

稻垣商店

最新ワインリスト

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!

ご注文はメールでお願いします： info@inagakishoten.com

PROSECCO

Marsuret (マルスレット)

PIEMONTE

Giovanni Canonica | ジョヴァンニ・カノニカ
Giuseppe Rinaldi | ジュゼッペ・リナルディ
Bosco Pierangelo | ボスコ・ピエランジェロ
Giuseppe Mascarello | ジュゼッペ・マスカラッロ
Giacomo Conterno | ジャコモ・コンテルノ
Rivella Serafino | リヴェッラ・セラフィーノ
Cardelli Danillo | カルデッリ・ダニッロ
Cascina Val del Prete | カッシーナ・ヴァル・デル・プレテ
Cascina Iuli | カッシーナ・イウリ
Summer Wolff | サマー・ウルフ
Cascina Roera | カッシーナ・ロエラ
La Raia | ラ・ライア

TRENTINO ALTO ADIGE

Pojer e Sandri | ポイエレ・サンドリ

LIGURIA

Terrazze Singhie | テラツエ・シンギエ NEW

LOMBARDIA

Antonio Panigada | アントニオ・パニガダ

VENETO

Filippi | フィリッピ
Ca la Bionda | カ・ラ・ビオンダ

TOSCANA

Bacchereto | バッケレート
Fattoria Ambra | アンブラ NEW
Santa10 | サンタ・ディエチ
Ranchelle | ランケッレ

LAZIO

Marco Colicchio | マルコ・コリッキオ

SICILIA

Il Mortellito | イル・モルテッリート
Lamoresca | ラモレスカ
COS | コス

Marsuret

マルスレット

毎月瓶詰め、毎月入港！最もフレッシュなプロセッコ

シャルマ方式のプロセッコはボトリング後6ヶ月までが一番美味しいと言われています。それ以降は酸化して香を失っていくのです。ですから、いかに早く日本に運ぶかが重要。マルスレットでは毎月ボトリングして毎月日本へ運びます。だから常にボトリング後3ヶ月の美味しい状態！白桃の香がしますよ。また、本業は葡萄栽培農家なので、収穫量の半分以上は葡萄の段階で大手プロセッコ・メーカーに販売してしまいます。収穫の段階で選別した良い葡萄だけで造られているからマルスレットは安くて美味しいのです！

Prosecco/Veneto

【安定供給】



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
MSLEED	Prosecco Treviso "L'Estro" Extra Dry <small>プロセッコ・トレヴィゾ・レストロ・エクストラ・ドライ</small>	○	NV	泡白	750	2,500	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera <small>ヴァルドビアーデネとの掛、トレヴィゾ側にある自社畠の葡萄のみを使用。手作業で収穫後、空気圧で優しくプレス。セカンドプレスは使わず、協同組合に販売してしまう。低温から醸酵する事で揮発的な香を保持する。</small>	今 の 状 態	【EXTRA DRY】残糖14-16g/l <small>プロセッコらしさを最も感じるキュヴェ。最高にフレッシュで、現地で飲んでる感じに近い。グレラらしい白桃のような優美な香を感じます。「プロセッコらしさ」が欲しい人には、このキュヴェが1番です。カジュアルな上質。常温保存禁止！（2025/08）</small>	プロセッコらしさを最も感じるキュヴェ <small>最高にフレッシュで、現地で飲んでる感じに近い。グレラらしい白桃のような優美な香を感じます。「プロセッコらしさ」が欲しい人には、このキュヴェが1番です。カジュアルな上質。常温保存禁止！（2025/08）</small>	JAN:8052439180077		
MSLABR	Prosecco Treviso "L'Ars" Brut <small>プロセッコ・トレヴィゾ・ラルス・ブリュット</small>	○	NV	泡白	750	2,500	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera <small>レストロと同じ畠。より現代の軽い食事に合わせられるよう残糖を減らしている。プロセッコらしい柔らかい甘味は残しながら、少しだけ辛口に仕上げる事でガストロノミックなプロセッコを目指しています。アルコール度数は11.5%を超ません。</small>	今 の 状 態	【BRUT】残糖12g/l <small>大人の三ツ矢サイダー。残糖が少し減るだけで垂直性が出てきて、香も爽やかなニュアンス。レストロのふくよかな美味しさよりも食前酒らしい清涼感と胃を刺激し、食欲を増進させるようです。大人の三ツ矢サイダーです！（2025/08）</small>	大人の三ツ矢サイダー <small>残糖が少し減るだけで垂直性が出てきて、香も爽やかなニュアンス。レストロのふくよかな美味しさよりも食前酒らしい清涼感と胃を刺激し、食欲を増進させるようです。大人の三ツ矢サイダーです！（2025/08）</small>	JAN:8052439180138		
MSSBBR	Prosecco Sp Valdobbiadene "San Boldo" Brut <small>プロセッコ・スペリオーレ・ヴァルドビアーデネ・サン・ボルド・ブリュット</small>	○	NV	泡白	750	3,000	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso <small>フラッグシップワイン！グレラに少し土着品種のヴエルディゾが混ざる。ヴァルドビアーデネ北東の自社畠。モレーン由来の粘土、石灰岩、砂岩が混じる複雑な土壌はこの地域の典型。フルーツが支配的ですがミネラル感があり、べたつきません。</small>	今 の 状 態	【BRUT】残糖11g/l <small>熟した白桃感が最も強く出ています <small>ヴァルドビアーデネになると凝縮感が出て、香も濃厚。桃のネクター、オレンジのような柑橘系の香に胡椒のようなスパイク。スパイク感はヴエルディゾからくるのでしょうか？かなり長い余韻。完成形ですね。完璧！（2025/08）</small></small>	熟した白桃感が最も強く出ています <small>ヴァルドビアーデネになると凝縮感が出て、香も濃厚。桃のネクター、オレンジのような柑橘系の香に胡椒のようなスパイク。スパイク感はヴエルディゾからくるのでしょうか？かなり長い余韻。完成形ですね。完璧！（2025/08）</small>	JAN:8052439180183		
MSAMEB	Prosecco Sp Valdobbiadene "Amoler" Extra Brut <small>プロセッコ・スペリオーレ・ヴァルドビアーデネ・アモーレ・エクストラ・ブリュット</small>	○	NV	泡白	750	3,000	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso <small>グレラ種の複雑性を味わえる。ヴァルドビアーデネでも最良の丘陵斜面の畠。よりソリッドでストレートな新しいスタイル。AMOLERはAMOLOの方言。AMOLOは酸っぱい実を付ける植物で、マルスレットの葡萄畠に自生している。</small>	今 の 状 態	【EXTRA BRUT】残糖4g/l <small>シャンパンユーニヨリドライ <small>グレラの桃系の香はありますが、かなりドライなのでプロセッコのイメージとは、ちょっと違うかもしれません。ヴエルディゾ種はグリーンな感じや苦味を与えるので、爽やかに感じるはず。食中にも負けない複雑性。（2025/08）</small></small>	シャンパンユーニヨリドライ <small>グレラの桃系の香はありますが、かなりドライなのでプロセッコのイメージとは、ちょっと違うかもしれません。ヴエルディゾ種はグリーンな感じや苦味を与えるので、爽やかに感じるはず。食中にも負けない複雑性。（2025/08）</small>	JAN:8052439180589		
MSSL24	Prosecco Valdobbiadene "Sui Lieviti" Brut Nature <small>プロセッコ・スペリオーレ・ヴァルドビアーデネ・スイ・リエヴィティ・ブリュット・ナチュール</small>	○	2024	泡白	750	3,600	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso <small>メド・アンセストラーレ。澱はそのままボトルに残しています。トーストを想わせる特徴的な酵母の香。澱を沈殿させ澄んだ状態は、よりすっきりとフレッシュな酸を感じます。澱を溶かした状態は優しい口当たりであります。</small>	今 の 状 態	【BRUT NATURE】残糖0g/l <small>2023より熟度が高い！ <small>2023はシリアルで硬質感のある感じでしたが、2024は一気に明るく、果実の充実感が凄いんです。シリアルよりも果実の甘味や充実感が強いので、味わいが明るく、ネクターのような旨味があるので誰が飲んでも楽しめちゃいます。（2026/01）</small></small>	2023より熟度が高い！ <small>2023はシリアルで硬質感のある感じでしたが、2024は一気に明るく、果実の充実感が凄いんです。シリアルよりも果実の甘味や充実感が強いので、味わいが明るく、ネクターのような旨味があるので誰が飲んでも楽しめちゃいます。（2026/01）</small>	JAN:8052439180701		

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
CABP21	Barolo "Paiagallo" バローロ・ペイガッロ	今の状態	2021	赤	750	JAN:4595555184429	完売
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	JAN:4595555184443	完売

Giuseppe Rinaldi

Barolo/Piemonte

生産者情報

PDFをクリック



故ペッペ・リナルディの意志を継ぐ2人の娘

【2月予約受付開始】



PDF

伝統的な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、伝統的だとかではなく、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ージュによるもの。

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	今の状態	2024	赤	750	JAN:4595555184665	2月予定
RILN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	今の状態	2023	赤	750	JAN:4595555184672	2月予定
RIBT21	Barolo "Tre Tine" バローロ・トレ・ティン	今の状態	2021	赤	750	JAN:4595555184689	2月予定
RIBB21	Barolo "Bussia" バローロ・ブッシア	今の状態	2021	赤	750	JAN:4595555184696	2月予定
RIBR21	Barolo "Brunate" バローロ・ブルナーテ	今の状態	2021	赤	750	JAN:4595555184702	2月予定

Giuseppe Mascarello

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、梅のような獨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。

Barolo/Piemonte



生産者情報

PDFをクリック

PDF



【2月予約受付開始】

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
GMBM21	Barolo "Monprivato" バローロ・モンブリヴァート	今 の 状 態	2021	赤	750	4月予定	#REF!
GMLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネビオーロ	今 の 状 態	2023	赤	750	4月予定	#REF!
GMD023	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	今 の 状 態	2023	赤	750	4月予定	#REF!

Giacomo Conterno

Barolo/Piemonte

生産者情報

PDFをクリック

PDF



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。

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" バルベラ・ダルバ・ヴィニャ・フランチャ	今 の 状 態	2023	赤	750	完売	JAN:4595555184719
GCBL21	Barolo "Francia" バローロ・フランチャ	今 の 状 態	2021	赤	750	完売	JAN:4595555184726
GCBR19	Barolo Riserva "Monfortino" バローリ・リゼルヴァ・モンフォルティーノ	今 の 状 態	2019	赤	750	完売	JAN:4595555184733

Rivella Serafino

Barbaresco/Piemonte

生産者情報

PDFをクリック

PDF



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。

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	今 の 状 態	2021	赤	750	23,000	予約受付
RVLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネビオーロ	今 の 状 態	2023	赤	750	10,000	予約受付

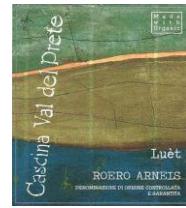
Cascina Val del Prete

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壌を持つロエロ

ロエロでもバルバレスコに近い北東部プリオッカ村に位置。土壌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



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・プレテ・ロッソ	○	2024	赤	750	4月予定	
栽培 醸造	【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ントで自然発酵。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。	今の状態	生産者の家飲み用 (2025/09)	5%の白葡萄（アルネイス）の存在が意外と大きくてネッビオーロの骨格やバルベーラの密度感よりもアルネイスの空気感や、緩さ、軽さが強く感じられます。飲む度に体が楽になるよう。	JAN:4595555184474		
VPRB22	Roero Rosso "Bricco Medica" ロエロ・ロッソ・ブリッコ・メディカ	○	2022	赤	750	4,900	残少
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo ミケ・クローン主体の畑、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。マセラントは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。	今の状態	ミケの垂直性と力強いタンニン (2025/09)	ミケ・クローン主体なだけに凝縮感が強く、色調も濃い。カシスや黒系果実から始まり垂直的。ヴィーニャ・ディ・リモと比べると若々しい澆刺とした味わいで輪郭がはっきりしているのが特徴。	JAN:4595555184504		
VPRV23	Roero Rosso "Vigna di Lino" ロエロ・ロッソ・ヴィーニャ・ディ・リノ		2023	赤	750	4月予定	
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo ランピア（房が長く、果皮が厚い）が主体の古い畑で色調は淡いが、余韻が複雑。9月後半に収穫し、セメントタンクで発酵。マセラントは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。	今の状態			JAN:4595555184511		
VPBS24	Barbera d'Alba "Serra de' Gatti" バルベラ・ダルバ・セッラ・デ・ガッティ	○	2024	赤	750	3,600	残少
栽培 醸造	【品種】Barbera セッラ・デ・ガッティの丘にある畑のバルベーラ。南東向きで樹齢30年程度の若い畑なので、フレッシュで活き活きた果実が特徴的。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ント。ステンレスタンクで6ヶ月熟成。	今の状態	フレッシュなバルベーラは陽気で澆刺 (2025/09)	フレッシュなバルベーラは陽気で澆刺 （2025/09）	JAN:4595555184481		
VPBC21	Barbera d'Alba Superior "Carolina" バルベラ・ダルバ・スупリオーレ・カルローナ	○	2021	赤	750	5,900	在庫有
栽培 醸造	【品種】Barbera 樹齢70年以上の畑（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ント。大樽で24ヶ月、瓶内で12ヶ月熟成。マール土壌のバルベーラは複雑性が異なる（粘土はストレートで酸が強い）。	今の状態	古い樹でしか味わえない滋味深さ (2025/09)	古い樹でしか味わえない滋味深さ （2025/09）	JAN:4595555184498		
VPRA24	Roero Arneis "Luèt" ロエロ・アルネイス・ルエット	○	2024	白	750	4月予定	
栽培 醸造	【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壌。東～西向きのコロッセオ状の畑。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。翌春にボトルリングして瓶熟成。	今の状態	砂地のアルネイスより大人っぽい (2025/09)	砂地のアルネイスより大人っぽい （2025/09）	JAN:4595555184450		
VPBB24	Bianco "Bizarro" ビアンコ・ビッザーロ	△	2024	白	750	4,200	在庫有
栽培 醸造	【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壌。東から西向きのコロッセオ状の畑。3日間マセラント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リング。	今の状態	少し熟成させてから飲みたい (2025/09)	少し熟成させてから飲みたい （2025/09）	JAN:4595555184467		

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ボーア川に近いので砂を含む堆積土壌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・イウリはこの土壌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、バラウチヤット、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枚畑は1度も農薬が使用された事がありません。

Monferrato/Piemonte



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
CIUM22	Umberta ウンベルタ	△	2022	赤	750	3,200	在庫有
栽培 醸造	【品種】Barbera 若い畑のバルベーラ中心。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。マセラントは10日間前後。温度管理はしないが30度を超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	揮発酸高めですが良くなってきました (2025/08)	揮発酸高めですが良くなってきました （2025/08）	JAN:8052400330005		
CITD23	Ta-Da! タダ	○	2023	白	750	4,900	残少
栽培 醸造	【品種】Pinot Nero, Baratuciat, Starina, Grignolino ピノ・ネロ、バラウチヤット、スラリナ、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雜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	緩さが心地良いけどミネラリー (2025/10)	緩さが心地良いけどミネラリー （2025/10）	JAN:8052400330081		

Summer Wolff

サマー・ウルフ

絶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タレスからソムリエ、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ツィオと結婚、子育てを経てワイン造りを開始。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リースされるのも大きな特徴。ナチュラルなワイン造りでも欠陥のない清潔で美しいワインを目指します。

Monferrato/Piemonte



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
CIET23	Ette イッテ	○	(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

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、独自のワイン造りを追求。今ではロレンツォ博士の息子ガイドをワイン造りを助け、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。

Monferrato/Piemonte



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
CRBR22	Barbera "La Roera" バルベーラ・ラ・ロエラ	○	2022	赤	750	3,800	残少
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レーション後、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 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日以上のマセラション。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が、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	完売
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ヶ月スケルトンタンクで落ちかせてボトリング。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	残少
栽培 醸造	【品種】Barbera カーゼ・コリーニの隣にある真南を向く畠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	モンフェラートのバルベーラが完熟した時、コーヒーやショコラートにスパイスが入ったようなワインになりますが、その典型と言えるのではないか！濃密なのに純粹さを感じさせてくれます。何も尖ったところがない丸みを帯びた柔らかな味わいは熟成の力。（2026/01）	JAN:4595555184528		
CRRC17	Rosso "Cardin" ロッソ・カルディン	○	2017	赤	750	5,400	完売
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	ネッビオーロとバレベーラを混ぜる意味	2017はネッビオーロの繊細さや上品さが味わえます。サン・マルティーノのような力強さではなく、複雑性や繊細さを味わうワインなどと考えると最高のヴィンテージと言えそうです。今飲んで最高！（2025/09）	JAN:4595555184535		
CRCS19	Rosso "Cardin" Selezione ロッソ・カルディン・セレクション	○	2019	赤	750	7,000	残少
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造り	カルディン2017とは全く違って、スケールが大きく、まだ熟成が必要なワイン。サン・マルティーノ以上に緻密で詰まった果実。熟成すればビヴァ以上に妖艶な世界が待っているはずです。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）	JAN:4595555184542		
CRRP20	Rosso "La Pivetta" ロッソ・ラ・ピヴェッタ	○	2020	赤	750	4,500	2月予定
栽培 醸造	【品種】	今の状態			JAN:4595555184825		
CRNP18	Nebbiolo "Piva" ネッビオーロ・ビヴァ	○	2018	赤	750	5,400	2月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo カーゼ・コリーニのバルベーラ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	シリアルが無いのではなく、それを覆い隠すほど充実した内容。熟度と熟したタンニンは充実感になり、ネッビオーロらしくないかもしれません、偉大なネッビオーロの要素を全部持っています！（2025/09）	JAN:4595555184290		

CRCP24	Bianco "Capin" ピアンコ・キャピン	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 過去最高の出来！可愛らしさはあるものの、熟度の高い葡萄ならではの蜜のような詰まつた充実度。旨味も濃厚で、力強い。それでも重くはなく、余韻は爽やかに終わっています。 (2025/09)	JAN:4595555184559		
CRCA22	Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レ・アイ	2022	白	750	5,200	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		

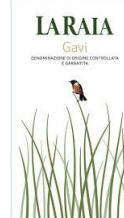
La Raia

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



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な土壌。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造。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 2023よりも明るい果実感が増しているのでアタックの充実度は高まっていますが、同時に酸度も高いので暑さを感じさせません。余韻は果実ではなく、ミネラル感と酸なので、ガヴィらしい清涼感を味わえます。 (2025/10)	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

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
栽培 醸造	【品種】Cortese 石灰岩磐があるラ・マドンニーナ畠のみ。15度から野生酵母で発行開始。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。	○	2021	白	750	4,900	2月予定

LRGP20 Gavi "Pise"

ガヴィ・ピセ

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
栽培 醸造	【品種】Cortese 最良年のみ造られる。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。	○	2020	白	750	6,900	在庫有

Pojer e Sandri

ポイエ・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



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つの畠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。

ノジオラのお手本

ノジオラのナツの香ばしさはしっかりと残りながら、酸度も高く澄みきっています。例年より果実感が少なくドライに感じるはず。日本人の為のワイン！春の為のワイン！（2026/01）

PSMT23 Muller Thurgau "Palai"

ミュラー・トルガウ・パライ (SC)

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
栽培 醸造	【ファエト地区】ドロミテ堆積土壌 標高550-750mの南東向き一枚畠。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。	○	2023	白	750	3,600	在庫有

アロマ控えめで透明感のある年

雨の年らしく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ので日本食にも良い。（2025/09）

PSTA24 Traminer Aromatico

トラミネール・アロマティコ (SC)

【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事で揮発的な香を失わないようにする。

ミネラル感とアロマ

2024らしいリッチなアロマとドロミテらしいミネラル感が良いバランス。トラミネールの強過ぎる感じはないので、飲み飽きしないんです。（2026/01）

PSSB24 Sauvignon

ソーヴィニヨン (SC)

【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斜面のソーヴィニヨン・ブランを使用。

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に、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）

PSRI24 Riesling

リースリング (SC)

【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。

ガンベロロッソ3ピッケーリ獲得！

乾燥した2024年らしく、2023年よりもドライで硬い。ポテンシャルは2023より高いけれど、今は閉じている感じです。（2025/09）

PSMM21	Muller Thurgau "Monogramma" ミュラー・トルガウ・モノグラマ (SC)	2021	白	750	4,900	残少
栽培 醸造	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。酸は少ないので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
栽培 醸造	【ファエド地区】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ランジュでバランスをとる。トレーニー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	在庫有
栽培 醸造	【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	フレッシュを味わえるドルチェ アルコール度数が10%以下でスマモみたいな酸味があるので疲れない！フレッシュな今の状態でも最高ですが、少し熟成しても美味。 (2025/09)	JAN:8053676061174		
PSZI23	Zero Infinito ゼロ・インフィニート	2023	泡白	750		完売
栽培 醸造	SO2無添加/濁ごと！【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%フリッツアンテ。	今の状態		JAN:8053676061327		

Terrazze Singhie

テラツッセ・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 ルマッシーナ	2023	白	750	11,000	2月予定	
栽培 醸造	【品種】Lumassina 標高300mの森の中の段々畑に残っていた古い樹から造られる。熟度を確かめながら3~5回に分けて収穫、発酵させる事でアロマの複雑性を得る。一部全房。マセラションは10~20日で野生酵母のみで発酵。500Lの古樽で11ヶ月熟成。ノンフィルターで瓶詰め時に極少量の亜硫酸添加。	今の状態				JAN:4595555184788	
TSTC23	Tre Cru トレ・クリュ	2023	白	750	11,000	2月予定	
栽培 醸造	【品種】95% Vermentino, 5% Lumassina 標高300mの森の中の段々畑に残っていた古い樹から造られる。50%は除梗、50%は全房で、どちらも果皮ごと解放桶で発酵。マセラションは15~25日。500Lの古樽で12ヶ月、6ヶ月瓶内で熟成。ノンフィルターで瓶詰め時に極少量の亜硫酸添加。	今の状態				JAN:4595555184795	
TSVP23	Vepi ヴェビ	2023	白	750	9,800	2月予定	
栽培 醸造	【品種】Vermentino カリアーレ地区の海から200mのヴェルメンティーノの畑。樹齢は30年。標高0mで石灰を含む砂粘土質土壤。3m地下には海水が溜まり、葡萄樹は海水を吸い上げているのでワインにも塩味がある。21日間マセラション、10ヶ月古トノー熟成。ノンフィルターで瓶詰め時に極少量の亜硫酸添加。	今の状態				JAN:4595555184801	
TSPP23	Pipe ピペ	2023	白	750	9,800	2月予定	
栽培 醸造	【品種】Pigato ピアーニャ地区の赤土土壤のピガート畑で樹齢約25年。南西向きで標高は100~500m。5つのテラスに分かれている。野生酵母のみで発酵。葡萄が力強く果皮が厚いのでマセラションは50日以上。熟成は10ヶ月間古トノーで行う。ノンフィルターで瓶詰め時に極少量の亜硫酸添加。	今の状態				JAN:4595555184818	

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。単一畑ラ・メリラはバ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



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		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。マセラションは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	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、アッサンブランジュ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・メリラ	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。マセラションは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	還元が抜けて良くなってきた！ 還元が強く、微発砲も残っていた為、セラーで長く寝かされていました。ここ半年で一気に開いています。還元の後遺症もなくなってきて本当の美味しさが感じられるようになってきています。熟成の美味しさを楽しめるワイン！ (2026/01)	JAN:4595555184627			

【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

APPA22 Passito Bianco "AUREUM"

バッシャット・ビアンコ・アウレウム 500ml

【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。



2022

甘白

500

6,800

残少

JAN:4595555184658

今
の
状
態
旨くて安いドルチェは超貴重！
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いましたが、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）

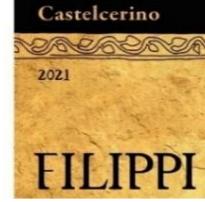
Filippi

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

ソアヴェ村の北に位置するカステルチエリーノ村の山奥にある貴族の莊園と山1つを全て所有。森を残し、少しの葡萄畠を有機栽培で管理。一般的なソアヴェとは違い、重厚で強い凝縮感を持ったソアヴェを醸しています。工業的ワインが多いソアヴェの中で異彩を放つナチュラリスト。アンフォラ発酵・熟成、複数ヴィンテージのソレラシステム、100%トレビアーノ・ディ・ソアヴェと共に新しい挑戦を続けています。「ソアヴェを造るのではなく、ソアヴェのテロワールを表現したい」と言うフィリッピ。

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	在庫有

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。カステルチエリーノ、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 リットル！中身はソアヴェなのでお得！ しっかり完熟を待って収穫しているのでシャバシャバの安ワインではないです！少しだけマセラントンしているのでガルガネガの旨味をしっかり感じさせてくれます。抜栓後もへたれないで、じっくりグラスワインでも使える使い勝手の良さが最高！（2026/01）	JAN:4595555184764	2024	白	750	4,600	在庫有
				2024	白	750	4,600	在庫有

栽培 醸 造	FISC24 Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" ソアヴェ・コッリ・スカリジェリ・カステルチエリーノ	今 の 状 態 ソアヴェは軽くないんです 花っぽい軽やかな香からナツツバキの香ばしさを感じる香まで要素が多い。口中でも要素が多く、複雑性があるんです。ソアヴェはフレッシュ&フルーティーではなく複雑&旨味なんですね。少しフレッシュが感じられる今も美味しいけど熟成しても良し。（2025/12）	JAN:4595555184771	2024	白	750	4,600	在庫有
				2024	白	750	4,600	在庫有

栽培 醸 造	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	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	2022	白	750	5,200	完売
				2022	白	750	5,200	完売

栽培 醸 造	FITT23 Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トルビアナ	今 の 状 態 大きな骨格と深み トレビアーノも収量を抑えて完熟させれば偉大なワインになるという好例ではないでしょうか？だれもこなく大きな骨格で厚みがあります。香より口中的満足度が高く、要素の多さは赤ワインのようです。（2025/12）	JAN:4595555184337	2023	白	750	6,300	在庫有
				2023	白	750	6,300	在庫有

栽培 醸 造	FISV21 Garganega "Bra" ガルガネガ・ブラ	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いは隠れていますが、あと1年待てば最高！（2025/3）	JAN:4595555184344	2021	白	750	7,200	残少
				2021	白	750	7,200	残少

栽培 醸 造	FIDIEC Garganega "Dieci" ガルガネガ・ディエチ	今 の 状 態 12ヴィンテージをブレンド ガルガネガがフレッシュ&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。特に余韻に感じるのは。（2025/3）	JAN:0	2024	白	750	7,200	完売
				2024	白	750	7,200	完売

栽培 醸 造	CBVA24 Valpolicella Classico ヴァルポリチエッラ・クラシコ	今 の 状 態 12ヴィンテージをブレンド ガルガネガがフレッシュ&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。特に余韻に感じるのは。（2025/3）	JAN:0	2024	赤	750	3,600	在庫有
				2024	赤	750	3,600	在庫有

栽培 醸 造	CBVA24 Valpolicella Classico ヴァルポリチエッラ・クラシコ	今 の 状 態 タンニンがなく繊細な味わいは貴重 2023と比べると果実のふく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での、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	2024	赤	750	3,600	在庫有
				2024	赤	750	3,600	在庫有

栽培 醸 造	CBVC22 Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチエッラ・クラシコ・スペリオーレ・カザルベギ	今 の 状 態 アマローネを造らない畠 マラーノ渓谷らしさ全開！色調は薄く、開けたては静かですが、時間と共に八角やシナモンのような風味と火打石のようなミネラル感が圧倒的。決して重さや濃さ、甘さはないのに飲み応えはあるんです。酸に引っ張られて長い余韻は綺麗！（2025/12）	JAN:8030562000097	2022	赤	750	5,600	在庫有
				2022	赤	750	5,600	在庫有

栽培 醸 造	CBVC22 Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチエッラ・クラシコ・スペリオーレ・カザルベギ	今 の 状 態 アマローネを造らない畠 マラーノ渓谷らしさ全開！色調は薄く、開けたては静かですが、時間と共に八角やシナモンのような風味と火打石のようなミネラル感が圧倒的。決して重さや濃さ、甘さはないのに飲み応えはあるんです。酸に引っ張られて長い余韻は綺麗！（2025/12）	JAN:8030562000097	2022	赤	750	5,600	在庫有
				2022	赤	750	5,600	在庫有

CBAR18	Amarone della Valpolicella Classico "Ravazzol"	○ 2018 赤 750 12,000 残少
栽培 醸造	アマローネ・デッラ・ヴァルポリチエラ・クラシコ・ラヴァツォル 【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ル丘にある畠。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 暑い年ながらマローネ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ート飲めてしまう程軽やかに感じるはず。(2025.05)
CBAR19	Amarone della Valpolicella Classico "Ravazzol"	○ 2019 赤 750 13,500 在庫有
栽培 醸造	アマローネ・デッラ・ヴァルポリチエラ・クラシコ・ラヴァツォル 【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ル丘にある畠。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 ヴァルポリチエラより酸度が高い! アマローネの常識を覆すワインではないでしょうか? ヴァルポリチエラより酸度が高く、糖度が低いので重くなく、甘くない。軽やかささえ感じさせ、輪郭がはっきりしています。余韻は酸に引っ張られて垂直性を作っています。素晴らしい!(2026.01)
CBBC23	Bianco del Casal	○ 2023 白 750 8,900 在庫有
栽培 醸造	ピアンコ・デル・カザル 【品種】50%Garganega, 50%Trebbiano 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リックで行われ、発酵終了後、移し替えて古樽で10ヶ月間シユール・リー熟成。	今 の 状 態 葡萄が良すぎるので… まるでブルゴーニュのようなリッチで構成力のある白ワイン。葡萄の質が高過ぎるので、最高のワインを目指す事にだけに、密度があり、濃密で旨味が濃い! カ・ラ・ビオンドガ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)
CBRT15	Recioto della Valpolicella Classico "Le Tordare"	○ 2015 甘赤 500 8,900 在庫有
栽培 醸造	レショート・デッラ・ヴァルポリチエラ・クラシコ・レ・トルダーレ500ml 【品種】70%Corvina, 10%Corvinone, 20%Rondinella 標高の高い畠の葡萄のみ。1粒1粒を確認し、腐敗果のない葡萄房を伝統的木製のカゴに並べて、2ヶ月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)

Bacchereto "Terre a Mano"

バックレート "テッレ・ア・マーノ"

カルミニャーノ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畠は四方を森に囲まれ、葡萄樹は他の動植物と共生しています。葡萄樹だけの世界ではなく、他の動植物と共生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、長期マセラシオ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

PDF



【年1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
BACA21	Carmignano "Terre a Mano"	2021 赤 750 4月予定					
栽培 醸造	カルミニャーノ・テッレ・ア・マーノ 【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				JAN:4595555184160	
BAAB21	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco	2021 白 750 6,800 残少					
栽培 醸造	サッソカルロ・テッレ・ア・マーノ・ピアンコ 【品種】Trebbiano, Malvasia 畠の下の川付近、湿気からサンジョヴェーゼを湿気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。湿が多い年には、一部貴腐菌が付着する事もある。20日間程度のマセラション。熟成は古トローラ樽のみ。	今 の 状 態 バランス良く洗練されたオレンジ				JAN:4595555184177	
BAVS15	Vin Santo di Carmignano	2015 甘白 375 10,000 在庫有					
栽培 醸造	ヴァン・サン・ディ・カルミニャーノ 【品種】Trebbiano, 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				JAN:4595555184061	

Fattoria Ambra

ファットリア・アンブラ

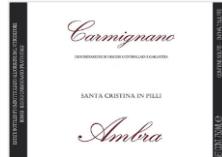
5リットル瓶に入れられた計り売りワインの直売がメイン

当主ベッペは農学者でもあり、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



【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
AMRT24	Barco Reale di Carmignano Rosato	○ 2024 ロゼ 750 2,800 在庫有					
栽培 醸造	バルコ・レア・ディ・カルミニャーノ・ロゼ 【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除き、ステンレスタンクで熟成。白ワインに近い造り。	今 の 状 態 白ワインに近いロゼ				JAN:8033064690957	
AMBR24	Barco Reale di Carmignano	○ 2024 赤 750 3,000 在庫有					
栽培 醸造	バルコ・レア・ディ・カルミニャーノ 【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アッサンブルージュする。	今 の 状 態 フレッシュで軽快さが個性!				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	○	2022	赤	750	3,900	在庫有	
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ンジュ。	今	サンジョヴェーゼの典型的スミレ香	JAN:8033064690810				
培養			の	典型的なスミレの香と細かいタンニン。ファーストプレスだけなので繊細。バルコレーラーとは全く違う重厚さがあります。2022年は暑かったので、例年より少し、もつたりした果実と重さがありますが、その分早く飲める状態です。(2025/12)	状	態			
釀造	AMRE22	Carmignano Riserva "Elzana"	カルミニャーノ・リセルヴァ・エルツアナ	○	2022	赤	750	5,900	在庫有
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。	今	ねつとりとした果実と熟成感	JAN:8033064690902				
培養			の	粘土の多いエルツアナらしい丸くねつとりした酒質。2022年の暑さもあって例年以上に密度感が強く、果実の甘味で酸味が控えめに感じますが、実は十分に酸度はあるんです。柔らかいサンジョヴェーゼこそ、冬場の料理に最適です。(2025/12)	状	態			
釀造	AMRM22	Carmignano Riserva "Montalbiolo"	カルミニャーノ・リセルヴァ・モンタルビオ	○	2022	赤	750	5,900	在庫有
栽培	【品種】70%Sangiovese, 20%Canaiolo, 10%Cabernet	南向き、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。	今	2022年最高のカルミニャーノ	JAN:8033064690926				
培養			の	樹齢が高いと乾燥にも耐性があり、ワインが太くなったりしないという好例。しかも砂質なので香の要素が多いのでリズム感が合って飲み進んでいます。引き締まったワインでエルツアナと正反対で細く美しい酸が目立ちます。旨い！(2026/01)	状	態			
釀造									

Santa 10

サンタ・ディエチ

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造りを開始。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造りを学び、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。

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	○	2023	白	750	4,900	在庫有	
栽培	【品種】Trebbiano 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、濾を沈め、上澄みのみをボトリング。ノン・フィルター。	今	アンズボーや思い出します…	JAN:4595555184108				
培養		の	アンズっぽい甘酸っぱさは日本人にとって、どこか懐かしい味！完熟しているのに酸味もあるので、飲み疲れないです。タンニンは薄く、飲み口の邪魔をしません。スムーズで柔らかいアタックで中盤からは酸に引っ張られ、爽やかに伸びていきます。(2025/12)	状	態			
釀造	SDTR23	Teresa テレーザ	○	2023	ロゼ	750	4,800	在庫有
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か月間ステンレスタンクで熟成と共に熟成後、ノン・フィルターでボトリング。	今	赤ワインに負けない構成力	JAN:4595555184115				
培養		の	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っちり。抜栓後1～3日目が美味しいですね。(2025/12)	状	態			
釀造	SDSS22	Santa Subito サンタ・スビート	○	2022	赤	750	3,600	4月予定
栽培	【品種】Canaiolo 34%, Ciliegiolo 33%, Colorino 33%	今	農民の家飲みワインを再現	JAN:4595555184122				
培養	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、コローニがふくよかさを与える。	の	少しスペ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やが出ている年で、いつもより充実感があります。レバーベーストや猪ラグなどトスカーナの伝統的料理と相性抜群。(2025/10)	状	態			
釀造	SDSD20	Santa 10 サンタ・ディエチ	○	2020	赤	750	5,600	在庫有
栽培	【品種】Sangiovese 90%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5%	今	長期マセラシオンのサンジョヴェーゼ	JAN:4595555184139				
培養	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います。24ヶ月程度、大樽で熟成後、ノン・フィルターでボトリング。	の	サンタ10らしい硬派なサンジョヴェーゼ。濾の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。(2025/12)	状	態			
釀造								

Ranchelle

ランケッレ

失われたマレンマの土着品種、混植混醸の復活

スーパース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手作りワイン。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫	
RARO22	Roccolina Bianco ロッコリーナ・ビアンコ	○	2022	白	750	3,900	残少	
栽培	【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	余韻に旨味があるのが最高！	JAN:4595555184368				
培養		の	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？(2025/12)	状	態			
釀造	RAMB23	Milocchio Bianco ミロッキオ・ビアンコ	○	2023	白	750	4,600	在庫有
栽培	【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。葡萄畠と言つ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、古いたノートで10ヶ月、瓶内で6ヶ月熟成。SO2無添加。	今	安定感抜群	JAN:4595555184375				
培養		の	地中海的な雰囲気はアン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。(2025/12)	状	態			
釀造	RACO24	Corindo Rosato コリンド・ロゼー	○	2024	ロゼ	750	4,200	在庫有
栽培	【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潰しきながら発酵。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	これ好き――！	JAN:4595555184382				
培養		の	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、毎年僕達を癒してくれる最高のロゼー！(2025/12)	状	態			
釀造								

Siena/Toscana

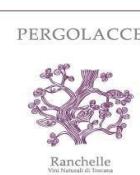
生産者情報
PDFをクリック

PDF



Maremma/Toscana

〔年1回輸入〕



生産者情報
PDFをクリック

PDF



RAPR23	Pergolacce Rosso ペルゴラッセ・ロッソ	○ 2023 赤 750 3,900 残少	
栽培 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セ畠。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、アッサンブラーージュして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に薄く、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ません。(2025/1)	JAN:4595555184399
RAPM22	Poggiomattio Rosso ポッジオマッティオ・ロッソ	○ 2022 赤 750 4,600 残少	
栽培 醸造	【品種】Ciliegiolo ミックスオ畠の樹齢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。まさにピュアな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。(2025/12)	JAN:4595555184405
RAMR21	Millocchio Rosso ミロッキオ・ロッソ	○ 2021 赤 750 4,200 残少	
栽培 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亜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ァンギーナ等を混植。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



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	
栽培 醸造	【品種】Malvasia Puntinata ブンティナータは通常のマルヴァジアよりも果皮が薄く繊細。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。アッサンブラーージュして収穫前にボトリング、無濾過、無清澄。	今の状態 スムーズで喉越し最高！ 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。まだ入港したてなので、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・チンクアンタ・フィラーリ	○ 2023	白	750	3,200	在庫有	
栽培 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・ブンティナータからは骨格と香、ファンギーナから酸味、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は雨が多かったので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します。シリアルを味わうならこちら！(2026/01)	JAN:4595555184146				

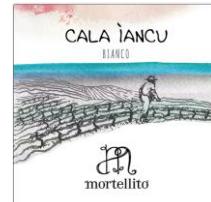
Il Mortellito

イル・モルテッリート

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。畠は元々ラモレスカが所有していた畠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ナ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醸した綿密な味わい。

Noto/Sicilia



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
IMBC24	Bianco "Calaiancu" ビアンコ・カライアンク	○ 2024	白	750	3,200	残少	
栽培 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壌。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。アッサンブラー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 海の塩味は、まさにテロワール！ 海の塩味とグリッロの少し乾いたようなドライな味わいが際立っています。2023年以上にドライで甘味をほとんど感じさせないのでアルコールも感じない位に軽快です。今も美味しいですが、もう少し熟成して丸みが出てても美味しいですね。(2026/01)	JAN:8054134690172				
IMBV24	Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア	○ 2024	白	750	3,800	在庫有	
栽培 醸造	【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 甘い香と塩味はエヌニック 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？毎日飲めちゃいますよ！(2025/09)	JAN:8054134690196				
IMRT24	Rosso "Tuttu" ロッソ・ツット	○ 2024	赤	750	3,500	在庫有	
栽培 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。	今の状態 黒葡萄+白葡萄=心地良さ まだ若いので一番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ってきます。(2025.07)	JAN:8054134690202				
IMRC24	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウル	○ 2024	赤	750	3,200	在庫有	
栽培 醸造	【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。(フランバートは1週間以内、ネロ・ダーヴォラは24時間のマセラシオン)ステンレクタンクで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 クリスピーデ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。この年はフランバートの木苺感が強く、ガメイのように渋刺としていて、リズム感があります。カラニウルはラムサ全快です。(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・ダーヴオラのアッサンブラージュによるチェラスオーロ・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



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	在庫有
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、粒より選果して大きなパ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！ ヴェルメンティ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と太い余韻。少し熟成したら芳醇さが出てくるはず。(2025/11)	JAN:8054890280723			
LMRT24	Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロゼート	○	2024	ロゼ	750	4,500	在庫有
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。粒より選果してダイレクトプレス。大きなパ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)。ロゼートに求められる楽しさったり、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)	JAN:8054890280716			
LMRS24	Lamoresca "Rosso" ラモレスカ・ロッソ	○	2024	赤	750	5,800	在庫有
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。粒より選果して大きなパ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、エトナ以上のボ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	在庫有
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・ダーヴオラ（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 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・アルジッラ	○		オイル	500	5,600	在庫有
栽培 醸造	Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla, 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			

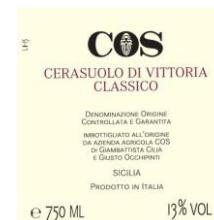
COS

コス

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアの救世主

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアのパイオニアにして最も偉大な造り手として世界中で人気。既にペテンランの域ですが、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、更にチェラスオーロ・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。

Vittoria/Sicilia



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
CSFR24	Terre Siciliane "Frappato" テッレ・シチリアーネ・フラッパート	○	2024	赤	750	4,400	在庫有
栽培 醸造	【品種】Frappato 一部は全房でマセラシオン・カルボニック。大部分は除梗して上部を開いたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。15日程度マセラシオン。その後、別のコンクリートタンクに移し替えを行い、10ヶ月程度熟成してからボトルリング。	今の状態	2023より高い熟度 2023より熟度があるので赤系果実に少し黒系果実が混じり込んだよう。フラッパートの薄く酸っぽい感じよりはワインとしてのバランスに優れたヴィンテージといった印象。今、既に全開に開いていますので、開けたてからすぐ美味しい状態！(2025/12)	JAN:8033749750136			
CSNL24	Terre Siciliane "Nero di Lupo" テッレ・シチリアーネ・ネロ・ディ・ルーポ	○	2024	赤	750	4,300	残少
栽培 醸造	【品種】Nero d'Avola 樹齢10~30年のネロ・ダーヴオラ。除梗して上部を開いたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。15日程度マセラシオン。その後、別のコンクリートタンクに移し替えを行い、10ヶ月程度熟成してからボトルリング。	今の状態	悪いところが見つからない ジユストが来日時にネロ・ダーヴオラこそシチリアワインと言っていたのが良く解ります。明るい黒系果実ですが、カビや日陰のニュアンスが全くなく、カシジュースのように濃厚なのに、クリーンですっきりとした後口。余韻は中程度で日常酒敵。(2025/12)	JAN:8033749750143			
CSPR23	Pithos Rosso ピトス・ロッソ	○	2023	赤	750	5,700	在庫有
栽培 醸造	【品種】Nero d'Avola 2020年からファンタネとバストナカ地区のネロ・ダーヴオラのみ。収穫後、除梗して野生酵母のみでタンク内で発酵開始。その後、果皮、種子ごとアンフォラに移し替えて6ヶ月間マセラシオン。ボトルリング前にセメントタンクに移して3~5ヶ月熟成。	今の状態	ネロ・ダーヴオラのアンフォラ発酵・熟成 【2022】揮発的で酸化しやすいフラッパートを使わず、還元的なネロ・ダーヴオラのみをアンフォラ発酵に変更した事で、一気に安定したワインになりました。完熟度は2023を遥かに超えます。過去最高です！(2025/10)	JAN:8033749750129			
CSCC22	Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア	○	2022	赤	750	5,200	在庫有
栽培 醸造	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 除梗して上部を開い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ルリング。瓶内熟成6ヶ月以上で出荷。	今の状態	チェラスオーロの教科書 チェリーのような香にきめの細かいタンニン。海のミネラルとのバランスは流石チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアにしか出来ない味わいです。ピンク色の透き通ったワインで、美しい酸が余韻を伸ばしてくれます。余韻は旨味があり、長い。(2025/10)	JAN:8033749750600			

CSCF21 Cerasuolo di Vittoria Classico "Della Fontane"

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ

【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato

栽培
培養
醸造
单一畠フォンタネの葡萄で醸造したワインの中から最も良い樽のみを使用。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。18~22日程度マセラシオン。スラヴォニア大樽で2年、コンクリートタンクで1年熟成してからボトリング。



2021

赤

750

6,800

4月予定

今の状態

葡萄からできたとは思えない妖艶さ

中盤から後半の繊細で優美な余韻は熟成したブルゴーニュのようで、とにかく長い余韻に酔いしれちゃいます。他のお酒ではない、ワインだけの熟成した妖艶な余韻は、なかなか出会えません。
(2025/10)

CSRM23 Terre Siciliane Bianco "Rami"

テッレ・シチリアーネ・ピアンコ・ラミ

【品種】50% Grillo, 50% Insolia

栽培
培養
醸造
以前はコントラーグ・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、移し替えて良質の濁のみ残して10ヶ月間シユール・リー熟成。



2023

白

750

4,900

残少

今の状態

チャーミングでも旨味あります

JAN:8033749750150
フレッシュなオレンジに少しトロピカルなパイナップルっぽいニュアンスが入って明るい印象。既に開いているので、相変わらず使いやすいオレンジワインですね。熟成ボテンシャルは、かなり高いので少し寝かせておくのも良いかもです。
(2025/10)

CSPB22 Pithos Bianco

ピトス・ビアンコ

【品種】Grecanico

栽培
培養
醸造
収穫後、除梗して野生酵母のみで上部を開けた状態のコンクリートタンク内で発酵開始。約30日間マセラシオン。6ヶ月間、地中に埋めたアンフォラで濁と共に熟成。その後、コンクリートタンクに移し替えて6ヶ月間落ちかせながらボトリング。



2022

白

750

5,500

残少

今の状態

アンフォラ2ヶ月マセラシオンでも美しい

JAN:8033749750174
完璧！還元もなく、閉じてもいいんです！グレカニコの果実とマセラシオンによる厚み、旨味が、しっかり感じられ、ミネラル感も失っていません。シチリアのオレンジワインとしては骨格、深み、過去最高だと思います。
(2025/10)

CSZB24 Terre Siciliane Bianco "Zibibbo"

テッレ・シチリアーネ・ピアンコ・ジビッボ

【品種】Zibibbo(Moscato)

栽培
培養
醸造
収穫後、除梗して野生酵母のみで上部を開けた状態のコンクリートタンク内で発酵開始。約30日間マセラシオン。6ヶ月間、地中に埋めたアンフォラで濁と共に熟成。その後、コンクリートタンクに移し替えて6ヶ月間落ちかせながらボトリング。



2024

白

750

4月予定

今の状態

アンフォラ2ヶ月マセラシオンでも美しい

JAN:8033749750402
完璧！還元もなく、閉じてもいいんです！グレカニコの果実とマセラシオンによる厚み、旨味が、しっかり感じられ、ミネラル感も失っていません。シチリアのオレンジワインとしては骨格、深み、過去最高だと思います。
(2025/10)

CSMC21 Metodo Classico Frappato "20 mesi"

メトド・クラシコ・フラッパート・ヴェンティ・メジ

CSMC22 Metodo Classico Frappato "20 mesi"

メトド・クラシコ・フラッパート・ヴェンティ・メジ

【品種】Frappato

栽培
培養
醸造
全房のまま空気圧プレスで優しくプレス。アンフォラに移し、野生酵母のみで発酵。その後、ステンレスタンクに移し1年間シユール・リー。翌年の発酵中のモストを足して、すぐにボトリングし、瓶内2次発酵。20ヶ月熟成後デゴルジュマン。ノン・ドサージュ。酸化防止剤無添加。



2021

泡口ゼ

750

6,500

残少



2022

泡口ゼ

750

7,200

残少

今の状態

酸化防止剤無添加

JAN:8033749750617
1次発酵後、普通のスプマンテより長く熟成させてるのでワインとしての複雑味が出ていて旨味も濃い。フラッパートのサクランボみたいな少しの甘酸っぱさが後を引きます。2021は軽く繊細。

2022は濃厚で力強い。
(2025/11)