

《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月よりリリースいたします造り手、各キュヴェをご紹介させていただきます。

春らしい心地よい季節には、やはり飲みたくなりますよね！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、多様性をもったシードル **Floribunda フロリバンダ**より、リンゴ、サンブーカ、そして昨年引き続きハチミツ入りの3種類をひとまずご用意させていただきます。春から夏に向かう心地よい季節、一番シードルが飲みたくなる時期にご用意させていただきそうです！町の名前でもあり、イタリアを代表するワイン「ヴィーノ ノーピレ ディ モンテプルチアーノ」。このワインの創始者にあたる造り手 **Fanetti ファネッティ**。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を続けているのは、彼ら以外には残っていないのではないのでしょうか。こちらでも長らく欠品させていただきました、(汗)。現代にこれほど時間をかけたワイン、今年でなんと20年前になるんですね、。ノーピレのセカンドでありながら、素晴らしく熟成された味わい。それでいてボトル詰めからは、まだ1年も経っていない驚きのワイン。ヴィーノ ノーピレのエリア外の畑から収穫したブドウで造る、Rosso di Montepulciano 2006 ロッソディモンテプルチアーノが再入荷。合わせてピアンコ サンタニエーゼ、ロツノ ファネッティも再入荷。そして今回、初入荷となりますグラッパ！ノーピレのヴィナッチャで単式蒸留にて造られるピュアでストレート、飽きの来ないあじわい。日本の厳しいメタノール規制も無事に通過し、安心の味わいです(笑)。そしてピエモンテ、唯一無二のドルチェットを生み出す **San Fereolo サンフェレオー**からは、アルタランガの新しい畑から造られる生まれるロザート、La Lupa ラルーパと共に2つの白 Coste di Balanche コステ ディ ヴァランケ、Terra Cereste テッラ チェレステ、それぞれ新しいヴィンテージをリリースさせていただきます。

**5/13(水) より出荷 ※分散出荷を行うため、出荷日が前後する場合があります。**

★ **少量入荷アイテム締切 5/12(火)~12:00**

**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 2024 が入荷いたしました！今年は輸入スケジュールが大幅に遅れておりまして、トニーヤやゼンゼロは出荷準備が間に合いませんでした、。汗。準備が整い次第、改めてご案内させていただきます。

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年以降から、瓶内での熟成期間を取ることを考え始めました。一部のシードルを翌年までストックし、瓶内醸酵より1年が経過するのを待ってからリリース。基本となるリンゴだけのシードル **Sidro24 スイドロ**、フレッシュで果実的なシードルに、サンブーカの甘い香りが特徴的な **Sidro con Fiori di Sambuco24 フィオリディサンブーコ**、そして、実験的な生産のため、少量入荷となりますハチミツ入り！**Sidro con Miele24 スイドロミエーレ**の3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！

**Sidro24 スイドロ** 《新ヴィンテージ》

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、毎回驚かされますね。

2024年は、気温が低く雨が非常に多かった1年。ただ、「リンゴはブドウと異なり、開花時期以外の雨はそこまで大きな影響が出ない。むしろ、気温が低いことがリンゴ自体の生育を緩やかにさせる」、そう語るフランツ。結果的に精度だけ上がるのではなく、果実自体の成熟を感じられる収穫となったヴィンテージ。それもあって、アルコール分よりも果実由来の香りが強く、酸も豊富で久しぶりにキレのあるシードルとなりました！冷涼でバランス感のあるヴィンテージという2024。リリースより約1年が経過し、美しい酸と細やかな泡、フレッシュさの中にも熟成由来の味わい、旨味が感じられる素晴らしいシードルです。

**Sidro con Fiori di Sambuco24 スイドロ コン フィオリ ディ サンブーコ** 《新ヴィンテージ》

彼の農園で咲くサンブーカ(エルダーフラワー)の花を加えて醸酵させたシードル。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、地元で親しまれてきた土地の味わいから着想を得たというフランツ。その組み合わせは非常に珍しいですが、組み合わせ以上に配合や味わいのバランスに、さらなる改良を続けてきたフランツ。今回はそこまで甘みを感じさせず、少ドライに仕上げることで、サンブーカのフレーバーがより際立って感じます。

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。2024というフレッシュさと果実のバランスを感じるヴィンテージだけに、そこにさらなる熟成が加わり、増幅されたサンブーコの香りと一体化！これまで以上の完成度をもった魅力あふれるシードルです！2024年は、気温が低く雨が非常に多かった1年。ただ、リンゴはブドウと異なり、開花時期以外の雨はそこまで大きな影響が出ない。むしろ、気温が低いことがリンゴ自体の生育を緩やかにさせる。結果的に精度だけ上がるのではなく、果実自体の成熟を感じられるヴィンテージ。サンブーカとの相性については、もうみなさんご存じです。しっかりとリンゴの香りもしっかり感じつつ、ドライで華やかなサンブーカのフレーバー。徐々に暖かくなるこの時期にちょうど良い、魅力的なシードルです！

★ **Sidro con Miele24 スイドロ コン ミエーレ** 《新ヴィンテージ》

そして前回に続き、少量のみですが入荷しましたハチミツ入りシードル。人類最古のお酒として知られるミード(ハチミツ酒)からイメージ、実験的に造られたシードルです。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醸酵を行い、瓶内2次醸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。

前回のシードルも非常に繊細で、ほのかに感じるハチミツに驚かされましたが、今回2024はさらにブラッシュアップ！フレーバーにはっきりとハチミツ感じつつも、味わいや余韻にはリンゴを強く感じる。驚くほどきれいに整ったバランス感。「ハチミツは魅力もあるけれど、味わいが強すぎてリンゴの存在が見えなくなってしまう」、そう語るフランツ。個人的な意見ですが、今回の比率こそ完璧！黄金比っていいのでは？そう言いたくなる素晴らしい味わいです。ハチミツは、近隣の有機養蜂家より譲ってもらったミツレオフォーリエ。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フレッシュで爽やかなリンゴの味わい、リンゴとハチミツ、やはり相性はカチンではなかったんですね(笑)！



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にあた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を続けているのは、恐らく他には存在しないのではないのでしょうか？祖父アダモ、父ジュゼッペの意志を引き継ぎ、何一つ変わらないワイン造りを行う3代目エリザベッタ ファネッティ。

入港のタイミングが遅れていることもあり、いろいろと欠品しておりましたが、**Bianco S'Agnese**ピアンコサントアグネーゼ & **Rosso Fanetti** ロッソファネッティ、さらに **Rosso di Montepulciano 2006** ロッソディモンテプルチアーノがまたもや再入荷いたしました。なんと収穫から20年も経つというのに、ボトル詰めしてまだ1年経たないものをリリースする。味わい、価格、どちらも驚いていたいただけるワインかと思えます！

そして、今回初入荷となります **Grappa di Vino Nobile di Montepulciano** グラッパ ディヴィーノノービレディモンテプルチアーノ。日本では規制が厳しく、伝統的な方法で造られるグラッパのほとんどは、輸入することができないのが現実です。しかし今回、ダメもとでエリザベッタに確認してもらったところ、なんと余裕の規制値以下という結果！蒸留はモデナのボッコ、単式蒸留でありながら、雑味をカットし贅沢に仕上げるピュアで飲み飽きないグラッパです！

**Bianco S'Agnese & Rosso Fanetti** ピアンコ サントアグネーゼ & ロッソ ファネッティ <再入荷・価格変更>

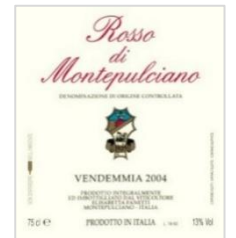
1915年にエリザベッタの祖父、アダモが造っていたテーブルワインを、一切の変化なく造り続けている。まさにモンテプルチアーノのテーブルワイン。現地のカンティーナではタンクのまま置いてあり、量り売りとして今でも変わらず販売されているものになります。昨今の険しい円安&物価高という状況下でありながら、為替以外では全く値上げを行わない、汗、本当にありがたい魅力的なテーブルワインです。今回中身は2024のピアンコと2022のロッソとの事でした。ボトルには表記されていませんが、毎年期待を裏切らない安心の味わい。ワイン単体で何かを語る、というよりも、飲むごとに何か食べ物が欲しくなる、まさにトスカナーの食中酒と呼べる存在です。



**Rosso di Montepulciano 2006** ロッソ ディ モンテプルチアーノ <再入荷・価格変更>

ヴィーノ ノービレの区画外で収穫した、サンジョヴェーゼから醸造されるセカンドワイン、2006がまたまた再入荷しました。「なぜこんな古いヴィンテージが残っているの!？」と皆さん驚かれるのですが、基本的に現在ではもう販売しておらず、日本向けにボトル詰めしてもらったものとなります。

ヴィーノ ノービレではないため、比較すると当然、複雑さや奥行きは少し足りないかもしれません。しかし、これだけ長い期間熟成したことで、溢れるような熟成香と枯れていない生きた果実のバランス。テーブルワインとして料理に寄り添うには、これほどちょうど良いワインはないと思います。そして、さらに言えば、ボトル詰めしてからは、そこまで長い期間が経過していないため、コルクによる劣化やピン差といった問題もほとんどありません。こうした熟成したヴィンテージをコルクの心配もなく楽しめるこのロッソ。その価値は十分に感じていただける味わいだと思っております。



**Grappa di Vino Nobile di Montepulciano** <新アイテム>

グラッパ ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ

以前より造られていたものですが、厳しい日本の輸入規制を恐れてこれまで輸入してきませんでした。しかし、実際に検査してもらったところ、まさかの余裕で基準値内という結果が出て、汗。今回初めての入荷となりますグラッパ！蒸留所はファネッティと同様に、100年を超える長い歴史を持つモデナの Bonollo ボッコ蒸留所。伝統的なアラビック(単式蒸留器)で丁寧に、ブドウの香りが際立つ蒸留方法を用いています。一般的に蒸留が始まるとすぐの部分にメタノールが集中しやすい(雑味ともいわれる反面、アロマや芳香成分も多く含まれている)部分を精密にカットし、より純粋さを強調した蒸留方法がボッコのスタイル。雑味となり得る部分を正確にカットすることで、よりストレートで上品な香りや飲み口を持ったグラッパを造り出すメタノール値も大幅に抑えられています。原料となるのはヴィーノノービレのヴィナッチャのみを厳選して使用、樽熟成などは行わずそのままボトル詰め。プルニョーロ(サンジョヴェーゼ)の豊かな香りと果実味、ストレートで奥行きのある酒質。力強くもエレガントなヴィーノノービレらしい味わいです！



**San Fereolo** サン フェレオーロ

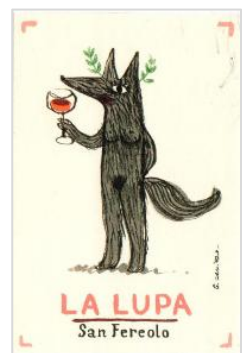
ドルチェットといえば、もう皆さん覚えていただけたのではないのでしょうか？ドルチェットの最高表現サンフェレオーロより、欠品していただくのキュヴェをリリースいたします。今期アハドリアーニではなく、新たなプロジェクトであるアルタランガの畑より造られる2つの白と可愛らしいエチケットのロゼ。以前サンフェレオーロの畑で造っていた時と同じセパージュ、リースリングとラミネール、果皮と共に醗酵を行う **Coste di Balanche 2022** コステディヴァランケ、より完熟したリースリング 100%で醸造&ボトル詰め **Terra Celeste 2022** テッラ チェレステは今回2年目のリリース。どちらも猛暑のヴィンテージでありながら相反する特徴、個性を魅せてくれる興味深い2つの白、そしてドルチェットとラミネールという組み合わせで造られるロゼの **La Lupa 2024** ラルーパ、これまでとは明らかに完成度が違います。繊細でありながらも複雑さを持ち合わせたロゼアート。ドルチェットだけでなくニコレッタの進化、成長が垣間見える面白いキュヴェです！

**Rosato "La Lupa" 2024** ロゼアート "ラ ルーパ" <新ヴィンテージ>

2015年頃より、新たに手に入れたアルタランガの畑、標高がサンフェレオーロの畑よりも100m以上高く、粘土質よりも砂質、マールの多い土壌。このアルタランガのドルチェットをベースに、サンフェレオーロの畑の残るラミネールを加えて造られる。繊細で酸の高いドルチェットに、ラミネールのアロマとヴォリューム感、そしてほんのり感じるタンニン、個性と心地よさが共存したロゼアートです。

2024年は非常に雨が降り多かったこともあり、多くのブドウが病気、カビとなってしまった悲惨なヴィンテージ。しかし、標高が高く砂質の多いアルタランガでは、アルバやアステイほどの大きな被害は出ず、フレッシュな果実と酸のバランスを持ったブドウが収穫できたといいます。

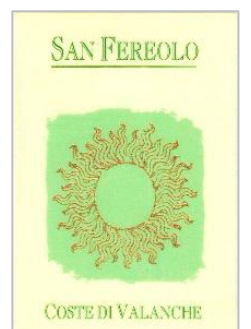
フレッシュで華やかなアルタランガのドルチェットに、ラミネールのアロマティックさと果皮のタンニン。非常にバランス感のある味わい。そして可愛いエチケッタとは裏腹に、やはりサンフェレオーロのワインです。単純なだけでなく香りの複雑さ、輪郭の透明感、余韻の長さには改めて驚かされました。ヴィンテージを追うというよりも、アルタランガのブドウの特徴を、ニコレッタ自身がより明確に表現するようになった。そう直感的に感じるヴィンテージ。非常に繊細でいて、とても重厚に組み立てられた立体感ある味わいです。



**Bianco "Coste di Valanche" 2022** ピアンコ "コステ ディ ヴァランケ" <新ヴィンテージ>

ロゼアートと同じドリアーニではなくアルタランガの畑から造られる白。中でも標高の高いロッカチリエの畑に植えたリースリングとラミネール。標高600mにもなるロッカチリエの畑は、ドリアーニに比べ、マール、白亜質が多く、大きな塊のチョークが転がり、砂質、シルトの混ざり合った土地。水はけもよ土地のカロリーが低いため、果実味よりも香りを持ったブドウが収穫できると語るニコレッタ。

2022年は猛暑によってブドウの収穫量が激減してしまったヴィンテージ。砂質の多いロッカチリエの畑では、乾燥は非常に深刻、、、生産量は大きく失ったものの、ブドウ自体の持つポテンシャルは非常に高かったと話すニコレッタ。高い糖度とアロマを持っていたこともあり、今までよりも熟成期間



をのびしてリリース。完熟したトランミネールの強い果実味とアロマと、骨組みとなるリースリング、果皮由来の厚みと。猛暑のヴィンテージながらそれを感じさせないエレガントさが際立つ味わい。ドリアーニでは感じなかった線の美しさ、エレガントさを持ちつつも、暑い年特有の強い果実、アロマ、果皮由来のタンニンをもった、個性的な白ワインとなりました。

### Riesling "Terra Celeste" 2022 リースリング「テラ チェレステ」 <新ヴィンテージ>

ニコレッタの念願だった、リースリングのみで表現したチェレステ、2年目のヴィンテージがリリース。畑はアルタランガ、ヴァランケと同じロッカチリエの隣、標高600mに位置する石灰質、砂質が強い畑。2022は猛暑&乾燥によってブドウの収穫量が激減したヴィンテージ。残ったブドウも非常に糖度が高く、収穫する段階で、果粒が房から落ちてしまうほどだったといえます。しかしながら、糖度の高さだけではなく、十分な酸も維持した状態で収穫したリースリング。除梗し果皮とともに約1週間の醗酵。压榨後、1100Lの大樽で12カ月、ボトル詰めを行い24カ月の熟成。ヴァランケと同様に、熟成期間を十分に取ってからリリースすることとなりました。ヴァランケはトランミネールが効いていることもあり、よりアロアティックさ、そして果皮由来の味わいや旨味の強さを感じるワインだとしたら、このチェレステはリースリングが持つピュアさ、透明感を引き出したワイン。猛暑のヴィンテージでありながら、香り、果実もとても繊細、ヴォリュームやアロマではない立体感、長い余韻を感じる白ワイン。同じ畑でありながら、2つとも全く違う特徴、個性を表現できたヴィンテージになりました。サンフェレオーロのワインを扱い続けていますが、これほど繊細で余韻の綺麗な白は、今までで始めての経験かもしれません、。

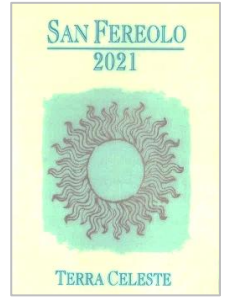
リースリングの持つ骨格、奥行きはもちろんですが、果皮由来のタンニンは非常にきめ細かく、石灰質、砂質の多いアルタランガらしい軽やかさとハーブ由来の香り。近年のサンフェレオーロに感じる、「熟成しつつも軽やかでエレガント」な、心地よさと余韻の楽しめるもう一つの白ワインです。

### Langhe "1593" 2013 "ミッレチンクエチエントヴァン外レ" <新ヴィンテージ>

「地元ドリアーニに記録が残る、ドルチェットが醸造されたといわれる最古のヴィンテージ」。サンフェレオーロの畑の中でも、もっとも古い区画(第二次大戦前に植えられた樹齢80年近いブドウ樹)、その半分以上のブドウ樹はピエディ フランコ(台木を使わずに自根にて栽培)として残っている畑。ここから選別した最高のブドウのみを収穫、ブドウの持つ高いポテンシャルを表現しけるため、伝統的なナロー口の造り手のような繊細かつ長い時間をかけた醸造方法。抽出をより繊細に行うため、Capello Sommerso カベッロ ソンメルソ(=果帽を崩さず、中蓋で液面に浮き上がらせなくする手法)を取り入れ、長期間のマセレーション。強く抽出せず、優しくゆっくりと引き出された果皮の要素は、複雑味と繊細さ、エレガントさを数段押し上げております。

サンフェレオーロの造り出すドルチェットの中でいう「最高峰」に位置するキュヴェ。2013は天候に恵まれただけでなく、過剰な暑さや荒天といった問題も少ない、ランゲ全体で非常に恵まれたヴィンテージ。ブドウの果皮の完熟した強い香りを持ちつつも酸の高さ、タンニンにきめ細かさ、どちらの表情も持っていることに驚かされます。果実味、タンニンどちらも熟成を経ていっつも非常に引き締まっている。非常に繊細で将来性を感じるヴィンテージだと思います。

2012から本格的にカベッロソンメルソを取り入れ、長期間の果皮浸漬を行った分、樽での熟成期間も長くとる必要があると感じた彼女。熟成期間はさらに伸び、大樽にて6年、ボトル詰めて6年、合わせてなんと12年という歳月を費やしてリリースされた、サンフェレオーロの中でも最高のドルチェット。もはやドルチェットと呼んでいいのか、それほどの集中力と魅力を感じます。もはやドルチェットであることはもちろん、その存在を越え「素晴らしいピエモンテの赤」という次元に到達している、そう言った方が伝わりやすいように感じてしまいます、汗。一つのブドウ品種を愛し、固定観念を越えたサンフェレオーロ、ニコレッタの探求心を形にした素晴らしいドルチェットです！



## 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

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>Sidro</b> サイドロ <新ヴィンテージ>	24	シードル	750ml	¥3,500	リンゴ(トッバス、ゴルドラッシュ)、樹齢20年。収穫後、破砕・压榨。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压榨、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。
<b>Sidro con Fiori di Sambuco</b> サイドロ コン フィオリ ディ サンブーコ <新ヴィンテージ>	24	シードル ハーブ	750ml	¥3,500	リンゴ(トッバス)、サンブーカの花1%、樹齢20年。収穫後、破砕・压榨。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压榨、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。
<b>★Sidro con Miele</b> サイドロ コン ミエーレ <新ヴィンテージ>	24	シードル ハチミツ	750ml 120本	¥3,900	リンゴ(ゴルドラッシュ80%、トッバス20%)、ハチミツ(百花蜜)1%、樹齢20年。破砕・压榨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压榨、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。
<b>Sidro al Corniolo</b> サイドロ アル コルニョーロ	23	シードル 淡赤	750ml	¥3,200	リンゴ(ゴルドラッシュ、トッバス)、樹齢20年。収穫後、破砕・压榨。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(セイウサンシユク)を加えて一緒に醗酵。遅れて収穫したリンゴを压榨、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)せずリリース。コルニョーロの強い色素とタンニンを持ったシードル。

## Fanetti

ファネッティ

トスカナーシエナーモンテプルチアーノ

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 S'Agnese</b> ピアンコ サンタニエーゼ <再入荷・価格変更>	(24)	やや濃白	750ml	¥2,700	トッピアーノ トスカーノ、マルヴァジアア 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)、野生酵母による醗酵を促す。压榨後大型のセメントタンクにて醗酵、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ピアンコ。時代や流行が目まぐるしく変わる中で、変わらずに存在し続けるファネッティのテーブルワイン。

<b>Rosso Fanetti</b> ロッソ ファネッティ ◀再入荷・価格変更▶	(22)	赤	750ml	¥2,400	サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、マルヴァジア、トレッピアーノ、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。野生酵母による醗酵を促す。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ボトル詰め。地域の伝統として、白ブドウも合わせて醸造される、トスカーナの日常的ワイン。
--	------	---	-------	--------	---

<b>Rosso di Montepulciano</b> ロッソ ディ モンテプルチアーノ ◀再入荷・価格変更▶	2006	熟成赤	750ml	¥3,600	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 年前後。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)にて熟成。これまで大樽で熟成していたものを、2025 年 5 月にボトル詰め。19 年という時間を経ても、生きた果実とあふれる熟成香。食事との相性を感じるロッソ。
---	------	-----	-------	--------	---

<b>Grappa di Vino Nobile di Montepulciano</b> グラッパ ディ ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ ◀新アイテム▶	-	グラッパ	700ml	¥8,900	ヴィーノノービレのヴィナッチャから造られるグラッパ。醸造はモデナの Distillerie Bonollo ボノンロ蒸留所。伝統的なアランピック(単式蒸留器)で丁寧に、ブドウの香りが際立つ蒸留方法を用いています。雑味となり得る部分を正確にカットすることで、よりストレートで上品な香り飲み口を持ったグラッパを造り出すのがボノンロの特徴。原料となるのはヴィーノノービレのヴィナッチャのみを厳選して使用、樽熟成などは行わずにそのままボトル詰め。ブルニョーロ(サンジョヴェーゼ)の豊かな香りと果実味、ストレートで奥行きのある酒質。力強くもエレガントな味わい。アルコール 45%
---	---	------	-------	--------	--

<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	2018	赤	750ml	¥4,200	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矛盾が、。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。 過去最高の3つのヴィンテージに入るという 2018 年。その妖艶で複雑な芳香、質感、甘いタンニン、必飲のヴィーノノービレです！
--	------	---	-------	--------	--

<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	1982	熟成赤	750ml	¥26,000	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>Santo</b> サント	(96)	酸化 熟成甘	375ml	¥8,500	トレッピアーノトスカーナ、マルヴァジア 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。カラテツリ(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ツリより、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> エストラ ヴァージン オリーブオイル	2024	オイル	250ml	¥1,900	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多い。不作の 2023 からの反動というのでしょうか、2024 年は暑すぎず冷涼でいてバランスが良く、良質で収穫量も多い、理想的なヴィンテージとなりました！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トスカーナのオイルは、調味料としても魅力的。(酸度 0.22%)
			500ml	¥3,400	※ワインと混載可

## San Fereolo サン フェレオーロ ピエモンテークネオードリアーニ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>La Lupa</b> ラ ルーバ ◀新ヴィンテージ▶	2024	ロゼ	750ml	¥5,200	ドルチェット 90%、トラミネール アロマティコ 10%(少量のリースリング)。ドルチェットは収穫後、24 時間のマセレーション(果皮浸漬)、トラミネールは完熟したものを果皮と共に 7 日間、それぞれ醗酵が終わってからアッサンプラージュ。ドルチェットの果実的な柔らかさと、トラミネールの強いアロマと香り、個性的でありながらシンプルに楽しめるワイン。2024は雨の多いヴィンテージ。果実味やアロマを抑え、非常に香り高く繊細、キレイな余韻を持った魅力的なロゼ。

<b>Bianco</b> <b>“Coste di Valanche”</b> ビアッコ “コステ ディ ヴァランケ” <<新ヴィンテージ>>	2022	白	750ml	¥5,900	リースリング70%、トラミネール30%、2017年にサンフェレオーロの畑より移植。 リースリングは果皮とともに1週間、野生酵母による醗酵。遅く収穫したトラミネールは直接プレスし、リースリングのタンクに加え一緒に醗酵を行う。压榨後そのまま木樽にて12か月熟成。瓶内で24か月以上の熟成。完熟熟したトラミネールの強い果実味とアロマと、骨組みとなるリースリング、猛暑のヴィンテージながらそれを感じさせないエレガントさが際立つ味わい。
<b>Riesling</b> <b>“Terra Celeste”</b> リースリング “テッラ チェステ” <<新ヴィンテージ>>	2022	白	750ml	¥5,900	リースリング100%、2017年にサンフェレオーロの畑より移植。 リースリングは果皮とともに1週間のマセレーション。压榨後1100Lの木樽にて醗酵、途中オリ引きを行い12か月。ボトル詰め後、瓶内で24か月以上の熟成。 リースリングが持つピュアさ、透明感を引き出したワイン。猛暑のヴィンテージでありながら、香り、果実はとて繊細、ヴォリュームやアロマではない立体感、長い余韻を感じる白ワイン。
<b>“1593” Langhe DOC Rosso</b> ミッレチンクエチエントノヴァンタレ <<新ヴィンテージ>>	2013	赤	750ml	¥8,800	ドルチェット、樹齢70~80年。選抜されていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ フランコ(自根)の畑のみ。良年のみ単独で醸造・ボトル詰めされる特別なドルチェット。収穫後果皮と共に60日(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醗酵。大樽にて4年間、ボトル詰め後7年の熟成。特別なヴィンテージしか造られない、希少なドルチェット。もはやこれを飲んで、ドルチェットとは考えもしないんじゃないか?そう感じさせるほどの、素晴らしいピエモンテの赤ワインです。
<b>Valdiba Dogliani Superiore DCG</b> ヴァルディバ	2022	赤	750ml	¥4,600	ドルチェット、樹齢30~40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後6か月の熟成。サン フェレオーロの畑のドルチェット。木樽を通さずにドルチェットの素顔ともいえる親しみやすさ、飲み心地を意識した、ある意味「ドリアーニらしい」ドルチェット。
<b>Vigne Dolci Dogliani DCG</b> ヴィーニエ ドルチ	2022	赤	750ml	¥4,600	ドルチェット、樹齢3~40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後12か月の熟成。木樽を通さないヴァルディバと、同じ手法で造られたアルタ ランガのドルチェット。サン フェレオーロとは違うドルチェットの繊細さ、軽やかさを表現したワイン。
<b>San Fereolo</b> <b>Dogliani Superiore DCG</b> サン フェレオーロ	2017	赤	750ml	¥5,900	ドルチェット、樹齢50~70年。選抜されていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ フランコ(自根)の畑を含む。完熟した果実、開放式の大樽にて40日、果帽を沈めた状態で醗酵。压榨後大樽にて約2年間の熟成。ボトル詰め後約5年以上。徹底的な時間を費やしリリースされる、唯一無二のドルチェット。
<b>Austri Langhe DOC Rosso</b> アウストリ	2016	赤	750ml	¥5,900	バルベーラ85%、ネッピオーロ15%、樹齢40年。サンフェレオーロの畑よりやや低い420mの畑。果皮とともに4週間以上、(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醗酵。压榨後、大樽にて24か月、ボトル詰め後60か月熟成。サンフェレオーロと同じ概念で造られるバルベーラ、ドルチェットには表現しえない酸の美しさ、繊細で複雑さを持ったタンニン、余韻の美しさ。
<b>Il Provinciale</b> <b>Langhe DOC Rosso</b> イル プロヴィンチアーレ	2019	赤	750ml	¥5,800	ネッピオーロ、樹齢40年。果皮と共に3週間以上、開放式の木樽にて緩やかに醗酵が始まるのを待つ。压榨後、大樽にて24か月、ボトル詰め後36か月の熟成。ニコレッタの愛するピエモンテ、古き良きバルベーラへのオマージュともいえるワイン。