

12月の新入港ワイン

出荷ロット【契約店様】バラ混載12本 ※レストラン様への直送もOK!

info@inagakishoten.com

Cascina Roera

Monferrato/Piemonte

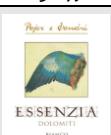
12/16出荷開始予定

ラベル	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" バルベーラ・ラ・ロエラ	○	2022	赤	750	3,800	134
	CRAN20	Barbera "La Roera" Anniversario バルベーラ・ラ・ロエラ・アニヴェルサリオ	○	2020	赤	750	5,400	0
	CRBS21	Rosso "San Martino" ロッソ・サン・マルティーノ	○	2021	赤	750	5,400	0
	CRRC17	Rosso "Cardin" ロッソ・カルディン	○	2017	赤	750	5,400	86
	CRCS19	Rosso "Cardin" Selezione ロッソ・カルディン・セレツィオーネ	○	2019	赤	750	7,000	0

Pojer e Sandri

Trentino-Alto-Adige

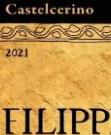
12/16出荷開始予定

ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	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	6,200	0

Filippi

Soave/Veneto

12/16出荷開始予定

ラベル	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	4,600	0
	FISC24	Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" ソアヴェ・コッリ・スカリジェリ・カステルチリーノ	○	2024	白	750	4,600	0
	FITT23	Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トルビアーナ	○	2023	白	750	6,300	0

Ca la Bionda

Soave/Veneto

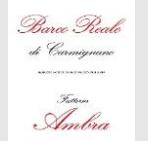
12/16出荷開始予定

ラベル	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 ヴァルポリチエッラ・クラシコ	○ 今の状態	2024	赤	750	3,600	488
		栽培【品種】70%Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara クラシコ・エリのみ。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度な抽出を防ぎ、軽やかなワインにしている。					JAN:8030562000042	
	CBVC22	Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチエッラ・クラシコ・スペリオーレ・カザルヴェッリ	○ 今の状態	2022	赤	750	0	0
		栽培【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エッラに入れる。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。					JAN:8030562000097	

Fattoria Ambra

Carmignano/Toscana

12/16出荷開始予定

ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	AMRT24	Barco Reale di Carmignano Rosato バルコ・レアレ・ディ・カルミニャーノ・ロゼート	○ 今の状態	2024	ロゼ	750	2,800	0
		栽培【品種】Sangiovese, Canaiolo, Cabernet, other サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリとモンテオーリーニの若い樹の葡萄を15日程度早く収穫してダイレクトプレスする事で木苺のような香と酸度を確保。発酵はステンレスタンクで低めの温度で行われ、1度移し替えて悪い澱のみを取り除き、ステンレスタンクで熟成。白ワインに近い造り。					JAN:8033064690957	
	AMBR24	Barco Reale di Carmignano バルコ・レアレ・ディ・カルミニャーノ	○ 今の状態	2024	赤	750	3,000	0
		栽培【品種】Sangiovese, Canaiolo, Cabernet, other 色々な区画に点在する樹齢の若い樹から造られるフレッシュさを味わう地酒のワイン。収穫後、ステンレスタンクで発酵開始。15日間程度の短いマセラシオン。7ヶ月間コンクリートタンクで熟成。約20%は樹齢の高い葡萄を使い大樽で熟成したものを作成する。					JAN:8033064690940	
	AMSC22	Carmignano "Santa Cristina in Pilli" カルミニャーノ・サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリ	○ 今の状態	2022	赤	750	3,900	0
		栽培【品種】75%Sangiovese, 10%Canaiolo, 10%Cabernet, 南東向き、標高150mのサンタクリスティーナインピッリ畠。石灰質が強い粘土質土壤。セメントタンクで発酵。マセラシオンは20日程度。1年間、50%古いトノー、50%スラヴォニア大樽で熟成してからアッサンブレージュする。					JAN:8033064690810	
	AMRE22	Carmignano Riserva "Elzana" カルミニャーノ・リゼルヴァ・エルツアナ	○ 今の状態	2022	赤	750	5,900	0
		栽培【品種】90%Sangiovese, Cabernet, other 南向き、標高150mのエルツアナ畠。シストを含む粘土質土壤で1975年に植樹した古い畠。セメントタンクで発酵。マセラシオンは25日程度。1年間古いトノーで熟成した後、スラヴォニア大樽に移し替えて更に1年間熟成。					JAN:8033064690902	
	AMRM22	Carmignano Riserva "Montalbiolo" カルミニャーノ・リゼルヴァ・モンタルビオーロ	○ 今の状態	2022	赤	750	5,900	0
		栽培【品種】70%Sangiovese, 20%Canaiolo, 10%Cabernet 南東向き、標高200mのモンタルビオーロ畠。シストと砂岩の混合土壤で1972年に植樹した古い畠。セメントタンクで発酵。マセラシオンは25日程度。1年間古いトノーで熟成した後、スラヴォニア大樽に移し替えて更に1年間熟成。					JAN:8033064690957	

Il Mortellito

Noto/Sicilia

12/16出荷開始予定

ラベル	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	○ 今の状態	2024	白	750	3,200	33
		栽培【品種】90%Grillo, 10%Cataratto ※カライアンク=白葡萄 標高40m、黒色粘土質、砂質土壤と白石灰岩が層になった特殊な土壤。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。アッサンブレ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。					JAN:8054134690172	
	IMBV24	Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア	○ 今の状態	2024	白	750	3,800	0
		栽培【品種】Moscatto di Noto ※ヴィアリア=地域名 貴重なモスクートの亜種。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。					JAN:8054134690196	
	IMRT24	Rosso "Tuttu" ロッソ・トゥットウ	○ 今の状態	2024	赤	750	3,500	0
		栽培【品種】80%N d'Avola, 20%Frappato, Grillo, Pericone, Inzolia ※トゥットウ=全てを意味します。ネロ・ダーヴオラと他の土着品種を混植した伝統的な畠。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。					JAN:8054134690202	
	IMRC24	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウル	○ 今の状態	2024	赤	750	3,200	23
		栽培【品種】90%Frappato, 10%Nero d'Avola ※カラニウル=黒葡萄 フランバートは8月下旬から9月初旬。ネロ・ダーヴオラは9月中旬から下旬にかけて収穫。別々に自然発酵。(フランバートは1週間に内、ネロ・ダーヴオラは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はボトリング直前に少量を添加。					JAN:8054134690189	