

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

COS

Vittoria/Sicilia

## 販売開始

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
	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	残少
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				チェラスオーロの教科書 JAN:8033749750112 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。(2026/02)	
	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	新入港
栽培 醸造		【品種】50% Grillo, 50% Insolia 以前はコントラータ・ラミンガットの葡萄で造られていたの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				チャーミングでも旨味あります JAN:8033749750402 フレッシュなオレンジに少し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。熟成ポテンシャルは、かなり高いので少し寝かせておくのも良いかもです。(2026/02)	

Rivella Serafino

Barbaresco/Piemonte

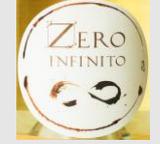
## 販売開始

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
	RVBC21	Barbaresco "Montestefano" バルバレスコ・モンテステファノ		2021	赤	750	23,000	完売
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リング。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	残少
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（ザマージドキャップ）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				力強さと少しの緩さ JAN: リヴェッラ・セラフィーノの凄さを、しっかり感じさせてくれるながら、少し緩さがあって楽に飲めるのも良いんです。勿論、熟成させても面白そうですが、個人的には今の少し硬く、少し緩いネッビオーロが好きです。(2026/02)	

Pojer e Sandri

Sicilia

## 予約受付中【2/10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
	PSZI24	Zero Infinito ゼロ・インフィニート		2024	泡白	750	4,200	完売
栽培 醸造		【SO2無添加/澱ごと！】【予約限定品】 PIWI品種ソリアスを使った「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%ブリッツァンテ。	今の状態				JAN:8053676061327	

Antonio Panigada

San Colombano/Lombardia

## 出荷開始

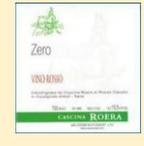
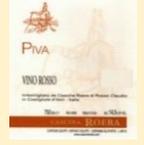
ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	APRO22	San Colombano "Banino Rosso" サン・コロンバーノ・バニーノ・ロッソ		2022	赤	750	3,600	残少
栽培 醸造		【品種】45%Ba, 40%Cr, 10%Uva Rrara, 5%Me 非常に遅い9月末の収穫。発酵温度は26度以上にならないよう上がった場合は水で冷やす。マセラシオンは8~10日間。1度、移し替えて翌夏まで熟成してからボトリング。少し残糖がある状態で瓶詰めし、少しの発砲を得ている。	今の状態				ヴィノ・スローTOPWINE獲得! JAN:4595555184795 完熟したバルベ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みやすい。しかも、アッサンブラージュワインなので単純じゃないのが良いんです!(2025/09)	
	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	新入港
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				最良年だけに凄いいポテンシャル JAN:4595555184818 2018年はリッチ過ぎるくらいリッチでしたが、2019はより甘味が少なくドライで大人っぽい印象。まだ完全に開いている感じではなく、抜栓後、少し時間をおいてからの方が、より美味しく飲めるはず。(2026/02)	

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	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				スラリーナの酸味が温暖化対策 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感じさせます。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)	

	CRCS19	<b>Rosso "Cardin" Selezione</b> ロッソ・カルディン・セレッツィオーネ	◎	2019	赤	750	7,000	<b>新入港</b>
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ピ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。熟成すればピヴァ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)					
	CRBZ21	<b>Barbera "Zero" Senza SO2</b> バルベラー・ゼロ		2021	赤	750	4,000	<b>新入港</b>
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	旅疲れて少し不安定な状態 JAN:4595555184535 酸化防止剤無添加だけに輸送疲れで疲れている印象。今は少し疲れて感じますし、香や果実味も閉じてしまって、ワインが小さく感じられ得てしまいます。それだけ繊細で生きているワインなんです。(2025/09)					
	CRRP20	<b>Rosso "La Pivetta"</b> ロッソ・ラ・ピヴェッタ		2020	赤	750	4,500	<b>新入港</b>
栽培 醸造	【品種】Freisa 樹齢25年のフレイザが育つ西向き畑。10月中旬まで収穫を遅らせる事が出来た年だけ造るのでフレイザの荒さや青さはない。伝統的な30日間の長いマセラシオン。セメントタンクで発酵後、古いノール樽に入れて熟成。	今の 状態	熟成して、今美味しい！ JAN:4595555184306 力強いフレイザが多いですが、このフレイザは昔っぽい抽出が強い優しいスタイル。タンニンもこなれて少しの熟成感が甘味になっていて、じんわり染み入る美味しさ。1本飲んでも全く疲れないうフレイザは珍しいですね。(2026/02)					
	CRNP18	<b>Nebbiolo "Piva"</b> ネッピオーロ・ピヴァ		2018	赤	750	5,400	<b>新入港</b>
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	飲み頃のネッピオーロは貴重 JAN:4595555184559 シリアスさが無いのではなく、それを覆い隠すほどの充実した内容。熟度と熟したタンニンは充実感になり、ネッピオーロらしくないかもしれませんが、偉大なネッピオーロの要素を全部持っています！(2026/02)					

## 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	<b>Lamoresca "Bianco"</b> ラモレスカ・ビアンコ	◎	2024	白	750	5,800	<b>新入港</b>
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ルーさと太い余韻。少し熟成したら妖艶さが出てくるはず。(2025/11)					
	LMRT24	<b>Lamoresca "Rosato"</b> ラモレスカ・ロザート	○	2024	白	750	4,500	<b>新入港</b>
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	<b>Lamoresca "Rosso"</b> ラモレスカ・ロッソ	◎	2024	白	750	5,800	<b>新入港</b>
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日以上とパロロ並み。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	<b>Elsa</b> エルザ	○	2022	赤	750	7,800	<b>新入港</b>
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) フラップアート(砂質) ネロ・ダーヴォラ(石灰ストーン)の3つの品種、3つの土壌のアッサンプラージュ。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

### 出荷開始

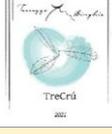
ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	RIBA24	<b>Barbera d'Alba</b> バルベラー・ダルバ		2024	赤	750	7,000	<b>完売</b>
栽培 醸造	【品種】Barbera 銅と硫黄以外の薬剤は一切使用しない有機栽培。完熟を待って収穫。ステンレスタンクの発酵槽で自然発酵。30日程度のマセラシオン。その後スラヴォニアオーク大樽で6ヶ月間熟成してからボトリング。ノン・フィルター。	今の 状態						
	RILN23	<b>Langhe Nebbiolo</b> ランゲ・ネッピオーロ		2023	赤	750	11,000	<b>完売</b>
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo 樹齢40年のネッピオーロの区画。銅と硫黄以外の薬剤は一切使用しない有機栽培。完熟を待って収穫。ステンレスタンクの発酵槽で自然発酵。30日程度のマセラシオン。その後スラヴォニアオーク大樽で18ヶ月間熟成してから出荷。ノン・フィルター。	今の 状態						
	RIBT21	<b>Barolo "Tre Tine"</b> バローロ・トレ・ティン		2021	赤	750	25,000	<b>完売</b>
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo カンヌビ・サン・ロレンツォ、レ・コステ、ラヴェッララの3つの畑のアッサンプラージュ。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度を超えなような水で冷却する。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	<b>Barolo "Bussia"</b> バローロ・ブッシア		2021	赤	750	25,000	<b>完売</b>
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度を超えなような水で冷却する。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	<b>Barolo "Brunate"</b> バローロ・ブルナーテ	2021	赤	750	26,000	<b>完売</b>
	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				

## Terrazze Singhie

Liguria

### 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
	TSLB23	<b>Lumassina</b> ルマッシーナ		2023	白	750	11,000	<b>新入港</b>
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。マセラシオンは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	繊細さと偉大さ JAN: ルマッシーナ種が持つ香草や火打石等のミネラル要素と成熟した果実を感じさせる骨格と余韻の長さは、1度飲めば、すぐにこのワインの持つ凄じいポテンシャルに気付かされるはず。あと半年熟成すれば最高です！（2026/）					
	TSTC23	<b>Tre Cru</b> トレ・クリ		2023	白	750	11,000	<b>新入港</b>
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。マセラシオンは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	伝統的アッサンブラージュ JAN: ヴェルメンティーノの濃密さや水平的な味わいに、酸味、ミネラル、そして垂直的な味わいをプラスして、一気にワインが高貴に感じます。リグーリアワインの典型的スタイルを高貴なレベルまで引き上げたようなワイン。（/）					
	TSVP23	<b>Vepi</b> ヴェピ		2023	白	750	9,800	<b>新入港</b>
栽培醸造	【品種】Vermentino カリアレ地区の海から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壌。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日間マセラシオン。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	力強い嗜めるような味わい JAN: 長いマセラシオンでヴェルメンティーノの全てを引き出し、まるで赤ワインのような厚みと力強さを得ていますので、魚介類は勿論、白身肉まで合わせられちゃいます。今、既に開いていて美味しい状態。2日目以降も素晴らしい！（2026/02）					
	TSPP23	<b>Pipe</b> ピペ		2023	白	750	9,800	<b>新入港</b>
栽培醸造	【品種】Pigato ピアニャ地区の赤土土壌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オンは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	最高のピガートの1つ！ JAN:4595555184788 古いリースリングのような香やオイルっぽい質感。酸度は高くないのに、線が細くピンと張詰めたように感じるのピガートならでは。イタリアでは、この地域、この品種でしか出会えない個性です。既に開いていて、今美味しいのも嬉しい！（2026/02）					