

NO	ワイン名	ラベル	種類	品種・醸造等	上代（税別）	メモ
Floribunda フロリバンダ				トレンティーノ=アルト アディジェ=ボルツァーノ=サロルノ		
1	Sidro con Menta スイドロ コン メンタ 24 《再入荷・価格変更》		シードル ミント	リンゴ(ゴルドラッシュ80%、トップス20%)、ミントの葉1%、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、同じく畑に自生しているミントの葉を加え醗酵。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)せずにリリース。SO2完全無添加。リンゴの甘い香りとミントの清涼感が高相性の組み合わせ。	¥3,500	
2	Sidro con Zenzero スイドロ コン ゼンゼロ 23 《再入荷・価格変更》		シードル ショウガ	リンゴ(ゴルドラッシュ99%)、ショウガ1%。収穫したリンゴに、地元南チロルで栽培されたショウガと一緒に破碎。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)せず、そのままリリース。SO2完全無添加。約2年の瓶内熟成を経て、リンゴの甘い香りとショウガの刺激とフレーバー。一体感を感じる素晴らしい相性。	¥3,500	
3	Sidro con Cotogna スイドロ コン コトニャ 24 《新ヴィンテージ》		シードル カリン	リンゴ(トップス40%、ゴルドラッシュ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)せず、そのままリリース。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、12カ月のボトル熟成を経たシードル。	¥3,500	
4	Sidro al Corniolo スイドロ アル コルニョーロ 24 《再入荷・価格変更》		シードル 淡赤	リンゴ(ゴルドラッシュ、トップス)、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、コーネリアンチェリー(セイウサンシュユ)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)せずにリリース。コルニョーロの強い色素と味わいの強いシードル。	¥3,500	
Bonavita ボナヴィータ				シチリア=メッシーナ=ファーロ スーペリオレ		
5	Rosato ロザート 2023 《新ヴィンテージ》		ロゼ	ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェーラ、樹齢30〜55年。収穫後果皮と共に12時間、醗酵が始まるのを待ってから圧搾。セメントタンクにて醗酵、熟成。初夏の長雨と山火事の被害を受けた悲惨なヴィンテージ。成熟した果皮の香り、味わいの複雑さ、魅力あるロザート。	¥3,800	
6	Nocera "ILNO" ノチェーラ"イルノ" 2021 《再入荷》		赤	ノチェーラ100%、樹齢10〜30年。収穫後、除梗し果皮と共に2週間、セメントタンクにて醗酵を行う。圧搾後、そのままセメントタンクの中で12カ月、ボトル詰め後24カ月の熟成。DOC ファーロを造る上で欠かせないノチェーラを単一でボトル詰め。	¥5,500	
7	Faro DOC ファーロ 2020 《新ヴィンテージ》		赤	ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェーラ、樹齢30〜55年。収穫後、一部除梗せず果皮と共に大樽で40日間、ゆっくりと醗酵が進む。圧搾後、そのまま12か月大樽にて熟成。セメントタンクに移し12か月、ボトル詰め後3年以上熟成期間を経てからリリース。	¥5,700	
8	Faro DOC ファーロ 2018		赤	ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェーラ、樹齢30〜55年。収穫後、一部除梗せず果皮と共に大樽で40日間、ゆっくりと醗酵が進む。圧搾後、そのまま12か月大樽にて熟成。セメントタンクに移し12か月、ボトル詰め後4年以上熟成期間を経たことで素晴らしい状態です。詰まった果実とタンニンは時間によって柔らかく甘味さえ感じるほど。ややざらつくタンニンも心地よく、ネレッロ マスカレーゼの妖艶さが素晴らしい。シチリアのワインでありながら、非常に冷涼さ、骨格を感じる赤。	¥5,200	
Cascina Tiole カッシーナ ティオレ				ピエモンテ=クネオーモンフォルテ ダルバ		
9	Vino Rosso "Tinna" ヴィーノ ロッソ"ティンナ" 《新ヴィンテージ》		赤	ネッピオーロ70%、バルベーラ30%、樹齢、20〜80年。パローロとして収穫、醸造されたネッピオーロから。ボトル詰めの際、余ったワインを古バリックやダミジャーナにてストックしておき、たまった時点で複数のヴィンテージをアッサムブラージュ。12カ月の熟成期間を取ってからボトル詰め。ボトル内で6カ月以上の熟成。名前は一人娘Martinaマルティーナの愛称から。今回のロットは味わいのバランスを考えて、30%ほどバルベーラが加わっています。	¥3,800 (750ml) 参考商品 ¥9,500 (1500ml) 参考商品	
10	Barbera d'Alba Superiore バルベーラ ダルバ スーペリ オーレ 2023 《新ヴィンテージ》		赤	バルベーラ100%、樹齢8〜10年。フラヴィシエンツァの影響で10年ほど前に再植樹されたバルベーラ。収穫を極力遅らせ、完熟したバルベーラ。果皮と共に約2週間のマセレーションを行い、圧搾後2000Lの大樽にて12カ月の熟成。ステンレスタンクに移し6か月、ボトル詰めの後12カ月の熟成のちにリリース。	¥4,500 (750ml) ¥11,000 (1500ml) ★30本	

11	Barbera d'Alba Superiore バルベラ ダルバ スーペリ オーレ 2022 《再入荷》		赤	バルベラ100%、樹齢8～10年。フラヴィシエンツァの影響で10年ほど前に再植樹されたバルベラ。収穫を極力遅らせ、完熟したバルベラ。果皮と共に約2週間のマセレーションを行い、圧搾後2000Lの大樽にて12カ月の熟成。ステンレスタンクに移し6か月、ボトル詰めした後12カ月の熟成のちにリリース。猛暑のヴィンテージ、モンフォルテらしい力強いヴァリウムとミネラル分を感じつつも、全体を支える十分な酸。ブドウの熟度の高さを感ずる熟れたタンニン。糖分ではない果実の甘い香り、を持った魅力的なバルベラ。	¥4,500 (750ml) 参考商品	
					¥11,000 (1500ml) 参考商品	
12	Langhe Nebbiolo ランゲ ネッピオーロ 2023 《新ヴィンテージ》		赤	ネッピオーロ100%、樹齢20～40年。マッスィモの父が植えたネッピオーロを中心に醸造。年によっては樹齢80年の区画も使用。収穫、醸造それぞれの段階で、自身でテイティングし、バローロから外れたタンクをボトル詰め。2023年は猛暑の影響もあり2000Lの大樽にて12カ月の熟成。	¥5,200 (750ml)	
					¥12,500 (1500ml) ★30本	
13	Barolo バローロ 2021 《新ヴィンテージ》		赤	ネッピオーロ100%、樹齢80年～。マッスィモの祖父が植樹したネッピオーロの畑より収穫。収穫後、除梗し3～4週間のマセレーションを行いつつ醗酵。3500Lの大樽に移し、30か月以上、瓶内で18か月以上の熟成。モンフォルテダルバ、ペルノが持つポテンシャルはもちろん、完熟した親しみやすい果実味、そして清廉で几帳面な彼の性格を感じられる、整いつつも素材のポテンシャルを感じる非常に味わい深いバローロ。	¥8,300 (750ml)	
					¥18,000 (1500ml)	
14	Barolo Perno "Vigna S.Stefano" バローロ ペルノ "ヴィーニャ サントステファノ" 2020 《新ヴィンテージ》		赤	ネッピオーロ100%、樹齢80年～。マッスィモの祖父が植樹したネッピオーロの畑より収穫。収穫後、除梗し3～4週間のマセレーションを行いつつ醗酵。1600Lの大樽に移し24か月、瓶内で24か月の熟成。モンフォルテダルバ、ペルノのクリュ「サントステファノ」の畑より収穫したネッピオーロ。砂質で南西向き、より熱量、熟度の高さを感ずるネッピオーロ。通常のバローロよりも力強く色調も強い、ただ砂質由来の繊細さを表現するため、大樽よりボトルでの熟成を優先。力強くもストレートで骨組みのあるサントステファノ。	¥9,500	

Anze Ivančič アンジェ

スロヴェニアブルダービリヤーナ

15	Josef ヨーゼフ 2022 《新ヴィンテージ》		白	リボツァ ジャツラ70%、フリウラーノ20%、シャルドネ10%、樹齢30年～50年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約40日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリック・トノーに移し、24か月の熟成。ボトル詰め後、12か月の熟成。	¥9,800	
16	★Takoj タコイ 2022 《新ヴィンテージ》 180本		白	フリウラーノ、樹齢40年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約40日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリックに移し、24か月の熟成。ボトル詰め後、12か月の熟成。	¥11,000	
17	Rebula レプーラ 2022 《新ヴィンテージ》		白	リボツァ ジャツラ、樹齢30年～58年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約40日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリック・トノーに移し、24か月の熟成。ボトル詰め後、12か月の熟成。	¥9,800	
18	★Merlot メルロー 2022 《新ヴィンテージ》 180本		赤	メルロー、樹齢40～55年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約40日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリックに移し、24か月の熟成。ボトル詰め後、12か月の熟成。	¥11,000	

Le Coste レ コステ

ラツィオ州 - ヴィテルボ - グラードリ

19	EXV Olive Oil 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	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&ボトル詰めしたレ コステ渾身のオイル。500mlビン 1番絞り	¥5,200 500ml	
				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、使い切るまでにご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。 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)	¥7,800 1000ml	
					¥21,000 3000ml BIB	



★少量入荷アイテム、ご注文締め切り6月9日(火) 12:00

6/10(水) 頃より出荷開始 ※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。

eVino LINE公式アカウントははじめました！ワインの最新情報などお得な情報を配信いたします！ご登録よろしくお願いします！

èVino

www.evino33.com

tel048-799-3678

info@evino33.com

