

# 稲垣商店 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!

## PROSECCO

PROSECCO | MARSURET

## PIEMONTE

BAROLO | GIOVANNI CANONICA  
BAROLO | GIUSEPPE RINALDI  
BAROLO | GIUSEPPE MASCARELLO  
BAROLO | GIACOMO CONTERNO  
BARBARESCO | RIVELLA SERAFINO  
ROERO | CASCINA VAL DEL PRETE  
MONFERRATO | CASCINA IULI  
MONFERRATO | SUMMER WOLFF  
MONFERRATO | CASCINA ROERA  
GAVI | LA RAIA

## LIGURIA

CALCARE | TERRAZZE SINGHIE **[NEW]**

## TRENTINO ALTO ADIGE

FAEDO | POJER e SANDRI

## LOMBARDIA

SAINT COLOMBANO | ANTONIO PANIGADA

## VENETO

SOAVE | FILIPPI  
VALPOLICELLA | CA LA BIONDA

## TOSCANA

CARMIGNANO | BACCHERETO  
CARMIGNANO | FATTORIA AMBRA  
SIENA | SANTA 10  
MAREMMA | RANCHELLE

## LAZIO

LAZIO | COLICCHIO

## SICILIA

NOTO | IL MORTELLITO  
SAINT MICHELE DI GANZALIA | LAMORESCA  
VITTORIA | COS

## 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

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	○	NV	泡白	750	2,700	在庫有
栽培醸造	【品種】Glera ヴァルドッピアデーネとの堺、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。低温から醸造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。(2026/04)				
MSRT24	Prosecco Treviso "Rose" Brut Millesimato プロセッコ・トレヴィゾ・ロゼ・ブリュット・ミルレジマート		2024	泡口ゼ	750		未定
栽培醸造	【品種】 【BRUT】残糖	今の状態	JAN:0				
MSSBBR	Prosecco Sp Valdobbiadene "San Boldo" Brut プロセッコ・スベリオレ・ヴァルドッピアデーネ・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 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ソーが混ざる。ヴァルドッピアデーネ北東の自社畑。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 ヴァルドッピアデー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ソー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)				
MSAMEB	Prosecco Sp Valdobbiadene "Amoler" Extra Brut プロセッコ・スベリオレ・ヴァルドッピアデーネ・アモレル・エクストラ・ブリュット	○	NV	泡白	750	3,000	残少
栽培醸造	【品種】Glera, Verdiso グレラ種の複雑性を味わえる。ヴァルドッピアデー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。ヴェルディソー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)				
MSRGEB	Prosecco SP Valdobbiadene "Rive di Guia" Extra Brut プロセッコ・スベリオレ・ヴァルドッピアデーネ・リヴェ・ディ・グイア・エクストラ・ブリュット		NV	泡白	750		未定
栽培醸造	【品種】Glera, Verdiso 【EXTRA BRUT】残糖	今の状態	JAN:0				
MSSL24	Prosecco Valdobbiadene "Sui Lieviti" Brut Nature プロセッコ・スベリオレ・ヴァルドッピアデーネ・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 メトド・アンセストラレ。澱はそのままだに残っています。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でしたが、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ます。(2026/01)				

# 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

故ジャンフランコ・ソルデーラが愛したバローロがカノニカでした。ジャンフランコに紹介され、当時全くの無名だったカノニカを訪問。日本に初めて輸入する事となりました。それから30年以上経ち、今や世界中で人気の生産者となったカノニカ。バローロ村の優しさ、繊細さ、可憐さはセツァルンガにはない個性。常にカノニカらしさを感じられるバローロは他のどのバローロにも似ていません。近年では奥さん方が所有するグリンツァーネ・カヴァールの生産も開始。

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・カヴァ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が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:4595555184429
CABP22	Barolo "Paigallo" バローロ・パイアガッロ		2022	赤	750		6月下旬
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:0
CABG22	Barolo "Grinzane Cavour" バローロ・グリンツァーネ・カヴァール		2022	赤	750		6月下旬
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:0

# GIUSEPPE RINALDI

ジュゼッペ・リナルディ

故ベッペ・リナルディの意志を継ぐ2人の娘

セラーには「パリックの唯一の使い道」と書かれたパリックを切断して作ったテーブルと椅子が置かれています。哲学的で皮肉屋。理知的で政治やワイン業界に呆かかっていた故ベッペ・リナルディ。それでいて元々は獣医だった心優しい人でした。そんな彼のバローロは伝統的でありながら型にはまることなく、いつも奥深い世界を見せてくれます。バローロらしい剛健さを持ちながら妖艶で情緒的なワイン。世界中でも数えるほどしか存在しない偉大なワインです。

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 バルベーラ・ダルバ						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					
RILN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ						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					
RIBT21	Barolo "Tre Tine" バローロ・トレ・ティン						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					
RIBB21	Barolo "Bussia" バローロ・ブッシア						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					
RIBR21	Barolo "Brunate" バローロ・ブルナーテ						完売
栽培醸造	【品種】Nebbiolo «フ・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					

# GIUSEPPE MASCARELLO

ジュゼッペ・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

Barolo/Piemonte

〔予約販売〕

バローロを語る上で外す事の出来ない歴史的カンティーナ。1881年から今まで家族経営が続けられています。元製氷所がカンティーナなので発酵温度が低く、バローロとしては異例の色調の薄さ、カツオ出汁のような独特の旨味を得ています。モンプリヴァートはバローロ最高の畑の1つとしてあまりにも有名ですが、これを単独所有し、彼等にしか出来ない独特の世界観を作り出しています。独特の環境のセラと特別な畑、そして伝統が作り出し特別なワイン。



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
GMBM21	Barolo "Monprivato" バローロ・モンプリヴァート		2021	赤	750	59,800	完売
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:4595555184856	
GMLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ		2023	赤	750	14,000	完売
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo バローロ・モンプリヴァートを造る際の選別作業で選別され、落とされた葡萄と若い樹の葡萄を使って造られるランゲ・ネッビオーロ。葡萄の品質は高いので醸造自体は、熟成期間以外は、ほぼバローロと同じくする。少し早めにピークを迎えるので非常に扱いやすい。	今の状態				JAN:4595555184849	

# 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エーノ

Barolo/Piemonte

〔予約販売〕

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エ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年にはアリオネ、チェレッタを取得。ガッティナウの生産も開始。



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
GCBA23	Barbera d'Alba "Vigna Francia" バルベラー・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:4595555184719	
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:4595555184726	
GCBR19	Barolo Riserva "Monfortino" バローロ・リセルヴァ・モンフォルティエーノ		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:4595555184733	

# 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

Barbaresco/Piemonte

〔予約販売〕

素晴らしい生産者が多く存在するバルバレスコで唯一無二の存在がリヴェッラ・セラフィーノです。伝統的な長期マセラシオンでエネルギー感溢れる力強いワインを造っていたテオバルドですが、近年は自分自身も年を重ねて、力強さより繊細でしなやかな酒質に変わってきています。それでも大きな骨格やストラクチャーは健在なのでワインは、より表現力を増しているようです。バルバレスコの歴史に残るであろう名醸造家テオバルドのワインから目が離せません。



生産者情報  
PDFをクリック

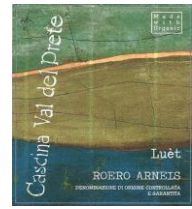
PDF



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RVBC21	Barbaresco "Montestefano" バルバレスコ・モンテスレファノ		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:4595555184740	
RVLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ		2023	赤	750	10,000	完売
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・ジュードキャップ）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:4595555184757	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、少し緩さがあるの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）

# 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

ロエロの東端プリオッカはタノ川と近く、川を挟んでバルバレスコと向かい合います。元々は地続きだったと考えられていて土壌もロエロ西側の砂質ではなく、バルバレスコと同じ青色マール土壌になっています。パローロ、バルバレスコの価格高騰が続いていますが、レストランで複雑味を持ったネッビオーロが1万円前後で飲めないとネッビオーロを理解できる人は減ってしまいます。砂地のロエロとは違う、1万円前後で複雑味を楽しめるネッビオーロによく出会えました。

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	4,200	出荷開始
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ビ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)				
VPRB23	Roero Rosso "Bricco Medica" ロエロ・ロッシ・ブリッコ・メディカ	○	2023	赤	750	5,400	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・クローン】垂直性のネッビオーロ ミケの力強さや垂直性が味わえる。2023年は雨の影響で、より洗練されて上品な印象。少し硬めですが、2022年よりも、よりバルバレスコらしい集中力のある味わいなので驚くはず。熟成したら面白そう。(2026/04)				
VPRV23	Roero Rosso "Vigna di Lino" ロエロ・ロッシ・ヴィーニャ・ディ・リノ	◎	2023	赤	750	6,800	残少
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	【ランピア・クローン】水平性のネッビオーロ 昔ながらの色々なクローンが混植された畑。比べて飲んでみると、こちらは明らかに水平性があり、口中で横に広がっていきます。じんわり染み出していくような味わいは煮込み料理などには相性が良さそう。おじさんは好きなのではないでしょうか？(2026/04)				
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	4,000	出荷開始
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発刺 ジュースで繊密！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)				
VPBC21	Barbera d'Alba Superiore "Carolina" バルベラ・ダルバ・スベリオレ・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。ジュースはさく、少しひびきた老練な味わい。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ビオーロのよう。旨い！(2025/09)				
VPRA24	Roero Arneis "Luët" ロエロ・アルネイス・ルエト	○	2024	白	750	3,700	出荷開始
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日間潰け込んで発酵。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つづきを味わうワイン。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)				
VPBB24	Bianco "Bizarro" ビアンコ・ビッツァーロ	○					完売
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)				

# 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、パラトゥチャット、グリニョ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枚畑は1度も農薬が使用された事ありません。

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。野性酵母のみ。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。(2026/04)				
CITD23	Ta-Da! タダ	○	2023	赤	750	4,900	完売
栽培醸造	【品種】Pinot Nero, Baratuclat, Slarina, Grignolino ピノ・ネロ、パラトゥチャット、スラリナ、グリニョーノを混醸して、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、果皮を潰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 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)				

# 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	長く熟成させて紅茶のよう 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。香は控えて押しつけがましくないの、どんなシチュエーションでも選んで大丈夫ですね。(2026/04)				

# 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。近年ではスラーナ種の栽培を始め、バルベラの遅摘みは継続しながらスラ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。

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" バルベラ・ラ・ロエラ	◎	2022	赤	750	3,800	残少
CRBR23	Barbera "La Roera" バルベラ・ラ・ロエラ	○	2023	赤	750	4,200	出荷開始
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ーナ等をアッサンブラージュしている。	今の状態	【2022】スラーナの酸味で温暖化対策 早く摘みず熟したバルベラにスラーナの酸味が加わって、90年代の偉大なバルベラの雰囲気を出させます。これだけ熟しているのに、ピュアで綺麗なのは彼等の仕事が正確で丁寧だからこそ。(2026/02)				
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ーナ等をアッサンブラージュしている。	今の状態	【2023】引き締まった果実 雨の年だけに果実の甘さやボリューム（例年よりは）控えて、よりドライでネッピオーロに近いシリアスな味わい。とは言え、ロエラ味は健在で余韻にはコーヒーやチョコレートのような遅く摘んだバルベラの特徴がよく出ています。(2026/04)				

CRBZ21	Barbera "Zero" Senza SO2 バルベラ・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)				

CRBS21	San Martino ロツ・サン・マルティノ	◎	2021	赤	750	5,400	
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	完熟したバルベラは太陽の味 モンフェラートのバルベラが完熟した時、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)				

CRRC17	Cardin カルディン						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)				

CRCS19	Cardin "Selezione" カルディン・セレッツィオーネ	◎	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	凄いやつなので攻めた造り 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)				

CRRP20	La Pivetta ラ・ピヴェッタ	◎	2020	赤	750	4,500	在庫有
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ば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)				

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)				

CRCP24	Bianco "Ciapin" ビアンコ・チャピン						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:4595555184559				

CRCA22	Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レイアイ	◎	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。熟成でしか得られない美味しさですね。(2026/02)		JAN:459555184306 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。熟成でしか得られない美味しさですね。(2026/02)		

## LA RAI

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、バイオナミで葡萄樹を強くします。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発酵。3~6ヶ月シュール・リー熟成。酸素に触れない環境でポトリング。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え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)		JAN:8033055280679		
LRGR21	Gavi Riserva "La Madonnina" ガヴィ・リゼルヴァ・ラ・マドンニナ	○	2021	白	750	4,900	在庫有
栽培 醸造	【品種】Cortese 石灰岩盤があるラ・マドンニナ畑のみ。15度から野生酵母で発酵開始。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、ポ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)		JAN:8033055280433		
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、ステレスタンクに移し、12ヶ月低めの温度で熟成。ポ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 ストッキング大樽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、プレオとリゼルヴァは還元剤ですが、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)		JAN:8033055280341		

## 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

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 コヴェレ・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)		JAN:8053676061044		
PSMT24	Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トゥルガウ・パライ (SC)	○	2024	白	750	3,900	出荷開始
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	JAN:8053676061006				
PSTA25	Traminer Aromatico トラミネール・アロマティコ (SC)		2025	白	750		6月下旬
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)		JAN:0		
PSSB24	Sauvignon ソーヴィニヨン (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ヨン・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 余計な事がされていないのが素敵！猫のオシッコもなく白い花やミントのような爽やかに、少し苦味さを感じさせるのがこの年の特徴でしょうか。(2025/09)		JAN:8053676061068		
PSRI24	Riesling リースリング (SC)	○	2024	白	750	4,300	残少
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	ガンベロロツソ3ピッカーリ獲得！ 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)		JAN:8053676061501		
PSMM21	Muller Thurgau "Monogramma" ミュラー・トゥルガウ・モノグラム (SC)		2021	白	750	4,900	6月上旬
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月のポトリング後、24ヶ月間の瓶熟。	今の 状態	ねっとりとした質感と旨味 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)		JAN:8053676061570		

PSPN24	Pinot Nero ピノ・ネロ	◎	2024	赤	750	4,300	残少
栽培醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 標高700mのバライと標高300mのロコロ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！ 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、ひっきりがない。しかも既に開いているんです！（2025/12）				
PS22	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	6月下旬
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ふ。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 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）				
PSZI25	Zero Infinito ゼロ・インフィニート		2025	泡白	750		6月上旬
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%ブリツァンテ。	今の状態	JAN:0				

## 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きます。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 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・クリュ	○	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 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。（/）				

【チエリアレ地区】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	在庫有
栽培醸造	【品種】Vermentino チエ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 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）				
TSP23	Pipe ピペ	◎	2023	白	750	9,800	在庫有
栽培醸造	【品種】Pigato ピアー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！ 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しまいました。。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・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	完売
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、少しの発酵を得ている。	今の状態	ヴィノ・スローTOPWINE獲得！ 完全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）				
APME11	San Colombano "Banino" La Merla サン・コロンバーノ・バニーノ・ラ・メルラ	◎	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！ 還元が強く、微発酵も残っていた為、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きています。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むワイン！（2026/01）				

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



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	最良年だけに凄いいポテンシャル JAN:4595555184641 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kらの方が、より美味しく飲めるはずです。(2026/02)				
APPA22	Passito Bianco "AUREUM" パッシート・ビアンコ・アウルム 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！ JAN:4595555184658 最近、ヴィノ・ドルチェは高く気軽に飲めなくなりましたが、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でしょう？(2025/09)				

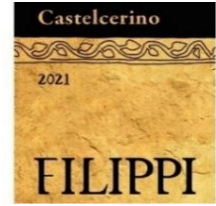
## FILIPPI

フィリップピ

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」と言うフィリップピ。

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、カルブレ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！ JAN:4595555184764 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のでガルガネガの旨味をしっかりと感じさせてくれます。抜栓後もへたれないので、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)				
FISC24	Soave Colli Scaligeri "Castalcerino" 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 JAN:4595555184771 花っぽい軽やかな香からナッツっぽい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。少しフレッシュさが感じられる今も美味しいけど熟成してもよし。(2025/12)				
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？ JAN:4595555184320 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)				
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 JAN:4595555184337 トレビアーノも収量を抑えて熟成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？だれることなく大きな骨格で厚みがあります。香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)				
FISV21	Garganega "Bra" ガルガネガ・ブラ	○	2021	白	750	7,200	在庫有
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い品種かもしれない JAN:4595555184344 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)				
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 JAN:0 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。少し酸化的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。特に余韻に感じるはず。(2025/3)				

## 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る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 JAN:8030562000042 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)				

CBVC22	Valpolicella Classico Superiore "Casalvegni" ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スペリオレ・カザルヴェグニ	○	2022	赤	750	5,600	完売
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:8030562000097 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）				
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・ラヴァッツォール	◎	2019	赤	750	13,500	在庫有
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ール丘にある畑。樹齢が高いため収穫量は少なく、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	【2019】ヴァルポリチェッラより酸度高い！ JAN:8030562000011 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:4595555184238 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" レチオート・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:8030562000059 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ような果実感にスパイシーな香が合っており上品で深い！（2025/05）				

## BACCHERETO "TERRE A MANO"

Carmignano/Toscana

パッケージ "テッレ・ア・マーノ"

カルミニャーノ唯一のピオディナミ

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。トレピアーノの遅摘み、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	7,400	出荷開始
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ーロ・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	クラシックヴィンテージ JAN:4595555184160 2020とは違い、比較的冷涼で雨が多かった年ですが春先の害害で芽の数が少なかったため、その分残された葡萄は凝縮しました。濃厚よりサンジョヴェーゼの繊細さを味わえるヴィンテージ。1日目より断然2日目の方が美味しい！（2026/04）				
BAAB22	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サツカルロ・テッレ・ア・マーノ・ピアンコ	◎	2022	白	750	7,600	出荷開始
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ピアーノ。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	貴腐菌の優雅な甘味 JAN:4595555184177 リッチでボリューム感が強いヴィンテージ。貴腐菌の影響で甘味も感じられ、既に今、美味しい状態。オレンジ、ハチミツ、シナモンにアズゲのような親しみやすい旨味があって全く難しさがないので、今飲んでよし、熟成させてもよし！（2026/04）				
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	出荷開始
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:4595555184061 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です。（2025/3）				

## FATTORIA AMBRA

Carmignano/Toscana

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わえる貴重な存在。



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・ロザート	○	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・ピッツィ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 サンジョヴェーゼのイチゴみ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。食前酒的ですし、少し華やかな白ワインのような感じで使えますね。難しくゼロ！野菜や魚介リネ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	出荷開始
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的ワイン。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プラージュする。	今の 状態	フレッシュで軽快さが個性！ JAN:8033064690940 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ナの食卓を楽しめます。(2026/04)				
AMSC23	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		2023	赤	750		6月上旬 JAN:0
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ッリ畑。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プラージュ。	今の 状態					
AMRE22	Carmignano Riserva "Elzana" カルミニャーノ・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	ねっとりとした果実と熟成感 JAN:8033064690902 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)				
AMRM22	Carmignano Riserva "Montalbiolo" カルミニャーノ・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	2022年最高のカルミニャーノ JAN:8033064690926 樹齢が高いと乾燥にも耐久性があり、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)				

## 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】Trebiano 標高280mで北向き斜面に植えられてい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	アンズポーを思い出します… JAN:4595555184108 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、飲み疲れしないんです。タンニンは薄く、飲み口の邪魔をしません。スムース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)				
SDTR23	Teresa テレザ	○	2023	ロゼ	750	4,800	在庫有
栽培 醸造	【品種】Sangiovese 標高280mで北向き斜面に植えられているサンジョヴェーゼを収穫して、優しく破砕。果皮ごと4時間～8時間漬け込みながら発酵。果皮を引抜いてからも1ヶ月以上発酵を続ける。10ヶ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	赤ワインに負けない構成力 JAN:4595555184115 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たっぷり。抜栓後1～3日目まで美味しそうですね。(2025/12)				
SDSS22	Santa Subito サンタ・スビト	◎	2022	赤	750	3,600	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Canaiolo 34%, Ciliegiole 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る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、コロリーノがふくよかさを与える。	今の 状態	農民の家飲みワインを再現 JAN:4595555184122 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	7月予定
栽培 醸造	【品種】Sangiovese 90%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5% シエナ周辺のトゥーフォス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	長期マセラシオンのサンジョヴェーゼ JAN:4595555184139 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は少し酸化的でしたが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

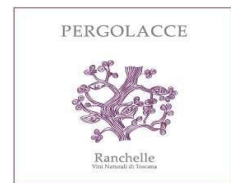
スーパートスカナの流行でメルローやカベルネに植え替えられたマレンマ。流行の終焉で葡萄畑は廃棄されていきました。マレンマの独自の品種と混植するワイン文化が失われていく状況を哀れみ、ドイツ人クリストフが捨てられた畑の再生を始めます。農業を使わず葡萄畑を再生。醸造では酸化防止剤も含め、一切の薬剤を使用しないでワインを造り上げます。セラーには電動道具は一切ありません。ポンプさえもなく、ラベル貼り、ボトリング、コルク打栓まで完全な手作りワイン。

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プラージュ。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プラージュ。エナメルタンクで6ヶ月熟成。SO2無添加。	今の 状態	余韻に旨味があるのが最高！ JAN:4595555184368 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・ピアンコ	◎	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	安定感抜群 JAN:4595555184375 地中海的な雰囲気はア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日目もマメも出ません、元気！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	在庫有
栽培醸造	【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	これ好きー！ JAN:4595555184382 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！どこでもピエアで、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！ JAN:4595555184399 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)				
RAPM22	Poggiomattio Rosso ポジオマッティオ・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 JAN:4595555184405 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。まさにピエ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な美しい果実はノン・ストレスでスーッと体に入っていきそうです。(2025/12)				
RAMR21	Millocchio Rosso ミロッキオ・ロッソ	◎	2021	赤	750	4,200	完売
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 JAN:4595555184412 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出始めていますので、今からが1番美味しい時期でしょう！（2025/1）				

## COLICCHIO

マルコ・コリッキオ

ワインは日常の飲み物で心地良くなってはいけない！

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・プ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
CODB23	Delica Bianco デリカ・ピアンコ	○	2023	白	750	3,600	残少
栽培醸造	【品種】Malvasia Puntinata プンティナータ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！ JAN:4595555184153 花のような上品な香とボカリスエツ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「楽さ」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、もっとドリンクカブルで心地良いワインになるはず。(2025/10)				
CODC24	Delica Bianco "Cinquanta Filari" デリカ・ピアンコ・チンクアンタ・フィラーリ	○	2024	白	750	3,700	出荷開始
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・ピアンコと同じ。マルヴァジア・プンティナータからは骨格と香、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 JAN:4595555184146 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。シリアスさを味わうならこちら！（2026/01）				

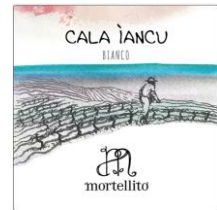
## IL MORTELLITO

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ぱ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。当主タ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の多い気候、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" ピアンコ・カライアंक	◎	2025	白	750		6月上旬
栽培醸造	【品種】90%Grillo, 10%Catarratto ※カライアंक=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" ピアンコ・ヴィアリア	◎	2024	白	750	3,800	6月上旬
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	JAN:8054134690196				

IMRT24	<b>Rosso "Tuttu"</b> ロツ・トゥットゥ	2024	赤	750	3,500	6月上旬
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 JAN:8054134690202 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)			
IMRC25	<b>Rosso "Calaniuru"</b> ロツ・カラニウール	2025	赤	750		6月上旬
栽培醸造	【品種】90%Frappato, 10%Nero d'Avola ※カラニウール=黒葡萄 フラッパートは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。(フラッパートは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	JAN:0			

## 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プ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、フィリッポは元々ベルギーでイタリアンレストランを運営していたが、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	<b>Lamoresca "Bianco"</b> 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! JAN:8054890280723 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	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	クランベリージュース! JAN:8054890280716 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最高に美味しい！(2026/01)				
LMRS24	<b>Lamoresca "Rosso"</b> ラモレスカ・ロツ	○	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:8054890280730 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	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:8054890280747 力強さが主体のラモレスカ・ロツとは異なり、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)				

## 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	<b>Olio Extra Vergine di Oliva "Argilla" 500ml</b> エクストラ・ヴァージン・オリブオイル・アルジッラ	◎		オイル	500	5,600	在庫有
栽培醸造	【品種】Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla, Nocellara del Belice 300本の色々な品種のオリブの樹を所有。非常に希少な、真っ白いオリブ、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 JAN:8054890280761 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)				

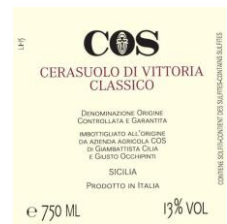
## COS

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年からはアンフォラ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

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	<b>Frappato</b> フラッパート	○	2024	赤	750	4,400	出荷開始
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ボトリング。	今の状態	2023より高い熟度 JAN:8033749750136 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、開けてからすぐ美味しい状態！(2025/12)				
CSRL25	<b>Rosa di Lupo</b> ロザ・ディ・ルーポ		2025	ロゼ	750		6月上旬
栽培醸造	【品種】Nero d'Avola	今の状態	JAN:0				

CSNL24	<b>Nero di Lupo</b> ネロ・ディ・ルーポ	◎	2024	赤	750	4,300	出荷開始
栽培醸造	【品種】 <b>Nero d'Avola</b> 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ボトルリング。	今の状態	悪いところが見つからない JAN:8033749750143 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、グ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)				
CSPR23	<b>Pithos Rosso</b> ピトス・ロッソ	◎	2023	赤	750	5,700	出荷開始
栽培醸造	【品種】 <b>Nero d'Avola</b> 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。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・ダーヴォラのアンフォラ発酵・熟成 JAN:8033749750129 【2022】揮発的で酸化しやすいフラパートを使わず、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)				
CSCC22	<b>Cerasuolo di Vittoria Classico</b> チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア	○	2022	赤	750	5,200	出荷開始
栽培醸造	【品種】 <b>60% Nero d'Avola, 40% Frappato</b> 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 JAN:8033749750600 チェリ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)				
CSCF21	<b>Cerasuolo di Vittoria Classico "Della Fontane"</b> チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・デッラ・フォンタネ	◎	2021	赤	750	7,600	出荷開始
栽培醸造	【品種】 <b>60% Nero d'Avola, 40% Frappato</b> 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ルリング。	今の状態	葡萄からできたとは思えない妖艶さ JAN:8033749750112 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)				
CSRM24	<b>Terre Siciliane Bianco "Rami"</b> テッレ・シチリアーネ・ピアンコ・ラミ	○	2024	白	750	5,100	出荷開始
栽培醸造	【品種】 <b>50% Grillo, 50% Insolia</b> 以前はコントラダ・ラミンガッロの葡萄で造られていたのだからと呼ばれている。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:8033749750150 フレッシュなオレンジに少し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)				
CSZB24	<b>Terre Siciliane Bianco "Zibibbo"</b> テッレ・シチリアーネ・ピアンコ・ジビッポ		2024	白	750	6,200	完売
栽培醸造	【品種】 <b>Zibibbo(Moscato)</b> マルサラ地区の葡萄。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ルリング。	今の状態	JAN:8033749750402				
CSPB22	<b>Pithos Bianco</b> ピトス・ピアンコ		2022	白	750	5,500	7月予定
栽培醸造	【品種】 <b>Grecanico</b> 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ルリング。	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)				
CSMC22	<b>Metodo Classico Frappato "20 mesi"</b> メトド・クラシコ・フラパート・ヴェンティ・メジ	◎	2022	泡口ゼ	750	7,200	出荷開始
栽培醸造	【品種】 <b>Frappato</b> 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、すぐにボトルリングし、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。	今の状態	酸化防止剤無添加 JAN:8033749750617 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。フラパートのサクランボみtain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)				
CSPA22	<b>Moscato Passito "AESTAS SICILIAE"</b> モスカート・パッシート・アエスタス・シチリアE 375ml		2022	甘口	375	6,800	残少
栽培醸造	【品種】 <b>Moscato</b> ヴィットリアのモスカートを8月末に収穫。室内ではなく野外で太陽にあてながら半乾燥させて糖度を上げます。ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。12か月以上タンク内で熟成。その後、瓶内で味わいが馴染むまで12か月以上熟成。	今の状態	#REF!				