

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・モンテスレファノ	今の状態	2021	赤	750	23,000	240
	RVLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	今の状態	2023	赤	750	10,000	360

Cascina Roera

Monferrato/Piemntre

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" バルベーラ・ラ・ロエラ	○	2022	赤	750	3,800	126
	CRCS19	Rosso "Cardin" Selezione ロッソ・カルディン・セレツィオーネ	○	2019	赤	750	7,000	102

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
	LMRT24	Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロザート	○	2024	白	750	4,500	137
	LMRS24	Lamoresca "Rosso" ラモレスカ・ロッソ	○	2024	白	750	5,800	242
	LMEL22	Elsa エルザ	○	2022	赤	750	7,800	88

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 バルベーラ・ダルバ	○	2024	赤	750	7,000	108

	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" パローロ・トレ・ティン		2021	赤	750	25,000	60
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo カンヌビ・サン・ロンツオ、レ・コステ、ラヴェラの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" パローロ・ブッシア		2021	赤	750	25,000	42
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo «モンフルテ・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" パローロ・ブルナーテ		2021	赤	750	26,000	66
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo «ラ・モッラ»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/Piemonte

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日以上のマセラション。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、少しの発砲を得ている。	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						
	CSRMB24 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 以前はコントラーダ・ラミニ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・マセレーションしてからタンクで野生酵母のみで発酵。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						