

Giovanni Canonica

ジョヴァンニ・カノニカ

ジャンフランコ・ソルデーラからの紹介

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。家の半地下にある醸造所でスラヴォニアオークの大樽で熟成。野生酵母のみ。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。近年では奥さんの実家グリンツァーネ・カヴール村の葡萄を使って非常に珍しいバローロ・グリンツァーネ・カヴールも造っています。他のどの生産者とも似ていないカノニカのバローロ。

Barolo/Piemonte

【予約販売】



生産者情報

PDFをクリック

PDF



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	今の状態	2023	赤	750		完売
	【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ボテンシャルは高い。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。					JAN:4595555184429	
CABP21	Barolo "Paiagallo" バローロ・パイアガッロ	今の状態	2021	赤	750		完売
	【品種】Nebbiolo 野生酵母のみで温度管理をせず発酵。マセレーションのは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。					JAN:4595555184436	
CABG21	Barolo "Grinzane Cavour" バローロ・グリンツァーネ・カヴール	今の状態	2021	赤	750		完売
	【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発酵。マセレーションのは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。					JAN:4595555184443	

Bosco Pierangelo

Barolo/Piemonte

ボスコ・ピエランジェロ

ボイオロ畠は繊細で細く長い余韻

ラ・モッラ村の、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ため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。

BOSCO
PIERANGELO

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	今の状態	2019	赤	750	12,000	残少
	【品種】Nebbiolo 標高は中程度で、ブルナーな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。粘土と砂の混合土壤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とは対照的です。					JAN:4595555184184	

Giuseppe Rinaldi

Barolo/Piemonte

ジュゼッペ・リナルディ

故ペッペ・リナルディの意志を継ぐ2人の娘

伝統的バローロの中でも強烈な個性を放ち、独自の世界観を持つジュゼッペ・リナルディ。ナチュラル、伝統的だとではなく、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。理知的で少し気難しかったペッペは2018年に亡くなりましたが、2人の娘マルタとカルロッタが父の意志をつぎ、ワイン造りを小計しています。バローロ・トレ・ティンはカンヌビ・サン・ロレンツオ、レ・コステ、ラヴェッラの3つの畠のアッサンブラージュによるもの。

生産者情報

PDFをクリック

PDF



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・タルバ	今の状態	2024	赤	750		2月予定
						JAN:4595555184665	
RILN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	今の状態	2023	赤	750		2月予定
						JAN:4595555184672	
RIBT21	Barolo "Tre Tine" バローロ・トレ・ティン	今の状態	2021	赤	750		2月予定
	【品種】Nebbiolo カンヌビ・サン・ロレンツオ、レ・コステ、ラヴェッラの3つの畠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。					JAN:4595555184689	
RIBB21	Barolo "Bussia" バローロ・ブッシア	今の状態	2021	赤	750		2月予定
	【品種】Nebbiolo 『モンフォルテ・ダラバ』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。					JAN:4595555184696	

Giuseppe Mascarello

Barolo/Piemonte

ジュゼッペ・マスカレッロ

伝統的バローロの異端児、モンブリヴァート単独所有

1881年創業。伝統的バローロと言えば必ず名前の挙がる老舗。醸造所はバローロエリア外のモンキエーロにあります。歴史的生産者の為、例外としてバローロエリア外での醸造を許されています。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で球体のあ味わいとも評される完成形バローロ。

【予約販売】



生産者情報

PDFをクリック

PDF



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

栽培 【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。

調整中

JAN:

GMD022 Dolcetto d'Alba

ドルチェット・ダルバ

栽培 【品種】Nebbiolo

今の
状態

調整中

JAN:

Giacomo Conterno

Barolo/Piemonte

ジャコモ・コンテルノ

バローロの頂点モンフォルティーノ

1920年に初代ジャコモがカンティーナ・ジャコモ・コンテルノをモンフォルテ・ダルバに設立。それ以前は自家醸造したワインを経営する居酒屋で提供していました。今ではバローロの頂点に立つ特別な造り手にまで成長しました。トップキュヴェの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。ガッティナーラの生産も開始。

生産者情報

PDFをクリック

PDF



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

栽培 【品種】Barbera

フランチャに1974年に植えられた樹齢50年以上の樹。10月初旬に収穫して野生酵母のみで発酵。温度管理なしで最高温度は30度程度まで上がる。2週間マセラシオン。その後、ストッキンガー大樽で2年間の熟成を経て瓶内熟成6ヶ月。残糖は完全になし。

2023

赤

750

17,500

予約受付

JAN:4595555184719

GCBL21 Barolo "Francia"

バローロ・フランチャ

栽培 【品種】Nebbiolo

標高400m、南西向き、樹齢は50年以上。砂岩を含む石灰泥灰岩質土壤。収穫された葡萄（35kg/ha）は温度管理なしで約4週間かけて木樽で醸酵します。その後、ストッキンガー大樽で3年間の熟成を経て瓶内熟成1年間。残糖は完全になし。

2021

赤

750

58,000

予約受付

JAN:4595555184726

GCBR19 Barolo Riserva "Monfortino"

バルベーラ・リセルヴァ・モンフォルティーノ

栽培 【品種】Nebbiolo

1974年植樹フランチャ畠（南西向き）と1968年植樹アリオーネ畠（南向き）。どちらも標高は400m程度で活性化した石灰質と砂岩、粘土の混合土壤。野生酵母のみで発酵。温度管理はせず、最高温度は35度。4週間のマセラシオン。5年間大樽、1年間瓶内で熟成。

2019

赤

750

168,000

予約受付

JAN:4595555184733

Rivella Serafino

Barbaresco/Piemonte

リヴェッラ・セラフィーノ

ナチュラルでも伝統的であるべき

1963年に現当主テオバルドによって設立されたリヴェッラ・セラフィーノ。バルバレスコの銘家、セラフィーノ一族で、弟グイド・セラフィーノは長くガヤの醸造超を務めていた事でも有名。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、所有するモンテステファノ畠の上部に住みながらワイン造りを続けています。モンテステファノは陰影があり、深みを感じさせる畠です。非常にテンションが高く、輪郭のはっきりしたワイン。

生産者情報

PDFをクリック

PDF



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・モンテステファノ

栽培 【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。

2021

赤

750

JAN:4595555184740

2月予定

RVLN23 Langhe Nebbiolo

ランゲ・ネッビオーロ

【品種】Nebbiolo

モンテステファンノ畠の中の樹齢30年程度の区画。畠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。

2023

赤

750

2月予定

JAN:4595555184757

今の状態

Cardelli Danillo

カルデッリ・ダニッロ

ランゲの地酒的美味しさ

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。畠はアルバレット・トッレ村に位置しており、この地域はドルチェットで高名だったのですが、ヘーゼルナツ栽培に取って代わられ、近年葡萄畠は減少していました。伝統的醸造で地酒的ピエモンテワインを醸す貴重な存在です。

Langhe/Piemonte

〔現在庫で終売〕



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 ドルチェット・ダルバ	完売					
	【品種】Dolcetto						JAN:0

CDBA21	Barbera d'Alba バルベーラ・ダルバ	○	2021	赤	750	4,200	残少
	【品種】Barbera						JAN:
	今の状態						

CDLN23 Langhe Nebbiolo
ランゲ・ネッビオーロ

【品種】Nebbiolo

CDLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	完売	
	【品種】Nebbiolo		JAN:0

Cascina Val del Prete

カッシーナ・ヴァル・デル・プレーテ

バルバレスコと同じ青色マール土壤を持つロエロ

ロエロでもバルバレスコに近い北東部ブリオッカ村に位置。土壤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になります。2010年には息子ジュゼッペに世代交代し、父親の有機栽培から、更に進化し、福岡正信の不耕起を採用。下草を伸ばし、周囲の森の自然と共存させています。葡萄自体が強くなった事で、醸造面も、よりシンプルに変更。バリックは廃棄され、セメントタンクでの発酵、スラヴォニア大樽での熟成に切り替わっています。

Roero/Piemonte

〔年1回輸入〕

生産者情報

PDFをクリック

PDF



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・プレーテ・ロッソ	完売	○	2024	赤	750	3,900
	【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とある。						JAN:4595555184474

VPRB22 Roero Rosso "Bricco Medica"

ロエロ・ロッソ・ブリッコ・メディカ

【品種】Nebbiolo

ミケ・クローン主体の畠、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、ボトルリングしてから6ヶ月以上熟成。

Roero/Piemonte

〔年1回輸入〕

PDFをクリック

PDF

VPRV22 Roero Rosso "Vigna di Limo"

ロエロ・ロッソ・ヴィニャ・ディ・リモ

【品種】Nebbiolo

ランピア（房が長く、果皮が厚い）が主体の古い畠で色調は淡いが、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、ボトルリングしてから6ヶ月以上熟成。

Roero/Piemonte

〔年1回輸入〕

PDFをクリック

PDF

VPBS24 Barbera d'Alba "Serra de' Gatti"

バルベーラ・ダルバ・セッラ・デ・ガッティ

【品種】Barbera

セッラ・デ・ガッティの丘にある畠のバルベーラ。南東向きで樹齢30年程度の若い畠なので、フレッシュで活き活きした果実感が特徴的。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。

Roero/Piemonte

〔年1回輸入〕

PDFをクリック

PDF

VPBC21 Barbera d'Alba Superior "Carolina"

バルベーラ・ダルバ・スーパーリオーレ・カラリーナ

【品種】Barbera

樹齢70年以上的畠（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。マル土壤のバルベーラは複雑性が出て（粘土はストレートで酸が強い）。

Roero/Piemonte

〔年1回輸入〕

PDFをクリック

PDF

VRPA24 Roero Arneis "Luèt"

ロエロ・アルネイス・ルエット

【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壤。東へ西向きのコロッセオ状の畠。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。

Roero/Piemonte

〔年1回輸入〕

PDFをクリック

PDF

JAN:4595555184450

今の状態

砂地のアルネイスより大人っぽい

フルーツよりもミネラルや酸の真っす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"

ピアンコ・ビザーロ

【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壤。東から西向きのコロッセオ状の畠。3日間マセラシオンしながら古いムバリックで発酵。7ヶ月間シユール・リー状態で熟成してからボトルシング。



2024

白

750

4,200

在庫有

JAN:4595555184467

今の状態

少し熟成させてから飲みたい
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

カッシーナ・イウリ

北モンフェラートのドリンカビリティ

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壤で気温も南部より低め。その影響で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。カッシーナ・イウリはこの土壤に合わせて重厚感ではなく、飲み心地の良さ、樂さを感じるワインを目指します。このテロワールはピノ・ネロ、バラトウチャット、グリニヨリーノ等の繊細さを個性とする品種にも非常に相性が良い。カンティーナ前の一畠は1度も農薬が使用された事がありません。

Monferrato/Piemnte

生産者情報

PDFをクリック

PDF



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 若い畠のバルベーラ中心。区画毎に収穫して別々にセメントタンクで発酵。野性酵母のみ。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… 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、少し時間が経つからの方が美味しいかも。（2025/08）	JAN:8052400330005			
CITD23	Ta-Dal! タダ	△	2023	白	750	4,900	残少
栽 培 醸 造	【品種】Pinot Nero, Baratuciat, Slarina, Grignolino ピノ・ネロ、バラトウチャット、スラリーナ、グリニヨリーノを混醸して、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 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る感じなので少し休ませてから。（2025/10）	JAN:8052400330081			

Summer Wolff

Monferrato/Piemnte

生産者情報

PDFをクリック

PDF



サマー・ウルフ

絶滅したかと思われていたバラトウチャットの復活

レストランのウェイトレスからソムリエ、トスカーナのワイナリーのディレクター、ナチュラルワインのインポーター。そしてカッシーナ・イウリ当主ファブリッティオと結婚、子育てを経てワイン作りを開始。隣に住むアルフィアーノ・ナタお婆ちゃんのバラトウチャットを使い、この品種で初めてのオレンジワイン（8~10日間マセラシオン）を醸します。18ヶ月以上セメントタンクで熟成させる事で美味しい状態でリースされるのも大きな特徴。ナチュラルなワイン作りでも欠陥のない清潔で美しいワインを目指します。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CIET23	Ette エッテ	○	(2023)	白	750	4,600	在庫有
栽 培 醸 造	【品種】Baratuciat 隣のお婆さん、アルフィアーノ・ナタが有機栽培で育てた葡萄と一部イウリの葡萄を使用。セメントタンクで発酵。マセレーションは8日間。発酵終了後、セメントタンクで18ヶ月間熟成させてから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	これぞバラトウチャット この品種をよく表した繊細でボーンドライな味わいは素晴らしい！香やフルーツではなく、鮮烈な酸味と地中のミネラル、硬質感が口中で爆発します。香は控えめで押しつけがましくないので、どんなシチュエーションでも選んで大丈夫ですね。（2025/10）	JAN:4595555184221			

Cascina Roera

Monferrato/Piemnte

生産者情報

PDFをクリック

PDF



カッシーナ・ロエラ

ロレンツォ・コリーニに学び、独自のバルベーラを追求

カーゼ・コリーニの故ロレンツォ博士に学び、独自のワイン作りを追求。今ではロレンツォ博士の息子ガイドをワイン作りを助け、一部の葡萄を買い取り自分達のワインにブレンドしています。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、バルベーラの遅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。ネッビオーロ・ビヴァは遅摘みして長期マセラシオン。ランゲをも凌駕する圧倒的複雑性を持ちます。

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" バルベーラ・ラ・ロエラ	○	2022	赤	750	3,800	在庫有
栽 培 醸 造	【品種】80%Barbera, 20%Bonarda, Slarina, Freisa 西向き斜面の畠。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ルージュしている。	今の状態	スラリーナの酸味で温暖化対策 早く摘まずに熟したバルベー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ーラの雰囲気を思い出させます。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）	JAN:4595555184252			
CRBZ21	Barbera "Zero" Senza SO2 バルベーラ・ゼロ	△	2021	赤	750	4,000	残少
栽 培 醸 造	【品種】Barbera ラ・ロエラを造る畠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。	今の状態	旅疲れで少し不安定な状態 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て、ワインが小さく感じられてしまいます。それだけ繊細で生きているワインなんですね。（2025/09）	JAN:4595555184269			
CRAN20	Barbera "Anniversario" バルベーラ・ゼロ	○	2020	赤	750	5,400	12月予定
栽 培 醸 造	【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造る事にしました。各畠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リング。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	12月予定	
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	完熟したバルベーラは太陽の味	JAN:4595555184528			
CRRC17	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	混植畠。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	ネッビオーロとバルベーラを混ぜる意味	JAN:4595555184535			
CRCS19	Rosso "Cardin" Selezione	ロッソ・カルディン・セレツィオーネ	2019	赤	750	7,000	12月予定	
栽培 醸造	【品種】85%Barbera, 15%Nebbiolo	混植畠。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作り	JAN:4595555184542			
CRNP18	Nebbiolo "Piva"	ネッビオーロ・ピーヴァ	2018	赤	750	5,400	2月予定	
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo	カーゼ・コリーニのバルバの西側にある森に囲まれた畠で西斜面の粘土石灰土壤。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	飲み頃のネッビオーロは貴重	JAN:4595555184290			
CRRP20	Nebbiolo "Piva"	ネッビオーロ・ピーヴァ	0	2020	赤	750	0	2月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo		今の状態		JAN:4595555184825			
CRCP24	Bianco "Capin"	ピアンコ・チャピニ	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			
CRCA22	Chardonnay "Le Aie"	シャルドネ・ル・アイ	2022	白	750	4,800	2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

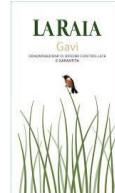
ラ・ライア

ナチュラルでクリーン！ガヴィの歴史を変える

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いく中、地元出身のジョルジョ・ロッシ・カイロが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の広大な土地を購入し、森を残し、生物多様性を維持、ビオダイナミで葡萄樹を強化します。酸化に弱いコルテーゼは香味成分を失いやすいので、ステンレスタンク内で少し嫌気的に醸造。香、味わい共に表現力の強いガヴィを造り続けています。4軒しか造っていないガヴィ・リゼルヴァは特に秀逸です！

Gavi/Piemonte

【安定供給】



生産者情報
PDFをクリック



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醸酵。3~6ヶ月シユール・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		
LRGR21	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	4,600	2月予定
栽培 醸造	【品種】Cortese	石灰岩盤があるラ・マドンニーナ畠のみ。15度から野生酵母で発酵開始。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ツの香ばしさを得る。	今の状態	コルテーゼが熟成した時の香ばしい香り	JAN:8033055280433		
LRGP20	Gavi "Pise"	ガヴィ・ピセ	2020	白	750	6,900	在庫有
栽培 醸造	【品種】Cortese	最高年のみ造られる。南ガヴィの典型的赤土土壤で標高300m、南斜面の畠。発酵から25HLのストッキンガー大樽で行い、12ヶ月間そのままシユール・リー熟成。その後、ステンレスタンクに移し、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	ストッキンガー大樽での長期熟成に挑戦	JAN:8033055280341		

Pojer e Sandri

ポイエレ・サンドリ

ノジオラ、ミュラー・トルガウ、品種個性を活かしたワイン造り

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。ノジオラ、ミュラー・トルガウはモレーン土壌。リースリング、ソーヴィニヨン・ブランは火山岩土壌で栽培。また、標高850mの高地でPIWI品種ソラリスを栽培。完全無農薬、酸化防止剤含め完全無添加のゼロ・インフィニートも造っています。こちらは予約販売のみ。

Trentino Alto Adige



生産者情報

PDFをクリック

PDF



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
	【ファエト地区】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（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 ノジオラのナツのような余韻はしっかりとありながら、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。（2025/12）			JAN:8053676061044	
PSMT23	Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トルガウ・パライ (SC)	○	2023	白	750	3,600	在庫有
	【ファエト地区】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 雨の年らしい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日本食にも良い。（2025/09）			JAN:8053676061006	
PSTA24	Traminer Aromatico トランネール・アロマティコ (SC)	○	2024	白	750	4,200	残少
	【ファエト地区】ドロミテ堆積土壌+【チェンブラ地区】火山岩 ファエトの果実感とチェンブラのミネラル感をアッサンブルージュ。ステンレスタンクで少し還元的に醸造すること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
	【ファエト地区】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、チェンブラのアッサンブルージュ。標高が高めで冷涼な東向き斜面のソーヴィニヨン・ブランを使用。	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、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）			JAN:8053676061068	
PSRI24	Riesling リースリング (SC)	○	2024	白	750	3,900	在庫有
	【ファエト地区】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ルージュ。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ビッケーリ獲得！ 乾燥した2024年らしく、2023年よりもドライで硬い。ボテンシャルは2023より高いけれど、今は閉じている感じです。（2025/09）			JAN:8053676061501	
PSMM21	Muller Thurgau "Monogramma" ミュラー・トルガウ・モグラム (SC)	○	2021	白	750	4,900	残少
	遅摘みでミュラー・トルガウのもう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	ねつ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）			JAN:8053676061570	
PSPN24	Pinot Nero ピノ・ネロ	○	2024	赤	750	3,900	在庫有
	【ファエト地区】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ルージュでバランスをとる。トレント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	甘酸っぱく最高に開いてます！ さくらんぼのように甘酸っぱく、香は赤系果実で充実！青さや苦味は全くなくブルゴーニュのように滑らかで、ひっかかりがない。しかも既に開いているんです！（2025/12）			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	6,200	12月予定
	【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	
PSZI23	Zero Infinito ゼロ・インフィニート		2023	泡白	750	4,200	完売
	SO2無添加/濁りごと！【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%フレッシュアンテ。	今の状態				JAN:8053676061327	

Terrazze Singhie

テラツエ・シンギエ

リグーリアの古代品種ルマッシーナの復活

古くから独自のワイン文化と葡萄品種が育っていたリグーリア州ですが、観光地化が進むにつれ、職人的ワイン造りは消え、大量生産の安価なお土産ワインが増えています。14世紀からサボナ地区で栽培されていたルマッシーナ種も、いつしか絶滅してしまいましたが、栽培放棄された森の中の畑に野生化し残っていたのを発見。2017年、フリウリ出身のサラ・ボーロとリグーリア出身のマウロ・ミリアヴァッカによって再生された畑から僅かに年間2,000本程度の生産が再開されました。

Carcare/Liguria



生産者情報

PDFをクリック

PDF

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
TSLB23	Lumassina di Bosco ルマッシーナ・ディ・ボスコ		2023	白	750		2月予定
		今の状態					JAN:4595555184788
TSTC23	Tre Cru トレ・クリュ		2023	白	750		2月予定
		今の状態					JAN:4595555184795

TSVP23 Anthia "Vepi"
アンティア・ヴエピ

2023 白 750

2月予定

JAN:4595555184801

栽培
醸造

今の状態

TSPP23 Anthia "Pipe"
アンティア・パイペ

2023 白 750

2月予定

JAN:4595555184818

栽培
醸造

今の状態

Antonio Panigada

アントニオ・パニガダ

サルミ屋が造るサン・コロンバーノの地酒！

ロンバルディアの南端、コッリ・ピアチェンティーニに近いサン・コロンバーノ。大都市ミラノに近いのでお土産用や定食屋用の安ワインの産地に成り下がり、全ての生産者が工業的なワイン造りに変わっていました。この産地で唯一、工業的でないナチュラルなワインを造っている造り手。

元々はサルミ屋で、自家製の高品質サルミに合わせるワインとして極少量だけワインを造っていました。単一畠ラ・メルラはパローロよりも熟成期間が長く、飲み頃の状態でリースされます。

San Colombano/Lombardia

生産者情報

PDFをクリック

PDF



〔年2回輸入〕

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・バニーノ・ロッソ	◎	2022	赤	750	3,600	2月予定
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、少しの発泡を得ている。	今の状態	ヴィノ・スローTOPWINE獲得！ 完熟したバルベー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、アッサンブランジェワインなので単純じゃないのが良いんです！(2025/09)		JAN:4595555184610		
APME11	San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ロッソ・ヴィニャ・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 還元が強く、微発泡も残っていた為、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います。(2025/09)		JAN:4595555184627		
APME19	San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ロッソ・ヴィニャ・ラ・メルラ	○	2019	赤	750		2月予定
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 還元が強く、微発泡も残っていた為、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く味わいでいます。(2025/09)		JAN:4595555184641		
APPA22	Passito Bianco "AUREUM" パッシート・ビアンコ・アレウム 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	旨くて安いドルチエは超貴重！ 最近、ヴィノ・ドルチエは高くて気軽に飲めなくなってしましましたが、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しょう？(2025/09)		JAN:4595555184658		

Filippi

フィリッピ

ソアヴェを名乗る前にソアヴェの土地を表現するべき

Soave/Veneto

生産者情報

PDFをクリック

PDF

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		12月予定
栽培 醸造	【品種】Garganega ヴェネトの方言で気軽に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く飲むワインを目指して造られました。カステルチェリーノ、ヴィニエ・デッラ・ブラ、モンテセローニ、カルブレアの各畠の若い樹を使用。ステンレスタンクで発酵、熟成後、すぐにボトリング。	今の状態				JAN:4595555184764	
FISC24	Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" ソアヴェ・コッリ・スカリジェリ・カステルチェリーノ	2024	白	750	4,600		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ー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、濾と共に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・ヴィニエ・デッラ・ブラ	○	2022	白	750	5,200	完売
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、濾と共に9ヶ月間熟成。	今の状態	ソアヴェらしくない？ 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)		JAN:4595555184320		

FITT23	Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トルビアナ	2023	白	750	6,300	12月予定	
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畠。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					
FISV21	Garganega "Bra" ガルガーネガ・ブラ	○	2021	白	750	7,200	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 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）	JAN:4595555184344			
FIDIEC	Garganega "Dieci" ガルガーネガ・ディエチ					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畠を加えていき、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 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）	JAN:0			

Ca La Bionda

カ・ラ・ビオンダ

北西部、冷涼なマラーノ渓谷の纖細さ

東西に15の丘が並ぶヴァルボリチエラ。その最北西にあるマラーノ渓谷の畑はドロミテ渓谷の裏粘土質と異なり石灰岩磐になります。また、標高が高く涼冷な気候なので果実味は弱く、透きが味わえます。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・ノワールのような特筆すべき個性なのです。

Valpolicella/Veneto

生産者情報

PDFをクリック



PDE

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 ヴァルポリチエラ・クラシコ	○	2024	赤	750	3,600	在庫有
栽培 培養 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。マセラションは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。	今 の 状 態	タンニンがなく繊細な味わいは貴重 2023と比べると果実のぶ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ソ感が少ないので、リースしたてから美味しい。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！（2025/12）	JAN:8030562000042			
CBVC21	Valpolicella Classico Superiore "Casalvegli" ヴァルポリチエラ・クラシコ・スペリオーレ・カザルヴェッリ	○	2021	赤	750	4,900	残少
栽培 培養 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エラに入れる。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。マセラションは10日。18ヶ月樽、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エ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。翌日は渋削した感じが落ちてしまふのでボトルで飲むのがオススメ。（2025.05）	JAN:8030562000097			
CBAR18	Amarone della Valpolicella Classico "Ravazzoli" アマローネ・デッラ・ヴァルポリチエラ・クラシコ・ラヴァツォリ	○	2018	赤	750	12,000	在庫有
栽培 培養 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ツォリ丘にある畑。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ドの冷涼畠らしい美しいアマローネ。酸度が糖度を上回っていますので余韻は甘味ではなく酸味で伸びています。アマローネなのにスイシ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	在庫有
栽培 培養 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ッキで行われ、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	葡萄が良すぎるるので… まるでブルゴーニュのようないつで構成力のある白ワイン。葡萄の質が高過ぎるので、最高の白ワインを目指す事にしただけに、密度感があり、濃密で旨味が濃い！カ・ラ・ビオンドがブルゴーニュで働いていた経験が活かされています。（2025/10）	JAN:4595555184238			
CBRT15	Recioto della Valpolicella Classico "Le Tordare" レショート・デラ・ヴァルポリチエラ・クラシコ・レ・トルダーレ500ml	○	2015	甘赤	500	8,900	在庫有
栽培 培養 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な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	ヴァルポリチエラより酸度が高い 重さを感じるのは酸味も強く感じるから。実は酸度はヴァルポリチエラより高いんです。（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せて上品で深い！（2025.05）	JAN:8030562000059			

Bacchereto "Terre a Mano"

パッケージ "テック・ア・マージ"

カルミニャーの唯一のビオディナミ

カルミニャーノの西端の山の一部を開墾した畑は四方を森に囲まれ、葡萄樹は他の動植物と共存しています。葡萄樹だけの世界ではなく、他の動植物と共に生息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、他のカルミニャーノとは比べ物にならないほど凝縮度を誇ります。トレビアーノの遅摘み、長期マセラションのサッソカルロはトスカーナの白ワインの中で異彩を放つバランス感覚に優れたオレンジワインです。

Carmignano/Toscana

生産者情報

PDFをクリック



弱い年なので、今既にまとまった味わい JAN:4595555184160
太陽の恩恵を受けた2020年らしくジューシーで濃密。酸度は高くないので、長期熟成と言うより、今すぐに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！このワインは嬉しい人はいませんね。（2025/10）

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	残少
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畠。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。野性酵母のみでセメントタンク醸酵。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、既にまとまった味わい 太陽の恩恵を受けた2020年らしくジューシーで濃密。酸度は高くないので、長期熟成と言うより、今すぐに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:459555184160			

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 残少	
栽培	【品種】Trebbianio, Malvasia 畠の下の川付近、温氣からサンジョヴェーゼを温氣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。温氣が多い年には、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、すぐに間違いだと気付きます。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。DRCのヴィレーヌさんが偉大なワインは球体の味わいと言っていましたが、このワインは球体に近付いています。(2025/10)	JAN:4595555184177
BAVS15	Vin Santo di Carmignano ヴィン・サント・ディ・カルミニアーノ	○ 2015 甘白 375 10,000 在庫有	
栽培	【品種】Trebbianio, 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

Fattoria Ambra

ファットリア・アンブラ

5リットル瓶に入れられた計り売りワインの直売がメイン

当主ベッバは農学者であり、醸造学者。奥さんのスザンも農学者。カンティーナを手伝う甥っ子のガイド。そして農業技術者でソムリエのファビオの4人で運営されている昔懐かしい家族経営カンティーナ。生産量は比較的多いが、半分以上は地元向けの5リットル瓶に入れる量り売りのテーブルワイン。このお陰で選別した良い葡萄だけのカルミニャーノを造る事が可能になっています。派手さのない、昔ながらのサンジョヴェーゼが味わえる貴重な存在。

Carmignano/Toscana

生産者情報

PDFをクリック

PDF



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・ディ・カルミニャーノ・ロザート	今 の 状 態 2024	2024	ロゼ	750	2,800	12月予定
栽培	【品種】Sangiovese, Canaiolo, Cabernet, other サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリとモンテフォルティ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・ディ・カルミニャーノ	今 の 状 態 2024	2024	赤	750	3,000	12月予定
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的ワイン。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ります。	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	2022	赤	750	3,900	12月予定
栽培	【品種】75%Sangiovese, 10%Canaiolo, 10%Cabernet, 5%other 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ラー。	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	2022	赤	750	5,900	12月予定
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	今 の 状 態 2022	2022	赤	750	5,900	12月予定
栽培	【品種】70%Sangiovese, 20%Canaiolo, 10%Cabernet 南東向き、標高200mのモンタルビオ畠。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					

Santa10

サンタ・ディイチ

パーチナに学んだ古典派サンジョヴェーゼ

税理士を辞めワイン作りを開始。奥さん同士が姉妹なのでパーチナのステファンにワイン作りを学び、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を待ち、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と考えていて、現代の早摘みサンジョヴェーゼには否定的。白ワインのサンタ・トレも同じくトレビアーノを極限まで収穫を遅らせて果皮ごと発酵させたワイン。最後まで発酵しているので非常にドライ。

Siena/Toscana

生産者情報

PDFをクリック

PDF



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	今 の 状 態 2023	2023	白	750	4,900	完売
栽培	【品種】Trebbianio 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。	JAN:4595555184108					
SDTR23	Teresa テレーザ	今 の 状 態 2023	2023	ロゼ	750	4,800	残少
栽培	【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ヶ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。	赤ワインに負けない構成力 日本をイメージして作られたエチケットは可愛らし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つちり。抜栓後1～3日目が美味しいですね。(2025/10)	JAN:4595555184115				
SDSS22	Santa Subito サンタ・スビット	今 の 状 態 2022	2022	赤	750	3,600	完売
栽培	【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き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、コリーノがふくよかさを与える。	農民の家飲みワインを再現 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が出ていて、いつもより充実感があります。レバーベース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)	JAN:4595555184122				

SDSD20 Santa 10

サンタ・ディエチ

【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。



2020

赤

750

5,600

残少

JAN:4595555184139

今の状態
長期マセラシオンのサンジョヴェーゼ
サンタ10らしい硬派なサンジョヴェーゼ。濃い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

ランケッレ

失われたマレンマの土着品種、混植混釀の復活

スーパーストカーナの流行でメルローやカベルネに植え替えられたマレンマ。流行の終焉で葡萄畠は廃棄されていました。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畠の再生を始めます。農薬を使わず葡萄畠を再生。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。ポンプさえもなく、ラベル貼り、ボトリング、コルク打栓まで完全な手作りワイン。

Maremma/Toscana

生産者情報

PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RAR022	Roccolina Bianco ロッコリーナ・ビアンコ		2022	白	750	3,900	残少
裁 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ンジュ。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ンジュ。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！ 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って楽しい。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)	JAN:4595555184368				
RAMB23	Millocchio Bianco ミロッキオ・ビアンコ		2023	白	750	4,600	在庫有
裁 培 醸 造	【品種】Ansonica, Clairette, Procanico, Trebbiano, Malvasia 四方を森に囲まれた樹齢60年の最良の畠、ミロッキオ。葡萄畠と言うより森の中に葡萄が生えているといった印象。品種毎に完熟を待つて手収穫。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 安定感抜群 まさにアソニカやクラレットからくるのでしょうか？酸化防止剤無添加でも非常に安定していて、2日目もマメに出ませんし、元気！難しい年の数少ない葡萄を厳選して造ったのですが、クリストフの根性を感じますね。(2025/10)	JAN:4595555184375				
RAC024	Corindo Rosato コリンド・ロゼー		2024	ロゼ	750	4,200	在庫有
裁 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、アッサンブランジュして6ヶ月ステンレスタンクで熟成。SO2無添加。	今の状態 これ好きーーー！ まさにチリエジョーロ（サクランボ）のワイン！ライチやイチゴ、蜂蜜のような可愛らしい果実の甘味とフレッシュさでグラスが満たされて、まさに幸せの味わいなんです！どこまでもピュアで、毎年僕達を魅してくれる最高のロザート！(2025/10)	JAN:4595555184382				
RAPR23	Pergolacce Rosso ペルゴラッヂ・ロッソ		2023	赤	750	3,900	残少
裁 培 醸 造	【品種】Ciliegiolo, Alicante 2015年に植樹した50%チリエジョーロと50%アリカンテのペルゴラッヂ畠。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、アッサンブランジュして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！ 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ので薄く、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、爽やかなアフターノードで飲み飽きしません。(2025/1)	JAN:4595555184399				
RAPM22	Poggiamattio Rosso ポッジオマッティオ・ロッソ		2022	赤	750	4,600	残少
裁 培 醸 造	【品種】Ciliegiolo ミロッキオ畠の樹齢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 完璧に熟す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。まさにピュアナーチリエジョーロを味わえます。酸化防止剤無添加でも、一点の墨りもない滑らかで美しい果実はノン・ストレスでスッと体に入っていくようです。(2025/8)	JAN:4595555184405				
RAMR21	Millocchio Rosso ミロッキオ・ロッソ		2021	赤	750	4,200	残少
裁 培 醸 造	【品種】Alicante, Ciliegiolo, Sangiovese ミロッキオ畠の樹齢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。	今の状態 凝縮感より情報の充実度 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出始めていますので、今からが1番美味しい時期でしょう！(2025/1)	JAN:4595555184412				

Marco Colicchio

マルコ・コリッキオ

ワインは日常の飲み物で心地良くなくてはいけない！

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。安く買いたいから野菜ではなく、品質の良いワインを造れば評価されると考えたマルコは醸造学校に通い、野菜作りと並行して自宅のガレージでワイン醸造を開始します。数あるマルヴァジアの品種で最も品格のあるマルヴァジア・ブンティナーダ種を中心にフランギーナ等を混植。ワインは日常酒であるべきとの考え方で、ほのかな甘味と滑らかな口当たりは体に染み入るような心地良さがあります。

Lazio

生産者情報

PDFをクリック

PDF



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	3,600	在庫有
裁 培 醸 造	【品種】Malvasia Puntinata ブンティナーダ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。アッサンブランジュして収穫前にボトリング。無濾過、無清澄。	今の状態 スマーズで喉越し最高！ 花のような上品な香とボカリスエットのような粘度のある滑らかな舌触りはストレスなく体に浸み込んでいくような「樂さ」があるんです。まだ入港してないので、少しだけ休ませてあげると、もっとドリンカブルで心地良いワインになるはず。(2025/10)	JAN:4595555184153				
CODC23	Delica Bianco "Cinquanta Filari" デリカ・ビアンコ・チングアンタ・フィラーリ		2023	白	750	3,200	在庫有
裁 培 醸 造	【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・ブンティナーダからは骨格と香、フ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。	今の状態 熟成した甘味と適度な密度感 2023は雨が多くて病気が多く生産量は減りましたが、酸度が確保できたので良い年。2022に比べると今現時点では閉じていて硬く感じてしまいますが、シリアルを味わうならこちら！(2025/3)	JAN:4595555184146				

Il Mortellito

イル・モルテリット

シチリアの海の潮を感じさせる伝統的ワイン

暑いソートの海沿いで海の潮を感じさせる塩っぽ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、親族皆で管理しています。当主ダリオはスキューバダイビングの先生をし、人生を楽しみながら好きなワインを醸します。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の湿気の多い気候、また日本人の味覚にも合うんです！トゥットウはネロ・ダーヴォラを中心に白葡萄も混釀した綿密な味わい。

Noto/Sicilia

【年2回輸入】



生産者情報

PDFをクリック

PDF



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" ピアコ・カライアンク	○	2024	白	750	3,200	12月予定
栽培 培養 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。アッサンブラン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するのみ。	今の状態	海の塩味は、まさにテロワール！			JAN:8054134690172	
IMBV24	Bianco "Viaria" ピアコ・ヴィアリア	○	2024	白	750	3,800	12月予定
栽培 培養 醸造	【品種】Moscatto di Noto ※ヴィアリア=地域名 貴重なモスクートの品種。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も長い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て、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かでしょうか。毎日飲めちゃいますよ！ (2025/09)			JAN:8054134690196	
IMRT24	Rosso "Tuttu" ロッソ・トゥットウ	○	2024	赤	750	3,500	12月予定
栽培 培養 醸造	【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	黒葡萄+白葡萄=心地良さ まだ若いので一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ります。(2025.07)			JAN:8054134690202	
IMRC24	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウル	○	2024	赤	750	3,200	12月予定
栽培 培養 醸造	【品種】90%Frappato, 10%Nero d'Avola ※カラニウル=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はボトリング直前に少量を添加するのみ。	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痺感が強く、ガメイのように発刺として、リズム感があります。カラニウルらしさ全快です。 (2025/09)			JAN:8054134690189	

Lamoresca

ラモレスカ

海の影響を受けない、山のシチリアワイン

シチリアながら海の影響を全く受けない島の中心部の標高450mのサン・ミケーレ・ガンザリアの乾燥地帯、エルザ渓谷。海の暖かい空気が入らず、夜間の冷え込みが強いので、同じフラッパートとネロ・ダーヴォラのアッサンブランジュによるチエラスオーロ・ディ・ヴィットリアとは全く違う大きな骨格と力強さが個性。当主、フィリッポは元々ベルギーでイタリアンレストランを経営していたが、フランク・コーネリッセンと共にシチリアでワイン作りを開始した事でイタリアに定住してしまう事に。

San Michele di Ganzaria/Sicilia

生産者情報

PDFをクリック



PDF

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・ピアコ	○	2024	白	750	5,800	在庫有
栽培 培養 醸造	【品種】Vermentino 標高430m、海の影響を受けない山のヴェルメントイーノ。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	これぞラモレスカ！ ヴェルメントイーノは軽くて華やかな品種だと思ったら大間違です！高地で栽培したヴェルメントイーノの奥深さ、偉大さを証明するようなワインです。質の良いタンニンとオイリーさと太い余韻。少し熟成したら妖艶さが出てくるはず。(2025/11)			JAN:8054890280723	
LMRT24	Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロゼ	○	2024	ロゼ	750	4,500	残少
栽培 培養 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	クランベリージュース！ これは傑作です！品種個性が交り合い、何故か少しだけ甘くて美味しいクランベリージュースになってしまいます(笑)。ロゼートに求められる楽しさだったり、明るさだったり、軽快さ、フレッシュさが全部揃っていて最高に美味しい！ (2025/10)			JAN:8054890280716	
LMRS24	Lamoresca "Rosso" ラモレスカ・ロッソ	○	2024	赤	750	5,800	在庫有
栽培 培養 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	大きな骨格と力強さ ラモレスカらしいヴィンテージ。一般的なシチリアワインのイメージとは全く異なり、輪郭がはっきりしていて骨格が大きい。ヴィットリアのような緩さ、軽快さではなく、エトナ以上のポテンシャルを感じます。今でも素晴らしいが、熟成したら凄そう。(2025/10)			JAN:8054890280730	
LMEL22	Elsa エルサ	○	2022	赤	750	7,800	残少
栽培 培養 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つの土壤のアッサンブランジュ。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	ネレッロ・マスカレーゼの広がり 力強さが主体のラモレスカ・ロッソとは異なり、ネレッロ・マスカレーゼが加わる事で綺麗さ、繊細さ、そして余韻の大きさが加わっています。甘酸っぱい赤系果実のアタックから始まり、水平に広がるような余韻の大きさは優雅です。(2025/10)			JAN:8054890280747	

Olio di Oliva

ワインと混載できます！

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
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・アルジラ	○	0	オイル	500	5,600	在庫有
栽培 培養 醸造	Tonda Iblea, Moresca, Biancollilla, Nocellara del Belice 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。	今の状態	華やかで少しだけスパイシー 鮮烈！これは美味しい！フレッシュさ、少しの苦味、スパイシ感。シチリアの柔らかいオイルとは違う印象でトスカーナのオイルに近い印象。調理に使うのは勿体ないので仕上げ用や、ブルスケッタや、ちょっとした料理のアクセントに。(2025/10)			JAN:8054890280761	

チエラスオーロ・ディ・ヴィットリアのパイオニアとして最も偉大な造り手として世界中で人気。既にペテランの域ですが、今も進化を止めません。2000年からはアンフォラでの長期マセラシオン、ピストスリース。フラッパートのスプマンテ、更にチエラスオーロ・ディ・ヴィットリアの単一畠の醸造も開始しています。畠は完全有機栽培でマルゴッタ（プロヴィナージュ）で古いクローンを残すなどヴィットリアの維持、発展に寄与しています。



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CSFR24	Terre Siciliane "Frappato" テル・シチアーネ・フッパート	○ 今の状態	2024	赤	750	4,400	残少
CSNL24	Terre Siciliane "Nero di Lupo" テル・シチアーネ・ネロ・ディ・ルーポ	○ 今の状態	2024	赤	750	4,300	残少
CSPR23	Pithos Rosso ピトス・ロッソ	○ 今の状態	2023	赤	750	5,700	在庫
CSCC22	Cerasuolo di Vittoria Classico チエラスオーロ・ディ・ヴィットリア	○ 今の状態	2022	赤	750	5,200	残少
CSFC21	Cerasuolo di Vittoria Classico "Della Fontane" チエラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ	○ 今の状態	2021	赤	750	6,800	残少
CSRIM23	Terre Siciliane Bianco "Rami" テル・シチアーネ・ビアンコ・ラミ	○ 今の状態	2023	白	750	4,900	残少
CSPB22	Pithos Bianco ピトス・ビアンコ	○ 今の状態	2022	白	750	5,500	在庫
CSZB23	Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" テル・シチアーネ・ビアンコ・ジビッボ	○ 今の状態	2023	白	750	5,800	完売
CSMC21	Metodo Classico Frappato "20 mesi" メトド・クラシコ・フッパート・ヴィンティ・メジ	○ 今の状態	2021	泡ロゼ	750	6,500	残少
CSMC22	Metodo Classico Frappato "20 mesi" メトド・クラシコ・フッパート・ヴェンティ・メジ	○ 今の状態	2022	泡ロゼ	750	7,200	残少