

今月の新入港ワイン




出荷ロット【契約店様】バラ混載12本 ※レストラン様への直送もOK!

order@inagakishoten.com

La Raia

Gavi/Piemonte


出荷開始

ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	LRGV24	Gavi "Pleo" ガヴィ・プレオ	○	2024	白	750	3,600	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Cortese	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ため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量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。(2026/05)					
	LRGR21	Gavi Riserva "La Madonnina" ガヴィ・リゼルヴァ・ラ・マドンニナ	◎	2021	白	750	4,900	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Cortese	今 の 状 態	コルテ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んです。樽や酸化のニュアンスは全くない状態で熟成感がはっきりに出ています。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！(2026/05)					
	LRGP20	Gavi "Pise" ガヴィ・ピセ	○	2020	白	750	7,200	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Cortese	今 の 状 態	ストックンガー大樽での長期熟成に挑戦 ストックンガーの大樽は樽香は強くないですが、コルテ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的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。(2026/05)					

Ambra

Carmignano/Toscana

出荷開始

ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	AMBR24	Barco Reale di Carmignano バルコ・レアル・ディ・カルミャーノ	◎	2024	赤	750	3,000	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Sangiovese, Canaiolo, Cabernet, other	今 の 状 態	フレッシュで軽快さが個性！ 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事を楽しめますよ。(2026/01)					






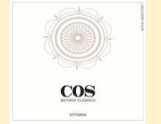

Cascina Val del Prete

Monferrato/Piemonte

出荷開始

ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	VPPR24	Prete Rosso プレテ・ロッソ	◎	2024	赤	750	4,200	出荷開始
栽培 醸造	【品種】70%Nebbiolo, 25%Barbera, 5%Arneis	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・ロッソ・ブリッコ・メディカ	○	2023	赤	750	5,400	残少
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo	今 の 状 態	#REF!					
	VPRV23	Roero Rosso "Vigna di Lino" ロエロ・ロッソ・ヴィーニャ・ディ・リノ	○	2023	赤	750	6,800	残少
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo	今 の 状 態	JAN:4595555184511					
	VPBS24	Barbera d'Alba "Serra de' Gatti" バルベラ・ダルバ・セラ・デ・ガッティ	○	2024	赤	750	4,000	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Barbera	今 の 状 態	フレッシュなバルベラは陽気で発酵 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)					
	VPBC21	Barbera d'Alba Superiore "Carolina" バルベラ・ダルバ・スーパーiore・カロリーナ	◎	2021	赤	750	5,900	残少
栽培 醸造	【品種】Barbera	今 の 状 態	古い樹でしか味わえない滋味深さ 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）。					
	VPRA24	Roero Arneis "Luët" ロエロ・アルネイス・ルエット	○	2024	白	750	3,700	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Arneis	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)					



予約受付開始【予約締切：4/17（金）】

ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	CSFR24	Frappato 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ルング。	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すので、開けてからすぐ美味しい状態！（2025/12）	JAN:8033749750136				
	CSNL24	Nero di Lupo ネロ・ディ・ルーポ	◎	2024	赤	750	4,300	出荷開始
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ボトルング。	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、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）	JAN:8033749750143				
	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	◎	2021	赤	750	7,600	出荷開始
栽培 醸造	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 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ング。	今の 状態	葡萄からできたとは思えない妖艶さ 中盤から後半の繊細で優美な余韻は熟成したブルゴニコのようで、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）	JAN:8033749750112				
	CSZB24	Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" テッレ・シチリアーネ・ビアンコ・ジビッポ		2024	白	750	6,200	完売
栽培 醸造	【品種】Zibibbo(Moscato) 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ヶ月間立ち着かせてからボトルング。	今の 状態	360本のみ	JAN:8033749750402				
	CSPB22	Pithos Bianco ピトス・ピアンコ		2022	白	750	5,500	7月予定
栽培 醸造	【品種】Greccanico 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ヶ月間立ち着かせてからボトルング。	今の 状態	アンフォラ2ヶ月マセラシオンでも美しい 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）	JAN:8033749750174				
	CSMC22	Metodo Classico Frappato "20 mesi" メトド・クラシコ・フラッパート・ヴェンティ・メジ	◎	2022	泡口ゼ	750	7,200	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Frappato 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・ドサーージュ。酸化防止剤無添加。	今の 状態	酸化防止剤無添加 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）	JAN:8033749750617				
	CSPA22	Moscato Passito "AESTAS SICILIAE" 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】Moscato 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	60本のみ	#REF!				

Cascina Roera

Monferrato/Piemonte

出荷開始

ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	CRBR22	Barbera "La Roera" バルベラ・ラ・ロエラ	◎	2022	赤	750	3,800	残少
栽培 醸造	【品種】80%Barbera, 20%Bonarda, Slarina, Freisa 西向き斜面の畑。10月前半に収穫。コンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。60日間以上の長いマセラシオン後、コンクリートタンクで10ヶ月以上の熟成。酸度を得て、アルコール度数を下げる為にスラリーナ等をアッサンブラージュしている。	今の 状態	180本のみ 早く摘まずに熟したバルベラにスラリーナの酸味が加わって、90年代の偉大なバルベラの雰囲気を感じさせます。これだけ熟しているのに、ピュアで綺麗なのは彼等の仕事が正確で丁寧だからこそ。（2026/02）	JAN:4595555184252				
	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リーナ等をアッサンブラージュしている。	今の 状態	180本のみ	JAN:4595555184252				

Bacchereto

Carmignano/Toscana


出荷開始

ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	BACA21	Carmignano "Terre a Mano" カルミャーノ・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醸造。温度管理はしない。18ヶ月間、古オーク樽で熟成。ノンフィルター。	今の 状態		JAN:4595555184160				
	BAAB22	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サッソカルロ・テッレ・ア・マーノ・ビアンコ		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、一部真菌が附着する事もある。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				

Santa10

Siena/Toscana

出荷開始

ラベル	コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
	SDSS22	Santa Subito サンタ・スベイト	◎	2022	赤	750	3,600	出荷開始
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、ボトルング。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 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くる年で、いつもより充実感があります。レバペーストや猪ラガーなどトスカナの伝統的料理と相性抜群。（2025/10）	JAN:4595555184122				