

稲垣商店

今月の新入港ワイン



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

Rivella Serafino

Barbaresco/Piemonte

予約受付中〔1/30締切〕

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
	RVBC21	Barbaresco "Montestefano" バルバレスコ・モンテステファノ		2021	赤	750	23,000	240
栽培 醸造	【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ルング。6ヶ月以上瓶内熟成。	今の 状態						
	RVLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ		2023	赤	750	10,000	360
栽培 醸造	【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。	今の 状態						

Cascina Roera

Monferrato/Piemnte

出荷開始

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	126
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出させます。これだけ熟しているのに、ピュアで綺麗なものは彼等の仕事で正確で丁寧だからこそ。（2025/09）					
	CRCS19	Rosso "Cardin" Selezione ロッソ・カルディン・セレクトツォーネ	◎	2019	赤	750	7,000	102
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	凄い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・マルティノ以上に緻密で詰まった果実。熟成すればピュア以上に妖艶な世界が待っているはず。今飲んでも美味しいですが、少し寝かせて欲しいワインです。（2026/01）					

Lamoresca

Sicilia


出荷開始

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
	LMBI24	Lamoresca "Bianco" ラモレスカ・ビアンコ	◎	2024	白	750	5,800	151
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	これぞラモレスカ！ JAN:4595555184146 ヴェルメンティーノは軽くて華やかな品種だと思ったら大間違いです！高地で栽培したヴェルメンティーノの奥深さ、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）					
	LMRT24	Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロザート	○	2024	白	750	4,500	137
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	クランベリージュース！ JAN:8054134690172 これは傑作です！品種個性が交じり合い、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います（笑）。ロザ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！（2026/01）					
	LMRS24	Lamoresca "Rosso" ラモレスカ・ロッソ	◎	2024	白	750	5,800	242
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日以上とバロロ並み。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 JAN:8054134690196 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）					
	LMEL22	Elsa エルザ	○	2022	赤	750	7,800	88
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	ネレッロ・マスカレーゼの広がり JAN:8054134690202 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）					

Giuseppe Rinaldi

Barolo/Piemonte




予約受付開始までしばらくお待ちください

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
	RIBA24	Barbera d'Alba バルベラ・ダルバ		2024	赤	750	7,000	108
栽培 醸造		今の 状態						

	RILN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2023	赤	750	11,000	96
栽培 醸造		今の 状態					
	RIBT21	Barolo "Tre Tine" バロー・トレ・ティン	2021	赤	750	25,000	60
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo カンヌピ・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。	今の 状態					
	RIBB21	Barolo "Bussia" バロー・ブッシア	2021	赤	750	25,000	42
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。	今の 状態					
	RIBR21	Barolo "Brunate" バロー・ブルナーテ	2021	赤	750	26,000	66
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo «ラ・モッタ»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。	今の 状態					


Cascina Roera

Monferrato/Piemnte

2/9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
	CRBZ21	Barbera "Zero" バルベーラ・ゼロ		2021	赤	750	4,000	240
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日以上のマセラシオン。20ヶ月大樽、12ヶ月瓶熟。	今の 状態						
	CRRP20	Rosso "La Pivetta" ロッソ・ラ・ピヴェッタ		2020	赤	750	4,500	120
栽培 醸造	0 0	今の 状態						
	CRNP18	Nebbiolo "Piva" ネッビオーロ・ピヴァ		2018	赤	750	5,400	240
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						

Antonio Panigada

San Colombano/Lombardia

2/9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
	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	600
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						
	APME19	San Colombano "Banino Rosso" Vigna la Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ロッソ・ヴィーニャ・ラ・メルラ		2019	白	750	8,700	240
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						

COS

Vittoria/Sicilia

2/9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
	CSCC22	Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・クラシコ		2022	赤	750	5,200	300
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						
	CSRM24	Terre Siciliane Bianco "Rami" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ラミ		2024	赤	750	5,100	600
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でラミと呼ばれている。10日間コールド・マセラシオ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						