

稲垣商店

今月の新入港ワイン


出荷ロット【契約店様】バラ混載12本 ※レストラン様への直送もOK!

order@inagakishoten.com

FILIPPI

Soave/Veneto




6/8出荷開始予定

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
	CSRL25	Rosa di Lupo ロザ・ディールポ	○	2025	ロゼ	750	4,300	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Nero d'Avola	今 の 状 態	初ヴィンテージ!	JAN:8033749750242				
	シリカを多く含む砂岩土壌。樹齢は15年程度の比較的若い畑を使用。ネロディールポと同じタイミングで収穫し、コールド・マセラシオンなしでダイレクトプレスして発行開始。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成させてからボトルング。		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。(2026/06)					

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	在庫有
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	JAN:8033055280679				
	酸化鉄を含む赤土に砂質を含む南ガヴィの典型的な土壌。平均樹齢は20年以上。早朝に収穫し、15度の低い温度で野生酵母のみで醗酵。3~6ヶ月シュール・リー熟成。酸素に触れない環境でボトルング。品種由来の揮発的な香りをワインに残している。		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。(2026/05)					
	LRGR21	Gavi Riserva "La Madonnina" ガヴィ・リゼルヴァ・ラ・マドンニナ	◎	2021	白	750	4,900	完売
栽培 醸造	【品種】Cortese	今 の 状 態	コルテーゼが熟成した時の素晴らしい香り	JAN:8033055280433				
	石灰岩層があるラ・マドンニナ畑のみ。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、澱と共にステンレスタンク内で熟成。その後、ボトルングしてから最低6ヶ月以上熟成する事でナツツのような香ばしさを得る。		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	在庫有
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	JAN:8033055280341				
	最良年のみ造られる。南ガヴィの典型的な赤土壌で標高300m、南斜面の畑。発酵から25HLのストックンガー大樽で行い、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ヶ月低い温度で熟成。ボトルングしてから最低6ヶ月熟成。		ストックンガー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的です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)					

RONCO SEVERO

Colli Orientali del Friuli/Friuli Venezia Giulia


6/8出荷開始予定

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
	ROFR22	Friulano フリウアーノ	○	2022	白	750	7,600	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Friulano	今 の 状 態						
	できるだけ収穫を遅らせて葡萄の持つポテンシャルを高める事が最重要。トロンコニック解放樽で野生酵母のみで発酵。マセラシオンは24~60ヶ月。その後、スラヴォニア大樽で24ヶ月熟成(シュール・リー11ヶ月間)してから出荷。							
	RORG22	Ribolla Gialla リボッラ・ジャッラ	○	2022	白	750	7,600	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Ribolla Gialla	今 の 状 態						
	できるだけ収穫を遅らせて葡萄の持つポテンシャルを高める事が最重要。トロンコニック解放樽で野生酵母のみで発酵。マセラシオンは24~60ヶ月。その後、スラヴォニア大樽で24ヶ月熟成(シュール・リー11ヶ月間)してから出荷。							
	ROPG22	Pinot Grigio ピノ・グリージョ	○	2022	白	750	7,600	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Pinot Grigio	今 の 状 態						
	できるだけ収穫を遅らせて葡萄の持つポテンシャルを高める事が最重要。トロンコニック解放樽で野生酵母のみで発酵。マセラシオンは24~30ヶ月。その後、スラヴォニア大樽で24ヶ月熟成(シュール・リー11ヶ月間)してから出荷。							
	ROML21	Malvasia マルヴァジア	○	2021	白	750	8,900	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Malvasia	今 の 状 態						
	できるだけ収穫を遅らせて葡萄の持つポテンシャルを高める事が最重要。トロンコニック解放樽で野生酵母のみで発酵。マセラシオンは24~60ヶ月。その後、スラヴォニア大樽で24ヶ月熟成(シュール・リー11ヶ月間)してから出荷。							
	ROSC22	Schioppettono di Prepotto スキオペッティエーノ・ディ・プレポット	○	2022	赤	750	8,900	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Schioppettono	今 の 状 態						
	できるだけ収穫を遅らせて葡萄の持つポテンシャルを高める事が最重要。スキオペッティエーノの最良の区画として知られるプレポット。発酵はトロンコニック大樽で4時間ごとにモンタージュをしながら20日間のマセラシオン。その後、スラヴォニア大樽に移し変えて30ヶ月以上熟成。							




FILIPPI

Soave/Veneto

6/8出荷開始予定

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
	FIGOTI	Vin da Goti 1,000ml ヴァイン・ダ・ゴティ	○	NV	白	1,000	4,600	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Garganega	今 の 状 態	1リットル! 中身はソアヴェなのでお得!	JAN:4595555184764				
	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むワインを目指して造られました。カステチエーロ、ヴィーニエ・デッラ・プラ、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、すぐにボトルング。		しっかり完熟を待って収穫しているでジャバ(シャバ)の安ワインではないんです! 少しでもマセラシオンしているのがガルガネガの旨味をしっかりと感ぜさせてくれます。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)					



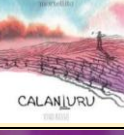

6/8出荷開始予定

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
	AMRT25	Barco Reale di Carmignano Rosato バルコ・レアレ・ディ・カルミニャーノ・ロザート		2025	ロゼ	750	2,900	出荷開始 JAN:0
栽培 醸造	【品種】Sangiovese, Canaiolo, Cabernet, other サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリとモンテフォルティ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						
	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 JAN:8033064690940
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！ 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カッタやバスタと一緒に飲めば、何のストレスもないスカナーの食卓を楽しめますよ。(2026/01)					
	AMSC23	Carmignano "Santa Cristina in Pili" 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	3,900	出荷開始 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ブラージュ。	今の状態						

IL MORTELLITO

Carmignano/Toscana

6/8出荷開始予定

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
	IMBC25	Bianco "Calaiancu" ピアンコ・カライアंक		2025	白	750	3,600	出荷開始 JAN:0
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						
	IMBV24	Bianco "Viaria" ピアンコ・ヴィアリア		2024	白	750	4,000	出荷開始 JAN:8054134690196
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						
	IMRC25	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウール		2025	赤	750	3,600	出荷開始 JAN:0
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						
	IMRT24	Rosso "Tuttu" ロッソ・トゥットゥ		2024	赤	750	4,000	出荷開始 JAN:8054134690202
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						

GIOVANNI CANONICA

Barolo/Piemnote

6月下旬予定

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
	CABP22	Barolo "Paiagallo" バロ・ロ・パイアガッロ		2022	赤	750		6月下旬 JAN:0
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						
	CABG22	Barolo "Grinzane Cavour" バロ・ロ・グリンツァーネ・カヴール		2022	赤	750		6月下旬 JAN:0
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						