

《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。10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。

毎月続けての新規取り扱い、大変恐縮ですがこちらで最後です、ご容赦くださいますと幸いです。トスカーナ南部、グロッセートの山岳地。ちょっと驚く経歴を持ちながら、自分の信じるワイン造りに突き進んできた造り手 **Ugo Contini Bonacossi ウーゴ コンティーニ**、ファーストヴィンテージが2019とまだ若い造り手でありながら、植樹から栽培、ワイン造りまでこだわり抜いた哲学と、周囲を顧みない探求心を持つ造り手。非常に粗削りではありますが、魅力の詰まった2つのキュヴェ、ぜひ皆さんに知っていただきたい造り手です！ロンバルディア、フランチャコルタの地でありながら、彼女の求めているのはビン内2次醗酵の最高峰、**Divella Aressanndora ディヴェッラ**から、新しいヴィンテージが到着しております。彼女の代名詞ともいえるブランドブラン、猛暑の2022というヴィンテージながら、その均整の取れた美しさと良質な酸は、シンプルにアレッサンドラのレベルアップを直感できる素晴らしい味わい。そしてもう一つはトップキュヴェの一つ、ソレラシステムを取り入れて造られる、希少キュヴェ、ソレラの新ロケットと2種類ご紹介させていただきます。同じロンバルディア、ランブルスコ マントヴァーノといえば、もう覚えていただいていますでしょうか？肝っ玉母さんミナと夫のルイーダが営む **Verdieri ヴェルディエリ**より各キュヴェ新ヴィンテージが入荷しました。あと、2人がワイン以上にこだわりを持っている、ワインヴィネガーやバルサミコ、そしてあのカボヴィッツァが手掛けるグラッパ、今回合わせて再入荷しております！そして、ピエモンテで日本の2人が手掛けるこだわりのモスカート、**Cascina Lieto カッシーナリエート**より、今年のリリースが無事に到着しました！出荷準備の都合もあり、今回も2度にわたってのご紹介です。2023年は猛暑でありながらバランスを保った理想的な収穫を迎えたヴィンテージ。モスカート100%のリエートに、コレターゼとブレンドされたセンサツィオーネ、今まで入荷数の少なさからご紹介できなかった貴重なバルベラ、さらに今回、新たなアプローチによって生まれた、もう一つのモスカートMina2024 ミーナが初登場です！

10/7(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 10/6(火)~12:00

Ugo Contini Bonacossi ウーゴ コンティーニ 【新規取り扱い生産者】 トスカーナグロッセートーロツカルベニーヤ

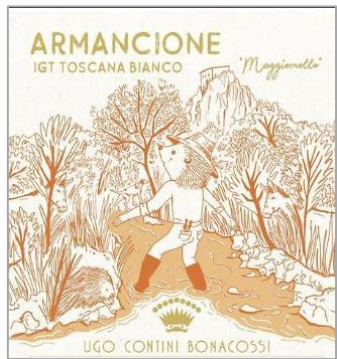
トスカーナ南部、グロッセートから東に50kmほど内陸にあるロツカルベニーヤの町。モッレリーノ ディ スカンサーノで有名なスカンサーノの町に隣接し、モンテ アミアータの麓に位置する土地。元来ワインの生産地としては、あまり知られていないものの、スカンサーノと類似した土壌特性(ガレストロ土壌)、そして500mを超える標高は昼夜の気温差をもたらし、近年非常に恵まれた環境にあると再評価されている土地でもあります。

当主であるウーゴ コンティーニ ボナコッシは、カルミニャーノの歴史あるワイナリー、テヌータ ディ カベッツァーナの当主家族に生まれ、幼い頃よりカルミニャーノのブドウ畑、オリーブに囲まれて育ちました。当然のように兄弟達と共にワイナリーで働いていたウーゴ。ただ、彼の頭の中に浮かぶ情景は、家族で営むカルミニャーノではなく、母の故郷であるトスカーナ南部グロッセート、ロツカルベニーヤの町でした。自然に包まれ、山間にたたずむブドウ畑と、農民(コンタディーノ)としての暮らし。カベッツァーナのような大規模ワイナリーではなく、すべて人の手によって造られるワインを求め、この地に移り住みゼロからのワイン造りを開始します。

2011年28歳で移住し、周囲の土壌環境を独自で調査したウーゴ。大学では地質学を専攻していた彼、ブドウ栽培において重要な土壌環境、標高、ポジションの揃う土地を3年以上かけて探しました。2014年、標高350mに1haの畑《Vignali ヴィニャーリ》、2015年に標高520m、1.5haの畑《Bandita バンディータ》を手に入れ、それぞれ植樹。標高の低いヴィニャーリは、スカンサーノ特有のマグネシウム豊富な赤土と粘土質、そしてガレストロ(泥灰土・頁岩)を含んだ土壌。サンジョヴェーゼとの相性を最大限に考えたといいます。ブドウはサンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、チリエジョーロトスカーナ、グロッセートにゆかりのある黒ブドウを植樹。標高の高いバンディータは、一面ガレストロと強い石灰質、傾斜がきつく表土が少ない、泥岩や泥灰土に覆われた非常に貧しい土壌。保水性が低く、常に風が吹き続ける特殊な環境、昼夜の気温差が激しく、酸を持った白ブドウの栽培に適していると考えたウーゴ。グロッセート周辺、オリジナルのブドウ品種を混植(プロカーニコ、トレッピアーノ、アンソニカ、サン コロンバーノ、ドーロペルシコ、フランチェジナ、ヴェルデッロ、ノッキヤネッロ)。

栽培において化学肥料はもちろん、たい肥なども一切使用しない、無施肥によるブドウ栽培を徹底。唯一使用するのは自然由来の銅と硫黄物のみ、これも毎年最低限の使用にとどめている。ブドウに求めるのは最大限の完熟だと語るウーゴ。糖度や果実だけではなく、種子の完熟を見極めてから収穫を行うといいます。とは言っても、これだけ多様な品種を混植している以上、各品種の完熟するタイミングには当然時間差が生まれます。なので、熟成のバランスを見ながらある程度見定めて収穫を行うのが一般的。しかし、彼の場合はそのポイントが少しズレているように感じます、汗。「もちろんバランスは考えているけれど、今のカンティーナのサイズや熟成に費やす時間を考えれば、収穫量は正直あまり求めていないんだ。なので過熟によって一部のブドウを失ってでも、自分が納得する成熟を迎えてから、2〜3度にわたって収穫をしているんだ」、そう語るウーゴ。果皮の強さ、病気への耐性など、毎年の気象条件にもよりますが、選別の基準は変えず、徹底して収穫を行っています。「冷涼で雨の多かった2023年は、べト病に強いブドウはほとんど失ってしまった。でもべト病に強いサン コロンバーノは例年よりも多く収穫できた。反対に猛暑で乾燥したヴィンテージではウドンコ病によってサン コロンバーノは多く被害を受けた。でもウドンコ病に強いフランチェジナは多く残るんだ。毎年違いが生まれつつも均衡がとれる。すべてのブドウが同じように収穫できるはずはない、その年によってワインを構成するブドウの比率は一定にはならない。でもそれこそがその土地でありヴィンテージの特徴じゃないかって思うんだ」。彼が求めているブドウの完成度の高さ、それはワインを飲んでいただければ直感的に感じていただけると思います。

醸造については非常にシンプル、完熟したブドウを除梗し、開放桶の中で混攪。アルコール醗酵が終わるのを待ってから圧搾。ステンレスタンクにて2〜3年と、十分に時間を費やしてからボトル詰めを行います。標高も高く強いミネラル分を持つバンディータの畑より収穫された白ブドウ、完熟した状態でも十分な酸とミネラルによって守られていると考えているウーゴ、



醸造過程はもちろんですが、ボトル詰めの際も SO2 の添加は全く行いません。それでもワインには全くと言っていいほど不安定な要素を感じない、非常に熟れた果実と旨味の詰まった素晴らしい味わい。プロカーニコなど、果皮の厚いブドウ由来の豊富なタンニンは、熟成によって丸みを帯び、ヴェルデッロやアンソニカといった、アロマティックなブドウ由来の甘やかで豊富な果実味、濃い色調で厚みがありながら、酸が全体を支える魅力的なバランス。赤については、以前のヴィンテージでどうしても不安定な要素が出てしまう事があったため、ボトル詰め時にごく少量の SO2 の添加を行っています。スカンサーノにも似た、豊かで良く熟れた果実を前面に感じるサンジョヴェーゼ。それでいて酸が全体のバランスをしっかりと支えてくれる、とても魅力的な味わい。

スクルーキャップを選んだ理由は、軽量のボトルを使う事で、ガラス瓶の消費に伴う環境負荷を減らすことを考慮。そして可愛いイラストで描かれたエチケットは、彼が愛するロッカルベーニャで見られる、野生動物と愛犬が描かれています。ヤマアラシやアナグマ、シカといったブドウ栽培においては「害獣」とされる存在であっても、同様に愛情を持つウーゴ。「(自分の)畑の周りは 100%自然で囲まれている、野生動物を排除するのではなく、寛容できる距離で付き合う方が健全だと思わないかい?」、そう笑う彼。強いこだわりとぶどう栽培への情熱を持ちつつも、自然を愛し決して過剰な決断をしない自然体のウーゴ。まだ始まったばかりのワイナリーでありながら、非常に楽しい未来が見える。若き造り手がまた仲間入りしました！

Armancione2022 アルマンチオーネ <新アイテム>

標高 520m に位置する畑<Bandita バンディータ>の畑、2015 年にグロッセート周辺に残る地品種(プロカーニコ、トレピアーノ、アンソニカ、サンコロンバーノ、フランチェジーナ、ヴェルデッロ、ドウロペルシコ、ノッキアレッコ)を植樹したウーゴ。「ブドウを栽培するにあたって、一番重要だと思っているのは、この土地との相性。シャルドネやリースリングのように、評価の高い品種であっても、その土地の土壌特徴や気候に合わなければ、決して良いブドウを収穫することは出来ない。だから、この土地で数百年も前から栽培されてきたブドウこそ、土地との親和性はあるのは間違いない。あとはそれぞれのブドウの個性をいかに表現するかだ」、そう考えるウーゴ。それぞれのブドウが持つ多様な個性や特徴は、近年のジェットコースターのような気候変化にも柔軟に対応する。暑い年、乾燥したヴィンテージには酸のあるブドウが骨組みを支える。かえって雨が多く寒い年には果実味が強くアロマティック差を持つブドウが広がりやバランスを生み出す。収穫は年によって異なるものの、品種それぞれの成熟状況を見つ 2~3 度に分けて、果皮だけでなく種子の完熟を待ってから収穫を行います。あとから収穫したブドウは継ぎ足すような形で、1 つの開放桶にて果皮と共にアルコール発酵が終わるまで、2 週間程度。压榨後はステンレスタンクに移し 24 か月の熟成。果皮と共に発酵を行うのは、近所に住む彼の祖父が造ってきた、自家消費用のワイン造りへのオマージュとして。ただ、ブドウ品種のこだわり、さらにはブドウの収量の少なさ、果実の熟度の高さ、どれをとっても当時のテーブルワインとはかけ離れた存在でもあります、汗。

猛暑であり、非常に乾燥した 2022 ヴィンテージ。サンコロンバーノやアンソニカといった、アロマティックな白ブドウたちの主張を強く感じる、ヴォリュームのある果実味。それでいて、標高 500m を越える環境から生まれる豊かな酸と、土地由来のミネラル分。果皮由来のタンニンが、その膨らみ締め付けて立体感、奥行きを与えてくれる。そして非常に個性的でありながら、飲み混むときに感じる心地よさ、楽しさを与えてくれる白ワイン。ラベルはウーゴがイメージしていた、畑の周りに共に暮らす仲間たち、愛犬やロバだけでなく、害獣とされるイノシシやアナグマ、ヤマアラシなど、。おらかな彼の性格が伝わる愛らしいエチケットです。

Ughetto2020 ウグエット <新アイテム>

標高 350m に位置する畑<Vignali ヴィニャーリ>の畑、2014 年に植樹を行ったウーゴ。「すぐ隣がスカンサーノ(DOCG Morellino di Scansano)でもあるし、最も大切なブドウであるサンジョヴェーゼ、そして古くから共に栽培されてきたカナイオーロ、チリエジョーロ、コロリーノを植えたんだ。スカンサーノと隣り合っていて土壌はとても近い。強いガレストロ土壌、粘土質、鉄分を多く含んだ土地。ロッカルベーニャに移住してから 3 年かけて見つけた土壌なんだ」、そう語る彼。恵まれた土壌といっても、「豊かな土地」という意味ではなく、岩石に覆われた高品質なブドウを栽培する上で、豊富な土壌環境。植樹から 10 年を越えた現時点でも、樹勢は決して強くなく、非常に厳しい環境であることが見てわかる土地。トスカーナ南部に当たる温暖で豊かなマレンマ地方、隣り合うスカンサーノにも似た土壌、気候特徴を持っていながらも、標高が高く昼夜の気温差のあるロッカルベーニャ。近年続く猛暑においても、ブドウ自体が過熟し糖度だけが上がり過ぎる事はなく、種子の完熟、フェノールの熟成を感じられるサンジョヴェーゼ。発酵は果皮と共に約 2 週間かけて行い、500L の木樽にて 36 か月の熟成。ボトル詰めをしてから、24 か月以上が経過。ややワイルドで力強い果実を感じつつも、均整を保つ酸。そして熟成によって柔らかさを持った細かいタンニン。マレンマのおおらかで果実的なサンジョヴェーゼを感じながらも、骨組みとなる酸が全体を引き締める。ちょうどいいヴォリューム感と飲み心地の良さが共存した、魅力的な赤です。

Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ

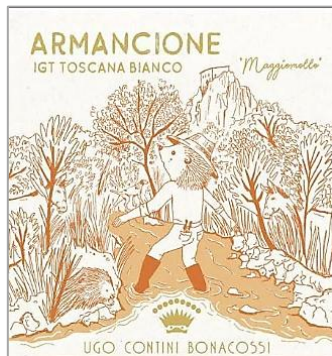
ロンバルディア・プレーシャ・グッサーゴ

イタリアが誇る瓶内二次発酵、シャンパーニュ方式で造られる「フランチャコルタ」の土地で、独学と自身の感性によって、ワイン造りを始めたアレッサンドラ。彼女が目指すのはフランチャコルタではなく、この土地の気候、土壌個性、ポテンシャルのみで表現した、最高峰のオードクラッシコです。

ようやく今年のリリースが到着しました！猛暑のヴィンテージである 2022、しかしワインからはその暑さや重さをほとんど感じさせない素晴らしいクオリティの **Blanc de Blancs(22)ブランドブラン**。そしてソレラシステムを用いて熟成された、2014 から 2021 までの原酒から造られたアレッサンドラの挑戦的なキュヴェ **Sorela4°ソレラ**、今回で 4 度目のリリース！年を追うごとにヴィンテージが増え、多層化した複雑な味わいが増しております！毎度のことですが極少量の入荷となります。為替の影響だけでなく、価格的にはなかなか手が出づらくなりつつあります、汗。ただ、どちらも味わいやクオリティは、毎年確実に進化しておりますので、ぜひともこの成長を感じていただきたい、素晴らしい造り手です！

Blanc de Blancs (22) Dosaggio Zero ブランドブラン ドサッジョゼロ <新ヴィンテージ>

シャルドネ 100% で造られる、ディヴェッラのベースとなるスプマンテ。収穫より 3 年以上を費やし、ドサージュに頼らずに表現する原酒のクオリティ。これまでは単一のヴィンテージだけで表現する、いわばミレジメとしての立ち位置だったブランドブラン。しかしアレッサンドラ、「以前からずっと感じていたのだけれど、シャルドネはピノに比べて繊細だし、骨組みが決して強いわけではない。今のサイクル 30 か月間のビン内熟成では、他のキュヴェに比べて表現できる要素が少ないと感じていたの」、2020 ロットより、約 10%「4 年以上前の原酒(シャルドネ)」をアッサンブラージュするようになりました。

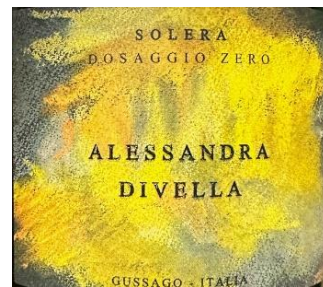


2022年はイタリア全土で猛暑&水不足となった難しいヴァンテージ。より繊細さ、酸を持ったブドウを重視するアレッサンドラだけに、相当難しいヴァンテージかと思いきや、「確かに暑い年だったけど、ブドウはそこまで心配することはなかったわ！」と笑う彼女。糖度が上がり過ぎず、酸を保った状態の早いタイミングの収穫を行う彼女。しかし、それでも十分に感じる成熟した果実味。驚くほどの超低収量だからこそ実現できる、果実と酸の共存した魅力的なメードクラッシコ。22年らしい豊かな果実味と、例年よりも少し柔らかな酸を持った、いつも以上に親しみやすさを感じます。畑のポジション、時期、樽ごとの醗酵・熟成の違いや特徴を、まるで絵の具のように捉え、自身の感性でブレンドする。アレッサンドラのイメージが具現化されたかのような、魅力的な味わいです。

★Solera Dossaggio Zero edition4 ソレラ ドサッジョ ゼロ <新ロスト>

今回で4年目のリリースとなるソレラ。その名の通り、これまでの収穫をストック。ソレラシステムを用いて熟成してきたシャルドネ。2014～2021までの原酒からビン内2次醗酵。42カ月間シュールリーの状態で熟成。2025年9月にデゴルジュマンされたキュヴェとなります。ソレラシステムによって、ヴァンテージを積み重ねることで生まれる複雑さ。さらに熟成が進みながらも、毎年フレッシュな原酒を加えるという、アレッサンドラが意識する「複雑さ、幅の広がり」を、ブドウだけで表現するというコンセプト。

熟成しているバリックの違いによって、フロールや酸化熟成がさらに違いを生み、この違いを彼女の感性でブレンド。ビン内で再醗酵することで、更なる変化が生まれる。このワインを造るためだけに、途方もない時間とストックを費やしてきたアレッサンドラ。香りの幅、要素、奥行きは計り知れず、シャルドネというブドウだけで、すべてを表現している事にただただ驚くばかりです。これからも1年ずつ、年を追うごとにより深みを増してゆくソレラ。今回もバリック1樽分、240本程度のリリース。日本への入荷も非常に少ないため、なかなかご紹介する機会が作れませんが、ぜひ一度は飲んでいただきたいワインです！



Cascina Lieto カッシーナ リエート

ピエモンテ・カネオ・カスティリオーネ・ティネッラ

世界遺産でもあるイタリア北西部、ピエモンテ州ランゲ地方カスティリオーネ・ティネッラにて、2017年よりブドウ栽培、ワイン醸造を始めた佐々木 ヒロさんと理恵さん夫妻。樹齢50年を超えるモスカート、コレテーゼが残る「Brosia ブロージア」を中心に、トラクターを使わずにすべてを手作業で行い、土地に負担をかけない栽培方法を実践。収穫まで十分な時間を費やし、糖度計や果実ではなく、種子の完熟を意識した収穫。ワイン造りにおいても、「時間」をかけてリリースする。強いこだわりとフィロソフィを持ちブドウ畑と向き合っています。

今年も無事にワインが到着しております！5年目となる2023ヴァンテージ。冬に十分な雨が降り、前年の水不足を解消してから始まった2023。夏の猛暑から収穫前に昼夜の気温差が大きかった、「最良のブドウを収穫できる理想的なヴァンテージだった」と話す2人。果皮、種子までしっかりと成熟したモスカートは、香りの強さ果実味、酸のバランスを持った素晴らしい状態で収穫。糖度だけが上がり過ぎるのではなく、バランス感を意識した収穫ができたヴァンテージだといえます。

代表する2つの白 **Moscato Lieto23** モスカート リエート、**Bianco Sensazione23** ビアンコ センサツィオーネ。さらに今回は新しい手法を取り入れて生まれた、モスカートの持つ別の一面を表現した **Moscato Mina24** モスカート ミーナ、薫り高く成熟したマドンナ・ディ・コモのモスカートから、空気に触れずに浸漬するカーボニックマセレーションによって、フレッシュで鮮やかなフルーツを表現。近年珍しく冷涼なヴァンテージとなった2024に生まれた、繊細さと香りを意識した新たなモスカートです。そして、生産量の関係でこれまで皆様にご紹介できませんでした、汗。リエートが造る希少な赤ワインの中から、マドンナ・ディ・コモの畑から収穫した **Barbera Litmo23** バルベラ リモ、今回少し入荷数が増えましたので、改めてご紹介させていただきます。」

★Moscato Mina24 モスカート ミーナ <新アイテム>

2024年は近年まれに見る気温の低さ、雨の多い非常に難しいヴァンテージだったと話すヒロさん。ただ、収穫する時点でのブドウのクオリティは決して悪くなかった。かえって糖度が上がり過ぎることなく、例年以上に果実の成熟に十分な時間を費やすことができた。結果的に非常に繊細でフレッシュな果実のアロマと酸を保ったブドウが収穫することができました。こうしたヴァンテージ由来の特徴（果実味やフレッシュさ、純粋さ）を、今までとは違うアプローチで表現したいと考えていた2人。冷涼で繊細なヴァンテージ、中でもやや樹齢の若い区画のモスカートを用いて、モスカートの持つ果実的な特徴、香りを生かすため、除梗せず酸素に触れない状態を保つカーボニックマセレーションによる長期間の醗酵。压榨後は500Lの木樽の中で6カ月の熟成。ボトル詰め後12カ月を経てリリース。あくまでも実験的な醸造という事もあり、トータル1つだけの醸造。

リエートのような「果実の完成」ではなく、果実そのものの純粋さ、アロマティックさを表現したもう一つのモスカートです。

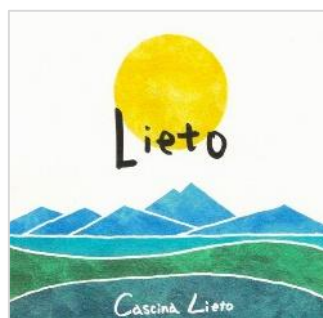
★Bianco "Sensazione"23 ビアンコ "センサツィオーネ" <新ヴァンテージ>

ブロージアにある樹齢56年のコレテーゼと、マドンナ・ディ・コモのモスカートから造られる白。ピエモンテの地品種として、古くより栽培されているコレテーゼ。酸が強いことが特徴で、完熟すると酸が低くなりやすいモスカートを補うような存在として、古くは混醸されてきた背景を持つ白ブドウ。樹齢50年を超えるリエートの畑で、混植されているこの2つの白ブドウを、当時のセパージュをそのまま再現。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されたコレテーゼ。モスカートの持つ強い香りとアロマティックさを、コレ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。前回2022より開放式木樽（1500L）でのマセレーションを行うようになったことで、より呼吸のしやすい材質、そして何よりも「果皮が沈んだ後も、そのままマロラクティック醗酵を終えるまでマセレーションを継続することができる」、事が最も重要だといえます。

2023年は夏の暑さはあったものの、冬に十分な雨が降ったことで2022のような過度な凝縮は起きず、8月下旬より気温が下がり、昼夜の気温差を持った理想的なヴァンテージ。2021、2022と非常に凝縮したヴァンテージが続いていただけに、この2023は非常にバランスが良く、立体感を感じます。近年の極端な気候の変化は、ブドウ品種や土地以上の強い個性を感じさせられますが、豊かな果実と魅力ある酸の一体感。非常に将来性を感じる素晴らしいヴァンテージだと思います！

★Moscato "Lieto"23 モスカート リエート <新ヴァンテージ>

ワイナリー名を冠した、モスカートの可能性を追求したワインです。一般的に早熟で、モスカート・ダスティを代表とする甘口のワインに用いられることが多い品種。しかし収穫量を抑え、ブドウの完熟を待つことで厚みのある果皮と、タンニン豊富な種子をもつ、偉大な白ブドウだと考えている理恵さんとヒロさん。周囲の生産者に比べ3週間以上遅く、年によっては1カ月も遅く収穫されるモスカート。完熟させるという時点で、カビや腐敗果も増えるのは当然。しかしブドウの房一つ一つ、手作業で丁寧な選果を行う。ある意味日本人らしさともいえる、徹底的な仕事によって生まれる彼らのモスカートには、香りだけでなく奥行きや立体感、まさに偉大さを感じるワイ



ンです。今回よりリエートもセンサツィオーネと同様に開放式の大樽を用いて果皮と共に長期間の浸漬醗酵を行うようになりました。そのため、アルコール醗酵が終わり、果帽が沈んだ後も慌てることなく、そのままマロラクティック醗酵を行えるようになりました。

夏の暑さを感じつつも、雨に恵まれ昼夜の気温差も得られた非常にバランス感のある 2023。果皮が厚く非常に凝縮しやすいモスカートですが、今回の 2023 はそんな「強すぎる」イメージではなく、果実的なフレッシュさと酸の立体感。何よりも余韻の長さ、奥行きを感じる素晴らしい味わい。非常に熟れた果実の香りとモスカート特有の強いアロマ、例年にはない力強い酸。果皮や種子より豊富に抽出されたタンニンによって、単調ではない複雑なアロマと味わい。一般的なモスカートの香りがけでない、味わいの幅の広さ。年を追うごとにその完成度が増していく印象、素晴らしいクオリティを持ったヴィンテージです！

★Barbera “Litmo”23 パルバーラ リモ 《新ヴィンテージ》

そして、皆様へのご紹介としては今回初めてとなりますパルバーラ。ブドウの収穫量が少なく、日本に届く量も非常に少なかったこともあり、これまでは皆さんにご紹介する機会が作れずいました。マドンナ ディ コモにある樹齢 30 年のパルバーラ。樹上で完熟を待ってから収穫し、約 1 か月のマセレーション(果皮浸漬)、醗酵を行いました。果皮の持つ複雑な要素を、時間をかけて抽出。ピエモンテでは非常にポピュラーなブドウであり、フレッシュさと酸、そして果実の豊かなパルバーラ。その様々な表情をリズミカルに体験できる、という考えのもと生まれたワイン。

上記の通り昼夜の気温差に恵まれた 2023、例年酸が高すぎる印象のリモでしたが、このヴィンテージに関しては、ブドウが完熟するまでに十分な時間を経たことで、例年以上に果実の成熟、フェノールの熟成を感じられる非常に魅力的なヴィンテージだと思います。詰まった果実味と、それを軽やかに流す熟れた酸、タンニンは非常に甘やかで心地よい。個人的な意見ですが、これまでで一番好きなヴィンテージです！今回皆様にご紹介させていただきますが、やはり入荷量は非常に少なくなっております。しかしそれでも、非常に魅力的なパルバーラ。ぜひ一度飲んでいただきたいワインの一つです！



Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ

ロンバルディアーマントヴァーサツピオネータ

イタリアの台所とも呼ばれるバヴァリア平野。その豊かな土地で、昔から親しまれてきた土地のワインを造り続けるヴェルディエリ。川を挟んですぐエミリア＝ロマーニャ州パルマ。「パルマではパルメジャーノ レッジャーノとランブルスコ、ポー川を越えたここマントヴァでは、グラナ パダーノとランブルスコ マントヴァーノに決まってるでしょ！」そう笑う当主のミンマ。生まれ育ったこの土地を愛してやまない彼女は、主婦であり家族の胃袋を支える、まさにイタリアのマンマ。唾液腺をくすぐる彼女のワインは、食事無くして語ることはできません。2023 年は猛暑でありながらも昼夜の気温差のある魅力的なヴィンテージ。熟しつつもしっかりと酸の残るランブルスコ マントヴァーノには理想的な収穫となりました！4 つのキュヴェ、それぞれ新しいヴィンテージをご紹介します。ややワイルドでいて飽きの来ない鉄板のロゼ **Ven Crud2023 ヴェンクルー**、と最強の食中酒たち、**Lambrusco Mantovano2023 ランブルスコ マントヴァーノ**と、**Quercus2023 クエルクス サツピオネータロッソ**、さらにアンチェロッタ 100%の珍しい赤 **Uvino2023 ウヴィーノ**。そして、その高いクオリティは証明させていただきます！メタノール値は少し越えてますが、ヴェルディエリのヴィナッチャをあのカボヴィツァが手掛け、しかも蒸留は 2011 年という素晴らしいすぎるグラッパ！**Pagliare Grappa di Lambrusco Viadanese パツリアーレ グラッパ ディ ランブルスコ ヴィアダネーゼ**が再入荷です！

Vén Crüd2023 ヴェンクルー 《新ヴィンテージ》

もともと色素の薄いランブルスコ ソルバーラで造るロゼのフリッツァンテ。2023 年も猛暑でしたが昼夜の気温差が大きいヴィンテージ。しっかりと熟した果実と果皮、そして酸を失わないソルバーラの個性。色合いは淡く、果実と酸のバランスが素晴らしい。ただ、思いのほか 1 次醗酵が進み過ぎたのか、ガスはほんの気持ち程度、汗。それでも乾いた酸と舌先に感じるほのかなガスは、飲み続けることが前提のちょうど良さ。ソルバーラ特有の野性味と、飾り気のない味わい。飲むたびにお腹が減るような感覚、何か食べずにはいられない、唾液腺をくすぐる魅惑のロザートです！

Lambrusco Mantovano2023 ランブルスコ マントヴァーノ 《新ヴィンテージ》

マントヴァ周辺に残るランブルスコ ヴィアダネーゼで造られる、ビン内再醗酵のフリッツァンテ。平地で栽培されるにも関わらず、ブドウ自体の持つ酸が非常に高い。その酸によって醗酵が完全に終わらず、糖分を残した状態でマロラクティック醗酵が起き、冬に気温が下がると安定したところでボトル詰め。春を迎え気温の上昇とともに、再び醗酵が始まることでガスが生まれる。糖分はもちろんモスさえ添加しない、モード アンセストラルにて造られる伝統のランブルスコ。理想的なヴィンテージですが、1 次醗酵がけたい順調に進んだようで、例年以上にガスは極僅か、、、汗。しかし骨太な酸と、果皮までよく熟したタンニンとフェノール。そして残糖のないキレのある味わいは例年以上のすばらしさ！もともと酸が非常に高いブドウなんです、これほどの凝縮を感じるのに、非常に軽やかで飲み心地の良さには驚かされます。強い果実味に負けない熟れた酸、旨味あふれるヴィンテージです。

Quercus Sabbioneta Rosso2023 クエルクス サツピオネータ ロッソ 《新ヴィンテージ》

彼らが造るワインで唯一、樽熟成している赤。ランブルスコと同様に、冬に醗酵が止まっても、そのまま大樽で春まで熟成するのみ。ボトル詰めすればフリッツァンテ、最後まで醗酵を終えればスティルワインという、とても単純なヴェルディエリのワイン造り。ブドウはランブルスコ サラミーノ。ワインとしては非常に素晴らしい、熟れた果実と酸が両立した味わい。

他のキュヴェと同様に猛暑で気温差の大きい理想的な収穫となった 2023。果皮まで完熟しフェノール熟成も感じる。タンニンは軽くも存在感があり、全体を包む骨太な酸は、口内をきれいに流してくれるような心地よさ。ヴェルディエリのワインはどれも本当に食べることと直結しているワインだと思います。

Uvino Sabbioneta Ancellotta2023 ウヴィーノ サツピオネータ アンチェロッタ 《新ヴィンテージ》

バヴァリア平野を中心に広く栽培されているブドウでありながら、色素や糖度を補うための補助品種として使われることの多いアンチェロッタ。非常に晩熟で収穫量の少ないブドウ。地元では単一で醸造するよりも、ランブルスコと合わせて醸造されることが多かったといえます。しかし、完熟した時のアントシアニンの多さ、糖度の高さは他のどのブドウにもない個性を感じたというミンマ。収穫に恵まれた年のみ、単一で醸造を行っています。

2023 年は昼夜の気温差が大きい、果実味と酸のバランス感をもったヴィンテージ。糖度が上がり過ぎなかったこともあり、1 次醗酵が非常にスムーズ。ビン内での醗酵はやや穏やかで、ほとんどガスを感じない、ドライでキレのある味わい。豊富なアントシアニンと



果実由来の甘やかなタンニン、それでいて残糖のないキレのある飲み口。濃密なのにスムーズという極端さ、だけでその味わいが堪りません！

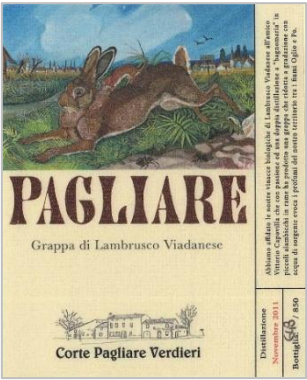
★Pagliare Grappa di Lambrusco Viadonese

パツリアーレ グラツパ ディ ランブルスコ ヴィアダネーゼ <再入荷・製菓材料用>

ワイン造りだけでなく野菜や肉、その他調味料に至るまで、自分たちの身の回りにあるものすべてに、こだわりを持っているミマとルイーダ。「私たちのこだわりは、自分で造るモノ(ワイン)だけじゃない。ヴィネガーやバルサミコ、グラツパと、自分たちのブドウを介して造るものについても、自分たちが敬愛する生産者に造ってほしいと思っているの」、彼女のこだわりは、自分たちの造るモノだけでなく、ヴィネガーやグラツパまで、同じ哲学をもった素晴らしい生産者たちによって造られています。

日本の輸入規制もあり、長いこと輸入は諦めていましたが、昨年チャレンジした結果、無事に輸入できるようになったグラツパ。しかしながら、日本で定められている規制値を、ごく僅かではありますが越えているため、今回も【製菓材料用】としての販売となります。

ヴェルディエリのランブルスコ、そのヴィナッチャ(搾りかす)を用いて造るグラツパ。そして上記の通り、彼女のこだわりは本物です、。。イタリア最高峰、湯煎式蒸留器によって造られるグラツパ、フルーツブランデーの名手「Capovilla カボヴィッツラ」によって蒸留、ボトル詰めされたもの。「自分たちで造れないからこそ、頼むなら最高峰の造り手に！」と話すミマ。そして、さらに驚くのはなんと 2011 年の蒸留！！(2023 年ボトル詰め)。木樽などを通さず、素材の香りをそのまま生かしたグラツパです。湯煎式蒸留による低温＆長時間抽出により、素材の香り、風味を強く感じます。さらに 10 年以上の熟成期間を経て、柔らかく均整の取れた唯一無二の魅力を持った素晴らしいグラツパです！



Ugo Contini Bonacossi ウーゴ コンティーニ 【新規取り扱い生産者】 トスカナーグロッセートーロツカルベーニャ

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
Armancione Bianco アルマンチオーネ ビアンコ <新アイテム>	2022	濃白	750ml	¥4,600	ブロカーニコ、トレッピアーノ、アンソニカ、サン コロンバーノ、ドゥーロペルシコ、フランチェジーナ、ヴェルデッロ、ノッキャネッロ、樹齢 7 年。それぞれのブドウの完熟を待ってから合わせて収穫、混醸。除梗し果皮と共に 2 週間程度、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、ステンレスタンクに移し 36 か月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。収穫からボトル詰めまで、一切の添加を行わない。 トスカーナ南部に残る地品種を尊重し、混植、混醸された「土地」を表現したワイン。それぞれのブドウの特徴や個性が一体となった、親しみやすくも主張のある味わい。

Ughetto Rosso ウゲット ロッソ <新アイテム>	2020	赤	750ml	¥4,600	サンジョヴェーゼ、コロリーノ、チリエジョーロ、樹齢 8 年。それぞれのブドウの完熟を待ってから合わせて収穫、混醸。除梗し果皮と共に 2 週間程度、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、ステンレスタンクに移し 36 か月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。ボトル詰めタイミングで、ごく少量の SO2 の添加を行う。 完熟した果皮のニュアンスを強く感じつつも、締まったミネラル分と柔らかい酸。バランスの良さを感じるサンジョヴェーゼ。スカンサーノのような強いガレストロに高標高によるエレガントさ。
---	------	---	-------	--------	--

Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ ロンバルディアプレーシャーグッサーゴ

※T=ティラージュ、ボトル詰め年を示しています					
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
Blanc de Blancs Dosaggio Zero ブランド ブランドサッジョ ゼロ <新ヴィンテージ>	(22) T23※	白泡	750ml	¥8,200	シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、セメントタンクにて醗酵。古バジックにて約9か月の熟成。全体の10%にあたるリザーヴワイン(3年以上バジックで熟成した、複数ヴィンテージをブレンド)、微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 24 か月以上オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は 25 年 9 月。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスプマンテ。 単一のヴィンテージ表現をしつつも、熟成による複雑さや奥行きを与えようと試みて、少しリザーヴワインを加えたロット。これまでのブランドブランの良さ、特徴はそのままに、奥行きや丸み、味わいの幅を感じます。

★★Solera Dossaggio Zero ソレラ ドサッジョ ゼロ ◀新ロット▶					シャルドネ 100%、樹齢 30 年。2014～2020 までの収穫より、ソレラシステムを用いて積み重ねられた原酒から生まれる特別なキュヴェ。毎年、自身で判断して選んだバリックをアッサンブラージュ、途中ウイヤーージュは行わず、酸化熟成も継続している。今回で 3 度目のリリース、バリック 1 樽分の原酒。2021 年にティラーージュを行いビン内二次醗酵、シュールリーの状態で 40 カ月の熟成。デゴルジュマンは 2025 年 9 月に行い、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。 シャルドネのみ、同じ土地から生まれる年の個性と、醗酵～熟成の過程で起きる変化や成長、そのすべてを積み重ね一体化してゆく、一つの形に表現したアレッサンドラのインスピレーションを具現化した特別なキュヴェ。
4°	Edizione	白泡	750ml	¥22,500	
14-21		ソレラ	48 本		
T23					

Ni Ni VDR Dossaggio Zero ニーニ ドサッジョ ゼロ					シャルドネ 50%、ピノ ネーロ 50%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バリックにて約 9 カ月の熟成。 4 つのバリックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 カ月オリと共に熟成。デゴルジュマンは 24 年 1 月に行い、原酒を足すのみ。ドサーージュも SO2 も一切添加しない。
(20)		白泡	750m	¥11,000	
T21					

Dady VDR Dossaggio Zero ダディ ドサッジョ ゼロ					シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バリックにて約 9 カ月の熟成。4 つのバリックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サドウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 36 カ月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。酸化熟成を施したリザーヴワインを加えたことで、これまでにはなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。
(20)		白泡	750ml	¥11,000	
T21					

Clo Clo VDR Dossaggio Zero クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ					ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、時間をかけることで色づいたモストを木樽に移し、自発的な醗酵、そのまま古バリックにて約 9 カ月の熟成。4 つのバリックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サドウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 カ月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュも SO2 も一切添加しないスプマンテ。
(20)		ロゼ泡	750ml	¥11,000	
T21					

Rose de Saignee Dossaggio Zero ロゼ ド セニエ ドサッジョ ゼロ					ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せずにピジャージュを行い、約 12 時間のマセレーション(果皮浸漬)を行った後、プレスせず自重で出るモストのみ古バリックにて醗酵。そのまま約 9 カ月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 54 カ月、オリと共に熟成。デゴルジュマンは 24 年 1 月に行い、ドサーージュを行わず SO2 も添加しない。
(18)		ロゼ泡	750ml	¥12,000	
T19					

Blanc de Noirs Dossaggio Zero ブランド ノワール ドサッジョ ゼロ					ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず自重で出るフリーランジュースのみ、古バリックにて醗酵。そのまま約 9 カ月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 36 カ月、オリと共に熟成。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しない。 ドサーージュを必要としない十分な酒質、幅の広い複雑な香りと、今まで以上に美しい酸と奥行き、もう言葉が要らない美しさ、。もはやフランチャコルタとは全く違う、素晴らしい、美しさをもったスプマンテ。徹底的にこだわりのピノ ネーロより造られるディヴェッラのミレジムキュヴェ。
(20)		白泡	750ml	¥14,000	
T21					

Cascina Lieto

カッシーナ リエート

ピエモンテークネオカスティリオーネ ティネッラ

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
★Moscato Mina モスカート ミーナ 《新アイテム》	24	白	750ml 240 本	¥7,900	モスカート ビアンコ 100%、アルバ郊外、マドンナ ディ コモの畑、樹齢 32 年。収穫後、全房のまま密閉したグラスファイバーのタンクにて約 1 か月ノカーボニックマセレーション。压榨後、500L ノ木樽ニに移し醗酵を終える。そのまま 6 カ月の熟成を経てボトル詰め。ボトルにて 12 カ月の熟成。 高樹齢、モスカートの可能性を表現しようとするリエートとは違い、モスカートが持つ純粋な魅力、果実的な香り、アロマ、フレッシュさを表現しようと試みた実験的なキュヴェ。冷涼で繊細な 2024 ヴィンテージ。
★Bianco Sensazione ビアンコ センサツィオーネ 《新ヴィンテージ》	23	濃白	750ml 360 本	¥7,900	モスカート ビアンコ 70%、コルテーゼ 30%、樹齢 30〜56 年。収穫後、除梗し約 1 か月、開放式の木樽(1500L)にて果皮とともに醗酵。压榨後、同じ木樽で約 10 カ月、ボトル詰め後約 18 か月の熟成。樹齢 50 年を越えるリエートの畑で、混植されているこの 2 つの白ブドウを、当時のセバージュをそのまま再現。ヴィンテージの特徴はもちろんですが、醸造による変化により液体の質感や一体感、奥行きを感じる素晴らしい味わい。
★Moscato Lieto モスカート リエート 《新ヴィンテージ》	23	濃白	750ml 360 本	¥8,200	モスカート ビアンコ 100%、カンティーナに隣接するブロージアの畑、樹齢 56 年。収穫後、除梗し約 1 か月、開放式の木樽(1500L)にて果皮とともに醗酵。压榨後、同じ木樽で約 10 カ月、ボトル詰め後約 18 か月の熟成。 高樹齢のモスカート、収量を抑え果実の完熟を待ち、果皮・種子すべてを表現した醸造。そして十分な熟成期間を取ってからリリース。2023 はそんな「強すぎる」イメージではなく、果実的なフレッシュさと酸の立体感。何よりも余韻の長さ、奥行きを感じる味わい。
★Barbera Litmo バルベーラ リトモ 《新ヴィンテージ》	23	赤	750ml 150 本	¥8,200	バルベーラ、樹齢 30 年。収穫後、果皮と共に 3 週間、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、途中 2 度ほどオリ引きを行いつつ太古バリックにて 24 か月の熟成。ボトル詰めのもの約 6 か月の熟成。バルベーラの味わい「果実」、「酸の心地よさ」に、単調さではなくリズム感を感じるという意味合いのワイン。
Moscato LR モスカート リエート リゼルヴァ	21	白濃	750ml	¥16,500	モスカート、樹齢 56 年。収穫後、除梗し果皮と共に 1 カ月、醗酵が終わるのを待つ。压榨後、タンク内で 24 カ月の熟成。ボトル詰めのもの約 24 か月の熟成。常に凝縮した果実と剛健なタンニンは、計 4 年の熟成によって丸みを帯び、そしていつものリエートらしからぬ強い酸によって、立体感と奥行き、素晴らしい余韻の長さ。自らが出会い、愛する造り手達へのオマージュともいえるワイン。
Vino Dolce Cadò ヴィーノ ドルチェ ガドー	19-23	白濃甘 酸化熟成	500ml	¥9,800	モスカート ビアンコ 100%、カンティーナに隣接するブロージアの畑、樹齢 56 年。1 カ月以上収穫を遅らせ、樹上にて凝縮したモスカート。そのままプレスし、果汁のみで醗酵を行う。50L のダミジャーナ(ガラス瓶)に入れて 12 カ月の熟成。翌年も同様に醸造を行なったワインをアッサンプラージュ(ソラ式)、2019-2023 と、5 年間のヴィンテージを合わせ、酸化熟成。毎年新しいヴィンテージを少しずつ加えてブレンドすることで、ワインに再び生命が吹き込まれる、複雑さや新鮮さを高めつつ熟成をへた特別な甘口。

Verdieri Corte Pagliare

ヴェルディエリ

ロンバルディアーマントヴァーサッピオネータ

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
Vén Crüd ヴェンクルー 《新ヴィンテージ》	2023	ロゼ 微々泡	750ml	¥3,000	ランブルスコ ソルバーラ、樹齢 30 年。収穫後、約 12 時間、果皮と共に醗酵、途中オリ引きのみ行いボトル詰め。瓶内で再び醗酵が始まる。その後 12 カ月の熟成。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。ソルバーラ特有の野性味と、飾り気のない味わい。飲むたびにお腹が減るような感覚、何か食べずにはいられない、唾液腺をくすぐる魅惑のロザート。

Lambrusco Mantovano ランブルスコ マントヴァーノ <<新ヴィンテージ>>					ランブルスコ ヴィアダネーゼ、樹齢 30 年。収穫後、果皮と共に 5〜6 日、醗酵が始まったのちに圧搾し大樽の中で醗酵。11 月以降気温の低下によって醗酵が止まるタイミングでボトル詰め。翌年の春以降、気温の上昇によって瓶内で再醗酵。そのままスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。骨太な酸と、果皮までよく完熟したタンニンとフェノール。凝縮を感じるのに、非常に軽やかで飲み心地の良さには驚かされます。強い果実味に負けない熟れた酸、旨味あふれるヴィンテージ。
	2023	赤微々泡	750ml	¥3,000	
Quercus Sabbioneta Rosso クエルクス サッピオネータ ロッソ <<新ヴィンテージ>>					ランブルスコ サラミーノ、樹齢 30〜40 年。収穫後、果皮と共に 5〜6 日、醗酵が始まったのちに圧搾し大樽の中で醗酵。その後、オリ引きを行い大樽にて 12 か月熟成。完全に醗酵が終わってからボトル詰めされた、スティルの赤。果皮まで完熟しフェノール熟成も感じる。タンニンは軽くも存在感があり、全体を包む骨太な酸は、口内をきれいに流してくれるような心地よさ。
	2023	濃赤	750ml	¥3,000	
Uvino Sabbioneta Ancelotta ウヴィーノ サッピオネータ アンチェッロッタ <<新ヴィンテージ>>					アンチェッロッタ、樹齢 30〜40 年。収穫後、約 2 週間果皮とともに醗酵を行う。非常に糖度が高いため、残糖が残った状態で醗酵が止まることの多いブドウ。春にボトル詰めを行い、そのまま 12 カ月の熟成。濃厚で甘みのあるタンニンと青み、果実由来の甘やかなタンニン、それでいて残糖のないキレのある飲み口。
	2023	赤	750ml	¥3,000	
★Pagliare Grappa di Lambrusco Viadanese パツリアーレ グラツパ ディ ランブルスコ ヴィアダネーゼ <<再入荷・製菓材料用>>					ヴェネト州バツサーノ Capovilla カボヴィツラによる蒸留。2011 年蒸留、2023 瓶詰め。ランブルスコ ヴィアダネーゼ 100%、湯煎式蒸留器によって熱に弱い芳香成分や繊細なアロマが壊されことなく、素材本来のデリケートな香りや味わいを最大限に抽出。さらに長い熟成によって、柔らかく均整の取れた製菓用としても十分に魅力的なグラツパです！
	—	ブランデー 【製菓用】	500ml 120 本	¥14,500	
Aceto “MADRE” アチェート “マードレ”					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から醸造、木樽にて 6 カ月以上、温度コントロールを行わずに酢酸醗酵。一切の添加を行わず、水で希釈されていない、完全非加熱の生きたヴィネガー。純粋で芳醇、ワインそのものの味わいを残したヴィネガーです。 ※ 1CS 20 本入 <u>ワインと混載可</u>
	—	赤ワイン ヴィネガー	500ml	¥3,500	
Balsamico “SÀOR D’ÜVA” バルサミコ “サオールドゥーヴァ”					ランブルスコ ヴィアダネーゼ 100%、加熱して煮詰めたモストをオーク樽に入れ、酢酸発酵、約 3 年間の熟成。アチェタイア ディ サンジャコモが醸造した、伝統的な手法で造るインディメントバルサミコ。カラメル、ヴィネガー、その他一切の添加を行わないブドウのみで造られたバルサミコ。 ※ それぞれ 1CS 20 本入 <u>ワインと混載可</u>
	—	バルサミコ ヴィネガー	250ml 500ml	¥3,900 ¥7,200	