

WINE LIST

より詳しい生産者の考え方や歴史、テロワール等の情報はカタログをご参照ください

▼生産者カタログ▼

<https://inagakishoten.com/catalogue/>

PROZECCO
Marsuret

PIEMONTE

Giovanni Canonica (Barolo)

Bosco Pierangelo (Barolo)

Giuseppe Rinaldi (Barolo)

Giuseppe Mascarello (Barolo)

Giacomo Conterno (Barolo)

Rivella Serafino (Barbaresco)

Cardelli Danilo (Langhe)

Cascina Val del Prete (Roero)

Cascina Iuli & Summer Wolff (Monferrato)

Cascina Roera (Monferrato)

La Raia (Gavi)

VALLE D'AOSTA

Vevey Albert (Morgex)

VENETO

Filippi (Soave)

Ca la Bionda (Valpolicella)

TRENTINO

Pojer e Sandri

LOMBARDIA

Antonio Panigada (San Colombano)

TOSCANA

Bacchereto (Carmignano)

Ambra (Carmignano)

Santa10 (Siena)

Ranchelle (Maremma)

LAZIO

Marco Colicchio

SICILIA

Il Mortellito (Noto)

Lamoresca (San Michele di Ganzaria)

COS (Vittoria)

Marsuret

Prosecco/Veneto

[〔目次に戻る〕](#)

シャルマ方式のプロセッコはボトリング後6ヶ月までが一番美味しいと言われています。それ以降は酸化して香を失っていくのです。ですから、いかに早く日本に運ぶかが重要。マルスレットでは毎月ボトリングして毎月日本へ運びます。だから常にボトリング後3ヶ月の美味しい状態！白桃の香がしますよ。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
MSLEED	Prosecco Treviso "L'Estro" Extra Dry プロセッコ・トレヴィジ・レストロ・エクストラ・ドライ	○	NV	泡白	750	2,500	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera 【EXTRA DRY】残糖14-16g/l ヴァルドッピアデネとの堺、トレヴィジ側にある自社畑の葡萄のみを使用。手作業で収穫後、空気圧で優しくプレス。セカンドプレスは使わず、協同組合に販売してしまう。低温から醗酵する事で揮発的な香を保持する。	今の 状態	プロセッコらしさを最も感じるキュヴェ 最高にフレッシュで、現地で飲んでる感じに近い。グセラらしい白桃のような優美な香が感じられます。「プロセッコらしさ」が欲しい人には、このキュヴェが1番です。カジュアルな上質。常温保存禁止！（2025/08） JAN:8052439180077				
MSLABR	Prosecco Treviso "L'Ars" Brut プロセッコ・トレヴィジ・ラルス・ブリュット	○	NV	泡白	750	2,500	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera 【BRUT】残糖12g/l レストロと同じ畑。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事でガストロノミク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。	今の 状態	大人の三ツ矢サイダー 残糖が少し減るだけで垂直性が出てきて、香も爽やかなニュアンス。レストロのふくよかな美味しさよりも食前酒らしい清涼感と胃を刺激し、食欲を増進させるようです。大人の三ツ矢サイダーです！（2025/08） JAN:8052439180138				
MSSBBR	Prosecco Sp Valdobbiadene "San Boldo" Brut プロセッコ・スペリオレ・ヴァルドッピアデネ・サン・ボルド・ブリュット	◎	NV	泡白	750	3,000	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso 【BRUT】残糖11g/l フラッグシップワイン！グセラに少し土着品種のヴェルディソが混ざる。ヴァルドッピアデネ北東の自社畑。モレーン由来の粘土、石灰岩、砂岩が混じ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。	今の 状態	熟した白桃感が最も強く出ています ヴァルドッピアデネになると凝縮感が出て、香も濃厚。桃のネクター、オレンジのような柑橘系の香に胡椒のようなスパイス。スパイス感はヴェルディソからくるのでしょうか？かなり長い余韻。完成形ですね。完璧！（2025/08） JAN:8052439180183				
MSAMEB	Prosecco Sp Valdobbiadene "Amoler" Extra Brut プロセッコ・スペリオレ・ヴァルドッピアデネ・アモレー・エクストラ・ブリュット	○	NV	泡白	750	3,000	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso 【EXTRA BRUT】残糖4g/l グセラ種の複雑性を味わえる。ヴァルドッピアデネでも最良の丘陵斜面の畑。よりソ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。	今の 状態	シャンパーニュよりドライ グセラの桃系の香はありますが、かなりドライなのでプロセッコのイメージとは、ちょっと違うかもしれません。ヴェルディソ種はグリーンな感じや苦味を与えるので、爽やかに感じるはず。食中にも負けない複雑性。（2025/08） JAN:8052439180589				
MSSL23	Prosecco Valdobbiadene "Sui Lieviti" Brut Nature プロセッコ・スペリオレ・ヴァルドッピアデネ・スイ・リエヴィティ・ブリュット・ナチュール	○	2023	泡白	750	3,200	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso 【BRUT NATURE】残糖0g/l メトド・アンセストラレ。澱はそのままボトルに残しています。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まったり。	今の 状態	澱入り！澱のクリーミーさが楽しい グセラの柔らかさはありながら、瓶内での発酵によって酵母の香や旨味も得ています。最初は澱の影響がなく爽やかで超ドライ。後半はクリーミーで旨味が出てくるのでボトルで楽しんで下さい！（2025/08） JAN:8052439180701				

【予約販売】ジャンフランコ・ソルデーラやヨスコ・グラヴネルが「カノニカこそが本物のバローロ」と言い、リナルディ、ジャコモ・コンテルノも揃ってカノニカのワインを高く評価しています。バローロ村の繊細さ、上品さの意味を今に伝える伝統派バローロ。カノニカに似ている生産者はいませんよね。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CALN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ		2023	赤	750		完売
栽培 醸造	【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。	今の 状態				JAN:4595555184429	
CABP21	Barolo "Paialgallo" バローロ・パイアガッロ		2021	赤	750		完売
栽培 醸造	【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。	今の 状態				JAN:4595555184436	
CABG21	Barolo "Grinzane Cavour" バローロ・グリンツァーネ・カヴール		2021	赤	750		完売
栽培 醸造	【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。	今の 状態				JAN:4595555184443	

ラ・モッタ村の、すぐ東側にあり、ロッケ・デッラ・ヌンツィアータとブルナーテに挟まれた位置にある「ボイオロ」を所有する家族経営の造り手。ボイオロの繊細で上品な味わいを活かす為に伝統的スラヴォニア大樽での長期マセラシオンを行っています。こんなにも美しいバローロが残っていたんですね。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
BOBL19	Barolo "Boiolo" バローロ・ボイオロ	◎	2019	赤	750	12,000	残少
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo 標高は中程度で、ブルナーテほどの急斜面ではなく緩やかな斜面で少し入り組んでいます。粘土と砂の混合土壌で下部は特に粘土が多い。青みのあるタンニンと軽めのボディ感があり、隣接するロッケ・デラヌンツィアータやブルナーテとは対照的です。	今の 状態	2019は完璧！ 隣接する特級畑と比べれば劣りますが、2019年の恩恵を受けて、軽めながら繊細で美しいバローロに仕上がっています。ブルナーテやデッラヌンツィアータとは違い、はかなさや美しさが個性です。(2025/10)			JAN:4595555184184	

【予約販売】伝統的バローロの中でも強烈な個性を放ち、他のどの造り手とも似ていない独自の世界観を持つジュゼッペ・リナルディ。ナチュラルだとか伝統的だとかではなく、それ以上にバローロというワインの奥深さや感覚的な素晴らしさを味わえる数少ないワイン。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RIBA24	Barbera d'Alba バルベーラ・ダルバ		2024	赤	750		1月予定
栽培 醸造		今の 状態				JAN:4595555184665	
RILN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ		2023	赤	750		1月予定
栽培 醸造		今の 状態				JAN:4595555184672	
RIBT21	Barolo "Tre Tine" バローロ・トレ・ティン		2021	赤	750		1月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo カンヌビ・サン・ロレンツォ、レ・コステ、ラヴェッラの3つの畑のアッサンブラージュ。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度を超えな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。	今の 状態				JAN:4595555184689	
RIBB21	Barolo "Bussia" バローロ・ブッシア		2021	赤	750		1月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo «モンフォルテ・ダルバ»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度を超えな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。	今の 状態				JAN:4595555184696	

RIBR21	Barolo "Brunate" バローロ・ブルナーテ	2021	赤	750	1月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo «ラ・モツラ»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度を超えな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。	今の 状態	JAN:4595555184702		

Giuseppe Mascarello

Barolo/Piemonte

[【目次に戻る】](#)

【予約販売】伝統的バローロと言えば必ず名前の挙がる老舗。醸造所は製氷所だった建物で発酵時の温度が低い為に、他のバローロより色調が薄く、梅のような独特の風味を持っています。カステリオーネ・ファレットにあるモンブリヴァートは彼等のモノポール。憧れのワイン。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
GMBM19	Barolo "Monprivato" バローロ・モンブリヴァート	今の 状態					調整中
栽培 醸造	【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 ヴォニアン・オークで36ヵ月熟成してからボトリング。		JAN:				
GMD022	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	今の 状態					調整中
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo		JAN:				

Giacomo Conterno

Barolo/Piemonte

[【目次に戻る】](#)

【予約販売】数あるバローロの中でも頂点に立つ特別な造り手。モンフォルティーノは伝統的バローロの最高傑作と言われ、強固でスケールの大きな味わいは、どこか貴族的で飲み手を圧倒する気品に満ちています。2004年にはアリオーネ、チェレッタを取得。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
GCBA23	Barbera d'Alba "Vigna Francia" バルベーラ・ダルバ・ヴィーニャ・フランチャ		2023				12月予定
栽培 醸造		今の 状態	JAN:4595555184719				
GCBL21	Barolo "Francia" バローロ・フランチャ		2021				12月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo セツラルンガ・ダルバ。標高400mに位置し、砂岩を含む石灰泥灰岩質土壌。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週間かけて木樽で醗酵します。その後、ストックィンガー大樽で4年間の熟成。	今の 状態	JAN:4595555184726				
GGBR19	Barolo Reserva "Monfortino" バローロ・リセルヴァ・モンフォルティーノ		2019				12月予定
栽培 醸造		今の 状態	JAN:4595555184733				

Rivella Serafino

Barbaresco/Piemonte

[【目次に戻る】](#)

バルバレスコの銘家、セラフィーノ家。弟、グイド・セラフィーノは長くガヤの醸造超を務め独立。リヴェッラ・セラフィーノは奥様と2人で自然を尊重した葡萄栽培と、出来る限り人為的介入をしないワイン造りに拘り、小規模カンティーナを続けてきました。バローロにも負けない構成力に驚かされます。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RVBC21	Barbaresco "Montestefano" バルバレスコ・モンテスレファノ		2021	赤	750		1月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo	今の 状態	JAN:4595555184740				
	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。マセラシオンはバルバレスコでは長めの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。						
RVLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ		2023	赤	750		1月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo	今の 状態	JAN:4595555184757				
	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。果皮をネットでモスト内に沈めて（サマージュドキャップ）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。						

Cardelli Danillo

Langhe/Piemonte

[\[目次に戻る\]](#)

ピエモンテでは珍しく2012年に創設された新しいカンティーナ。畑はアルバレット・トルチェット村に位置しており、この地域はドルチェットで高名だったのですが、ヘーゼルナッツ栽培に取って代われ、近年葡萄畑は減少していました。伝統的醸造で地酒のピエモンテワインを醸す貴重な存在です。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CDCO23	Dolcetto d'Alba トルチェット・ダルバ	○	2023	赤	750	3,300	残少
栽培 醸造	【品種】	今の状態	JAN:4595555184207				
CDBA21	Barbera d'Alba バルベラ・ダルバ	○	2021	赤	750	4,200	残少
栽培 醸造	【品種】	今の状態	JAN:				
CDLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	○	2023	赤	750	4,600	残少
栽培 醸造	【品種】	今の状態	JAN:4595555184214				

Cascina Val del Prete

Roero/Piemonte

[\[目次に戻る\]](#)

ロエロでもバルバレスコに近い北東部ブリョッカ村に位置。土壌は青色マールで砂質は少ないのでロエロの典型的なスタイルとは違い、少しバルバレスコにも似た骨格のあるネッビオーロ。息子に世代交代し、よりナチュラルで繊細なワインに変化しています。これから大注目です！

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
VPPR24	Rosso "Prete Rosso" ロッソ・プレテ・ロッソ	○	2024	赤	750	3,900	完売
栽培 醸造	【品種】70%Nebbiolo, 25%Barbera, 5%Arneis 土地や品種を理解する為に試している新しいキュヴェ。テロワールと言うより昔のテーブルワインを表現している。白葡萄も混ぜ、黒葡萄は短いマセラシオンで自然発酵。収穫時期は他のワインと同じなので葡萄の個性はしっかりある。	今の状態	生産者の家飲み用 JAN:4595555184474 5%の白葡萄（アルネイス）の存在が意外と大きくて、ネッビオーロの骨格やバルベラの密度感よりもアルネイスの空気感が強く、飲む度に体が楽になるよう。（2025/09）				
VPRB22	Roero Rosso "Bricco Medica" ロエロ・ロッソ・ブリッコ・メディカ	○	2022	赤	750	4,900	在庫有
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo ミケ・クローン主体の畑、房が小さく詰まっていて色調が濃いのが特徴。9月後半に収穫し、セメントタンクで発酵。マセラシオンは25日以上とロエロとしては非常に長い。セメントタンクで16ヶ月間熟成後、ボトリングしてから6ヶ月以上熟成。	今の状態	ミケの垂直性と力強いタンニン JAN:4595555184504 ミケ・クローン主体なだけに凝縮感が強く、色調も濃い。カシや黒系果実から始まり垂直的。ヴィーニャ・ディ・リモと比べると若々しい澁刺とした味わいで輪郭がはっきりしているのが特徴。（2025/09）				
VPRV22	Roero Rosso "Vigna di Limo" ロエロ・ロッソ・ヴィーニャ・ディ・リモ	◎	2022	赤	750	6,000	残少
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo ランピア（房が長く、果皮が厚い）が主体の古い畑で色調は淡いが、余韻が複雑。9月後半に収穫し、セメントタンクで発酵。マセラシオンは25日以上とロエロとしては非常に長い。セメントタンクで16ヶ月間熟成後、ボトリングしてから6ヶ月以上熟成。	今の状態	ランピアの水平的で滲む余韻が長い JAN:4595555184511 ラ・モッラ村のパローロのようにアタックではなく、じんわりと滋味深い、滲むような広がり方の余韻を持っています。開けたてより、少し時間が経ってからの方が、より個性を発揮します。（2025/09）				
VPBS24	Barbera d'Alba "Serra de' Gatti" バルベラ・ダルバ・セッラ・デ・ガッティ	○	2024	赤	750	3,600	在庫有
栽培 醸造	【品種】Barbera セッラ・デ・ガッティの丘にある畑のバルベラ。南東向きで樹齢30年程度の若い畑なので、フレッシュで活き活きとした果実が特徴的。9月中旬に収穫してステンレスタンクで発酵。30日程度の長期マセラシオン。ステンレスタンクで6ヶ月熟成。	今の状態	フレッシュなバルベラは陽気で澁刺 JAN:4595555184481 ジューシーで緻密！バルベラらしい躍動感のある酸味が健康的でストレートに伝わってきます。余計なものを感じさせない裸のバルベラの明るく健康的な美味しさは嫌いな人がいないでしょう。（2025/09）				
VPBC21	Barbera d'Alba Superior "Carolina" バルベラ・ダルバ・スーペリオレ・カロリーナ	◎	2021	赤	750	5,900	在庫有
栽培 醸造	【品種】Barbera 樹齢70年以上の畑（樹勢弱く、房が小さく果実も小さい）。9月中旬に収穫してステンレスタンクで発酵。30日程度の長期マセラシオン。大樽で24ヶ月、瓶内で12ヶ月熟成。マール土壌のバルベラは複雑性が出る（粘土はストレートで酸が強い）。	今の状態	古い樹でしか味わえない滋味深さ JAN:4595555184498 樹齢の高さが効いています。ジューシーさはなく、少しひびいた老練な味わい。アタックではなく、中盤から後半にかけて旨味やふくらみが出てくるので、バルベラというよりもネッビオーロのよう。旨い！（2025/09）				
VPRA24	Roero Arneis "Luè" ロエロ・アルネイス・ルエット	○	2024	白	750	3,400	在庫有
栽培 醸造	【品種】Arneis PHが高くアルカリ性寄りの粘土質に砂質が混じっている特殊な土壌。東～西向きのコロッセオ状の畑。アルネイスは単純にならないよう30%分の果皮を3日間漬け込んで発酵。4日目には果皮を引き抜いて発酵を続ける。翌春にボトリングして瓶熟成。	今の状態	砂地のアルネイスより大人っぽい JAN:4595555184450 フルーツよりもミネラルや酸の真つぐさを味わうワイン。アルネイスのアロマティックさは抑えられているので、押しつけがましくなく、食事の邪魔をしません。砂地のアルネイスとは、ちょっと違う大人のアルネイスです。（2025/09）				

VPBB24	Bianco "Bizarro" ビアンコ・ビッツァーロ	△	2024	白	750	4,200	在庫有
栽培 醸造	【品種】Arneis PHが高くアルカリ性寄りの粘土質に砂質が混じっている特殊な土壌。東から西向きのコロッセオ状の畑。3日間マセラシオンしながら古いムバリックで発酵。7ヶ月間シュール・リー状態で熟成してからボトリング。	今の状態	少し熟成させてから飲みたい JAN:4595555184467 アルネイスらしいかどうかは別として、マセラシオンした白の悪い部分（過度な重さや苦味に支配される）がなく、果実の甘味と酸味、ミネラル感がバランスする。今も美味しいですが、少し熟成したら凄そう。（2025/09）				

Cascina Iuli

Monferrato/Piemnte

[【目次に戻る】](#)

北部モンフェラートはポー川に近いので砂を含む堆積土壌。ワインは香味成分が多く、軽やかでアルコール度数も南部ほど上がりません。イウリは、この土壌に合わせドリンカブルで重くないワインを目指します。このテロワールはピノ・ネロ、バラトゥチャットにも非常に相性が良い。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CIUM22	Umberta ウンベルタ	△	2022	赤	750	3,200	在庫有
栽培 醸造	【品種】Barbera 若い畑のバルベラ中心。区画毎に収穫して別々にセメントタンクで発酵。野生酵母のみ。マセラシオンは10日間前後。温度管理はしないが30度を越えないように冷水中で冷やす。移し替えを行い、セメントタンクで11ヶ月熟成。	今の状態	揮発酸高めで閉じている状態… JAN:8052400330005 入港後、落ち着いてきたら少し締まった印象で、今は果実が隠れ気味で厳しさやドライさが前面に出ています。薄っすらとタンニンも感じて酸も揮発酸が強めなので、少し時間が経ってからのほうが美味しいかも。（2025/08）				
CITD23	Ta-Da! タダ	△	2023	赤	750	4,900	残少
栽培 醸造	【品種】Pinot Nero, Baratuciat, Slarina, Grignolino ピノ・ネロ、バラトゥチャット、スラリナ、グリニョリーノを混醸して、より軽やかで白ワインに近い軽さと赤ワインの複雑性を目指したワイン。黒葡萄、白葡萄共に10日間程度、果皮を漬け込んで発酵する事で薄いピンクの色調を得ています。	今の状態	もう少し落ち着かせてから JAN:8052400330081 赤ワインの複雑性がありながら、白ワインの軽さや緩さがあるんです！最初は赤ワインの複雑性。後半になると白ワイン的軽さ、緩さに変わっていくんです。ちょっとワインが動いている感じなので少し休ませてから。（2025/10）				

Summer Wolff

Monferrato/Piemnte

[【目次に戻る】](#)

イウリ当主ファブリッツィオの奥さんがサマー・ウルフ。アメリカでナチュラルワインの販売に関わってきた経歴を活かし、イウリの近所の同じ志を持つ生産者の葡萄を買い取り、サマーが醸造を担当して特別キュヴェを醸します。イウリより華やかで女性らしい味わい。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CIET23	Ette エッテ		2023	白	750	4,600	10月予定
栽培 醸造	【品種】Baratuciat 標高 250 メートルの粘土質石灰質土壌。セメントタンクで発酵。マセラシオンは9日間。セメントタンクで落ち着かせ、清澄やフィルターは使用せずボトリング。エッテは次男エットーレの愛称。	今の状態	JAN:4595555184221				

Cascina Roera

Monferrato/Piemnte

[【目次に戻る】](#)

カーゼ・コリーニの故ロレンツォ博士に学び、独自のワイン造りを追求。常に完熟に拘り、その年の葡萄の個性を最大化させます。近年ではスラリーナ種の栽培を始め、バルベラの選摘みは継続しながらスラリーナの酸味でバランスをとっています。ここ数年のロエラの完成度は凄過ぎます！

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CRBR22	Barbera "La Roera" バルベラ・ラ・ロエラ	○	2022	赤	750	3,800	在庫有
栽培 醸造	【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ラリーナ等をアッサンブラージュしている。	今の状態	スラリーナの酸味で温暖化対策 JAN:4595555184252 早く摘まずに熟したバルベラにスラリーナの酸味が加わって、90年代の偉大なバルベラの雰囲気を感じさせます。これだけ熟しているのに、ピュアで綺麗なのは彼等の仕事が正確で丁寧だからこそ。（2025/09）				
CRBZ21	Barbera "Zero" Senza SO2 バルベラ・ゼロ	△	2021	赤	750	4,000	在庫有
栽培 醸造	【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日以上マセラシオン。20ヶ月大樽、12ヶ月瓶熟。	今の状態	旅疲れで少し不安定な状態 JAN:4595555184269 酸化防止剤無添加なだけに輸送疲れで疲れている印象。今は少し痩せて感じますし、香や果実味も閉じてしまっ、ワインが小さく感じられ得てしまいます。それだけ繊細で生きているワインなんです。（2025/09）				
CRBS21	Rosso "San Martino" ロッソ・サン・マルティーノ	◎	2021	赤	750	5,400	完売
栽培 醸造	【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。	今の状態	完熟したバルベラは太陽の味 JAN:4595555184528 モンフェラートのバルベラが完熟した時、コーヒーやチョコレートにスパイスが入ったようなワインになりますが、その典型！濃密なのに純粋さを感じさせてくれます。（2025/09）				
CRR17	Rosso "Cardin" ロッソ・カルディン	◎	2017	赤	750	5,400	在庫有
栽培 醸造	【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бби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。	今の状態	ネббиオーロとバルベラを混ぜる意味 JAN:4595555184535 2017はネббиオーロの繊細さや上品さが味わえます。サン・マルティーノのような力強さではなく、複雑性や繊細さを味わうワインなのだと考えると最高のヴィンテージと言えます。今飲んで最高！（2025/09）				

CRCS19	Rosso "Cardin" Selezione ロツソ・カルディン・セレッツィオーネ	◎	2019	赤	750	7,000	残少
栽培醸造	【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ピ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。	今の状態	凄いポテンシャルなので攻めた造り JAN:4595555184542 カルディン2017とは全く違って、スケールが大きく、まだまだ熟成が必要なワイン。サン・マルティーノ以上に緻密で詰まった果実。熟成すればピヴァ以上に妖艶な世界が待っているはずです。（2025/09）				
CRNP18	Nebbiolo "Piva" ネッピオーロ・ピヴァ	◎	2018	赤	750	5,400	完売
栽培醸造	【品種】Nebbiolo カーゼ・コリーニのバルラの西側にある森に囲まれた畑で西斜面の粘土石灰土壌。種子まで使うので収穫を最大限遅らせ、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。	今の状態	飲み頃のネッピオーロは貴重 JAN:4595555184290 シリアスさが無いのではなく、それを覆い隠すほどの充実した内容。熟度と熟したタンニンは充実感になり、ネッピオーロらしくないかもしれませんが、偉大なネッピオーロの要素を全部持っています！（2025/09）				
CRCP24	Bianco "Capin" ビアンコ・チャピン	◎	2024	白	750	3,800	完売
栽培醸造	【品種】Arneis, Cortese 西向きと東向き斜面の樹齢30年以上の葡萄を使用。9月中旬に収穫し、優しくプレス。果皮、種子と一緒にステンレスタンクで3週間マセラシオンしながら発酵。1度移し替えを行い、ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成してからボトリング。	今の状態	以前の可憐さではなく濃密な旨味 JAN:4595555184559 過去最高の出来！可愛らしさはあるものの、熟度の高い葡萄ならではの蜜のような詰まった充実度。旨味も濃厚で、力強い。それでも重くはなく、余韻は爽やかに終わっていきます。（2025/09）				
CRCA22	Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レ・アイエ		2022	白	750	4,800	1月予定
栽培醸造	【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カシア樽に入れて行う。ノン・フィルター。	今の状態	JAN:4595555184306				

La Raia

Gavi/Piemnte

[【目次に戻る】](#)

ガヴィがスーパーマーケットの安ワインに落ちぶれていく中、地元のワイン文化を絶やさないよう、ガヴィの品質を高める為に始めたカンティーナ。300haの広大な土地に森を残し、生物多様性を維持、バイオナミで葡萄樹を強くします。リゼルヴァは秀逸です！

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
LRGV24	Gavi "Pleo" ガヴィ・プレオ	○	2024	白	750	3,300	在庫有
栽培醸造	【品種】Cortese 酸化鉄を含む赤土に砂質を含む南ガヴィの典型的土壌。平均樹齢は20年以上。早朝に収穫し、15度の低い温度で野生酵母のみで醗酵。3〜6ヶ月シュール・リー熟成。酸素に触れない環境でボトリング。品種由来の揮発的な香をワインに残している。	今の状態	熟度も酸度も高い素晴らしい年 JAN:8033055280679 2023よりも明るい果実感が増しているのでアタックの充実度は高まっていますが、同時に酸度も高いので暑さを感じさせません。余韻は果実ではなく、ミネラル感と酸なので、ガヴィらしい清涼感を味わえます。（2025/10）				
LRGR21	Gavi Riserva "Vigna la Madonnina" ガヴィ・リゼルヴァ・ヴィーニャ・ラ・マドンニーナ	◎	2021	白	750	4,600	残少
栽培醸造	【品種】Cortese 石灰岩磐があるラ・マドンニーナ畑のみ。15度から野生酵母で発行開始。25日以上発行が、ゆっくりが続くことで複雑性を得る。6ヶ月間、澱と共にステンレスタンク内で熟成。その後、ボトリングしてから最低6ヶ月以上熟成する事でナッツのような香ばしさを得る。	今の状態	コルテーゼが熟成した時の香ばしい香り JAN:8033055280433 4年間の熟成、しかもステンレスタンクと瓶内熟成で樽の影響を受けずに素直に熟成しているのが良い。ただ2021が偉大過ぎるので、まだ若々しい…。これは、イタリアワインのソムリエさんには飲んで欲しい！（2025/10）				
LRGP20	Gavi "Pise" ガヴィ・ピセ	○	2020	白	750	6,900	在庫有
栽培醸造	【品種】Cortese 最良年のみ造られる。南ガヴィの典型的赤土土壌で標高300m、南斜面の畑。発酵から25HLのストッキングー大樽で行い、12ヶ月間そのままシュール・リー熟成。その後、ステレスタンクに移し、12ヶ月低めの温度で熟成。ボトリングしてから最低6ヶ月熟成。	今の状態	ストッキングー大樽での長期熟成に挑戦 JAN:8033055280341 ストッキングーの大樽は樽香は強くないですが、コルテーゼは繊細なので十分に樽香を感じ、プレオとリゼルヴァは還元元的ですが、ピセは少し酸化的で全く違う印象。ガヴィの可能性を追求したワイン。（2025/8）				

Vevey Albert

Valle d'Aosta

[【目次に戻る】](#)

1921年にはモルジェで修道女がワインを醸造していた記録が残ります。その修道院のワイン造りを引き継いだのがヴェヴェイでした。亡くなられたブージェ神父が最後にワイン造りを伝え、この地域の伝統は今日に残されたのです。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
VVMX22	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	残少
栽培醸造	【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ヶ月間ファイバーグラストンク。	今の状態	この年は意外と厚みのある酒質になっていて驚きます。最初の力強さは意外ですが、中盤からはブラン・ド・モルジェらしいミネラル感と流れの良さがあり、心地良いんです。この熟成感を好きか、嫌いかですが、僕にとってはベスト！（2025/10）				
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			泡白	750	7,600	完売
栽培醸造	【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、压榨し、野生酵母のみでエナメルタンクで発酵。翌春にボトリングして瓶内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。	今の状態					

細部まで丁寧なワイン造りで知られる造り手。野生酵母のみでの発酵ながら、少しの汚染もなく、トレンティーノらしい繊細さ、そして品種個性を完璧に表現しています。完全無農薬、酸化防止剤含め完全無添加のゼロ・インフィニートは予約販売となります。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
PSNO24	Nosiola ノジオラ（SC）	○	2024	白	750	3,600	在庫有
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 コヴェリ・エルティ（標高300m）とブラ・グランド(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。	今の 状態	ノジオラのお手本 ノジオラのナッツのような余韻はしっかりありながら、酸度も高く好印象。例年より果実感が少なくドライに感じるはず。（2025/09）				
PSMT23	Muller Thurgau "Palai" ミューラー・トゥルガウ・パライ（SC）	◎	2023	白	750	3,600	在庫有
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 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。	今の 状態	アロマ控えめで透明感のある年 雨の年らしくアロマティックさは控えめで凝縮感も控えめ。透明感があり、ミネラル主体でトロピカルさはないので日本食にも良い。（2025/09）				
PSTA24	Traminer Aromatico トラミネール・アロマティコ（SC）		2024	白	750	4,200	10月予定
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌＋【チェンブラ地区】火山岩 ファ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。	今の 状態	JAN:8053676061051				
PSSB24	Sauvignon ソーヴィニヨン（SC）	○	2024	白	750	3,900	在庫有
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌＋【チェンブラ地区】火山岩 標高700mのパライと標高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ヨン・プランを使用。	今の 状態	トロピカルでも猫の小便でもない 余計な事がされていないのが素敵！猫のオシッコもなく白い花やミントのような爽やかさに、少し苦味さえ感じさせるのがこの年の特徴でしょうか。（2025/09）				
PSRI24	Riesling リースリング（SC）	○	2024	白	750	3,900	在庫有
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌＋【チェンブラ地区】火山岩 標高700mのパライの上部と標高450m、火山岩のヴァ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る。	今の 状態	ガンベロロッソ3ピクチャー獲得！ 乾燥した2024年らしく、2023年よりもドライで硬い。ポテンシャルは2023より高いけれど、今は閉じている感じです。（2025/09）				
PSMM21	Muller Thurgau "Monogramma" ミューラー・トゥルガウ・モノグラム（SC）	◎	2021	白	750	4,900	残少
栽培 醸造	選摘みでミューラー・トゥルガウのもう1つの個性を表現 パライの畑の一部の葡萄を収穫せず熟度を高めてから収穫した葡萄。ドイツのような考え方。ステンレスタンクで4ヶ月間熟成。4月のボトリング後、24ヶ月間の瓶熟。	今の 状態	ねっとりとした質感と旨味 完熟した果実のコンフィチュールのような美味しさ。酸は少ないのにミネラルと少しのタンニンがあるので締まるんですね！（2025/09）				
PSPN23	Pinot Nero ピノ・ネロ		2023	赤	750	3,900	10月予定
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 標高700mのパライと標高300mのロコル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ーニュから植樹したクローン。古樽6ヶ月熟成。	今の 状態	JAN:8053676061082				
PSES22	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	完売
栽培 醸造	【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う。貴腐で収穫するのでアイスワインであり、貴腐ワインでもある。ステンレスタンクで低温発酵。	今の 状態	JAN:8053676061174 アルコール度数が10%以下でスモミみたいな酸味があるので疲れない！フレッシュな今の状態でも最高ですが、少し熟成しても美味。（2025/09）				
PSZI23	Zero Infinito ゼロ・インフィニート		2023	泡白	750	4,200	完売
栽培 醸造	SO2無添加/澱ごと！【予約限定品】 PIWI品種ソラリスを使った「農薬ゼロ」「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%フリッツァンテ。	今の 状態	JAN:8053676061327				

ロンバルディアの南、コッリ・ピアチェンティーニに近いサン・コロンバーノという産地で唯一、工業的でないナチュラルなワインを造っている。単一畑ラ・メルラはバローロよりも熟成期間が長く、飲み頃の状態でリリースされるので、いつ飲んでも素晴らしい！

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
APRO22	San Colombano "Banino Rosso" サン・コロンバーノ・パニーノ・ロッソ	◎	2022	赤	750	3,400	残少
栽培 醸造	【品種】45%Ba, 40%Cr, 10%Uva Rrara, 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、移し替えて翌夏まで熟成してからボトリング。少し残糖がある状態で瓶詰めし、少しの発砲を得ている。	今の 状態	ヴィノ・スローTOPWINE獲得！ 完熟したバルベラの密度感が素晴らしい。口当たりは柔らかく、尖ったところが全く無いので、ストレスフリーで飲めちゃいます。しかも、アッサンブラージュワインなので単純じゃないのが良いんです！（2025/09）				

APME11	San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ロツソヴィーニャ・ラ・メルラ	○	2011	赤	750	8,200	在庫有
栽培醸造	【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。24ヶ月樽熟成後、ボトリング。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。	今の状態	まだ還元が残っていて本領発揮でない JAN:4595555184627 還元が強く、微発砲も残っていた為、セラーで長く寝かされていました。今年になって、ようやく開き始めたので少量だけ日本に出荷してくれました。2018とは対照的な線の細い引き締まった味わいです。（2025/09）				
APME18	San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ロツソヴィーニャ・ラ・メルラ	◎	2018	赤	750	7,800	完売
栽培醸造	【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。24ヶ月樽熟成後、ボトリング。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。	今の状態	なんの欠点もない完璧な年 JAN:4595555184641 2011とは正反対でリッチで充実。まだまだ熟成できますが、今の若々しい豊かな果実感が少し熟成して柔らかくなった状態も最高に美味しい。鹿肉のボルベッティーノや煮込み料理に合わせたら美味しそー！（2025/09）				
APPA22	Passito Bianco "AUREUM" パッシート・ビアンコ・アウレウム 500ml	○	2022	甘白	500	6,800	残少
栽培醸造	【品種】Malvasia Candia 9月中旬に収穫し、屋根裏部屋で12月末まで自然乾燥。その後、優しくプレスして野生酵母のみで発酵。1年半程度の長い発酵を経て、2年樽熟成してから瓶詰め。葡萄の状態が良い年のみ、1,200本程度造る限定品。	今の状態	旨くて安いドルチェは超貴重！ JAN:4595555184658 最近、ヴィノ・ドルチェは高くて気軽に飲めなくなっていました！これは安い！しかもマルヴァジアのパインアメのような楽しさが、どこか懐かしい感じがしてきます。日本人にとっても懐かしいのはなんででしょう？（2025/09）				

Filippi

Soave/Veneto

[\[目次に戻る\]](#)

ソアヴェ村の北に位置するカステルチェリーノ村の山奥に森を残し、少しの葡萄畑を有機栽培で管理。一般的なソアヴェとは違い、重厚で強い凝縮感を持ったソアヴェを醸しています。「ソアヴェを造るのではなく、ソアヴェのテロワールを表現したい」と言うフィリッポ。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
FIGOTI	Vin Da Goti 1,000ml ヴィン・ダ・ゴティ		NV	白	1,000		12月予定
栽培醸造	【品種】Garganega 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。24ヶ月樽熟成後、ボトリング。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。	今の状態	JAN:4595555184764				
FISC24	Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" ソアヴェ・コッリ・スカリージェリ・カステルセリーノ		2024	白	750		12月予定
栽培醸造	【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盤が混じり込む。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ノとほぼ同じワイン。	今の状態	JAN:4595555184771				
FISB22	Soave Colli Scaligeri "Vigne della Bra" ソアヴェ・コッリ・スカリジェリ・ヴィーニャ・デッラ・ブラ	○	2022	白	750	5,200	残少
栽培醸造	【品種】Garganega※粘土石灰 カステル・チェリーノの丘の最上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。	今の状態	ソアヴェらしくない？ JAN:4595555184320 充実した果実と厚みはソアヴェと言うより、もう1つ上の世界のよう。ナチュラルワインと言うよりクラシックなグランヴァン。香に甘さが出てきたのは少し熟成したからでしょうか。暑い年ならではの香ばしさが良い！（2025/8）				
FITT22	Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トルビアーナ	◎	2022	白	750	5,200	残少
栽培醸造	【品種】Trebbiano di Soave※火山岩 カステル・チェリーノの丘の最上部にある東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・ディ・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。	今の状態	ヴェルディツキオと同種 JAN:4595555184337 東斜面の冷涼さがトレビアーノ・ディ・ソアヴェに背骨を与えて引き締まった印象。テンションとストラクチャーに驚くはず。2022年のトレビアーノは全国的に単純になりがちですが、これは複雑性があります。（2025/3）				
FISV21	Garganega "Bra" ガルガーネガ・ブラ	○	2021	白	750	7,200	在庫有
栽培醸造	【品種】Garganega※粘土石灰 カステル・チェリーノの丘の最上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。	今の状態	ガルガネガって凄い品種かもしれない JAN:4595555184344 構成力や複雑性で言うと、このワインが最も優れていると思います。果実よりミネラルが先に感じられ、長い澱との接触で旨味を得ています。ちょっと硬くて本当の美味しさは隠れていますが、あと1年待てば最高！（2025/3）				
FIDIEC	Garganega "Dieci" ガルガーネガ・ディエチ	○	12-21	白	750	7,200	完売
栽培醸造	【品種】Garganega 2012年から始めたソレラ熟成ワイン。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月にボトリングした特別キュヴェ。ガルガーネガの熟成による余韻の複雑性を味わえる。	今の状態	12ヴィンテージをブレンド JAN:4595555184351 ガルガーネガがフレッシュ＆フルーティーではない事を証明するキュヴェ。少し酸化のニュアンスがありますが、これがアクセント。健全に熟成し、若い果実ではない妖艶さや繊細さを感じさせます。特に余韻に感じるはず。（2025/3）				

Ca La Bionda

Valpolicella/Veneto

[\[目次に戻る\]](#)

東西に15の丘が並ぶヴァルポリチェッラ。その最北西にあるマラーノ村の畑は石灰岩磐の上にあり、冷涼な気候なので果実味よりもミネラル感が味わえます。薄い色調でタンニンがなく、繊細でありながらも長い余韻はピノ・ノワールのようなバランス感です。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫	
CBVA24	Valpolicella Classico ヴァルポリチェッラ・クラシコ	○	2024	赤	750	3,600	在庫有	
栽培 醸造	【品種】70 %Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara クラシコ・エリアのみ。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度以下と低く保つ事で過度な抽出を防ぎ、軽やかなワインにしている。	今の 状態	タンニンがなく繊細な味わいは貴重 2023と比べると果実のふくよかさと若干の甘味が出ていて植物的ニュアンスや梅シロ感が少ないので、リリースしてから美味しい。ブルゴーニュで例えるとマルサネのようなやわらかさ。透明感のあって軽やかで優雅！（2025/09）					JAN:8030562000042
CBVC22	Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スペリオール・カザルヴェッリ		2022	赤	750		12月予定	
栽培 醸造	【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。	今の 状態	アマローネを造らない畑 ベースのヴァルポリチェッラと価格以上に違いを感じます。緻密さ、骨格、酸度、余韻の長さ、全てで頭1つ違います。翌日は澁刺とした感じが落ち着いてしまうのでボトルで飲むのがオススメ。（2025.05）					JAN: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	在庫有	
栽培 醸造	【品種】70 %Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara 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。	今の 状態	アルコール度数はアマローネでも低い 暑い年ながらマラーノの冷涼畑らしい美しいアマローネ。酸度が糖度を上回ってますので余韻は甘味ではなく酸味で伸びていきます。アマローネなのにスイスイ飲めてしまう程軽やかに感じるはず。（2025.05）					JAN:8030562000011
CBBC23	Bianco del Casal ビアンコ・デル・カザル		2023	白	750	8,900	10月予定	
栽培 醸造	【品種】50%Garganega, 50%Trebiano 岩が多く含まれる粘土石灰質の区画で樹齢が非常に高く、収量が少ない。収穫後、優しくプレスして野生酵母で発酵。発酵空気供給量の多い古バリックで行われ、発酵終了後、移し替えて古樽で10ヶ月間シュール・リー熟成。	今の 状態						JAN:4595555184238
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・トルダーレ500ml	○	2015	甘赤	500	8,900	在庫有	
栽培 醸造	【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て、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。24ヶ月、古い小樽で熟成。	今の 状態	ヴァルポリチェッラより酸度が高い 重さを感じないのは酸味も強く感じるから。実は酸度はヴァルポリチェッラより高いんです。（VP:5.31g/L、Re:5.61g/L）チョコレートやスグリのような果実感にスパイシーな香が合わさって上品で深い！（2025.05）					JAN:8030562000059

Bacchereto "Terre a Mano"

Carmignano/Toscana

[\[目次に戻る\]](#)

カルミニャーノの西端の山の一部を開墾した畑は周囲を森に囲まれ、葡萄樹は他の動植物と共生しています。葡萄樹だけの世界ではなく、他の動植物と共存する野生に近い葡萄はエネルギーに溢れます。醸造でも人為的介入は最小限に制限されます。ここ最近では洗練された美味しさがありますね。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
BACA20	Carmignano "Terre a Mano" カルミニャーノ・テッレ・ア・マーノ	○	2020	赤	750	6,800	在庫有
栽培 醸造	【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ーロ・ネーロ、カベルネは2週目に収穫。野生酵母のみでセメントタンク醗酵。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。	今の 状態	弱い年なので、今既にまとまった味わい 太陽の恩恵を受けた2020年らしくジュシーで濃密。酸度は高くないので、長期熟成と言うより、今すぐでも美味しい柔らかい味わいなので料理や人を選ばず、いつでも開けてOK！このワインは嫌いな人はいませんね。（2025/10）				JAN:4595555184160
BAAB21	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サッソカルロ・テッレ・ア・マーノ・ビアンコ	◎	2021	白	750	6,800	在庫有
栽培 醸造	【品種】Trebbiano, Malvasia 畑の下の方付近、湿気からサンジョヴェーゼを湿気から守る為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ある。20日間程度のマセラシオン。熟成は古トノー樽のみ。	今の 状態	バランス良く洗練されたオレンジ 最初は少し軽く感じるかもしれませんが、すぐに間違いだと気付くでしょう。果実、厚み、酸、ミネラル、全てがバランスしているので丸く、調和しているんです。派手さはありませんが、飲む度に、しみじみと美味しいんです。（2025/8）				JAN:4595555184177
BAVS15	Vin Santo di Carmignano ヴィン・サント・ディ・カルミニャーノ	◎	2015	甘白	375	10,000	在庫有
栽培 醸造	【品種】Trebbiano, Malvasia del Chianti サッソカルロより少し早めに収穫し、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。	今の 状態	熟成して甘味の角がとれた状態 伝統的ながら古い樽由来の香はなく、健全な果実の甘味と香。暑い年ですので果皮にタンニン分が多い傾向があり、熟成向きのヴィンサントが多いのですが、このワインはタンニンも少なくピュアさを感じるはずです。（2025/3）				JAN:4595555184061

Santa10

Siena/Toscana

[\[目次に戻る\]](#)

税理士を辞めワイン造りを開始。奥さん同士が姉妹なのでパーチナのステファノにワイン造りを学び、彼等と考え方を共にする。サンジョヴェーゼは完熟まで収穫待ち、最高の熟度の葡萄を長くマセラシオンする事でしか本来のポテンシャルを発揮できない。現代の早摘みサンジョヴェーゼには否定的。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
SDST23	Santa Tre サンタ・トレ		2023	白	750	4,900	完売
栽培 醸造	【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、上澄みのみをボトリング。ノン・フィルター。	今の状態	JAN:4595555184108				
SDTR23	Teresa テレーザ	○	2023	ロゼ	750	4,800	在庫有
栽培 醸造	【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、優しく破碎。果皮ごと4時間〜8時間漬け込みながら発酵。果皮を引く抜いてからも1ヶ月以上発酵を続ける。10か月間ステンレスタンクで澱と共に熟成後、ノン・フィルターでボトリング。	今の状態	赤ワインに負けない構成本力 JAN:4595555184115 日本をイメージして作られたエチケットは可愛いのに中身はロゼと言うより赤ワインのような骨格でタンニンも力強く驚きます…。サンジョヴェーゼの個性ばっちり。抜栓後1〜3日目が美味しいですね。（2025/10）				
SDSS22	Santa Subito サンタ・スービト	◎	2022	赤	750	3,600	残少
栽培 醸造	【品種】Canaiolo 34%, Ciliegiolo 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、ボトリング。カナイオーロがストラクチャー、チリエジョーロが果実と赤系果実の香、コロリーノがふくよかさを与える。	今の状態	農民の家飲みワインを再現 JAN:4595555184122 少しスパイシーで果実味溢れる味わい。今既に美味しい！カナイオーロのストラクチャーやが出ている年で、いつもより充実感があります。レバーペーストや猪ラグーなどトスカーナの伝統的料理と相性抜群。（2025/10）				
SDSD20	Santa 10 サンタ・ディエチ	○	2020	赤	750	5,600	在庫有
栽培 醸造	【品種】Sangiovese 90%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5% シエナ周辺のトゥーフォ土壤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・フランがストラクチャーを与えています。24ヶ月程度、大樽で熟成後、ノン・フィルターでボトリング。	今の状態	長期マセラシオンのサンジョヴェーゼ JAN:4595555184139 サンタ10らしい硬派なサンジョヴェーゼ。澱のニュアンスから骨格と力強さを得ていて、最近の軟弱なサンジョヴェーゼに問題提起をしているかのよう。2018や2019は少し酸化的でしたが2020は果実がフレッシュ。（2025/10）				

Ranchelle

Maremma/Toscana

[\[目次に戻る\]](#)

マレンマの独自の品種と混植するワイン文化が失われていく状況を哀れみ、ドイツ人クリストフが捨てられた畑の再生を始めます。農薬を使わず葡萄畑を再生。醸造では酸化防止剤も含め、一切の薬剤を使用しないでワインを造り上げます。セラーには電動道具は一切ありません。ポンプさえもないのです。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RARO22	Roccolina Bianco ロッコリーナ・ビアンコ	○	2022	白	750	3,900	残少
栽培 醸造	【品種】Procanico, Nocchianello, Riminese, Clairette, Verdello マレンマの絶滅しかかっている土着品種のアッサンブラージュ。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、その後は果皮なしで発酵を続け、発酵終了後にアッサンブラージュ。エナメルタンクで6ヶ月熟成。SO2無添加。	今の状態	余韻に旨味があるのが最高！ JAN:4595555184368 少し還元が残っていますが、すぐに消えるレベル。多品種ならではの複雑性がある楽しい。抜栓後、時間が経っても落ちることなく、良い状態をキープ。この価格帯のオレンジワインとしては秀逸なのではないでしょうか？（2025/2）				
RAMB23	Millocchio Bianco ミロッキオ・ビアンコ		2023	白	750	4,600	10月予定
栽培 醸造	【品種】Ansonica, Clairette, Procanico, Trebbiano, Malvasia 四方を森に囲まれた樹齢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、古いトノーで10ヶ月、瓶内で6ヶ月熟成。SO2無添加。	今の状態	JAN:4595555184375				
RACO24	Corindo Rosato コリンド・ロザート		2024	ロゼ	750	4,200	10月予定
栽培 醸造	【品種】Ciliegiolo, 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ョーロをダイレクトプレス。アンソ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、アッサンブラージュして6ヶ月ステンレスタンクで熟成。SO2無添加。	今の状態	JAN:4595555184382				
RAPR23	Pergolacce Rosso ベルゴラッチェ・ロッソ	○	2023	赤	750	3,900	在庫有
栽培 醸造	【品種】Ciliegiolo, Alicante 2015年に植樹した50%チリエジョーロと50%アリカンテのベルゴラッチェ畑。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く。その後、アッサンブラージュして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。	今の状態	飲み心地が良く、楽しくなっちゃう！ JAN:4595555184399 赤ワインですがロゼに近いような軽さ。2023年は雨が多く難しい年だっただけに薄く、軽く仕上がっていますが、それが良い結果に。味わいはシンプルですが余韻は中程度に長く、爽やかなアフターなので飲み飽きしません。（2025/1）				
RAPM22	Poggiomattio Rosso ポッジオマッティオ・ロッソ	◎	2022	赤	750	4,600	在庫有
栽培 醸造	【品種】Ciliegiolo ミロッキオ畑の樹齢60年以上のチリエジョーロ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ヶ月間古トノーで熟成後、6ヶ月間瓶内熟成。SO2無添加。	今の状態	完熟したチリエジョーロの飲み頃 JAN:4595555184405 完璧に熟することが難しい品種チリエジョーロが完璧に熟した事が、よく分かるワイン。まさにピュアなチリエジョーロを味わえます。酸化防止剤無添加でも、一点の曇りもない滑らかで美しい果実はノン・ストレスでスーッと体に入っていくようです。（2025/8）				

RAMR21		Millocchio Rosso ミロッキオ・ロッソ	○	2021	赤	750	4,200	在庫有	
栽培 醸造	【品種】Alicante, Ciliegiolo, Sangiovese		今の 状態	凝縮感より情報の充実度					JAN:4595555184412
	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ヶ月間古トノーで熟成後、6ヶ月間瓶内熟成。SO2無添加。			サンジョヴェーゼの存在感は、やはり凄い。骨格が出てきて、質の高い細かいタンニンが支えてストラクチャーがあります。熟成による美味しさが始まっていますので、今からが1番美味しい時期でしょう！（2025/1）					

Marco Colicchio

Lazio

[【目次に戻る】](#)

ローマ外周道路付近の貧しい地域で代々農業をしていたコリッキオ家。マルコの代になり、自宅のガレージでワイン醸造を開始。マルヴァジア・ペンティナーダ種のほのかな甘味と滑らかな口当りは体に染み入るような心地良さがあります。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CODB23	Delica Bianco デリカ・ビアンコ		2023	白	750	3,500	10月予定
栽培 醸造	【品種】Malvasia Puntinata	今の 状態	JAN:4595555184153				
	ブンティナータ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。アッサンブラージュして収穫前にボトリング。無濾過、無清澄。						
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	在庫有
栽培 醸造	【品種】50%Malvasia Puntinata, 30%Falanghina, 20%Gre	今の 状態	JAN:4595555184146				
	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・ブンティナータからは骨格と香、ファランギーナから酸味、グレケットからタンニンを得ている。						

Il Mortellito

Noto/Sicilia

[【目次に戻る】](#)

暑いノートの海沿いで海の潮を感じさせる塩っぱい味わいを持つ独特な味わいのワインを醸します。畑は元々ラモレスカが所有していた畑を主体に親族から借りています。暑い地域だからこそ軽快で甘くないクリスピーな味わいのワインは日本人の味覚にも合うんです！

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫	
IMBC24	Bianco "Calaiancu" ビアンコ・カライアンク	○	2024	白	750	3,200	在庫有	
栽培醸造	【品種】90%Grillo, 10%Cataratto ※カライアンク＝白葡萄 標高40m、黒色粘土質、砂質土壌と白石灰岩が層になった特殊な土壌。グリッロは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はボトリング直前に少量を添加。	今の状態	海の塩味は、まさにテロワール！ 海の塩味とグリッロの少し乾いたようなドライな味わいが際立っています。2023以上にドライで甘味をほとんど感じさせない。もう少し熟成して丸みが出てきても美味しいですね。（2025.07）					JAN:8054134690172
IMBV24	Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア	◎	2024	白	750	3,800	残少	
栽培醸造	【品種】Moscato di Noto ※ヴィアリア＝地域名 貴重なモスカートの亜種。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はボトリング直前に少量を添加するのみ。	今の状態	甘い香と塩味はエスニック 2023年と比べるとドライで塩味が強く、香は甘さよりも爽やかさが強く出ている、いつものヴィアリアらしい感じ。日本の食とは2024年の方が相性が良いのではないのでしょうか。毎日飲めちゃいますよー！（2025/09）					JAN:8054134690196
IMRT24	Rosso "Tuttu" ロッソ・トゥットゥ	○	2024	赤	750	3,500	残少	
栽培醸造	【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・ダーヴォラと他の土着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。	今の状態	黒葡萄＋白葡萄＝心地良さ まだ若いので一番果実の個性が強いネロ・ダーヴォラの力強さが目立っていますが、余韻には白品種の軽さや緩さがありますね。抜栓後、少し時間をおくと、より浮遊感のある味わいになってきます。（2025.07）					JAN:8054134690202
IMRC24	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウール	◎	2024	赤	750	3,200	残少	
栽培醸造	【品種】90%Frappato, 10%Nero d'Avola ※カラニウール＝黒葡萄 フラッパートは8月下旬から9月初旬。ネロ・ダーヴォラは9月中旬から下旬にかけて収穫。別々に自然発酵。（フラッパートは1週間以内、ネロ・ダーヴォラは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はボトリング前に少量を添加。	今の状態	クリスピーで酸っぱい赤は日本人好み やはり2024年は繊細で綺麗な印象。酸とミネラルが支配的で果実のボリュームは控えめです。この年はフラッパートの木苳感が強く、ガメイのように澆刺としていて、リズム感があります。カラニウールらしさ全快です。（2025/09）					JAN:8054134690189

Lamoresca

San Michele di Ganzaria/Sicilia

[【目次に戻る】](#)

シチリアにありながら海の影響を全く受けない島の中心部の標高500mのサン・ミケーレ・ガンザリアの乾燥地帯。ここで造られるフラッパートとネロ・ダーヴォラのアッサンブラージュはチェラスオーロとは全く違う力強さが個性。ロザートは妖艶さが出てきますよ。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
LMBI24	Lamoresca "Bianco" ラモレスカ・ビアンコ		2024	白	750	5,800	10月予定
栽培 醸造	【品種】Vermentino 標高430m、海の影響を受けない山のヴェルメンティーノ。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。	今の 状態	JAN:8054890280723				

LMRT24	Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロザート	2024	ロゼ	750	4,500	10月予定
栽培醸造	【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。	今の状態	JAN:8054890280716			
LMRS24	Lamoresca "Rosso" ラモレスカ・ロッソ	2024	赤	750	5,800	10月予定
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola, Frappato, Grenache 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30日以上とパローロ並み。12ヶ月間大樽で熟成。ノン・フィルター。	今の状態	JAN:8054890280730			
LMEL22	Elsa エルザ	2022	赤	750	7,800	10月予定
栽培醸造	【品種】70%Nerello Mascalese, 30%Frappato, Nero d'Avola ネレッロ・マスカレーゼ（粘土）フラッパート（砂質）ネロ・ダーヴォラ（ライムストーン）の3つの品種、3つの土壌のアッサンブラージュ。3週間のマセラシオン後、1年間セメントタンクで熟成。その後瓶内熟成2年。長期熟成タイプ。	今の状態	JAN:8054890280747			

Olio di Oliva

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
LMOL50	Olio Extra Vergine di Oliva "Argilla" 500ml エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル・アルジッラ		2024	オイル	500	4,800	10月予定
栽培醸造	Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla, Nocellara del Belice	今の状態	JAN:8054890280761				
	300本の色々な品種のオリーブの樹を所有。非常に希少な、真っ白いオリーブ、レウコレア種も含まれます。10月中旬から収穫し、コールドプレスで新鮮さを保ち、オリーブの個性を活かす為にステンレスタンクで保存。ボトリング。						

C.O.S

Vittoria/Sicilia

[\[目次に戻る\]](#)

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアのバイオニア。既にベテランになっているが、**今も進化を止めません。2000年からはアンフォアでの長期マセラシオンを開始。更にチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアの単一畑の醸造も開始。ここ数年のワインは安定していて難しさがありません。**

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CSFR24	Terre Siciliane "Frappato" テッレ・シチリアーネ・フラッパート		2024	赤	750	4,400	10月予定
栽培醸造	【品種】Frappato 一部は全房でマセラシオン・カルボニック。大部分は除梗して上部を開けたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。15日程度マセラシオン。その後、別のコンクリートタンクに移し替えを行い、10ヶ月程度熟成してからボトリング。	今の状態	フラッパートらしさ全快！ JAN:8033749750136 フラッパートらしい赤系果実の可愛らしさに、少しスパイシーさが加わり、可愛いだけでは終わらないのが2023年。ストラクチャーも例年より大きい。ここ数年で最高の出来ではないでしょうか？（2025/8）				
CSNL24	Terre Siciliane "Nero di Lupo" テッレ・シチリアーネ・ネロ・ディ・ルーポ		2024	赤	750	4,200	10月予定
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola 樹齢10～30年のネロ・ダーヴォラ。除梗して上部を開けたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。15日程度マセラシオン。その後、別のコンクリートタンクに移し替えを行い、10ヶ月程度熟成してからボトリング。	今の状態	JAN:8033749750143				
CSPR22	Pithos Rosso ピトス・ロッソ	○	2022	赤	750	5,200	残少
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola 2020年からフォンタネとバストナカ地区のネロ・ダーヴォラのみ。収穫後、除梗して野生酵母のみでタンク内で発酵開始。その後、果皮、種子ごとアンフォアに移し替えて6ヶ月間マセラシオン。ボトリング前にセメントタックに移して3～5ヶ月熟成。	今の状態	ネロ・ダーヴォラのアンフォア発酵・熟成 JAN:8033749750129 揮発的で酸化しやすいフラッパートを使わず、還元的なネロ・ダーヴォラのみをアンフォア発酵に変更した事で、一気に安定したワインになりました。完熟度は2023を遥かに超えます。過去最高です！（2025/10）				
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	在庫有
栽培醸造	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 除梗して上部を開けたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。15～20日程度マセラシオン。発酵終了後に4,000リットルのスラヴォニア大樽に入れて1年、コンクリートタンクで1年熟成してからボトリング。瓶内熟成6ヶ月以上で出荷。	今の状態	チェラスオーロの教科書 JAN:8033749750600 チェリーのような香にきめの細かいタンニン。海のミネラルとのバランスは流石チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアにしか出来ない味わいです。ピンク色の透き通ったワインで、美しい酸が余韻を伸ばしてくれます。余韻は旨味があり、長い。（2025/10）				
CSCF21	Cerasuolo di Vittoria Classico "Della Fontane" チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ	◎	2021	赤	750	6,800	残少
栽培醸造	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 単一畑フォンタネの葡萄で醸造したワインの中から最も良い樽のみを使用。除梗して上部を開けたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。18～22日程度マセラシオン。スラヴォニア大樽で2年、コンクリートタンクで1年熟成してからボトリング。	今の状態	葡萄からできたとは思えない妖艶さ JAN:8033749750112 中盤から後半の繊細で優美な余韻は熟成したブルゴーニュのようで、とにかく長い余韻に酔いしれちゃいます。他のお酒にはない、ワインだけの熟成した妖艶な余韻は、なかなか出会えません。（2025/10）				
CSRM23	Terre Siciliane Bianco "Rami" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ラミ		2023	白	750	4,900	10月予定
栽培醸造	【品種】50% Grillo, 50% Insolia 以前はコントラダ・ラミンガッロの葡萄で造られていたののでラミと呼ばれている。10日間コールド・マセレーションしてからタンクで野生酵母にのみで発酵。15日間程度マセラシオン。その後、移し替えて良質の澱のみ残して10ヶ月間シュール・リー熟成。	今の状態	JAN:8033749750150				

CSPB22	Pithos Bianco	◎	2022	白	750	5,500	在庫有
	ピトス・ビアンコ						
栽培 醸造	【品種】Grecanico	今の 状態	アンフォラ2ヶ月マセラシオンでも美しい				JAN:8033749750174
	収穫後、除梗して野生酵母のみで上部を開けた状態のコンクリートタンク内で発酵開始。約30日間マセラシオン。6ヶ月間、地中に埋めたアンフォラで澱と共に熟成。その後、コンクリートタンクに移し替えて6ヶ月間落ち着かせてからボトリング。		完璧！還元もなく、閉じてもないんです！グレカニコの果実とマセラシオンによる厚み、旨味が、しっかり感じられ、ミネラル感も失っていません。シチリアのオレンジワインとしては骨格、深み、過去最高だと思います。（2025/10）				

栽培 醸造	CSZB23	Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ジビッツボ	今の 状態	2023	白	750	5,800	完売	
	【品種】Zibibbo(Moscato)			JAN:8033749750402					
収穫後、除梗して野生酵母のみで上部を開けた状態のコンクリートタンク内で発酵開始。 約30日間マセラシオン。6ヶ月間、地中に埋めたアンフォラで澱と共に熟成。その後、コンクリートタンクに移し替えて6ヶ月間落ち着かせてからボトルリング。									
栽培 醸造	CSMC21	Metodo Classico Frappato "20 mesi" メトド・クラシコ・フラッパート・ヴェンティ・メジ	今の 状態	△	2021	赤	750	6,500	残少
	【品種】Frappato			JAN:8033749750617					
全房のまま空気圧プレスで優しくプレス。アンフォラに移し、野生酵母のみで発酵。その後、ステンレスタンクに移し1年間シュール・リー。翌年の発酵中のモストを足して、すぐにボトルリングし、瓶内2次発酵。20ヶ月熟成後デゴルジュマン。ノン・ドサージュ。				旅疲れでしょうか…静か 以前の50 mesiの強烈さではなく、フラッパートのフレッシュさも残している20 mesiは食前から食中まで使えます。高い酸度と強烈なミネラルを持っていますのでシャンパーニュのように硬質！（2025/04）					