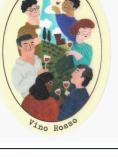




# 「ナチュランネ熊本 2025」エヴィー/イタリアワインリスト

	ワイン名/造り手	タイプ	造り手	ラベル	
1	スイドロ コン メンタ 24 /Floribunda フロリバンダ イタリア トレンティーノ＝ アルト アディジェ州				自然なリンゴの甘味にミントの爽快感！
					リンゴ(ゴルドラッシュ80%、トッパス20%)ミントの葉1% 加えるミントの種類にもこだわり、加えるタイミングなど試行錯誤を加えた結果、香りの強さ、一体感、味わい、素晴らしいバランス感。ミントの主張がはっきりと表れ、リンゴとの相性はもちろん、爽やかさ、香りの強さ&持続力を感じます。銘板ともいえる組み合わせ、ぜひ体感していただきたいです！
2	スイドロ コン ペペロンチーノ 23 /Floribunda フロリバンダ イタリア トレンティーノ＝ アルト アディジェ州				爽やかなリンゴにほんのり(しっかり！？)ハバネロの辛さ！
					リンゴ(ゴルドラッシュ80%、トッパス20%) ブレッシュの唐辛子2種(スイートチリ、ハバネロ) 唐辛子の辛みと刺激によって、リンゴ本来の甘みや香りが際立つ、辛いものがあまり得意でない方でも、楽しんでいただける？ぜひ一度タ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！
3	ブランド ブラン ドサッジョ ゼロ (19) /Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサン德拉 イタリア ロンバルディア州	マグナム			原酒のクオリティ、彼女の「銘のこだわり」をはっきりと感じるワイン！
					ブドウ:シャルドネ100% 土地由来の豊かな酸と、完熟した果実の豊かな香り、それぞれの要素をまるで絵の具のように捉え、自身の感性でフレンドする。アレッサン德拉のイメージが具現化されたかのよう、素晴らしいボテンシャルを秘めたワインテージです。
4	クロ クロ ドサッジョ ゼロ (19) /Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサン德拉 イタリア ロンバルディア州				母のクローティアをオマージュした繊細さと力強さを感じるワイン
					ブドウ:ピノ ネーロ100% 2019年は寒暖のバランスが良く、果実と酸が共存したワインテージ。ピノ由来の骨組み、味わいの強さはもちろん、複雑に重ねられた熟成由来の香りは、美しいだけではない力強さや「したたかさ」さえ感じられる味わい。
5	ランブルスコ “フォンタナ ディ ボスキ” 23 /Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ イタリア エミリア=ロマーニャ州				生ける伝説、ヴィットーリオが醸し出す眞実のランブルスコ
					ブドウ:ランブルスコ グラスパロッサ主体 彼が造るランブルスコは、冬と春の気温変化を活かした、瓶内再発酵。自然を尊重し、長年の経験よって培われた手法は誰にも真似できない。繊細で複雑さを持ちながらも、厚み、タンニン、何よりも優しさを感じるグラツィアーノらしいランブルスコ。
6	ピアンコ フオツリア 19 /Bajola バイヨラ イタリア カンパニーナ州				Vino in Vigna ! 畑の中心で造られるワイン
					ブドウ:ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブラン、マルヴァジーア ティリーバリ、インクロー・チマンソーニ 醸酵が終った後も圧搾を行わず、春先まで果皮と共に熟成。畠の中にある貯水槽を利用し、完全にノコトロールで造られる白。トロピカルな果実とややピキーな酸、そして圧巻の飲み心地！
7	ピアンコ “センサツイオーネ” 22 /Cascina Lieto カッシーナ リエト イタリア ピエモンテ州				古くから「混植・混釀」された2つの白ブドウを、当時のまま再現
					ブドウ:モスカート ピアンコ70%、コルテーゼ30% ピエモンテの地品種として、古くより栽培されているコルテーゼ。モスカートと同じタイミングで果皮、種子までの完熟を待ってから収穫。モスカートの持つ強い香りとアロマティックさを、コルテーゼの持つタンニンと酸が加わることで立体感、奥行きを感じる素晴らしい味わい。
8	ピアンコ デ コッチョ 20 /Le Coste レコステ イタリア ラツィオ州	マグナム			アンフォラを使用する意味を「ジャンマルコ的解釈」で表現した白ワイン
					ブドウ:フロカーニコ主体 液体の厚み、そして詰まった果実の香ばしさ、それでいてワイン全体の輪郭は非常に柔らかい。丸みがありつつも骨太なタンニン、そこに果実が一体となって感じる特徴的な味わい。これまでに経験したことのない質感と味わいを感じるピアンコです
9	ヴィトフスカ “セイセッテ” 2020 /Skerljスケルリ イタリア フリウリ=ヴェネツィア ジューリア州	マグナム			カルソの巨大な石灰岩を加工し中心をくりぬいて作ったタンクを使用
					ブドウ:ヴィトフスカ ブドウが育った土地そのものである石灰岩のタンクで醸造することで、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。柔らかく繊細で、ながら奥行きの深さ、そして余韻の長さには驚嘆せられる複味のある味わい。

				完熟したブドウからすべてを抽出するダミアン
10	マルヴァジーア 2019 /Damijan Podversic ダミアン イタリア フリウリ=ヴェネツィア ジューリア州	マグナム 	 	<b>ブドウ:マルヴァジーア イストカリアーナ</b> 日照に恵まれた2019年。果皮、種子の熟成、乾燥による果皮の成熟、フェノールの熟成も見られた年。ボリュームや果実味だけでなく、香りの複雑さ、奥行き、そして全体を支える力強い酸を感じる素晴らしい味わい。
11	ロザート 21 /Le Coste レコステ イタリア ラツィオ州	マグナム 	 	<b>ブドウ:アレアーティコ</b> 酸、糖度、フェノールの成熟が、記録的な域に達した、レコステにとっても最高のヴィンテージの一つ。味わいや輪郭は繊細で複雑。香りの強さは華やかで、果実的で鼻腔が瞬間に香りで満たされるような感覚。豊満な果実香と繊細で複雑、美しい余韻のギャップが非常に魅力的なロザート！
12	ロッコ グリニヨリーノ ダスティ DOCG 2022 / La Cascinetta ラ カッшинetta イタリア ピエモンテ州		 	<b>3年前まで可愛がってきた雄鶏の名前をつけた「Rocco ロッコ」</b> <b>ブドウ:グリニヨリーノ 100%</b> 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ヨリーノ。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。こんな華やかな香りのグリニヨリーノは今まで飲んだことがありません！
13	ランゲ ネッピオーロ 2022 /Cascina Tiole カッシーナ テイオレ イタリア ピエモンテ州		 	<b>2025年 新規生産者！素晴らしいポテンシャルと素直な魅力を感じるワイン</b> <b>ブドウ:ネッピオーロ 100%</b> 木樽を通さず、ステンレスタンクのみで12ヶ月の熟成。そしてボトル内での熟成を経てリリース。果実的でストレートな表現をもち、非常にクリアでありながら、ブドウのポテンシャル、熟度の高さを感じる素晴らしいネッピオーロ。
14	サモディア ロッソ 24 /Samodia サモディア イタリア エミリア=ロマーニャ州		 	<b>KOICHIのフラヴィオとヤコボによって立ち上げられた新しいワイナリー</b> <b>ブドウ:バルベーラ、サンジョヴェーゼ、アンチエロッタ、メルロー、ランフルスコ グラスバロッサ、ランフルスコ サラミーノ、他</b> 混植された地ブドウを、それぞれのブドウの成熟を見ながら1度に収穫。タンクの中で一体化することで、他にはない個性と複雑さを持った「土地の味わい」が表現した魅力的なテーブルワイン
15	ロッソ クリュ レ コステ 18 /Le Coste レコステ イタリア ラツィオ州		 	<b>彼らのスタートの土地「Le Coste」を表現した赤ワイン</b> <b>ブドウ:グレゲット</b> 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。「完璧な成熟」を迎えてから収穫、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。
16	サン フェレオーロ DOCG 2016 / San Fereolo サンフェレオーロ イタリア ピエモンテ州		 	<b>ニコレッタの考える、ドルチェットの最大表現！！</b> <b>ブドウ:ドルチェット</b> 2016は天候に恵まれ、安定した穏やかな気候、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。