

《在庫状況 記号の目安》 ※表示価格はすべて税別となります。

〒330-0064 埼玉県さいたま市浦和区岸町4-11-11

◎・・・余裕あり ○・・・やや少(300本前後) △・・・少(200本前後)

Mail:info@evino33.com

tel : 048-799-3678

▲・・・極少(100本前後) ×・・・完売

www.evino33.com

fax : 048-611-7167

Table with columns: Code, Name, Origin, Type, Price, Status. Contains 100+ rows of wine inventory data.

| | | | | |
|---|--|------------------------------|--|--|
| 12 | Damijan Podversic ダミアン | | フリウリ=ヴェネツィア州トリエステ=サレス | DOC Collio |
| DAM0012 | リボッラジャッラ2019 DOC | Ribolla Gialla | リボッラ ジャッラ | 白 ¥7,900 × |
| DAM0213 | ピアンコカプリア2019 DOC | Kaplja | シャルドネ, フリウラーノ, マルヴァージア イストゥリアーナ | 白 ¥7,400 × |
| DAM0111 | マルヴァージア2019 DOC | Malvasia | マルヴァージア イストゥリアーナ | 白 ¥7,400 × |
| DAM0311 | フリウラーノネカイ2019 DOC | Nekaj | フリウラーノ | 白 ¥7,400 ▲ 120本 |
| DAM0408 | ピノグリニョ2021 DOC | Pinot Grigio | ピノ グリニョ | 淡赤 ¥7,400 × |
| DAM0511 | フリット2019 DOC | Preli | メルロー主体, カベルネ ソーヴィニヨン | 赤 ¥7,400 × |
| DAM0203 | カプリア セレツィオ=ネ 2005 | Kaplja selezione | シャルドネ, フリウラーノ, マルヴァージア | 白 ¥8,500 × |
| DAM0002 | リボッラジャッラ セレツィオ=ネ 2005 | Ribolla Gialla selezione | リボッラ ジャッラ 初めてリリースされた特別ナリボッラ | 白 ¥13,500 × |
| DAM0602 | リボッラジャッラ セレツィオ=ネ 2010 SE | Ribolla Gialla selezione SE | リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリリース | 白 ¥39,000 ▲ |
| 13 | Skerlj スケルジ | | フリウリ=ヴェネツィア州トリエステ=サレス | DOC Carso |
| SKE0011 | ヴィトフスカ 2021 DOC | Vitovska | ヴィトフスカ | 白 ¥6,500 △ |
| SKE0111 | マルヴァージア 2021 DOC | Malvasia | マルヴァージア イストゥリアーナ | 白 ¥6,500 ▲ |
| SKE0302 | ヴィトフスカ "67" 2020 DOC | Vitovska67 | ヴィトフスカ, 石樽にて醗酵・熟成 | 白 ¥8,900 △ |
| SKE0209 | テッラーノ 2019 DOC | Terrano | テッラーノ | 赤 ¥5,500 × |
| SKE0401 | スケルリ テッラーノゼルヴァ2018 DOC | Terrano | テッラーノ | 赤 ¥11,000 ▲ |
| 14 | Il Farneto イル ファルネート | | エミリア=ロマーニャ州レッジョエミリア=カステッララーノ | IGT Emilia |
| ILF1302 | ガビアン ピアンコ(22) | Gabian | 白ブドウのヴィンナッチャと水, レモンで再醗酵 Alc.4% | 微泡 ¥2,000 × |
| ILF1501 | ガビアン ロッソ(22) | Gabian | 黒ブドウのヴィンナッチャと水, レモンで再醗酵 Alc.5% | 微泡 ¥2,000 × |
| ILF1602 | "ゴッド セーブ サ ウィン" 2023 | God Save the Wine | マルヴァージア ディ カンディア30%, ランブルスコ マエストリ 他 | ロゼ?微泡 ¥2,700 ◎ |
| ILF0111 | フリザン ピアンコ2023 | Frizant Bianco | スベルゴラ90%ソーヴィニヨンブラン10% | 白微泡 ¥2,700 ◎ |
| ILF1004 | フリザン ロサト2024 | Frizant Rosato | ランブルスコ グラスパロッサ, サラミーノ主体, スベルゴラ他 | ロゼ微泡 ¥2,700 ◎ |
| ILF0605 | フリザン ロッソ21 | Frizant Rosso | ランブルスコ グラスパロッサ, マエストリ主体, トレッピーアーノ他 | 赤微泡 ¥2,100 ◎ |
| ILF0409 | ブルット ナトゥレ23 | Brut Nature | ソーヴィニヨン60%, シャルドネ40% 瓶内二次醗酵, ノトサージュ | 白泡 ¥3,900 × |
| ILF0708 | マリオフ モデナ22 | Mary of Modena | ソーヴィニヨン70%, シャルドネ20%, テルマリーナ10% | ロゼ泡 ¥3,900 ○ |
| ILF0011 | スベルゴラ 2023 | Spergle | スベルゴラ | 白 ¥3,000 ◎ |
| ILF0209 | ベルツメイン 2020 | Berzmein | マルツェミーノ | 赤 ¥2,400 ◎ |
| ILF1106 | ジャント ピアンコ2024 | Giandon Bianco | マルヴァージア ディ カンディア, 果皮と共に1週間 | 白 ¥3,000 ◎ |
| ILF1404 | ジャント ロサト2024 | Giandon Rosato | ランブルスコグラスパロッサ, スベルゴラ, マルボジェンティール, 他 | ロゼ ¥2,500 ◎ |
| ILF0805 | ジャント ロッソ2022 | Giandon Rosso | マルツェミーノ主体, マルボ ジェンティール, 他 | 赤 ¥2,000 ◎ |
| ILF9001 | "アセ"コンディメント ハルサミコ(250ml) | Condimento Balsamico | 糖分・酵母・着色料無添加 ※賞味期限2028.6月 | バルサミコ ¥2,300 ◎ |
| 15 | Rio Rocca リオ ロッカ | | エミリア=ロマーニャ州モデナ=サッソーロ | VdT |
| RI00002 | ニュープレイヤーインタウン(22) | New Player in Town | トレッピーアーノ/モデネーゼ, 瓶内再醗酵, オリ抜きなし | 白微泡 ¥2,200 × |
| RI00101 | ピアンコ スティルホワイト(22) | Bianco "Still White" | トレッピーアーノ アブルツヴェーゼ, トレッピーアーノ モデネーゼ, . . | 白 ¥2,400 ◎ |
| 16 | Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ | | エミリア=ロマーニャ州モデナ=カステルヴェーテロディモデナ | IGT Emilia |
| GRA0015 | リーバ ディ ソブラヴェント 23 | Ripa di Sopravento | トレッピーアーノ モデネーゼ, トレッピーアーノ ディスパニャ | 白微泡 ¥4,200 × |
| GRA0110 | スミルツォ 23 | Smilzo | ランブルスコ ソルバーラ | ロゼ微泡 ¥4,200 ◎ |
| GRA0214 | ランブルスコ フォンタナ ディ ホスキ"23 | Fontana dei Boschi | ランブルスコ グラスパロッサ, 他 | 赤微泡 ¥4,200 ○ |
| ※出荷時の資料不足により、3キュヴェそれぞれキャップシールがついているものと、ついていないものとが混在した状態で梱包されております。外装は異なりますが、ロット、VTは同じ商品となります。 | | | | |
| GRA0504 | ブルットスプリングステイン 19 | Brutsprintstin | トレッピーアーノ モンタナロ | 白泡 ¥5,500 × |
| GRA0310 | タルビアナツ(19-2) | Tarbianaaz | トレッピーアーノ モンタナロ 果帽を沈めず2か月以上 | 白 ¥5,200 × |
| GRA0409 | サッソスクロ (20) | Sassoscuro | マルボ ジェンティール, 他6種類の地ブドウ | 赤 ¥5,200 × |
| GRA1001 | アチェト タルビアナケル (375ml) | Aceto Tarbianagher | タルビアナツで造った白ワインヴィネガー | ヴィネガ- ¥1,800 × |
| GRA1002 | アチェト サクサケル (375ml) | Aceto Saxagher | サッソスクロで造った赤ワインヴィネガー | ヴィネガ- ¥1,800 ○ |
| 17 | KOI di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ | | エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモツジャ | IGT Emilia |
| KOI0405 | "キメラ"フリッツァンテ(22) | Frizzante Chimera | ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし | 白微泡 ¥3,500 × |
| KOI0005 | "イルスィオ=ネ"スプマンテ(22) | Spumante "Illusione" | トレッピーアーノ モデネーゼ オリと共に成長 | 白泡 ¥4,000 × |
| KOI0204 | "ウイズィオ"スプマンテ ロゼ(22) | Spumante Rose "Visio" | トレッピーアーノ モデネーゼ, ランブルスコ ソルバーラ主体 | ロゼ泡 ¥4,000 ▲ |
| KOI0304 | "ランブルスクリン"ランブルスコ(22) | Lambrusco Lambroosklyn | ランブルスコ グラスパロッサ主体 | 赤微泡 ¥3,200 ◎ |
| KOI0504 | "ゲト"ピアンコ(23) | Bianco "Cheto" | ピニョレット, モントウーニ | 白 ¥3,500 ◎ |
| KOI0603 | "オルスク"ピアンコ(22) | Bianco "Orsu" | モスカート60%トレッピーアーノ/モデネーゼ40% | 白 ¥5,200 △ |
| KOI0602 | "オルスク"ピアンコ(21) | Bianco "Orsu" | モスカート60%トレッピーアーノ/モデネーゼ40% | 白 ¥5,000 ▲ 18本 |
| KOI0702 | "ナミ"バルベラ(23) | "Nami"Barbera | バルベラ主体 | 赤 ¥3,800 ▲ |
| 18 | Erioli エリオール | | エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモツジャ | IGT Emilia |
| ERI0403 | エリオール スプマンテ "サレフラー"NV | Spumante Sarebra | アリオンサ主体, 瓶内二次醗酵, ノトサージュ | 白泡 ¥5,000 × |
| ERI0104 | グレネット ジェンティール"バティアヌム"2020 | Grechetto Gentile | ピニョレット100% | 白 ¥4,500 △ |
| ERI0004 | アリオンサ"マルヴェツァ"2020 | Alionza "Malvezza" | アリオンサ | 白 ¥4,000 ▲ |
| ERI0202 | ロッソ エミリア"サモディア"2017 | Rosso Emilia "Samodia" | カベルネ ソーヴィニヨン60%, メルロー | 赤 ¥4,900 △ |
| ERI0302 | ネグレット"マイオルス"2018 | Negretto "Maiolus" | ネグレット100% | 赤 ¥4,200 ○ |
| 19 | Samodia サモディア | | エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモツジャ | IGT Emilia |
| AMO0002 | サモディア ピアンコ 24 | Samodia Bianco | ピニョレット, アルバーナ, モントウーニ, アリオンサ他 | 白 ¥3,700 ◎ |
| AMO0110 | サモディア ロッソ 24 | Samodia Rosso | バルベラ, サンジョヴェーゼ, アンチェロッタ, メルロー他 | 淡赤 ¥3,700 ◎ |
| 20 | Podere Luisa ポデーレ ルイーザ | | トスカーナ州アレツツォ=モンテヴァルキ | DOCG Chianti |
| LUI0012 | アムネスィア 2023 | Amnesya | トレッピーアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ | 白 ¥3,700 × |
| LUI0005 | ピアンコ ミスダンナタ2021 | Miss Dannata | トレッピーアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ | やや濃白 ¥4,800 ◎ |
| LUI0610 | オンブラティローサ 2022 | Ombra di Rosa | サンジョヴェーゼ | ロゼ ¥3,200 × |
| LUI0905 | ヘンスイエロ トスカ=ナロッソ2022 (750ml) | Pensiero | サンジョヴェーゼ主体 | 赤 ¥2,400 ◎ |
| LUI0905 | ヘンスイエロ トスカ=ナロッソ2022 (3000ml BIB) | Pensiero | サンジョヴェーゼ主体 | 赤 ¥5,800 ◎ |
| LUI0107 | イル チオットロ2020 | Il Ciottolo | サンジョヴェーゼ主体, カベルネソーヴィニヨン10% | 赤 ¥2,200 × |
| LUI0211 | キアンティ 2021 | Chianti | サンジョヴェーゼ主体 | 赤 ¥3,200 ◎ |
| LUI0409 | イ ジュノ2020 | I Giuno | サンジョヴェーゼ主体 | 赤 ¥3,700 △ |
| LUI0508 | サンジョヴェーゼ"カステルヘルソ" 2019 | Castelperso | サンジョヴェーゼ, カナイオーロ, コロリーノ | 赤 ¥3,800 × |
| LUI0705 | ラ モライア 2020 | La Moraia | カベルネソーヴィニヨン | 赤 ¥3,700 △ |
| LUI1102 | サンジョヴェーゼ"フオリス"2018 | Sangiovese "Fuorisio" | サンジョヴェーゼ | 濃赤 ¥4,800 ◎ |
| LUI5004 | EXV オリウオイル2024(500ml) | EXV Olio | ペンドリーノ, モライオーロ, レッチーノ, 酸度0.22% | オイル ¥3,900 ▲ |
| LUI5014 | EXV オリウオイル2024(1000ml) | EXV Olio | ペンドリーノ, モライオーロ, レッチーノ, 酸度0.22% | オイル ¥6,400 △ |
| 21 | Fanetti ファネッティ | | トスカーナ州シエナ=モンテプルチアーノ | DOCG Vino Nobile di Montepulciano |
| FAN0009 | ピアンコ サンタニェーゼ | Bianco S'Agnese | トレッピーアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ | やや濃白 ¥2,500 ◎ |
| FAN0108 | ロッソ ファネッティ | Rosso Fanetti | サンジョヴェーゼ主体 | 赤 ¥2,200 ◎ |
| FAN0304 | ロッソ ティ モンテプルチアーノ 2006 | Rosso di Montepulciano | サンジョヴェーゼ90%, カナイオーロ, | 熟成赤 ¥3,300 ◎ |
| FAN0302 | ロッソ ティ モンテプルチアーノ 2005 | Rosso di Montepulciano | サンジョヴェーゼ90%, カナイオーロ, | 熟成赤 ¥3,500 × |
| FAN0210 | ヴィーノ=ヒレティモンテプルチアーノ=ゼルヴァ2018 | Vino Nobile di Montepulciano | ブルニョーロ ジェンティール主体, カナイオーロ, | 赤 ¥4,200 ◎ |
| FAN0405 | ヴィーノ=ヒレティモンテプルチアーノ=ゼルヴァ1982 | Vino Nobile di Montepulciano | ブルニョーロ ジェンティール主体, カナイオーロ, | 赤 ¥26,000 ▲ |
| FAN0701 | "サント"ハッシト(96) 375ml | Santo | トレッピーアーノ, マルヴァージア 伝統のヴィンセント | 酸化熟成甘 ¥8,500 ▲ |
| FAN9003 | EXVオリウオイル 2024 250ml | EXV Olive Oil | レッチーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20% ※賞味期限2026年7月 | オイル ¥1,900 △ |
| FAN9013 | EXVオリウオイル 2024 500ml | EXV Olive Oil | ※最小注文単位 (ワイン1本分換算) 250ml=4缶 / 500ml=2缶 | オイル ¥3,400 ▲ |

| | | | | | |
|-----------|--------------------------------------|--|----------------------------------|-----------------|------------------------------|
| 22 | Apiua アピウア | マルケ州 アンコーナ-クブラモンターナ | | VdT | |
| API0301 | ナナ フリッツァンテ 2020 | NaNa Frizzante | ヴェルディッキオ100% | 白微泡 | ¥4,200 ◎ |
| API0003 | ピスタ ラスピ2021 | Pista Raspi | ヴェルディッキオ主体 | 白 | ¥4,500 △ |
| API0102 | ラムヴェイス レブタシオン2021 | La Mauvaise Reputation | ヴェルディッキオ90%、マルヴァジーア10% | 白 | ¥5,200 △ |
| 23 | Colle San Massimo コツレ サン マッシモ | | アブルッツォ州テラーモ-ジュリアノーヴァ | VdT | |
| COL0009 | ピアンコ22 | Bianco | トッピアーノ70%、パッセリーナ25%、マルヴァジーア5% | 白 | ¥3,800 × |
| COL0112 | メノ ロッソ 23 | Meno Rosso | モンテブルチアーノ | 濃ロゼ | ¥3,900 × |
| COL0309 | ロッソ 22 | Rosso | モンテブルチアーノ | 赤 | ¥4,200 ▲ |
| COL0404 | ロッソ "ノッテ フオンダ" 21 | Rosso "Notte Fonda" | モンテブルチアーノ | 濃赤 | ¥4,500 × |
| 24 | Corva Gialla コルヴァ ジャツラ | | ラツィオ州ヴィテルボ-ルピアーノ | VdT | |
| ORV0008 | ピアンコ22 | Bianco | トッピアーノトスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他 | 白 | ¥4,200 ▲ |
| ORV0802 | ピアンコ "リリ" 23 | Bianco "Lilli" | ヴェルメンティーノ60%、モスカート40% | 白 | ¥3,900 × |
| ORV0703 | ピアンコ アンバ-21 | Amber | グレケット、果皮と共に2週間 | 白 | ¥4,900 ▲ 60本 |
| ORV0604 | ロザ-ト22 | Rosato | モンテブルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40% | ロゼ | ¥3,700 △ |
| ORV0107 | ロッセット22 | Rossetto | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥3,700 ▲ |
| ORV0404 | ロッソ18 | Rosso | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥3,500 △ |
| ORV0305 | チリエジョ-ロ"チェラサ" 19 | Ciglegiolo Ceresa | チリエジョ-ロ | 赤 | ¥3,000 ▲ |
| ORV0503 | ポッジョハステ-ネ16 | Poggio Pestene | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥5,500 ▲ |
| ORV0501 | ポッジョハステ-ネ14 | Poggio Pestene | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥5,500 ▲ |
| 25 | Le Coste レコステ | | ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ | VdT | |
| LEC0012 | リロツツォ ピアンコ2023 (1000ml) | Litrozzo Bianco | プロカーニコ主体、マルヴァジーア、他 | 白濃 | ¥3,600 × |
| LEC0207 | リロツツォ ロザ-ト2022 (1000ml) | Litrozzo Rosato | アラア-ティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー | ロゼ濃 | ¥3,600 × |
| LEC0111 | リロツツォ ロッソ2022 (1000ml) | Litrozzo Rosso | サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョ-ロ | 淡赤 | ¥3,600 × |
| LEC2005 | ピッツィカンテ ピアンコ21 | Pizzicante Bianco | モスカート ジャコッパ主体、プロカーニコ 瓶内再醱酵 | 白濃微泡 | ¥4,200 × |
| LEC2107 | ピッツィカンテ ロザ-ト21 | Pizzicante Rosato | アラア-ティコ100% 瓶内再醱酵 | ロゼ微泡 | ¥4,200 × 完売 |
| LEC2206 | ピッツィカンテ ロッソ20 | Pizzicante Rosso | サンジョヴェーゼ、チリエジョ-ロ、メルロー 瓶内再醱酵 | 赤微泡 | ¥4,200 ◎ |
| LEC0312 | ル プリム-ル23 | Le Primeur | アラア-ティコ100% | 淡赤香り | ¥5,300 △ |
| LEC0511 | ピアンケット2022 | Bianchetto | 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 | 白濃 | ¥4,000 ◎ |
| LEC1610 | ロッソ ディ ガエタ-ノ22 | Rosso di Gaetano | サンジョヴェーゼ50%、メルロー、シラー | 淡赤 | ¥3,900 ◎ |
| LEC0611 | ピアンコ22 | Bianco | プロカーニコ、マルヴァジーアディカンディア、ヴェルメンティーノ | 白 | ¥5,200 ◎ |
| LEC0810 | ロザ-ト22 | Rosato | アラア-ティコ100% | ロゼ | ¥7,900 △ |
| LEC0912 | ロッソ22 | Rosso | グレゲット主体、チリエジョ-ロ、コロリーノ、ヴァイアーノ | 赤 | ¥4,700 ◎ |
| LEC3904 | ピノット22 | Pinotto | ピノ ノワール70%、シラー30% | 赤 | ¥6,900 ○ |
| LEC4104 | コッチュト ピアンコ 2022 | Cocciuto Bianco | プロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醱酵・熟成 | 白濃 | ¥6,900 ○ |
| LEC4003 | コッチュト ロッソ 21 | Cocciuto Rosso | サンジョヴェーゼ主体、チリエジョ-ロ、メルロー | 赤 | ¥6,500 △ |
| LEC1208 | ピアンコ エッレ19 | Bianco R | プロカーニコ100% | 白濃 | ¥8,500 × |
| LEC1407 | ロッソ エッレ17 | Rosso R | グレゲットロッソ、高樹齢の畑。果皮と長期間の醱酵 | 赤 | ¥7,200 × |
| LEC4202 | シャルドネ"ル シヤ" 22 | Le Chat | シャルドネ100%、樹齢50年 | 淡白 | ¥7,600 ○ |
| LEC1805 | サンジョヴェーゼ"カルボ" 19 | Carbo | サンジョヴェーゼ、除梗せずカーボニックマセレーション | 赤 | ¥6,000 △ |
| LEC0708 | ピアンコ クリュ レ コステ 19 | Bianco Cru "Le Coste" | プロカーニコ主体 | 白 | ¥9,500 △ |
| LEC1108 | ロッソ クリュ "レ コステ" 18 | Rosso Cru Le Coste | グレゲット(グレゲットロッソ)100% 自根の畑 | 赤 | ¥9,500 ▲ |
| LEC1907 | アラア ヤクタ エスト19 | Alea Jacta Est | アラア-ティコ、自根の畑が中心 | 赤香り | ¥12,000 ○ |
| LEC2306 | ハイ-ノ16 | Paino | プロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醱酵 | 白 | ¥16,000 ▲ |
| LEC2406 | ピ-エヌティ-18 | PNT | ピノ ノワール | 淡赤 | ¥22,000 ▲ 9本 |
| LEC4601 | ロッソ ピウ15 | Rosso Piu' | グレゲット100% | 赤 | ¥20,000 ▲ |
| LEC1005 | ウナタントウム リゼルヴァ07(375ml) | Unatantum Riserva | アラア-ティコの甘口 遅摘み&酸化熟成 補酒なし | 赤甘 | ¥15,000 ▲ |
| LEC9013 | EXVオリブオイル24(500ml) | EXV Olio | レッチーノ種中心、早摘みブレンド 賞味期限 2026年12月 | オイル | ¥5,200 ◎ |
| LEC9026 | EXVオリブオイル24(1000ml) | EXV Olio | カニーノ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 2026年12月 | オイル | ¥7,800 ○ |
| LEC9042 | EXVオリブオイル24(3000ml) | EXV Olio | カニーノ種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 2026年12月 | オイル | ¥21,000 ▲ |
| | EXVオリブオイル 酸度0.3% | | | | |
| | 【500mlビン】 12本 / 1cs | | | | |
| | 【1000ml缶】 15缶 / 1cs | ※混載の場合、最小注文単位、... 2缶 / ワイン3本分のスペース、それ以降5の倍数で承ります | | | 5缶 / 6本分のスペース、10缶 / 9本分のスペース |
| | 【3000mlBIB】 4PC / 1cs | ※混載の場合、1PC / 2本分のスペース | | | |
| 26 | Monte di Grazia モンテ ディ グラツィア | | カンパーニャ州サレルノ-トラモンティ | VdT | |
| MDG0003 | ピアンコ 2022 | Bianco | ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペペッラ20% | 白 | ¥4,200 ○ |
| MDG0103 | スプルトイリオ-ネ ピアンコ 22 | Spurtiglione Bianco | ピアンカ テネーラ40%、ジネストラ40%、ペペッラ20% | 濃白 | ¥5,200 ▲ 3本 |
| MDG0201 | ロザ-ト 21 | Rosato | ティントーレ90%、モッジョ10% | ロゼ | ¥3,600 ▲ |
| MDG0302 | ロッソ メロ-ニャ 22 | Rosso Melogna | ピエディロッソ60%、ティントーレ-ディトラモンティ30%、他 | 軽赤 | ¥3,900 ▲ |
| MDG0301 | ロッソ メロ-ニャ 21 | Rosso Melogna | ピエディロッソ60%、ティントーレ-ディトラモンティ30%、他 | 赤 | ¥3,900 ▲ |
| MDG0402 | ロッソ 2017 | Rosso | ティントーレ90%、ピエディロッソ10% | 赤 | ¥4,900 ◎ |
| MDG0501 | ロッソ リヌ- 17 | Rosso "linu" | ティントーレ100%、樹齢120年以上 | 赤 | ¥5,500 △ |
| MDG9001 | ポモド-リ デイトラモンティ (24) | Pomodori di Tramonti | コルバリーノ60%、チェントスコッケ20%、ナポリ近郊の自品種 | ホルマト | ¥1,000 × |
| 27 | Bajola バイヨラ | | カンパーニャ州ナポリ-イスキア島 | VdT | |
| BAJ0004 | ピアンコ フォツィア19 | Bianco Foglia | ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他 | 白 | ¥4,300 ◎ |
| BAJ0103 | ピアンコ イン ティアーノ19 | Bianco in Tiano | ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他 | 白 | ¥5,500 △ |
| BAJ0201 | ロッソバ-ロ(21) | Rosso Baro | アラア-ニコ100% | 赤 | ¥4,200 ○ |
| 28 | Bonavita ボナヴィータ | | シチリア メッシーナ-ファーロス-ペリオーレ | DOC Faro | |
| BON0011 | ロザ-ト2022 | Rosato | ネレロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ | ロゼ | ¥3,800 ○ |
| BON0109 | ファ-ロ2018 | Faro | ネレロマスカレーゼ、ネレッロ カブッチョ、ノチェッラ | 赤 | ¥5,200 ○ |
| BON0202 | ノチェ-ラ"イル ズ"2021 | Nocera "ILNO" | ノチェ-ラ100% | 赤 | ¥5,500 △ |
| 29 | Anze Ivancic アンジェ | | スロヴェニア ブルダ-ーピリャーナ | | |
| ANZ0102 | レバ-ラ2021 | Rebula | リボツラ ジャツラ | 白 | ¥9,400 × |
| ANZ0002 | ヨ-ゼフ2021 | Josef | リボツラ ジャツラ70%、フリウラーノ20%、シャルドネ10% | 白 | ¥9,400 × |
| ANZ0302 | タコイ2021 | Takoj | フリウラーノ | 白 | ¥10,500 × |
| ANZ0201 | サルド-ネ2020 | Sardone | シャルドネ | 白 | ¥8,600 × |
| ANZ0401 | メルロ-2020 | Merlot | メルロー | 赤 | ¥9,600 × |

～マグナム(1500ml)在庫表～

↓ 1500mlのみでの混載可能、(750mlサイズとは混載できません) ↓

| 3 San Fereolo サンフェレオーロ | | ピエモンテ州クネオ・ドリアーニ | | DOCG Dogliani | |
|---|-------------------------------|--------------------------------|---|--------------------|---------------|
| SAN9201 | サンフェレオーロ 2017 ドリアーニ-ヘリオールDOCG | San Fereolo | ドルチェット | 赤 | ¥12,500 △ |
| SAN9014 | サンフェレオーロ 2016 ドリアーニ-ヘリオールDOCG | San Fereolo | ドルチェット | 赤 | ¥12,500 △ |
| SAN9017 | アウストリ 2016 ランゲDOC | Austri | バルベール85%、ネッピオーロ | 赤 | ¥12,500 △ |
| SAN9016 | アウストリ 2015 ランゲDOC | Austri | バルベール85%、ネッピオーロ | 赤 | ¥12,500 ▲ 7本 |
| SAN9301 | イル プロヴァンチャレ 2019 ランゲネッピオーロDOC | Il Provinciale | ネッピオーロ | 赤 | ¥12,500 △ |
| SAN9102 | ミルチンクエチエントヴァンタドレ2012 | 1593 | ドルチェット、樹齢69年以上。最上級の表現 | 赤 | ¥18,000 △ |
| 7 Divella Gussago ディヴェッラ | | ロンバルディア州ブレジャーグッサーゴ | | VSQ | |
| DIV1005 | ブランド ブラン ドサッジョ セロ 19 | Blanc de Blanc Dosaggio Zero | シャルドネ100% 木箱入 ※3本/1ケースにて出荷、混載不可 送料込み | 白泡 | ¥17,500 △ 新VT |
| 9 Rosi Eugenio ローズイ | | トレンティーノ=アルト アディジェ州ロヴェレート=ヴォラーノ | | IGT | |
| ROS9001 | リフレッソ ローズイ 2015 | Rifresso Rosi | マルツェミニ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー | ロゼ | ¥6,000 × |
| 12 Damijan Podversic ダミアン | | フリウリ=ヴェネツィア州ジュリア=ゴリツィア | | IGT Venezia Giulia | |
| DAM1011 | リボッラジャッラ2019 DOC | Ribolla Gialla | リボッラ ジャッラ | 白 | ¥16,800 △ |
| DAM4007 | ピアンコカブリア 2019 DOC | Kaplja | シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストゥリアーナ | 白 | ¥15,800 △ |
| DAM3006 | マルヴァージア2019 DOC | Malvasia | マルヴァージア イストゥリアーナ | 白 | ¥15,800 △ |
| DAM6001 | プレリット2018 DOC | Preli | メルロー 主体、カベルネ ソーヴィニヨン | 赤 | ¥15,000 × |
| DAM1202 | リボッラジャッラ セルツィオ=ネ 2010 | Ribolla Gialla selezione | リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリリース | 白 | ¥65,000 ▲ 3本 |
| 13 Skerlj スケルリ | | フリウリ=ヴェネツィア州トリエステ=サレス | | IGT Venezia Giulia | |
| SKE7004 | ヴァイトフスカ 2021 DOC | Vitovska | ヴァイトフスカ | 白 | ¥15,200 △ |
| SKE8004 | マルヴァージア 2021 DOC | Malvasia | マルヴァージア イストゥリアーナ | 白 | ¥15,200 △ |
| SKE8003 | マルヴァージア 2020 DOC | Malvasia | マルヴァージア イストゥリアーナ | 白 | ¥14,800 △ |
| SKE6002 | ヴァイトフスカ "67" 2020 DOC | Sukkus | ヴァイトフスカ、ホトル 詰めまで果皮と共に熟成 | 白 | ¥20,000 △ |
| SKE5001 | テッラーノリゼルヴァ 2018 DOC | Terrano R | テッラーノ100% | 赤 | ¥24,000 △ |
| 17 KOI di Flavio Restani コイ ディフラヴィオ レスターニ | | エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモツィア | | IGT Emilia | |
| KOI4001 | フリッツァンテ"キメラ"(19) | Frizzante Chimera | ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし | 白微泡 | ¥5,500 × |
| KOI5001 | ランブルスコ"ランブルスクリン"(19) | Lambrusco Lambroosklyn | ランブルスコ グラスパロツサ主体 | 赤微泡 | ¥5,000 × |
| KOI1002 | スプマンテ"イルスヴィオ=ネ"(19) | Spumante "Illusione" | トッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長 | 白泡 | ¥7,200 × |
| KOI3001 | スプマンテ ロゼ"ヴィスィオ"(19) | Spumante Rose "Visio" | ランブルスコ、ルバーラ、トッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長 | ロゼ泡 | ¥7,200 × |
| 25 Le Coste レコステ | | ラツィオ州ヴィテルボ=グラードリ | | VdT | |
| LEC8093 | ピアンケット2022 | Bianchetto | ブローカーニコ主体、マルヴァージア ディカンディア、モスカート | 白 | ¥9,800 △ |
| LEC8112 | コッチュートピアンコ 2021 | Cocciuto Bianco | ブローカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醸酵・熟成 | 白 | ¥16,000 △ |
| LEC8044 | ピアンコ22 | Bianco | ブローカーニコ、マルヴァージアディカンディア、ヴェルメンティーノ | 白 | ¥14,000 △ |
| LEC8111 | ピアンコ テ コッチョ20 | Bianco de Coccio | ブローカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醸酵・熟成 | 白 | ¥14,000 △ |
| LEC8054 | ロサート22 1500ml | Rosato | アラアテコ100% | ロゼ | ¥19,000 △ |
| LEC8053 | ロサート21 1500ml | Rosato | アラアテコ100% | ロゼ | ¥20,000 △ |
| LEC7013 | ロサート22 3000ml | Rosato | アラアテコ100% ※1本より出荷、混載不可 送料込み | ロゼ | ¥40,000 ▲ |
| LEC7012 | ロサート21 3000ml | Rosato | アラアテコ100% ※1本より出荷、混載不可 送料込み | ロゼ | ¥45,000 ▲ |
| LEC8104 | ル プリム=ル23 1500ml | Le Primeur | アラアテコ100% | 赤 | ¥13,000 △ |
| LEC8163 | ル プリム=ル23 3000ml | Le Primeur | アラアテコ100% ※1本より出荷、混載不可 送料込み | 赤 | ¥29,000 ▲ |
| LEC8151 | アレア ヴェッキアヴィーニャ15 | Alea VV | アラアテコ、樹齢60年以上の畑、特別なMG | 赤 | ¥36,000 △ |
| LEC8121 | ロッソ テ コッチョ 20 | Rosso de Coccio | グレグット主体、テラコッタ製タンクでの醸酵・熟成 | 赤 | ¥13,000 △ |
| LEC8122 | コッチュート ロッソ 21 1500ml | Cocciuto Rosso | サンジョヴェーゼ主体、チリエジョーロ、メルロー | 赤 | ¥14,000 △ |
| LEC8081 | ロッソ ティ ガエターノ20 | Rosso di Gaetano | サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー | 赤 | ¥7,000 △ |
| 28 Bonavita ボナヴィータ | | シチリア メッシーナ=ファーロス=ペリオール | | DOC Faro | |
| BON1002 | ロサート2022 1500ml | Rosato | ネレロマスカラーゼ、ネレロ カブッチョ、ノチェッラ | ロゼ | ¥8,500 × |

～オイル、食品、その他、～

| 8 Verdieri Corte Paigliare ヴェルディエリ | | ロンバルディア州マントヴァ=コンメツサツジョ | | DOP Lambrusco Mantovano | |
|--|--------------------------|-------------------------------|--|-----------------------------------|-------------|
| VER0801 | アチェト "マトレ" 500ml | Aceto "MADRE" | ランブルスコ ヴィアダネーゼ、ランブルスコ サラミーノのワインで醸造 | 赤ワイン vinegar | ¥3,500 △ |
| VER0902 | バルサミコ "サオールト=ウ=ヴァ" 250ml | Balsamico "SAOR D'UVA" | ランブルスコ ヴィアダネーゼ | バルサミコ酢 | ¥3,900 ○ |
| VER0901 | バルサミコ "サオールト=ウ=ヴァ" 500ml | Balsamico "SAOR D'UVA" | アチェタイア ディ サンジャコモが醸造 | バルサミコ酢 | ¥7,200 ▲ |
| 11 Walter de Batte'[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ] | | リグーリア州ラ スペツィア=リオマツジョーレ | | VdT | |
| WBP1101 | アチェトアッロ=セ23 500ml | Aceto alla Rose | バラのヴィネガー ※賞味期限2027年12月 | ヴィネガー | ¥3,800 ▲ |
| 14 Il Farneto イルファルネート | | エミリア=ロマーニャ州レッジョエミリア=カステッララーノ | | IGT Emilia | |
| ILF9001 | "アセ"コンディメント バルサミコ(250ml) | Condimento Balsamico | 糖分、酵母、着色料無添加 ※賞味期限2028.6月 | バルサミコ | ¥2,300 ◎ |
| 16 Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ | | エミリア=ロマーニャ州モデナ=カステルヴェートロディモデナ | | IGT Emilia | |
| GRA1002 | アチェト サクサゲル (375ml) | Aceto Saxagher | サックスクーロで造った赤ワインヴィネガー | ヴィネガー | ¥1,800 ○ |
| 19 Podere Luisa ポデーレ ルイーザ | | トスカーナ州アレツツォ=モンテヴァルキ | | DOCG Chianti | |
| LUI5004 | EXV オリ=ウ=オイル2024(500ml) | EXV Olio | ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22% | オイル | ¥3,900 ▲ |
| LUI5014 | EXV オリ=ウ=オイル2024(1000ml) | EXV Olio | ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22% | オイル | ¥6,400 △ |
| 20 Fanetti ファネッティ | | トスカーナ州シエナ=モンテプルチアーノ | | DOCG Vino Nobile di Montepulciano | |
| FAN9003 | EXVオリ=ウ=オイル 2024 250ml | EXV Olive Oil | レッチーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20% ※賞味期限2026年7月 | オイル | ¥1,900 △ |
| FAN9013 | EXVオリ=ウ=オイル 2024 500ml | EXV Olive Oil | ※最小注文単位 (ワイン1本分換算) 250ml=4缶 / 500ml=2缶 | オイル | ¥3,400 ▲ |
| 25 Le Coste レコステ | | ラツィオ州ヴィテルボ=グラードリ | | VdT | |
| LEC9013 | EXVオリ=ウ=オイル24(500ml) | EXV Olio | レッチーノ種中心、早摘みブレンド 賞味期限 2026年12月 | オイル | ¥5,200 ◎ |
| LEC9026 | EXVオリ=ウ=オイル24(1000ml) | EXV Olio | カニーノ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 2026年12月 | オイル | ¥7,800 ○ |
| LEC9042 | EXVオリ=ウ=オイル24(3000ml) | EXV Olio | カニーノ種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 2026年12月 | オイル | ¥21,000 ▲ |
| LEC9802 | Tシャツ レコステ ロゴ M | Maglietta vinaccia | レコステのロゴが入った Tシャツ (ワインレッド色) | Tシャツ | オープン価格 ▲ 4枚 |
| LEC9805 | Tシャツ リトツォ S | Maglietta nera | レコステ リトツォのエチケッが印刷されたTシャツ (黒色) | Tシャツ | オープン価格 ▲ 5枚 |
| LEC9809 | ハ=カ=レコステ ロゴ M | Felpa con cappuccio vinaccia | レコステのロゴが入った ハ=カ (ワインレッド色) | パーカー | オープン価格 ▲ 6枚 |
| XXX0005 | エヴィーノ=ト=バッグ (大樽) | | エヴィーノオリジナルトートバッグ (大樽) | トバッグ | オープン価格 ◎ |
| XXX0005 | エヴィーノ=ト=バッグ (セメントタンク) | | エヴィーノオリジナルトートバッグ (セメントタンク) | トバッグ | オープン価格 ◎ |
| 26 Monte di Grazia モンテ ディグラツィア | | カンパーニャ州サレルノ=トラモンティ | | VdT | |
| MDG9001 | ポモド=リ=ディトラモンティ (24) | Pomodori di Tramonti | コルパリーノ60%、チェントスコケ20%、ナポリ近郊の自品種 | ホルマト | ¥1,000 × |

※レコステ Tシャツ、ハ=カの価格、出荷方法につきましては、お問い合わせくださいませ

お取引先各位
毎度のことながら、在庫薄・欠品等ご迷惑おかけいたします。それぞれ再入荷の準備を急いでおります。入荷時期・ヴィンテージ等ご不明な点等ございましたら、お気軽にお問い合わせください。