

稲垣商店

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/Piemnte

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" バルベラ・ラ・ロエラ	○	2022	赤	750	3,800	134
		【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				JAN:4595555184252	
	CRAN20	Barbera "La Roera" Anniversario バルベラ・ラ・ロエラ・アニヴェルサリオ		2020	赤	750	5,400	0
		【品種】Barbera 20周年を記念してロエラを代表するワインで特別キュヴェを作る事にしました。各畑の最も古い区画の葡萄のみを集めて野生酵母のみで発酵。長期マセラシオン。18ヶ月間大樽で熟成した後、3ヶ月ステンレスタンクで落ち着かせてからボトルング。1,040本のみ。	今の状態				JAN:4595555184832	
	CRBS21	Rosso "San Martino" ロッソ・サン・マルティーノ	◎	2021	赤	750	5,400	0
		【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				JAN:4595555184528	
	CRRC17	Rosso "Cardin" ロッソ・カルディン	◎	2017	赤	750	5,400	86
		【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。	今の状態				JAN:4595555184535	
	CRCS19	Rosso "Cardin" Selezione ロッソ・カルディン・セレクトツィオーネ	◎	2019	赤	750	7,000	0
		【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。	今の状態				JAN:4595555184542	

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・タルディヴァ・エッセンツィア 375ml	○	2022	甘白	375	6,200	0
		【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	

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
		【品種】Garganega ヴェネトの方言で気軽なワインを飲む粗野なグラスをゴトと言いますが、このワインは気軽に楽しむワインを目指して造られました。カステルチーノ、ヴィーニエ・デッラ・ブラ、モンテセローニ、カルブレアの各畑の若い樹を使用。ステンレスタンクで発酵、熟成後、すぐにボトルング。	今の状態				JAN:4595555184764	
	FISC24	Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" ソアヴェ・コッリ・スカリジェリ・カステルチーノ		2024	白	750	4,600	0
		【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ペ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ノとほぼ同じワイン。	今の状態				JAN:4595555184771	
	FITT23	Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トルビアーナ		2023	白	750	6,300	0
		【品種】Trebbiano di Soave※火山岩 カステル・チ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				JAN:4595555184337	

Soave/Veneto

12/16出荷開始予定

Fattoria Ambra




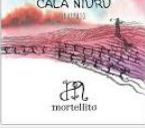
Carmignano/Toscana

12/16出荷開始予定

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	○	2024	白	750	3,200	33
	栽培 醸造	【品種】90%Grillo, 10%Catarratto ※カライアンク=白葡萄 標高40m、黒色粘土質、砂質土壌と白石灰岩が属になった特殊な土壌。Grilloは8月中旬、Catarratto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				JAN:8054134690172	
	IMBV24	Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア	◎	2024	白	750	3,800	0
	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				JAN:8054134690196	
	IMRT24	Rosso "Tuttu" ロッソ・トゥットゥ	○	2024	赤	750	3,500	0
	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				JAN:8054134690202	
	IMRC24	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウール	◎	2024	赤	750	3,200	23
	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				JAN:8054134690189	