

# WINE

## 【出荷ロット】バラ混載12本 品切れの際はご面倒ですがロット調整をお願いします

最終更新日  
**2025/5/8**

完売  
間近

出荷開始  
予定日

○：潤沢 / ▲：輸入量少 / 限定：割当品  
100本以下、または完売しそうなワインは実数

商品コード	生産者	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫	格付	有機認証	商品情報	JAN
MSLEED		Prosecco Treviso "L'Estro" Extra Dry プロセッコ・トレヴィゾ・レストロ・エクストラ・ドライ	NV	泡白	750	2,500	○	DOC	EQUALITAS (Sustainable winery)	【品種】Glera 【EXTRA DRY】残糖14-16g/l ヴァルドピアーネとの界、トレヴィゾ側にある自社の葡萄のみを使用。手作業で収穫後、空気で優しくプレス。セカンドプレスは使わず、協同組合に販売して、低温から醸造する事で揮発的な香を保持する。	8052439180077
MSLABR		Prosecco Treviso "L'Ars" Brut プロセッコ・トレヴィゾ・ラルス・ブリュット	NV	泡白	750	2,500	6/6予定	DOC	EQUALITAS (Sustainable winery)	【品種】Glera 【BRUT】残糖12g/l レストロと同じ。より現代の軽い食事に合わせられるよう残糖を減らしている。プロセッコらしい柔らかい甘味を残しながら、少しだけ辛口に仕上げることによって爽やかなプロセッコを目指しています。アルコール度数は11.5%を超えません。	8052439180138
MSSBBR	Marsuret マルスレット	Prosecco Superiore Valdobbiadene "San Boldo" Brut プロセッコ・スペリオール・ヴァルドビアーデネ・サン・ボルド・ブリュット	NV	泡白	750	3,000	○	DOCG	EQUALITAS (Sustainable winery)	【品種】Glera, Verdiso 【BRUT】残糖11g/l フラッグシップワイン！グレラに少し土着品種のヴェルディーノが混ざる。ヴァルドピアーネ北東の自産地。モレーン由来の粘土、石灰質、砂岩が混ざる複雑な土壌はこの地域の典型。フルーツが支配的ですがミネラル感があり、べたつきません。	8052439180183
MSAMEB		Prosecco Superiore Valdobbiadene "Amoler" Extra Brut プロセッコ・スペリオール・ヴァルドビアーデネ・アモレル・エクストラ・ブリュット	NV	泡白	750	3,000	6/6予定	DOCG	EQUALITAS (Sustainable winery)	【品種】Glera, Verdiso 【EXTRA BRUT】残糖4g/l グレイ種の複雑性を味わえる。ヴァルドピアーデネでも最良の丘陵斜面の畑。よりリリッドでストレートな新しいスタイル。 AMOLERはAMOLOの方言。AMOLOは酸っぱい実を付ける植物で、マルスレットの葡萄畑に自生している。	8052439180589
MSSL23		Prosecco Superiore Valdobbiadene "Sui Lieviti" Brut Nature プロセッコ・スペリオール・ヴァルドビアーデネ・スイ・リエヴィティ・ブリュット・ナチュール	2023	泡白	750	3,200	6/6予定	DOCG	EQUALITAS (Sustainable winery)	【品種】Glera, Verdiso 【BRUT NATURE】残糖0g/l メド・アンセストラル。癖はそのままだに残っています。トーストを想わせる特徴的な酵母の香。澱を沈殿させ澄んだ状態は、よりすっきりとフレッシュな酸を感じます。澱を溶かした状態は優しい口当たりです。	8052439180701
CALN23		Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2023	赤	750	未定	9月予定	DOC		【品種】Nebbiolo グリンツァーネ・カヴールの外側に位置する畑の葡萄のみで造られるので価格は安いが畑のポテンシャルは高い。手作業で収穫後、ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。約10日間のマセラシオン。10ヶ月の大樽熟成。ノンフィルター。	4595555184429
CABP21	Giovanni Canonica ジョヴァンニ・カニコ	Barolo "Paigallo" バロロ・パイガッロ	2021	赤	750	未定	9月予定	DOCG		【品種】Nebbiolo 野生酵母のみで温度管理をせず発酵。マセラシオンのは1ヶ月程度。マロラクティック発酵が終わるまでセメントのタンクに保存し、大樽へ移し替え、36ヶ月程度熟成される。ボトリング時に若干量の酸化防止剤を添加し、ノンフィルター。	4595555184436
CABG21		Barolo "Grinzane Cavour" バロロ・グリンツァーネ・カヴール	2021	赤	750	未定	9月予定	DOCG		【品種】Nebbiolo 奥様の実家が所有する畑。野生酵母のみで温度管理をせずに行い、マセラシオンのは1ヶ月程度と長い。マロラクティック発酵が終わるまでセメントのタンクに保存し、大樽へ移し替え、36ヶ月程度熟成される。ノンフィルター。	4595555184443
RIBA23		Barbera d'Alba バルベラー・ダルバ	2023	赤	750		次未定	DOC			
RILN22		Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2022	赤	750		次未定	DOC			
RIBT20	Giuseppe Rinaldi ジュゼッペ・リナルディ	Barolo "Tre Tine" バロロ・トレ・ティン	2020	赤	750		次未定	DOCG		【品種】Nebbiolo カズビ・サン・ロレンツォ、レコステ、ラヴェッラの3つの畑のアップブレンダー。マセラシオンは葡萄の状態を見ながら30日前後で調整。30度を超えるようなら水で冷却する。発酵終了後、スラヴォニア大樽に移し替えて36ヶ月以上熟成。	
RIBB20		Barolo "Bussia" バロロ・ブッシア	2020	赤	750		次未定	DOCG		【品種】Nebbiolo «モンフォルテ・タルバ»マセラシオンは葡萄の状態を見ながら30日前後で調整。30度を超えるようなら水で冷却する。発酵終了後、スラヴォニア大樽に移し替えて36ヶ月以上熟成してからボトリング。ノンフィルター。	
RIBR20		Barolo "Brunate" バロロ・ブルナーテ	2020	赤	750		次未定	DOCG		【品種】Nebbiolo «ラ・モラ»マセラシオンは葡萄の状態を見ながら30日前後で調整。30度を超えるようなら水で冷却する。発酵終了後、スラヴォニア大樽に移し替えて36ヶ月以上熟成してからボトリング。ノンフィルター。	
BOBA20		Barbera d'Alba バルベラー・ダルバ	2020	赤	750	3,900	5	DOC			
BOBL19	Bosco Pierangelo ボスコ・ピエランジェロ	Barolo "Boiolo" バロロ・ボイオロ	2019	赤	750	12,000	89	DOCG			4595555184184
BOLB22		Langhe Bianco ランゲ・ビアンコ	2022	白	750	5,200	○	DOC			4595555184191
GMBM19	Giuseppe Mascarello ジュゼッペ・マスカレルロ	Barolo "Monprivato" バロロ・モンプリヴァート	2019	赤	750	49,000	次未定	DOCG		【品種】Nebbiolo 1904年から所有するモノポール。MGA★★★★★評価。凝灰質、泥灰質に強い石灰質が特徴的で表土が白い。野生酵母のみで20日から25日間マセラシオンしながら発酵。スラヴォニア・オークで36ヶ月熟成してからボトリング。	
GMDO22		Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	2022	赤	750	6,000	次未定	DOC			
GCBA22	Giacomo Conterno ジャコモ・コンテルノ	Barbera d'Alba "Vigna Francia" バルベラー・ダルバ・ヴィーニャ・フランチャ	2022	赤	750	15,000	次未定	DOC			
GCBL20		Barolo "Francia" バロロ・フランチャ	2020	赤	750	49,000	次未定	DOCG		【品種】Nebbiolo セッラルンガ・ダルバ。標高400mに位置し、砂岩を含む石灰質土壌。平均樹齢は45年。収穫された葡萄は温度管理なし（30度以下に調整）で約4週間かけて木樽で醸造します。その後、ストッキング大樽で4年間の熟成。	
RVBC20	Rivella Serafino リヴェッラ・セラフィーノ	Barbaresco "Montestefano" バルバレスコ・モンテステファノ	2020	赤	750	16,000	次未定	DOCG		【品種】Nebbiolo 標高270m。収穫は9月後半まで待ち、種子まで熟した状態で行う。発酵は野生酵母のみで大樽で行われる。マセラシオンはバリエーションでは長めの30日程度。大樽で24ヶ月以上熟成してからボトリング。6ヶ月以上瓶内熟成。	
RVLN22		Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2022	赤	750	9,000	次未定	DOC		【品種】Nebbiolo モンテステファノ畑の中の樹齢30年程度の区画。畑の中で選別しながら収穫後、ステンレスタンクで発酵。果皮をネットでもスト内に沈めて（サマーゾドキャップ）強い抽出を避けながら発酵。18ヶ月間大樽熟成後、6ヶ月間瓶内熟成。	
CDCO23		Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	2023	赤	750	3,300	70	DOC			4595555184207

CDBA21	Cardelli Danilo カルデッリ・ダニロ	Barbera d'Alba バルベラ・ダルバ	2021	赤	750	4,200	21	DOC			
CDLN23		Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2023	赤	750	4,600	0	DOC		4595555184214	
CRBR22		Barbera "La Roera" バルベラ・ラ・ロエラ	2022	赤	750	3,600	15	IGT	VinNatur	【品種】80%Barbera, 20%Bonarda, Slarina, Freisa 西向き斜面の畑。10月前半に収穫。コンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。60日間以上の長いマセラシオン後、コンクリートタンクで10ヶ月以上の熟成。酸度を得て、アルコール度数を下げる為にスリーナ等をアッサンブラージュしている。	4595555184252
CRBZ21		Barbera "Zero" バルベラ・ゼロ	2021	赤	750	3,900	35	IGT	VinNatur	【品種】Barbera ラ・ロエラを造る畑の中で特に状態の良い葡萄を使用。醸造時も瓶詰め時も一切、酸化防止剤を含む薬剤を使用しない。9月後半に収穫。除梗しながらソフトプレス。セメントタンクで40日以上のマセラシオン。20ヶ月大樽、12ヶ月瓶熟。	4595555184269
CRBS21		Barbera d'Asti Superiore "San Martino" バルベラ・ダスティ・スベリオレ・サン・マルティノ	2021	赤	750	未定	9月予定	DOCG	VinNatur	【品種】Barbera カーゼ・コリーニの隣にある真南を向く畑で粘土比率が高いので乾燥に強い。樹齢は約30年。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。マセラシオンは60〜70日。大樽で12ヶ月、コンクリートに移して12ヶ月、更にボトル内で18〜24ヶ月熟成。	4595555184528
CRRC16		Rosso "Cardin" ロッソ・カルディン	2016	赤	750	4,900	12	IGT	VinNatur	【品種】85%Barbera, 15%Nebbiolo 混植畑。西向き斜面で石灰含有量が比較的多めでネッビオーロに相性が良い。樹齢は20〜65年。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。コンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60〜70日。熟成は大樽で36ヶ月、瓶内で12ヶ月以上。	4595555184283
CRRC17	Cascina Roera カッシーナ・ロエラ	Rosso "Cardin" ロッソ・カルディン	2017	赤	750	未定	9月予定	IGT	VinNatur	【品種】85%Barbera, 15%Nebbiolo 混植畑。西向き斜面で石灰含有量が比較的多めでネッビオーロに相性が良い。樹齢は20〜65年。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。コンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60〜70日。熟成は大樽で36ヶ月、瓶内で12ヶ月以上。	4595555184535
CRCS19		Rosso "Cardin" Selezione ロッソ・カルディン・セレッツィオーネ	2017	赤	750	未定	9月予定	IGT	VinNatur		4595555184542
CRNP18		Nebbiolo "Piva" ネッビオーロ・ピヴァ	2018	赤	750	4,900	9月予定	IGT	VinNatur	【品種】Nebbiolo カーゼ・コリーニの隣にある真南を向いた畑で西斜面の粘土石灰土壌。種子まで使った収穫を最大遅らせ、10月後半の収穫。コンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60〜70日。熟成は大樽で36ヶ月、瓶内で12ヶ月以上。	4595555184290
CRCP24		Bianco "Capin" ビアンコ・チャピン	2023	白	750	未定	9月予定	IGT	VinNatur		4595555184559
CRCA22		Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レイアイエ	2022	白	750	4,800	0	IGT	VinNatur	【品種】Chardonnay 東向きの冷涼斜面。粘土と砂質が混じる痩せた土壌。良い状態の葡萄を選びながら何日もかけて収穫。発酵中に後から収穫した葡萄も加えていく。マセラシオンは平均12日間。マロラクティックからアサカ糖に入れて行う。ノン・フィルター。	4595555184306
CIUM22	Cascina Iuli カッシーナ・イウリ	Umberta ウンベルタ	2022	赤	750	未定	7月予定	VDT			8052400330005
CITD22		TADA タダ	2022	白	750	未定	7月予定	VDT			8052400330081
LRGV24		Gavi "Pleo" ガヴィ・プレオ	2024	白	750	未定	7月予定	DOCG			
LRGR21	La Raia ラ・ライア	Gavi Riserva "Vigna La Madonnina" ガヴィ・リゼルヴァ・ヴィニャ・ラ・マドンニーナ	2021	白	750	未定	7月予定	DOCG			
LRGP20		Gavi "Pise" ガヴィ・ピセ	2020	白	750	未定	7月予定	DOCG			
VVMX22	Vevey Albert ヴェヴェイ・アルベル	Blanc de Morgex et de la Salle (non filtrato) ブラン・ド・モルジェ・エ・デ・ラ・サレ (ノン・フィルトラート)	2022	白	750	4,900	73	DOC		【品種】Prie Blanc モルジェ地区とデ・ラ・サレ地区を別々に発酵させてアッサンブラージュ。エナメルタンクで発酵。温度管理なし。最初の3日間は何もせず、後半7日間はバトナージュを行い発酵を活性化させる。熟成は4ヶ月間アイバーグラスタンク。	
VVXS20		Blanc de Morgex et de la Salle 1000 Bulles ブラン・ド・モルジェ・エ・デ・ラ・サレ・1000ピュル	2020	泡白	750	7,600	完売	DOC		【品種】Prie Blanc モルジェ地区とデ・ラ・サレ地区を別々に発酵させてアッサンブラージュ。収穫後、圧搾し、野生酵母のみでエナメルタンクで発酵。翌春にボトルリングして瓶内2時発酵。24ヶ月以上、澱と共に熟成させたからデゴルジュマン、ノン・ドサーージュ。	
PSNO24		Nosiola ノジオラ (SC)	2024	白	750	未定	7月予定	IGT		【アエド地区】ドミテ堆積土壌 ゴヴェリ・エルティ (標高300m) とブラ・グラント(標高550m)の標高差のある2つの畑を混ぜる事でバランスをとる。ステンレスタンクで低温発酵。6ヶ月熟成。	
PSMT24		Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トゥルガウ・パライ (SC)	2024	白	750	未定	7月予定	IGT		【アエド地区】ドミテ堆積土壌 標高550-750mの南東向き一枚畑。この地域では最も長い時間太陽の恩恵を受け、乾燥しているので凝縮している。香を保持する為、還元的醸造。	8053676061006
PSTA23		Traminer Aromatico トラミネール・アロマティコ (SC)	2023	白	750	3,700	0	IGT		【アエド地区】ドミテ堆積土壌 + 【チェンブラ地区】火山岩 アエドの果実感とチェンブラのミネラル感をアッサンブラージュ。ステンレスタンクで少し還元的に醸造する事で揮発的な香を失わないようにする。	805367601051
PSSB24		Sauvignon ソーヴィニオン (SC)	2024	白	750	未定	7月予定	IGT		【アエド地区】ドミテ堆積土壌 + 【チェンブラ地区】火山岩 標高700mのバライと標高400mのフライト、チェンブラのアッサンブラージュ。標高が高めで冷涼な東向き斜面のソーヴィニオン・ブランを使用。	8053676061068
PSRI23		Riesling リースリング (SC)	2023	白	750	3,700	1	IGT		【アエド地区】ドミテ堆積土壌 + 【チェンブラ地区】火山岩 標高700mのバライの上部と標高450m、火山岩のガルボナのアッサンブラージュ。リースリングの個性を活かす為にステンレスタンクのみで仕上げ。	8053676061501
PSRI24		Riesling リースリング (SC)	2024	白	750	未定	7月予定	IGT		【アエド地区】ドミテ堆積土壌 + 【チェンブラ地区】火山岩 標高700mのバライの上部と標高450m、火山岩のガルボナのアッサンブラージュ。リースリングの個性を活かす為にステンレスタンクのみで仕上げ。	8053676061501
PSMM23	Pojer e Sandri ポイエ・サンドリ	Muller Thurgau "Monogramma" ミュラー・トゥルガウ・モノグラム (SC)	2020	白	750	4,600	37	IGT		バライの畑の一部の葡萄を収穫せず、樹に残しておき、熟度を高めてから収穫した葡萄から造られる。ドイツのシュペットレーゼのような考え方。ステンレスタンクで4ヶ月間熟成。4月のボトルリング後、24ヶ月間の瓶熟。	8053676061570
PSMM21		Muller Thurgau "Monogramma" ミュラー・トゥルガウ・モノグラム (SC)	2021	白	750	未定	6/6予定	IGT		バライの畑の一部の葡萄を収穫せず、樹に残しておき、熟度を高めてから収穫した葡萄から造られる。ドイツのシュペットレーゼのような考え方。ステンレスタンクで4ヶ月間熟成。4月のボトルリング後、24ヶ月間の瓶熟。	8053676061570

PSPN23		Pinot Nero ピノ・ネロ	2023	赤	750	3,700	6/6予定	IGT		【ワエド地区】ドロミ堆積土壌 標高700mのバレイと標高300mのロコロのアッサンブラージュでバランスをとる。トレンティーノのクローンとブルゴニコから植植したクローン。吉播6ヶ月熟成。	8053676061082
PSES23		Vendemmia Tardiva "Essenzia" ヴェンデミア・タルディーヴァ・エッセンツィア 375ml	2022	甘白	375	5,200	53	IGT		【品種】Ch, SB, Riesling, Gw, Kerner, Solaris 収穫は11月後半から12月なので葡萄は夜間凍ってしまふ。貴腐で収穫するのでアスイワインであり、貴腐ワインでもある。ステンレスタンクで低温発酵。	8053676061174
PSZI23		Zero Infinito ゼロ・インフィニート	2023	泡白	750	4,200	完売	VDT	ICEA(Euro Leaf)	SO2無添加/無燻【予約限定品】 PIWI品種ソリスを使った「農業ゼロ」「酸化防止剤ゼロ」「酵母添加ゼロ」「酵素添加ゼロ」「糖分添加ゼロ」「フィルターゼロ」の葡萄100%ブリッツァンテ。	8053676061327
PSZC23		Zero Infinito "Cremisi" ゼロ・インフィニート・クレミジ	2023	泡白	750		完売	VDT	ICEA(Euro Leaf)		
BEPE21	Ronco delle Betulle	Friuli Colli Orientali "Pinot Grigio" フリウリ・コッリ・オリエンター・ピノ・グリジョ	2021	白	750	4,000	10	DOC			
BEBI23	ロンコ・デルレ・ヴェットレ	Friuli Colli Orientali "Bianco" フリウリ・コッリ・オリエンター・ビアンコ	2023	白	750	5,900	〇	DOC			4595555184245
APBI22		Colline del Milanese "Banino Bianco" コッリーネ・デル・ミラネーゼ・バニーノ・ビアンコ	2022	白	750	4,200	完売	IGT		【品種】40%Ri, 30%SB, 30%Ch 手収穫後、タイレクトプレス。19度まで冷やしてデブルバージュ。発酵は19度から始めて、できるだけ低温を維持しながら、ゆっくり発酵を続ける。6ヶ月以上のシュール・リー熟成を経て、デキャンタージュして無濾過でボトルング。	
APRS22	Antonio Panigada	Colline del Milanese "Banino Rosato" Uva Rara コッリーネ・デル・ミラネーゼ・バニーノ・ロザート・ウヴァ・ラーラ	2022	ロゼ	750	3,900	完売	IGT		【品種】Uva Rara 貴重な品種ウヴァ・ラーラ100%。収穫後、軽く破砕して果皮と発酵槽に投入し、発酵開始。発酵温度は19度から始めて低温までできる限りキープしてアロメタージュに仕上げていく。6ヶ月間のシュール・リー熟成。	
APRO20	アントニオ・パニガタ	San Colombano "Banino Rosso" サン・コロンバノ・バニーノ・ロッソ	2020	赤	750	4,200	完売	DOC		【品種】45%Ba, 40%Cr, 10%UR, 5%Me 非常に遅い9月末の収穫。発酵温度は26度以上にならないよう上がった場合は水で冷やす。マセラシオンは8〜10日間、1度、移し替えて翌日まで熟成してからボトルング。少し残糖がある状態で瓶詰めし、少しの発砲を得ている。	
APME17		San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバノ・バニーノ・ロッソヴィーニャ・ラ・メルラ	2017	赤	750	7,500	〇	DOC		【品種】45%Ba, 40%Cr, 10%UR, 5%Me この地域では非常に遅い9月末の収穫。発酵温度は26度以上にならないよう、温度が上がった場合は水で冷やす。マセラシオンは8〜10日間、2ヶ月樽熟成後、ボトルング。瓶内熟成20ヶ月以上で良い状態になってから出荷される。	
FIVG23		Garganega "Foglio 1" ガルガーネガ・フォリオ・ウノ	2023	白	750	3,900	81	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Garganega※火山岩 火山に由来する玄武岩質が主体で、ところどころに石灰岩質が混じり込む。仕立ては昔ながらのベルゴラで収量が抑えられている。野生酵母のみでステンレスタンク内で発酵。移し替えて、澱と共に9ヶ月間熟成。カステルフォスカリードほほ同様にワイン。	4595555184313
FISB22		Soave Colli Scaligeri "Vigne della Bra" ソアヴェ・コッリ・スカリジエリ・ヴィーニャ・デッラ・ブラ	2022	白	750	5,200	67	DOC	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Garganega※粘土石灰 カステル・チラーノの丘の東部にある南西向き斜面。粘土石灰質主体。標高は480mとソアヴェで最も高い地区。野生酵母のみでステンレスタンク内で発酵。移し替えて、澱と共に9ヶ月間熟成。	4595555184320
FITT22	Filippi フィリッピ	Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トルビアナ	2022	白	750	5,200	70	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Trebbiano di Soave※火山岩 カステル・チラーノの丘の東部にある南西向き斜面で四方を森に囲まれている火山岩土壌の畑。ここに昔から植えられていたトレビアーノ・デ・ソアヴェ。樹齢は80年。野生酵母のみでステンレスタンク内で発酵。移し替えて、澱と共に9ヶ月間熟成。	4595555184337
FISV21		Garganega "Bra" ガルガーネガ・ブラ	2021	白	750	7,200	33	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Garganega※粘土石灰 カステル・チラーノの丘の東部にある南西向き斜面。粘土石灰質主体。標高は480mとソアヴェで最も高い地区。野生酵母のみでステンレスタンク内で発酵。移し替えて、澱と共に18ヶ月間熟成させた特別なワイン。	4595555184344
FIDIEC		Garganega "Dieci" ガルガーネガ・ディエチ	12-21	白	750	7,200	16	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Garganega 2012年から始めたソラ熟成ワイン。その年の特に良かった畑を加えていき、ステンレスタンクで熟成。2022年9月にボトルングした特別キウヴェ。ガルガーネガの熟成による余韻の複雑性を味わえる。	4595555184351
CBVA23		Valpolicella Classico ヴァルポリチェッラ・クラシコ	2023	赤	750	3,200	6/6予定	DOC	ICEA(Euro Leaf)	【品種】70%Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara グラスコ・ロリアのみ。全ての畑は東向き冷涼区画。石灰岩が非常に多いのが特徴。標高は150-300m。ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは10日程度。発酵温度は25度以下と低く保つことで過剰な抽出を防ぎ、軽やかなワインにしている。	8030562000042
CBVC21	Ca la Bionda カ・ラ・ビオンダ	Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スベリオレ・カザルヴェリ	2021	赤	750	4,600	6/6予定	DOC	ICEA(Euro Leaf)	【品種】70%Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara この畑はアマローネを造らないので、最も良い葡萄をこのワインに使い、選別した葡萄はヴァルポリチェッラに入れる。石灰岩が非常に多いのが特徴。標高は150-300m。ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは10日、18ヶ月大樽、6ヶ月瓶内熟成。	8030562000097
CBAR18		Amarone della Valpolicella Classico "Ravazzol" アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・ラヴァッツォル	2018	赤	750	12,000	6/6予定	DOCG	ICEA(Euro Leaf)	【品種】70%Corvina, 10%Corvinone, 20%Rondinella 標高が高く、石灰比率の高いラヴァッツォル丘にある畑。樹齢が高いので収量は少なく、粒が小さい葡萄が得られる。8月後半から9月中旬に収穫。熟成は3,000リットルの大樽で48ヶ月以上、重くないアマローネ。	8030562000011
CBRT15		Recioto della Valpolicella Classico "Le Tordare" レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・レ・トルダレ500ml	2015	甘赤	500	8,900	6/6予定	DOCG	ICEA(Euro Leaf)	【品種】70%Corvina, 10%Corvinone, 20%Rondinella 標高の高い畑の葡萄のみ。1粒1粒を確認し、腐敗果のない葡萄房を伝統的木製のカゴに並べ、2月末まで自然風で乾燥させる。この時点で120-140g/Lの高い糖度を持つ。20日間、果皮と共に発酵。2ヶ月、古しり樽で熟成。	8030562000059
MFAM18	Monte Faustino モンテ・ファウステイーノ	Amarone Classico アマローネ・クラシコ	2018	赤	750	12,000	11	DOC			
BACA20		Carmignano "Terre a Mano" カルミャーノ・テッラ・ア・マノ	2020	赤	750	6,800	〇	DOCG		【品種】Sangiovese, Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon 四方が森に囲まれて生物多様性が確保されている畑。10月第1週にサンジョヴェーゼとカナイオロ・ネロ、カベルネは2週目に収穫。野生酵母のみでセントタンク発酵。温度管理はしない。18ヶ月間、古オーク樽で熟成、ノンフィルター。	4595555184160
BAAB21	Bacchereto バッケレート	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サッソカルロ・テッラ・ア・マノ・ビアンコ	2021	白	750	6,800	〇	IGT		【品種】Trebbiano, Malvasia 畑の川の川付近。湿気からサンジョヴェーゼを湿気から守るために植えられたトレビアーノ。10月中旬まで収穫を遅らせている。湿気が多い年には、一部貴腐菌が付着する事も。20日間程度のマセラシオン。熟成は古トロー樽のみ。	4595555184177
BAVS15		Vin Santo di Carmignano ヴィン・サント・ディ・カルミャーノ	2015	甘白	375	10,000	33	DOC		【品種】Trebbiano, Malvasia del Chianti サツカカトリックの早刈りに収穫し、酸度を残した葡萄を3〜4ヶ月間、自然風で半乾燥させ、栗の古い木樽内で野生酵母のみで発酵。その後、伝統的な栗の木樽で発酵を続けながら9年間熟成。	4595555184061
SDST23		Santa Tre サンタ・トレ	2023	0	750	4,800	6/6予定	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Trebbiano 標高280mで北向き斜面に植えてあるトレビアーノ種は、ゆっくり熟するので、できるだけ遅く収穫。9月後半に収穫して15日間マセラシオン。発酵、熟成はステンレスタンクのみ。12ヶ月熟成後、澱を沈め、上澄みのみをボトルング、ノンフィルター。	4595555184108
SDTR23	Santa10	Teresa テレーザ	2023	0	750	4,600	6/6予定	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Sangiovese 標高280mで北向き斜面に植えてあるサンジョヴェーゼを収穫して、優しく破砕。果皮ごと2時間〜8時間漬込みながら発酵。果皮を引く後から1ヶ月以上で発酵を続ける。10か月間ステンレスタンクで澱と共に熟成後、ノンフィルターでボトルング。	4595555184115
SDSS22	サンタ・ディエチ	Santa Subito サンタ・スビート	2022	0	750	3,400	6/6予定	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Canaiolo 34%, Ciliegliolo 33%, Colorino 33% サンジョヴェーゼ以外の土着品種を使って造られていた農家の自家消費用ワインの再現。8日程度のマセラシオンでステンレスタンクで8ヶ月熟成後、ボトルング。カナイオロがストラクチャー、チチエジョロが果実と赤系果実の香、コロリーノがふくよかさを与	4595555184122

SDSD20		Santa 10 サンタ・ディエチ	2020	0	750	5,400	6/6予定	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Sangiovese 90%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5% シエラ周辺のトゥーフォス土壌はサンジョヴェーゼに高い酸度と硬さを与えます。古典的な20〜30日の長期マセラシオン。カベルネ・フランがストロクチャーを与えています。24か月程度。大樽で熟成後、ノン・フィルターでボトルング。	4595555184139
RAR022		Roccolina Bianco ロッコリーナ・ビアンコ	2022	白	750	3,900	○	IGT		【品種】Procanico, Nocchianello, Riminese, Clairette, Verdello マンマの絶滅しかかっている土高品種のアッサンブラーージュ。手収穫後、品種毎に分けて発酵。3日程度マセラシオンして、その後果皮なしで発酵を続け、発酵終了後にアッサンブラーージュ。エナメルタンクで6ヶ月熟成。SO2無添加。	4595555184368
RAMB22		Millocchio Bianco ミロッキオ・ビアンコ	2022	白	750	4,200	72	IGT		【品種】Ansonica, Clairette, Procanico, Trebbiano, Malvasia 樹齢60年の最良の畑、ミロッキオ。品種毎に完熟を待って手収穫。2週間以上マセラシオンしながら自然発酵。その後、古いトナーで10ヶ月。その後、瓶内で6ヶ月熟成。SO2無添加。	4595555184375
RAC023	Ranchelle ランケッレ	Corindo Rosato コリンド・ロザート	2023	ロゼ	750	3,900	24	IGT		【品種】Cilieggiolo, Ansonica, Procanico 樹齢10年以下の若い区画の葡萄。手作業で収穫したチリエジローをダイレクトプレス。アンスオニカとプロカニコは少しだけ果皮も漬け込みながら発酵。その後、アッサンブラーージュして6ヶ月ステンレスタンクで熟成。SO2無添加。	4595555184382
RAPR23		Pergolacce Rosso ペルゴラッチェ・ロッソ	2023	赤	750	3,900	41	IGT		【品種】Cilieggiolo, Alicante 2015年に植樹した50%チリエジローと50%アリカンテのペルゴラッチェ畑。24時間だけマセラシオンしながら発酵。その後はモストだけで発酵が続き。その後、アッサンブラーージュして6ヶ月間ステンレスタンクで熟成。ロゼに近い早飲み赤。SO2無添加。	4595555184399
RAPM22		Poggiomattio Rosso ポッジオマッティオ・ロッソ	2022	赤	750	4,600	75	IGT		【品種】Cilieggiolo ミロッキオ畑の樹齢60年以上のチリエジローから厳選した最高の葡萄のみ。果皮の状態にもよるが、できる限り長いマセラシオン(3週間程度)。18ヶ月間古トナーで熟成後、6ヶ月間瓶内熟成。SO2無添加。	4595555184405
RAMR21		Millocchio Rosso ミロッキオ・ロッソ	2021	赤	750	4,200	○	IGT		【品種】Alicante, Cilieggiolo, Sangiovese ミロッキオ畑の樹齢60年以上の3種の葡萄から厳選した最高の葡萄のみ。果皮の状態にもよるが、できる限り長いマセラシオン(3週間程度)。10ヶ月間古トナーで熟成後、6ヶ月間瓶内熟成。SO2無添加。	4595555184412
CODB22		Marco Colicchio マルコ・コリッキオ	Delica Bianco デリカ・ビアンコ	2022	白	750	3,200	○	IGT		【品種】Malvasia Puntinata プンティナーは通常のマルヴァジアより果皮が薄く繊細。柑橘系で、爽やか。重くない。全除梗し30%は2日間マセラシオン。野性酵母で発酵。ステンレスタンクで翌年の6月まで熟成。アッサンブラーージュして収穫前にボトルング。無濾過、無濾過。
CODC23	Delica Bianco "Cinquanta Filari" デリカ・ビアンコ・チンクアンタ・フィラーリ		2023	白	750	3,200	○	IGT		【品種】50%Malvasia Puntinata, 30%Falanghina, 20%Gre 混植されている5列の区画の葡萄を一緒に収穫して混醸。醸造はデリカ・ビアンコと同じ。マルヴァジア・プンティナーからは骨格と香。カララギーナから酸味。グルクットからタンニンを得ている。	4595555184146
IMBC24		Bianco "Calaiancu" ビアンコ・カラリアンク	2024	白	750		7月予定	VDT	Bioagricent(Euro Leaf)	【品種】90%Grillo, 10%Catarratto ※カライアンク=白葡萄 標高40m。黒色粘土質、砂質土壌と石灰岩が層になった特殊な土壌。グルクットは8月中旬、カタラットは9月1週目に収穫。24時間のマセラシオン。アッサンブラーージュしてからステンレスタンクで6ヶ月間熟成。SO2はボトルング直前に少量を添加。	
IMBV23		Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア	2023	白	750	3,600	○	VDT	Bioagricent(Euro Leaf)	【品種】Moscato di Noto ※ヴィアリア=地域名 貴重なモスカートの垂種。収穫は通常一番早く、8月中旬から始まる。揮発的な香を失わない中で最長の48時間のマセラシオン。その後、ステンレスタンクで7ヶ月間熟成。SO2はボトルング直前に少量を添加するのみ。	8054134690196
IMRT23	Il Mortellito イル・モルテリット	Rosso "Tuttu" ロッシェ・トゥットゥ	2023	赤	750	3,400	16	VDT	Bioagricent(Euro Leaf)	【品種】80%N d'Avola, 20%Frappato, Grillo, Pericone, Inzolia ※トゥットゥ=全てを意味します。ネロ・ダヴァオと他の土高品種を混植した伝統的な畑。9月中旬に収穫。除梗後、全ての品種をステンレスタンクで混醸。8日間のマセラシオン。温度管理なし。その後、ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。	8054134690202
IMRT24			2024	赤	750		7月予定	VDT	Bioagricent(Euro Leaf)	【品種】80%N d'Avola, 20%Frappato, Grillo, Pericone, Inzolia ※トゥットゥ=全てを意味します。ネロ・ダヴァオと他の土高品種を混植した伝統的な畑。9月中旬に収穫。除梗後、全ての品種をステンレスタンクで混醸。8日間のマセラシオン。温度管理なし。その後、ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。	
IMRC23		Rosso "Calaniuru" ロッシェ・カラニウール	2023	赤	750	3,000	○	VDT	Bioagricent(Euro Leaf)	【品種】80%Frappato, 20%Nero d'Avola ※カニウール=黒葡萄 フラットは8月下旬から9月初旬。ネロ・ダヴァオは9月中旬から下旬にかけて収穫。別々に自然発酵。(フラットは1週間以内、ネロ・ダヴァオは24時間のマセラシオン) ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。SO2はボトルング前に少量を添加。	8054134690189
LMBI23		Lamoresca "Bianco" ラモレスカ・ビアンコ	2023	白	750	4,900	○	VDT	from next vintage	【品種】Vermentino 標高430m。海の影響を受けない山のグレルメンティン。シチリアでは遅い9月2週目に手作業で収穫後、粒よりで選果して大きなバケツに入れて野生酵母のみで発酵開始。マセラシオンは2日程度と短く、12ヶ月間大樽で熟成。ノン・フィルター。	8054890280648
LMRT23	Lamoresca ラモレスカ	Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロザート	2023	ロゼ	750	3,900	1	VDT	Euro Leaf	【品種】Nero d'Avola, Frappato, Moscato 標高430m。海の影響を受けない山のワイン。収穫は、シチリアではかなり遅い9月末。粒よりで選果してダイレクトプレス。大きなバケツに入れて野生酵母のみで発酵開始。6ヶ月間セメントタンクで熟成。ノン・フィルター。	8054890280655
LMNC23		Nerocapitano ネロカピターノ	2023	赤	750	3,900	○	VDT	from next vintage	【品種】Frappato 標高430m。海の影響を受けない山のワイン。収穫は、シチリアではかなり遅い10月中旬。粒よりで選果して大きなバケツに入れて野生酵母のみで発酵開始。マセラシオンは2週間程度。6ヶ月間セメントタンクで熟成。ノン・フィルター。	8054890280624
CSRM22		Terre Siciliane Bianco "Rami" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ラミ	2023	白	750	4,600	5/26予定	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】50% Grillo, 50% Insolia テッラ・フォンタナ(バスト)地区の葡萄を使用。砂を少し含む赤土(粘土)の表土は酸化鉄を含む。サブソイルはシリカ。石灰質を多く含む。平均樹齢15年。品種毎に収穫し、それぞれ7日間程度マセラシオン。澱と共に8ヶ月間コンクリートタンクで熟成。	8033749750150
CSPB22		Pithos Bianco ピトス・ビアンコ	2022	白	750	5,500	5/26予定	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Greanico テッラ・フォンタナ畑のグレカニコのみを使用。9月中旬から後半に収穫。野生酵母のみでアンフォアで発酵。温度管理なし。2ヶ月の長期マセラシオン。移し替えて質の良い澱と共にアンフォアで12ヶ月間熟成。	8033749750174
CSZB23		Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ジビッポ	2023	白	750	5,800	5/26予定	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Zibibbo(Moscato) 友人のマルサラの畑に育つジビッポ(モスカート)。標高は12mで海に近く、ヴィットリア以上に乾燥している。9月初旬に収穫し、軽く洗い、アンフォアに投入。果皮ごと野生酵母のみで発酵。醗酵終了後、1度移し替えて、果皮、種もそのままアンフォアで発酵。	8033749750402
CSFR23		Terre Siciliane "Frappato" テッレ・シチリアーネ・フラット	2023	赤	750	3,900	5/26予定	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Frappato フョック・ディール・ポ地区。砂を少し含む赤土の表土は酸化鉄を含む。サブソイルはシリカ。石灰質を多く含む。平均樹齢15年。1haあたり5,000本の密植。セメントタンクで醗酵。マセラシオンは約1週間。醗酵終了後、移し替えてセメントタンクで8ヶ月間熟成。	8033749750136
CSNL23	COS コス	Terre Siciliane "Nero di Lupo" テッレ・シチリアーネ・ネロ・ディールーポ	2023	赤	750	3,800	5/26予定	IGT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Nero d'Avola フョック・ディール・ポ地区。砂を少し含む赤土(粘土)の表土。サブソイルはシリカ。石灰質を多く含んでいる。平均樹齢15年。1haあたり5,000本の密植。セメントタンクで醗酵。マセラシオンは約1週間。醗酵終了後、移し替えてセメントタンクで6ヶ月間熟成。	8033749750143
CSPR22		Pithos Rosso ピトス・ロッソ	2022	赤	750	5,200	5/26予定	VDT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Nero d'Avola 以前はフラットをブレンドしていたが、現在はバスト地区のネロ・ダヴァオのみ。完熟したネロ・ダヴァオを10日間マセラシオン。発酵は温度管理なしのアンフォアで行う(地中に埋めてある)。その後、コンクリートタンクに移してアッサンブラーージュ。	8033749750129
CSCC22		Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア	2022	赤	750	5,200	5/26予定	DOCG	ICEA(Euro Leaf)	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 標高230m。海の影響を受ける赤土の畑は酸化鉄を多く含む。下層土は石灰岩層があり、ミネラルを多く含む水分を保っている。一部、混種。野生酵母で品種毎にセメントタンクで醗酵。その後、アッサンブラーージュしてからスワロヴァン産のオーク樽で熟成。	8033749750600
CSCF21		Cerasuolo di Vittoria Classico "Della Fontane" チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・テッラ・フォンタネ	2021	赤	750	6,800	5/26予定	DOCG	ICEA(Euro Leaf)	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 1991年に購入した単一畑テッラ・フォンタネ。典型的なヴィットリアの土壌ながら樹齢が高いので最も表現力が高い畑として昔から注目されてきた。この畑のみを分けて醸造してみると通常のチェラスオーロより熟成能力が高い事が判り、1年長く樽熟成。	8033749750112
CSMC21		Metodo Classico Frappato 20 mesi メトド・クラシコ・フラット20 mesi	2021	赤	750	6,500	5/26予定	VDT	ICEA(Euro Leaf)	【品種】Frappato 樹齢25年の良い状態のフラットのフレッシュさを活かして造られたキュヴェ。ダイレクトプレスしてアンフォアに注入。野生酵母のみで1次発酵。翌秋に収穫したモストを加えて(原糖は加えない)瓶内2次発酵。20ヶ月シュールリー熟成。	8033749750617