>Bianco</b> ピアンコ ◀再入荷・価格変更▶					プロカーニコ 70%、マルヴァジーア 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 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。フレッシュさや香り、果実のキレイさを感じる 2022。その特徴を表現するため、果皮との接触を短くし繊細さを重視したスタイル。この飲み心地こそ「レ コステ」の真髓だと直感できる味わい。ワイン全体に感じる清潔さ、複雑さと繊細さを持ち合わせた、素晴らしい飲み心地です。
	22	白	750ml	¥5,200	
<b>Rosso</b> ロッソ ◀新ヴィンテージ▶					グレゲット 95%、チリエジョーロ、コロリーノ、ヴァイアーノ、樹齢 30 年前後。高樹齢の畑より収穫。果皮と共に 3 週間、压榨後栗の木の大樽にて 12 カ月熟成。果皮まで成熟したグレゲットをクラシックな手法で造り上げた赤。 フレッシュな酸と果実味のバランス感。果実は少し華奢で軽やかな印象、心地良い酸と果実味。飲み心地の良さが戻ってきました！
	22	赤	750ml	¥4,700	

<b>Pinotto</b>	ピノット	◀新ヴァンテージ▶	22	赤	750ml	¥6,900	<p>ピノ ノワール70%、シラー30%、樹齢7年。Quercennialクエルチェンナーの畑(2015植樹)、標高470m。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か月の熟成。</p> <p>熟しすぎずフレッシュな果実と酸のある、バランス感の良い収穫を迎えたピノとシラー。ジュシーで心地よい酸を持った飲み心地のよさ。野性味や詰まった果実味と酸、奥行きが共存した魅力的な味わいです。</p>
<b>Bianco Cru "Le Coste"</b>	ピアンコ クリュ レ コステ	◀新ヴァンテージ▶	19	白	750ml	¥9,500	<p>プロカーニコ主体、2005年植樹のレ コステの畑。混植されているヴェルメンティーノや地ブドウも合わせ、完熟を待ってから収穫。2</p> <p>収穫後、除梗して数時間、果皮と共にマセレーション。圧搾し、果汁のみの状態で大樽に移し約1カ月、醗酵が完全に終わるのを待つ。オリ引きと共に1500Lの大樽に移し24カ月、ボトル詰め後あと24カ月の熟成。</p> <p>「Le Costeの畑」をストレートに表現した白。2019年は理想的な天候、収穫も遅く貴腐化したプロカーニコも多かった2019。非常に苦勞を強いられたヴァンテージの片鱗ともいえる香りの複雑さ、奥行き、そして感じる貴腐の香り、。想像を超える素晴らしい味わい。</p>
<b>Rosso Cru "Le Coste"</b>	ロッソ クリュ レ コステ	◀新ヴァンテージ▶	18	赤	750ml	¥9,500	<p>グレゲット100%、Le Costeの畑2005年植樹より、厳選して収穫。一部は除梗し、濃さずタンクの中でセミカルボニックマセレーションの状態2週間。その後樽入れを行い1カ月以上、醗酵が完全に終わるまで長期間のマセレーションを行う。圧搾後、500Lのフランス産木樽に移し20カ月の熟成。ボトル詰めを行い、ワインの外格が出来上がるのを待ち36カ月の熟成。名前の通り、彼らのスタートの土地「Le Coste」を表現した赤。</p> <p>2018年は、春先と収穫前に降った大雨を除けば、天候に恵まれた良年といえるヴァンテージ。厳しい選果、醸造に6年以上をかけ、磨き上げられた最高の赤、豊かな果実と熟れたタンニン、素晴らしい味わい。</p>
<b>Rosso di Gaetano</b>	ロッソ ディ ガエターノ		22	淡赤	750ml	¥3,900	<p>サンジョヴェーゼ 50%、シラー、メルロー。樹齢 20~30 年。</p> <p>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い、熟したタンニンと心地よい酸と果実味、バランスのヴァンテージ。</p>
<b>Le Primeur</b>	ル プリムール		23	淡赤 香り	750ml	¥5,300	<p>アレーアティコ 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ーア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。</p>
<b>Sangiovese "Carbo"</b>	サンジョヴェーゼ"カルボ"		19	赤	750ml	¥6,000	<p>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の後通常の空気に触れながらのマセレーションを行う。圧搾後、500L の樽に移し醗酵が終わるのを待つ。その後約 24 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月以上の熟成。</p>
<b>Alea Jacta Est</b>	アレーア ヤクタ エスト		19	赤 香り	750ml	¥12,000	<p>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。収穫後、除梗せず数日間カーボニックマセレーション、ピジャージュし開放式の木樽でさらに1週間。圧搾後500Lの木樽で24か月、ボトル詰めし24か月の熟成。果実自体の凝縮間を感じつつも、果実味の複雑さと酸のエレガントさ、甘みさえ感じるタンニンと果皮由来の味わい。そしてやや高め揮発酸によってハイーンでありながら重さを一切感じない飲み心地。</p>
<b>EXV Olive Oil</b>	エクストラ ヴァージンオリーブオイル		2024	オリーブ オイル	500ml	¥5,200	<p>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&amp;ボトル詰めしたレ コステ渾身のオイル。500mlビン 1 番絞り</p>
					1000ml	¥7,800	<p>カニーノ 100%、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圧搾。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。</p> <p>1000ml 缶 1ケース(15本) 3000mlBIB 1 ケース 4PC ※それぞれ混載可 (要問合せ)</p>