

稲垣商店 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: order@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

Giuseppe Mascarello | ジュゼッペ・マスカレロ

Giacomo Conterno | ジャコモ・コンテルノ

Rivella Serafino | リヴェッラ・セラフィーノ

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

LIGURIA

Terrazze Singhie | テラツツェ・シンギエ NEW

TRENTINO ALTO ADIGE

Pojer e Sandri | ポイエレ・サンドリ

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・コリックキオ

SICILIA

Il Mortellitto | 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美味しいのです！

Prosecco/Veneto

【毎月入港】

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 プロセッコ・トレヴィゾ・レストロ・エクストラ・ドライ	○	b	泡白	750	2,700	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera 【EXTRA DRY】残糖14-16g/l ヴァルドッピア・デネとの堺、トレヴィゾ側にある自社畑の葡萄のみを使用。手作業で収穫後、空気で優しくプレス。セカンドプレスは使わず、協同組合に販売してしまう。低温から醗酵する事で揮発的な香を保持する。	今の 状態	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、現地で飲んで感じるに近いグレラらしい白桃のような香が感じられます。「プロセッコらしさ」が欲しい人はこのキュヴェが1番です。カジュアルな上質。甘過ぎないので飲み飽きしないのも良いところです。(2026/02)	JAN:8052439180077			
MSLABR	Prosecco Treviso "L'Ars" Brut プロセッコ・トレヴィゾ・ラルス・ブリュット	○	NV	泡白	750	2,500	残少
栽培 醸造	【品種】Glera 【BRUT】残糖12g/l レストロと同じ畑。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を残しながら、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%を超えません。	今の 状態	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！(2026/02)	JAN:8052439180138			
MSSBBR	Prosecco Sp Valdobbiadene "San Boldo" Brut プロセッコ・スベリオレ・ヴァルドッピア・デネ・サン・ボルド・ブリュット	◎	NV	泡白	750	3,200	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso 【BRUT】残糖11g/l フラッグシップワイン！グレラに少し土着品種のヴェルディゾが混ざる。ヴァルドッピア・デネ北東の自社畑。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。	今の 状態	熟した白桃感が最も強く出ています ヴァルドッピア・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ス。スパイス感はヴェルディゾ種がブレンドされているからです。余韻の長さで葡萄の質の高さが解ります。完成形ですね。(2026/02)	JAN:8052439180183			
MSAMEB	Prosecco Sp Valdobbiadene "Amoler" Extra Brut プロセッコ・スベリオレ・ヴァルドッピア・デネ・アマオレル・エクストラ・ブリュット	○	NV	泡白	750	3,000	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso 【EXTRA BRUT】残糖4g/l グレラ種の複雑性を味わえる。ヴァルドッピア・デネでも最良の丘陵斜面の畑。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畑に自生している。	今の 状態	シャンパーニュよりドライ 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。ヴェ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。(2026/02)	JAN:8052439180589			
MSSL24	Prosecco Valdobbiadene "Sui Lieviti" Brut Nature プロセッコ・スベリオレ・ヴァルドッピア・デネ・スイ・リエヴィティ・ブリュット・ナチュール	◎	2024	泡白	750	3,600	在庫有
栽培 醸造	【品種】Glera, Verdiso 【BRUT NATURE】残糖0g/l メトド・アンセストラレ。澱はそのままボトルに残っています。トーストを想わせる特徴的な酵母の香。澱を沈ませ澄んだ状態は、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まったり。	今の 状態	2023より熟度が高い！ 23はシリアスで硬質感のある感じてしたが、2024は一気に明るく、果実の充実感が凄いです。シリアスさ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)	JAN:4595555184429			

Giovanni Canonica

ジョヴァニ・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・ネッピオーロ		2023	赤	750	6,800	完売
栽培 醸造	【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畑のポテンシャルは高い。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。	今の 状態				JAN:4595555184436	
CABP21	Barolo "Paigallo" バローロ・パイアガッロ		2021	赤	750	13,200	完売
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo 野生酵母のみで温度管理をせず発酵。マセラシオンのは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。	今の 状態				JAN:4595555184443	
CABG21	Barolo "Grinzane Cavour" バローロ・グリンツァーネ・カヴール		2021	赤	750	13,200	完売
栽培 醸造	【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行い、マセラシオンのは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。	今の 状態				JAN:4595555184665	

Giuseppe Rinaldi

ジュゼッペ・リナルディ

故ベッパ・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ベッパは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によるもの。

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
RIBA24	Barbera d'Alba バルベラ・ダルバ		2024	赤	750	7,000	完売
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				JAN:4595555184672	
RILN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ		2023	赤	750	11,000	完売
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				JAN:4595555184689	
RIBT21	Barolo "Tre Tine" バローロ・トレ・ティン		2021	赤	750	25,000	完売
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度を超えたら水で冷却する。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				JAN:4595555184696	
RIBB21	Barolo "Bussia" バローロ・ブッシア		2021	赤	750	25,000	完売
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度を超えたら水で冷却する。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				JAN:4595555184702	
RIBR21	Barolo "Brunate" バローロ・ブルナーテ		2021	赤	750	26,000	完売
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo «ラ・モツァ»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度を超えたら水で冷却する。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				JAN:4595555184184	

Giuseppe Mascarello

ジュゼッパ・マスカレロ

伝統的バローロの異端児、モンプ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が挙がる老舗。醸造所はバローロエリア外のモンキエーロにありますが歴史的生産者の為、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、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プ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



【3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・モンプリヴァート		2021	赤	750		4月予定
栽培 醸造	【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。スラヴォニアン・オークで36か月熟成してからボトリング。	今の状態					JAN:
GMLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ		2023	赤	750		4月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo	今の状態					JAN:
GMD023	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ		2023	赤	750		4月予定
栽培 醸造	【品種】Dolcetto	今の状態					JAN:

Giacomo Conterno

ジャコモ・コンテルノ

バローロの頂点モンフォルティノ

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。

Barolo/Piemonte



生産者情報
PDFをクリック

PDF



【予約販売】

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
GCSA23	Barbera d'Alba "Vigna Francia" バルベラ・ダルバ・ヴィーニャ・フランチャ		2023	赤	750	17,500	完売
栽培 醸造	【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、ストックンガー大樽で2年間の熟成を経て瓶内熟成6ヶ月。残糖は完全になし。	今の状態					JAN:4595555184726
GCBL21	Barolo "Francia" バローロ・フランチャ		2021	赤	750	58,000	完売
栽培 醸造	【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壌。収穫された葡萄（35キントリ/ha）は温度管理なしで約4週間かけて木樽で醗酵します。その後、ストックンガー大樽で3年間の熟成を経て瓶内熟成1年間。残糖は完全になし。	今の状態					JAN:4595555184733
GCBR19	Barolo Riserva "Monfortino" バローロ・リゼルヴァ・モンフォルティノ		2019	赤	750	168,000	完売
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo 1974年植樹フランチャ畑（南西向き）と1968年植樹アリオーネ畑（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、粘土の混合土壌。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。	今の状態					JAN:4595555184740

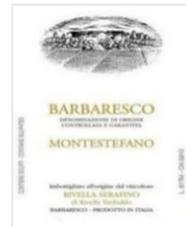
Rivella Serafino

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畑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、深みを感じさせる畑です。非常にテンションが高く、輪郭のはっきりしたワイン。

Barbaresco/Piemonte



生産者情報
PDFをクリック

PDF

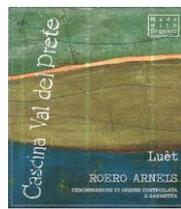


【予約販売】

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					JAN:4595555184757
RVLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ		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（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	力強さと少しの緩さ 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ながら、少し緩さがある楽に飲めるのも良いです。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、少し緩いネッピオーロが好みます。（2026/02）				#REF!

Cascina Val del Prete

Roero/Piemonte



生産者情報
PDFをクリック

PDF



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ブリオッカ村に位置。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ピオーロになります。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。パルクは廃棄され、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。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
VPPR24	Prete Rosso プレテ・ロッシ		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ある。	今の状態	生産者の家飲み用 5%の白葡萄（アルネイス）の存在が意外と大きくてネッピオーロの骨格やバルベ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。（2025/09）			JAN:4595555184504	
VPRB23	Roero Rosso "Bricco Medica" ロエロ・ロッシ・ブリッコ・メディカ		2023	赤	750		4月予定
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 ミケ・クローン主体だけに凝縮感が強く、色調も濃い。カシや黒系果実から始まり垂直的。ヴィーニャ・ディ・リノと比べると若々しい発酵とした味わいで輪郭がはっきりしているのが特徴。（2025/09）			JAN:4595555184511	
VPRV23	Roero Rosso "Vigna di Lino" ロエロ・ロッシ・ヴィーニャ・ディー・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、ボトリングしてから6ヶ月以上熟成。	今の状態				JAN:4595555184498	
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とした果実が特徴的。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シオン。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ラは陽気で渋刺 ジューシーで緻密！バルベラらしい躍動感のある酸味が健康的でストレートに伝わってきます。余計なものを感じさせない裸のバルベラの明るく健康的な美味しさは嫌いな人がいないでしょう。（2025/09）			JAN:4595555184450	
VPBC21	Barbera d'Alba Superiore "Carolina" バルベラ・ダルバ・スーペリオレ・カロリーナ	◎	2021	赤	750	5,900	残少
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シオン。大樽で24ヶ月、瓶内で12ヶ月熟成。マール土壌のバルベラは複雑性が出る（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 樹齢の高さが効いています。ジューシーさはなく、少しひなびた老練な味わい。アタックではなく、中盤から後半にかけて旨味やふくらみが出てくるので、バルベラというよりもネッピオーロのよう。旨い！（2025/09）			JAN:4595555184467	
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日間漬けて発酵。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。	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）			JAN:8052400330005	
VPBB24	Bianco "Bizarro" ビアンコ・ビッツァーロ	○	2024	白	750	4,200	残少
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日間マセラシオンしながら古い仏バリックで発酵。7ヶ月間シュール・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 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）			JAN:8052400330081	

Cascina Iuli

Basso Monferrato/Piemnte



生産者情報
PDFをクリック

PDF



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、楽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、バラトゥチャット、グリニョ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。カンティナー前の一畑は1度も農薬が使用された事はありません。

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。野生酵母のみ。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	揮発酸高めですが良くなってきました 揮発酸が高めで他の要素を覆い隠していた感じでしたが、1年の瓶内熟成で揮発酸レベルが下がり、色々な要素が出てきました！まだ少し硬く感じますが、砂地らしい軽やかさと優しい旨味が味わえちゃいますよ。（2026/02）			JAN:4595555184221	
CITD23	Ta-Da! タダ	○	2023	白	750	4,900	完売
栽培醸造	【品種】Pinot Nero, Baratuciat, Slarina, Grignolino ピノ・ネロ、バラトゥチャット、スラリナ、グリニョリーノを混醸して、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、果皮を漬けて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 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の軽さ、緩さに変わっていきます。ちょっとワインが動いている感じなので少し休ませてから。（2025/10）			JAN:4595555184252	

Summer Wolff

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

レストランのウエイトレスからソムリエ、トスカ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。

Basso 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
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。マセラシオンは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ポ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:4595555184252			

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、バルベーラの選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。ネッピオーロ・ピヴァは選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。

Alto 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
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 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り、90年代の偉大なバルベーラの雰囲気を出させます。これだけ熟しているのに、ピュアで綺麗なのは彼等の仕事が正確で丁寧だからこそ。（2026/02）	JAN:4595555184832			
CRBZ21	Barbera "Zero" Senza SO2 バルベーラ・ゼロ	△	2021	赤	750	4,000	在庫有
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）	JAN:4595555184535			
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。各畑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	完璧を目指しただけに・・・ 完璧な葡萄のみで造っただけに詰まった果実が曇りなく、まるで純粋さを極めたよう。バルベーラの粗野な感じは全くなく完璧な美しさか味わえてしまいます。まだまだ若いワインですが、これが熟成したらどうなるか…。（2026/02）	JAN:4595555184528			
CRBS21	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月の中旬以降。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、コーヒーやチョコレ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のでしょうか！濃密なのに純粋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:4595555184542			
CRRC17	Cardin カルディン	◎	2017	赤	750	5,400	完売
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	ネッピオーロとバルベーラを混ぜる意味 2017はネッピ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のだ考えると最高のヴィンテージと言えます。今飲んで最高！（2025/09）	JAN:4595555184290			
CRCS19	Cardin "Selezione" カルディン・セレクトツィオーネ	◎	2019	赤	750	7,000	在庫有
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。熟成すればピヴァ以上に妖艶な世界が待っているはず。今飲んで美味しいですが、少し寝かせて欲しいワインです。（2026/01）	JAN:4595555184825			
CRRP20	La Pivetta ラ・ピヴェッタ	◎	2020	赤	750	4,500	残少
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無い。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、古いトノー樽に入れて熟成。	今の 状態	熟成して、今美味しい！ 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本飲んででも全く疲れないうフレイザは珍しいですね。（2026/02）	JAN:4595555184306			
CRNP18	Nebbiolo "Piva" ネッピオーロ・ピヴァ	◎	2018	赤	750	5,400	残少
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 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）	JAN:4595555184559			

CRCP24	Bianco "Ciapin" ビアンコ・チャピン	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	JAN:8033055280679			
CRCA22	Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レイエイ	2022	白	750	5,200	残少
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	驚くほど良くなった！ 昨年と同じ2022年が瓶熟成1年で驚くほど良くなりました。以前はタンニンが浮いていて揮発酸が強かったのですが、今は全てがまとまりとろみのある柔らかいワインに変わっていました。熟成でき得られない美味しさですね。(2026/02)			

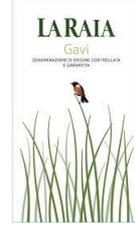
La Raia

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、バイオダイナミで葡萄樹を強めます。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氣的に醸造。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/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
LRGV24	Gavi "Pleo" ガヴィ・プレオ	○	2024	白	750	3,600	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醗酵。3〜6ヶ月シュール・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。(2026/02)				
LRGR21	Gavi Riserva "La Madonnina" ガヴィ・リゼルヴァ・ラ・マドニーナ	◎	2021	白	750	4,900	残少
栽培 醸造	【品種】Cortese 石灰岩層があるラ・マドニーナ畑のみ。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、澗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ッツのような香ばしさを得る。	今の 状態	コルテーゼが熟成した時の香ばしい香り 4年間の熟成、しかもステンレスタンクと瓶内熟成で樽の影響を受けずに素直に熟成しているのが良い。ただ2021が偉大過ぎるので、まだ若々しい…。これは、イタリアワインのソムリエさんには飲んで欲しい！(2026/02)				
LRGP20	Gavi "Pise" ガヴィ・ピセ	○	2020	白	750	7,200	在庫有
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壌で標高300m、南斜面の畑。発酵から25HLのストッキング大樽で行い、12ヶ月間そのままシュール・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	ストッキング大樽での長期熟成に挑戦 ストッキングの大樽は樽香は強くないですが、コルテーゼは繊細なので十分に樽香を感じ、フレオとリゼルヴァは還元ですが、ピセは少し酸化的で全く違う印象。ガヴィの可能性を追求したワイン。(2025/12)				

Pojer e Sandri

ポイエレ・サンドリ

ノジオラ、ミュラー・トゥルガウ、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・トゥルガウはモレーン土壌。リースリング、ソーヴィニオン・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	3,800	在庫有
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 コヴェリ・エルティ (標高300m) とブラ・グランド (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 ノジオラのナッツのような余韻はしっかりありながら、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・トゥルガウ・パライ (SC)	◎	2023	白	750	3,600	残少
栽培 醸造	【ファエド地区】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	アロマ控えて透明感のある年 雨の年らしくアロマティックさは控えて凝縮感も控えて。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)				
PSTA25	Traminer Aromatico トラミネール・アロマティコ (SC)		2025	白	750		6月予定
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 + 【チェンブラ地区】火山岩 ファエドの果実感とチェンブラのミネラル感をアッサンブラージュ。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。	今の 状態	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 ソーヴィニオン (SC)	◎	2024	白	750	4,300	在庫有
栽培 醸造	【ファエド地区】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のフライト、チェンブラのアッサンブラージュ。標高が高めで冷涼な東向き斜面のソーヴィニオン・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)	○	2024	白	750	4,300	在庫有
栽培 醸造	【ファエド地区】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ラージュ。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	ガンベロロツツ3ピクチャー獲得！ 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・トゥルガウ・モノグラム (SC)	◎	2021	白	750	4,900	残少
栽培 醸造	遅摘みでミュラー・トゥルガウのもう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	ねっとりとした質感と旨味 JAN:8053676060290 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)				
PSPN24	Pinot Nero ピノ・ネロ	◎	2024	赤	750	4,300	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のロルのアッサンブラージュでバランスをとる。トレンティーノのクローン 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います！ JAN:8053676061129 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)				
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	残少
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	フレッシュさを味わえるドルチェ JAN:8053676061327 アルコール度数が10%以下でスモミみたいな酸味があるので疲れにくい！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)				
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%フリッツァンテ。	今の 状態	#REF!				

Terrazze Singhie

テラツェ・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・ポーロとリグーリア出身のマウロ・ミ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。

【サボナ地区】120年前に作られた山頂の畑

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	在庫有
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:4595555184788 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いや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	Tre Cru トレ・クリ	○	2023	白	750	11,000	在庫有
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:4595555184795 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。(/)				

【チェリアーレ地区】標高0m海に近い畑

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
TSVP23	Vepi ヴェピ	○	2023	白	750	9,800	残少
栽培 醸造	【品種】Vermentino カリャーレ地区の海から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	力強い噛めるような味わい JAN:4595555184801 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	Pipe ピペ	◎	2023	白	750	9,800	残少
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 ズに分かれている。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:4595555184818 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 うに感じるのはピガートならではの。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)				

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、コッパ・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ききました。。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・メルラはバローロよりも熟成期間が長く、飲み頃の状態でリリースされます。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
APRO22	San Colombano "Banino" サン・コロンバーノ・バニーノ	◎	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 レスフリーで飲めちゃいます。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)				

Carcare/Liguria



生産者情報
PDFをクリック

PDF



San Colombano/Lombardia

生産者情報
PDFをクリック

PDF



APME11	San Colombano "Banino" La Merla サン・コロバン・ノ・バニーノ・ラ・メルラ	◎	2011	赤	750	8,200	残少
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	還元が抜けて良くなってきた！ 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、少し時間を置いてkらの方が、より美味しく飲めるはずですよ。(2026/01)				
JAN:4595555184801							
APME19	San Colombano "Banino" La Merla サン・コロバン・ノ・バニーノ・ラ・メルラ	○	2019	赤	750	8,700	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	最良年だけに凄いポテンシャル 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、少し時間を置いてkらの方が、より美味しく飲めるはずですよ。(2026/02)				
JAN:4595555184818							
APPA22	Passito Bianco "AUREUM" パッシート・ビアンコ・アウレウム 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	旨くて安いドルチェは超貴重！ 最近、ヴィノ・ドルチェ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バインアメのような楽しさが、どこか懐かしい感じがします。日本人にとっても懐かしいのはなんですか？(2025/09)				
JAN:4595555184610							

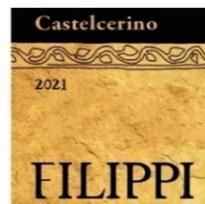
Filippi

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べき

ソアヴェ村の北に位置するカステルチェリーノ村の山奥にある貴族の荘園と山1つを全て所有。森を残し、少しの葡萄畑を有機栽培で管理。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ルリスト。アンフォラ発酵・熟成、複数ヴァンテージのソラシステム、100%トレビアーノ・ディ・ソアヴェと常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	ヴァンテージ	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	残少
栽培醸造	【品種】Garganega ヴェネトの方言で気軽な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、ヴィーニエ・デッラ・ブラ、モンテセローニ、カンプリアの各畑の若い樹を使用。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	1リットル！中身はソアヴェなのでお得！ しっかり熟成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んです！少しだけマセラシオンしているでガルガネガの旨味をしっかりと感じさせてくれます。抜栓後もたれないので、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:4595555184627							
FISC24	Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" ソアヴェ・コッリ・スカリージェリ・カステルチェリーノ	○	2024	白	750	4,600	在庫有
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、澱と共に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	ソアヴェは軽くないんです 花っぽい軽やかな香からナッツっぽい香ばしさを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。少しフレッシュさが感じられる今も美味しいけど熟成しても良し。(2025/12)				
JAN:4595555184641							
FISB22	Soave Colli Scaligeri "Vigne della Bra" ソアヴェ・コッリ・スカリージェリ・ヴィーニエ・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、澱と共に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つ上の世界のような。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:4595555184658							
FITT23	Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トルビアーナ	◎	2023	白	750	6,300	在庫有
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畑。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	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？たれることなく大きな骨格と厚みがあります。香より口中の満足度が高く、要素の多さは赤ワインのようです。(2025/12)				
JAN:4595555184764							
FISV21	Garganega "Bra" ガルガネガ・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:4595555184771							
FIDIEC	Garganega "Dieci" ガルガネガ・ディエチ						完売
栽培醸造	【品種】Garganega 2012年から始めたソラ熟成ワイン。その年の特に良かった畑を加えていき、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ヴァ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、若い果実ではない天賦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繊細さ

東西に15の丘が並ぶヴァルポリチェッラ。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側にあたるので、一般的なヴァルポリチェッラの粘土質と異なり石灰岩質になります。また、標高が高く冷涼な気候なので果実味は弱く、透き通った色調で綺麗で石清水のようなミネラル感が味わえます。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・ノワールのようなバランス感のヴァルポリチェッラは、この地域だけの特筆すべき個性なのです。

Valpolicella/Veneto



生産者情報
PDFをクリック

PDF



コード	商品名	状態	ヴァンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CBVA24	Valpolicella Classico ヴァルポリチェッラ・クラシコ	◎	2024	赤	750	3,800	在庫有
栽培醸造	【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。マセラシオンは10日程度。発酵温度は25度以下と低く保つ事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ロ感が少ないので、リリースしてから美味しい。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:4595555184320							

CBVC22	Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スパーリオレ・カザルヴェリ	○	2022	赤	750	5,600	残少
栽培 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ェッラに入れる。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。マセラシオンは10日。18ヶ月大樽、6ヶ月瓶内熟成。	今の 状態	アマローネを造らない畑 JAN:8030562000042 マラーノ渓谷らしき全開！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）				
CBAR18	Amarone della Valpolicella Classico "Ravazzol" アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・ラヴァッツォル	○	2018	赤	750	12,000	残少
栽培 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ッツォル丘にある畑。樹齢が高いため収量は少なく、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 JAN:8030562000042 暑い年ながらマラーノの冷涼らしい美しいアマローネ。酸度が糖度を上回ってますので余韻は甘味ではなく酸味で伸びていきます。アマローネなのにスイスイ飲めちゃう程軽やかに感じるはず。（2025.05）				
CBAR19	Amarone della Valpolicella Classico "Ravazzol" アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・ラヴァッツォル	◎	2019	赤	750	13,500	残少
栽培 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ッツォル丘にある畑。樹齢が高いため収量は少なく、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	ヴァルポリチェッラより酸度が高い！ JAN:8030562000097 アマローネの常識を覆すワインではないでしょうか？ヴァルポリチェッラより酸度が高く、糖度が低いので重くなく、甘くない。軽やかさを感じさせ、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 ビアンコ・デル・カザル	◎	2023	白	750	8,900	在庫有
栽培 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ヶ月間シュール・リー熟成。	今の 状態	葡萄が良すぎるので… JAN:8030562000011 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・ピオンダ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）				
CBRT15	Recioto della Valpolicella Classico "Le Tordare" レチョート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・レ・トルダレ 500ml	○	2015	甘赤	500	8,900	在庫有
栽培 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	ヴァルポリチェッラより酸度が高い JAN:8030562000011 重さを感じないのは酸味も強く感じるから。実は酸度はヴァルポリチェッラより高いんです。（VP:5.31g/L, Re:5.61g/L）チョコレートやスグリの様な果実感にスパイシーな香が合わさって上品で深い！（2025.05）				

Bacchereto "Terre a Mano"

Carmignano/Toscana

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、他の動植物と共存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の凝縮度を誇ります。トレビアーノの遅摘み、長期マセラシオンのサツ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。

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
BACA21	Carmignano "Terre a Mano" カルミニャーノ・テッレ・ア・マーノ		2021	赤	750		4月予定
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畑。10月第1週にサンジョヴェーゼとカナナイオ・ネーロ、カベルネは2週目に収穫。野生酵母のみでセメントタンク醗酵。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	#REF!				
BAAB22	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サツカルロ・テッレ・ア・マーノ・ビアンコ		2022	白	750		4月予定
栽培 醸造	【品種】Trebiano, Malvasia 畑の下の川付近、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。湿気が多い年には、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	JAN:4595555184177				
BAVS15	Vin Santo di Carmignano ヴィン・サント・ディ・カルミニャーノ	◎	2015	甘白	375	10,000	在庫有
栽培 醸造	【品種】Trebiano, Malvasia del Chianti サツ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:4595555184177 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。（2025/3）				

Fattoria Ambra

Carmignano/Toscana

ファットリア・アンブラ

5リットル瓶に入られた計り売りワインの直売がメイン

当主ベッパは農学者でもあり、醸造学者。奥さんのスーザンも農学者。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を伝える貴重な存在。

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・レアレ・ディ・カルミニャーノ・ロゼート	○	2024	ロゼ	750	2,800	残少
栽培 醸造	【品種】Sangiovese, Canaiolo, Cabernet, other サンタ・クリスティーナ・イン・ピッツリとモンテフォルティエ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:4595555184061 サンジョヴェーゼのイチゴみたいな香とストレートでフレッシュな酸を味わう為のロゼ。食前酒的です。少し華やかな白ワインのような感じで使えますね。難しさゼロ！野菜や魚介系メタリック系のシンプルな前菜と一緒に楽しんでください。（2025/12）				
AMBR24	Barco Reale di Carmignano バルコ・レアレ・ディ・カルミニャーノ	◎	2024	赤	750	3,000	4月予定
栽培 醸造	【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ラージュする。	今の 状態	フレッシュで軽快さが個性！ JAN:8033064690957 イタリアのトラットリアで出てくるフレッシュで、そこまでタンニンがなく、軽く飲みやすいサンジョヴェーゼは、こういう感じでしょう！フレッシュトマトのブルスケッタやパスタと一緒に飲めば、何のストレスもないトスカーナの食卓を楽しめちゃいますよ。（2026/01）				

AMSC23	Carmignano "Santa Cristina in Pilli" カルミヤナー・サンタ・クリスティーナ・イン・ピリ	2023	赤	750		5月予定
栽培醸造	【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リ畑。石灰質が強い粘土質土壌。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ジュ。	今の状態				JAN:0
AMRE22	Carmignano Riserva "Elzana" カルミヤナー・リゼルヴァ・エルツァーナ	2022	赤	750	5,900	在庫有
栽培醸造	【品種】90%Sangiovese, Cabernet, other 南向き、標高150mのエルツァーナ畑。シストを含む粘土質土壌で1975年に植樹した古い畑。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。	今の状態				JAN:8033064690810 粘土の多いエルツァーナらしい丸くねっとりとした酒質。2022年の暑さもあって例年以上に密度感が強く、果実の甘味が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)
AMRM22	Carmignano Riserva "Montalbiolo" カルミヤナー・リゼルヴァ・モンタルビオロ	2022	赤	750	5,900	在庫有
栽培醸造	【品種】70%Sangiovese, 20%Canaiolo, 10%Cabernet 南東向き、標高200mのモンタルビオロ畑。シストと砂岩の混合土壌で1972年に植樹した古い畑。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。	今の状態				JAN:8033064690902 2022年最高のカルミヤナー 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しまいます。引き締まったワインでエルツァーナと正反対で細く美しい酸が目立ちます。旨い！(2026/01)

Santa10

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

税理士を辞めてワイン造りを開始。奥さん同士が姉妹なのでパーチナのステファノ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が非常にドライ。

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	○	2023	白	750	4,900	在庫有
栽培醸造	【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、ゆっくり熟するので、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。	今の状態					JAN:8033064690926 アンズ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、飲み疲れなぃんです。タンニンは薄く、飲み口の邪魔をしません。スムーズで柔らかな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)
SDTR23	Teresa テレザ	○	2023	ロゼ	750	4,800	残少
栽培醸造	【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、優しく破砕。果皮ごと2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澱と共に熟成後、ノン・フィルターでボトリング。	今の状態					JAN:4595555184108 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っちり。抜栓後1～3日目目が美味しいですね。(2025/12)
SDSS22	Santa Subito サンタ・スビト	◎	2022	赤	750	3,600	4月予定
栽培醸造	【品種】Canaiolo 34%, Cilieggiolo 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い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、コロリーノがぶくよかさを与える。	今の状態					JAN:4595555184115 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やが出ている年で、いつもより充実感があります。レバーペーストや猪ラグーなどトスカナの伝統的料理と相性抜群。(2025/10)
SDSD20	Santa 10 サンタ・ディエチ	○	2020	赤	750	5,600	残少
栽培醸造	【品種】Sangiovese 90%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5% シエナ周辺のトゥーフオ土壌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。	今の状態					JAN:4595555184122 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。澱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は少し酸化してたが2020は果実がフレッシュ。(2025/12)

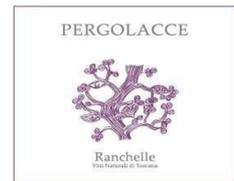
Ranchelle

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

スーパートスカ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。流行の終焉で葡萄畑は廃棄されていきました。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畑の再生を始めます。農業を使わず葡萄畑を再生。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
RARO22	Roccolina Bianco ロッコリーナ・ビアンコ	○	2022	白	750	3,900	完売
栽培醸造	【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ージュ。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ージュ。エナメルタンクで6ヶ月熟成。SO2無添加。	今の状態					JAN:4595555184139 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る楽しい。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)
RAMB23	Millocchio Bianco ミロッキオ・ビアンコ	○	2023	白	750	4,600	在庫有
栽培醸造	【品種】Ansonica, Clairette, Procanico, Trebbiano, Malvasia 四方を森に囲まれた樹齢60年の最良の畑、ミロッキオ。葡萄畑と言うより森の中に葡萄が生えているといった印象。品種毎に完熟を待って手収穫。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					JAN:4595555184368 安定感抜群 地中海的な雰囲気はアンソニカやクラレットからあくるのでしょか？酸化防止剤無添加でも非常に安定していて、2日目もマも出ませんし、元氣！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。(2025/12)
RACO24	Corindo Rosato コリンド・ロザート	◎	2024	ロゼ	750	4,200	残少
栽培醸造	【品種】Cilieggiolo, 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、アッサンブラージュして6ヶ月ステンレスタンクで熟成。SO2無添加。	今の状態					JAN:4595555184375 これ好きー！ 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、毎年僕達を癒してくれる最高のロザート！(2025/12)

RAPR23	Pergolacce Rosso ベルゴラッチェ・ロッソ	○	2023	赤	750	3,900	完売
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%アリカンテのベルゴラッチェ畑。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年は雨が難しく難しい年だっただけに薄く、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、爽やかなアフターなので飲み飽きしません。(2025/1)				
JAN:4595555184382							
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 ミロッキオ畑の樹齢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、一点の曇りもない滑らかで美しい果実はノン・ストレスでスーッと体に入っていきやすいです。(2025/12)				
JAN:4595555184399							
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 ミロッキオ畑の樹齢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まっていますので、今からが1番美味しい時期でしょう！(2025/1)				
JAN:4595555184405							

Marco Colicchio

マルコ・コリックチオ

ワインは日常の飲み物で心地良くなくてはならない！

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クチオ家。安く買い叩かれる野菜ではなく、品質の良いワインを造れば評価されると思っ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価格のあるマルヴァジア・ア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
COB23	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 ア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ツのような粘り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「楽さ」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、もっとトリンカブルで心地良いワインになるはず。(2025/10)				
JAN:4595555184412							
CODC23	Delica Bianco "Cinquanta Filari" デリカ・ビアンコ・チンクワンタ・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・ア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います。シリアスを味わうならこちら！(2026/01)				
JAN:4595555184153							

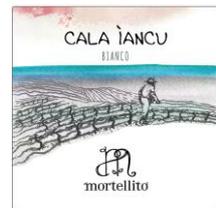
Il Mortellito

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。当主グ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この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多い気候、また日本人の味覚にも合うんです！トゥットゥはネロ・ダーヴォラを中心に白葡萄も混醸した緩い味わい。

Noto/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
IMBC25	Bianco "Calaiancu" ビアンコ・カラヤンク		2025	白	750		5月予定
栽培醸造	【品種】90%Grillo, 10%Catarratto ※カラヤンク=白葡萄 標高40m、黒色粘土質、砂質土壌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	JAN:0				
IMBV24	Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア	◎	2024	白	750	3,800	5月予定
栽培醸造	【品種】Moscato di Noto ※ヴィアリア=地域名 貴重なモスカートの亜種。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長の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	JAN:8054134690172				
IMRT24	Rosso "Tuttu" ロッシ・トゥットゥ	○	2024	赤	750	3,500	残少
栽培醸造	【品種】80%N d'Avola, 20%Frappato, Grillo, Pericone, Inzolia ※トゥットゥ=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:8054134690196							
IMRC24	Rosso "Calaniuru" ロッシ・カラニウール	◎	2024	赤	750	3,200	在庫有
栽培醸造	【品種】90%Frappato, 10%Nero d'Avola ※カラニウール=黒葡萄 フラパートは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はボトリング前に少量を添加。	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。この年はフラパートの木苺感が強く、ガメイのように発酵としていて、リズム感があります。カラニウールらしさ全快です。(2025/09)				
JAN:8054134690202							

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造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・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！ 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)	JAN:8054134690189			
LMRT24	Lamoresca "Rosato" ラモレスカ・ロザート	◎	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	克蘭ベリージュース！ 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克蘭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て最高に美味しい！(2026/01)	JAN:8054890280723			
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:8054890280716			
LMEL22	Elsa エルザ	○	2022	赤	750	7,800	残少
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 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 ATTACK 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:8054890280730			

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。ポトリング。	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、スパイス感。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:8054890280747			

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今も最も偉大な造り手として世界中で人気。既にベテランの域ですが、今も進化を止めません。2000年からはアンフォアでの長期マセラシオン、ピトスをリリース。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畑の醸造も開始しています。畑は完全有機栽培でマルゴッタ(プロヴィナーージュ)で古いワロ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

PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CSFR24	Frappato フラッパート	○	2024	赤	750	4,400	4月予定
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け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ポトリング。	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ぱ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、開けたてから美味しく状態！(2025/12)	JAN:8054890280761			
CSRL25	Rosa di Lupo ロザ・ディ・ルーポ		2025	ロゼ	750		5月予定
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola	今の状態					JAN:0
CSNL24	Nero di Lupo ネロ・ディ・ルーポ	◎	2024	赤	750	4,300	4月予定
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola 樹齢10~30年のネロ・ダーヴォラ。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ポトリング。	今の状態	悪いところが見つからない ジュストが来日時にネロ・ダーヴォ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、カシス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年からフォンタネとバストナカ地区のネロ・ダーヴォラのみ。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。ポト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・ダーヴォ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・ダーヴォ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:8033749750600			

<p>CSCC22 Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア</p> <p>【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato</p> <p>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。</p>	<p>○ 2022 赤 750 5,200</p> <p>今の状態</p> <p>チェラスオーロの教科書 JAN:8033749750112</p> <p>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)</p>	<p>残少</p>
<p>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</p> <p>【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato</p> <p>単一畑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。</p>	<p>◎ 2021 赤 750 6,800</p> <p>今の状態</p> <p>葡萄からできたとは思えない妖艶さ JAN:8033749750150</p> <p>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。他のお酒にはない、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)</p>	<p>4月予定</p>
<p>CSRM24 Terre Siciliane Bianco "Rami" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ラミ</p> <p>【品種】50% Grillo, 50% Insolia</p> <p>以前はコントラータ・ラミンガツロの葡萄で造られていたのだからミと呼ばれている。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。</p>	<p>2024 白 750 5,100</p> <p>今の状態</p> <p>チャーミングでも旨味あります JAN:8033749750402</p> <p>フレッシュなオレンジに少しトロピカルなバインナップ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)</p>	<p>在庫有</p>
<p>CSZB24 Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ジビッボ</p> <p>【品種】Zibibbo(Moscato)</p> <p>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澱と共に熟成。その後、コンクリートタンクに移し替えて6ヶ月間落ち着かせてからボトリング。</p>	<p>2024 白 750</p> <p>今の状態</p> <p>JAN:8033749750617</p>	<p>4月予定</p>
<p>CSPB22 Pithos Bianco ピトス・ビアンコ</p> <p>【品種】Grecanico</p> <p>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澱と共に熟成。その後、コンクリートタンクに移し替えて6ヶ月間落ち着かせてからボトリング。</p>	<p>◎ 2022 白 750 5,500</p> <p>今の状態</p> <p>アンフォラ2ヶ月マセラシオンでも美しい JAN:8033749750617</p> <p>完璧！還元もなく、閉じてもないんです！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)</p>	<p>4月予定</p>
<p>CSMC22 Metodo Classico Frappato "20 mesi" メト・クラシコ・フラッパート・ヴェンティ・メジ</p> <p>【品種】Frappato</p> <p>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年間シュール・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。</p>	<p>◎ 2022 泡口ゼ 750 7,200</p> <p>今の状態</p> <p>酸化防止剤無添加 JAN:8018048000038</p> <p>1次発酵後、普通のスパマンテより長く熟成させてい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)</p>	<p>残少</p>