

# 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

## FRIULI VENEZIZ GIULIA

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI | RONCO SEVERO **NEW!!!**

## 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て美味しいのです！

Prosecco/Veneto

生産者情報、在庫等はこちらから  
▼クリック

[WEB PAGE](#)



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	出荷開始
栽培醸造	【品種】Glera ヴァルドッピアーデネとの堺、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、現地で飲んでる感じに近いグレイ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)	JAN:8052439180077			
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lezマート		2024	泡ロゼ	750		7月予定
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・スペリオール・ヴァルドッピアーデネ・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 フラッグシップワイン！グレイラに少し土着品種のヴェルディーツが混ざる。ヴァルドッピアーデネ北東の自社畑。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 ヴァルドッピアー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ーツ種がブレンドされているからです。余韻の長さが葡萄の質の高さが解ります。完成形ですね。(2026/02)	JAN:8052439180183			
MSRGEB	Prosecco SP Valdobbiadene "Rive di Guia" Extra Brut プロセッコ・スペリオール・ヴァルドッピアーデネ・リヴェ・ディア・エクストラ・ブリュット		NV	泡白	750		7月予定
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・スペリオール・ヴァルドッピアーデネ・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 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ちゃいます。(2026/01)	JAN:8052439180701			

# GIOVANNI CANONICA

Barolo/Piemonte

ジョヴァンニ・カノニカ

ジャンフランコ・ソルデーラからの紹介

〔予約販売〕

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、可憐さはセッラランガにはない個性。常にカノニカらしさが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ーンツアーネ・カヴールの生産も開始。



生産者情報、在庫等はこちらから

▼クリック

WEB PAGE



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						完売
栽培醸造	【品種】Nebbiolo グリーンツアーネ・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:4595555184429
CABP22	Barolo "Paialgallo" バローロ・バイアガッロ		2022	赤	750	14,800	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・グリンツアーネ・カヴール		2022	赤	750	14,800	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

Barolo/Piemonte

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

〔予約販売〕

セラーには「パルクの唯一の使い道」と書かれたパル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えていた故ベッパ・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。



生産者情報、在庫等はこちらから

▼クリック

WEB PAGE



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RIBA25	Barbera d'Alba バルベラ・ダルバ		2025	赤	750		10月予定
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					
RILN24	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ		2024	赤	750		10月予定
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					
RIBT22	Barolo "Tre Tine" バローロ・トレ・ティン		2022	赤	750		10月予定
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つの畑のアッサンプラージュ。マセラシオンは葡萄の状態を見ながら30日前後で調整。30度を超えるような水で冷却する。発酵終了後、スラヴォニア大樽に移し替えて36ヶ月以上熟成。	今の状態					
RIBB22	Barolo "Bussia" バローロ・ブッシア		2022	赤	750		10月予定
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度を超えるような水で冷却する。発酵終了後、スラヴォニア大樽に移し替えて36ヶ月以上熟成してからボトリング。ノン・フィルター。	今の状態					
RIBR22	Barolo "Brunate" バローロ・ブルナーテ		2022	赤	750		10月予定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo «ラ・モツツ»マセラシオンは葡萄の状態を見ながら30日前後で調整。30度を超えるような水で冷却する。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

Barolo/Piemonte

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

〔予約販売〕

バローロを語る上で外す事の出来ない歴史のカンティーナ。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、在庫等はこちらから  
▼クリック

WEB PAGE



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		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ヵ月熟成してからボトリング。	今の状態				JAN:4595555184856	
GMLN23	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ		2023	赤	750		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・ネッピオーロ。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とする。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

Barolo/Piemonte

ジャコモ・コンテルノ

バローロの頂点モンフォルティノ

〔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、チエレッタを取得。ガッティナーラの生産も開始。



生産者情報、在庫等はこちらから  
▼クリック

WEB PAGE



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
GGBA23	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		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	
GGBL21	Barolo "Francia" バローロ・フランチャ		2021	赤	750		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	
GGBR19	Barolo Riserva "Monfortino" バローロ・リセルヴァ・モンフォルティノ		2019	赤	750		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程度で活性化させた石灰質と砂岩、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

Barbaresco/Piemonte

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

〔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。



WEB PAGE



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		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・ネッピオーロ		2023	赤	750		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・セラフィーノの妻を、しっかり感じさせてくれるながら、少し緩さがあって楽に飲めるのも良いんです。勿論、熟成させても面白そうですが、個人的には今の少し硬く、少し緩いネッピオーロが好きです。（2026/02）			JAN:4595555184757	

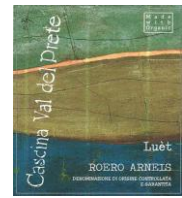
# CASCINA VAL DEL PRETE

Roero/Piemonte

カッシーナ・ヴァル・デル・プレテ

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ナロ川と近く、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。



WEB PAGE



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
VPPR25	Prete Rosso プレテ・ロッソ		2025	赤	750		9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					JAN:0
VPRB23	Roero Rosso "Bricco Medica" ロエロ・ロッソ・ブリッコ・メディカ	○	2023	赤	750	5,400	7月予定
栽培醸造	【品種】Nebbiolo ミク・クロン主体の畑、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、ボトルリングしてから6ヶ月以上熟成。	今の状態	【ミク・クロン】垂直性のネッビオーロ ミク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かすはず。熟成したら面白そう。(2026/04)			JAN:4595555184504	
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 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、ボトルリングしてから6ヶ月以上熟成。	今の状態	【ランピア・クロン】水平性のネッビオーロ 昔ながらの色々なクロンが混植された畑。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)			JAN:4595555184511	
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	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、フレッシュで生き活きた果実が特徴的。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:4595555184481	
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、少しひびいた老練な味わい。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)			JAN:4595555184498	
VPRA24	Roero Arneis "Luët" ロエロ・アルネイス・ルエット	○	2024	白	750	3,700	在庫有
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。翌春にボトルリングして熟成。	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:4595555184450	
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1リットルで発酵。7ヶ月間シュール・リー状態で熟成してからボトルリング。	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:4595555184467	

# CASCINA IULI

Basso Monferrato/Piemonte

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、バラトウチャット、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。カンティエナ前の一枚畑は1度も農薬が使用された事ありません。



生産者情報  
PDFをクリック

WEB PAGE



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	残少
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。(2026/04)			JAN:8052400330005	
CITD23	Ta-Da! タダ	○	2023	赤	750	4,900	9月予定
栽培醸造	【品種】Pinot Nero, Barataciat, Slarina, Grignolino ピノ・ネロ、バラトウチャット、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:8052400330081	

# SUMMER WOLFF

Basso Monferrato/Piemnte



WEB PAGE



サマー・ウルフ

絶滅したかと思われていたバトウチャットの復活

レストランのウエイテスからソムリエ、トスカー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。

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 エツテ	◎	(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。エツテは次男エトローレの愛称。	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。香は控えめで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)				JAN:4595555184221

# CASCINA ROERA

Alto Monferrato/Piemnte



WEB PAGE



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。近年ではスラーナ種の栽培を始め、バルベーラの選摘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。

コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CRBR23	Barbera "La Roera" バルベーラ・ラ・ロエラ	○	2023	赤	750	4,200	在庫有
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ーラの特徴がよく出ています。(2026/04)				JAN:4595555184252
CRBZ21	Barbera "Zero" Senza SO2 バルベーラ・ゼロ	○	2021	赤	750	4,000	残少
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 酸化防止剤無添加だけに輸送されて疲れている印象。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:4595555184269
CRBS21	San Martino サン・マルティーノ		2021	赤	750	5,400	7月予定
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ため乾燥に強い。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	完全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:4595555184528
CRRC19	Cardin カルディン		2019	赤	750		7月予定
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					JAN:0
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	凄く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。今飲んで美味いですが、少し寝かせて欲しいワインです。(2026/01)				JAN:4595555184542
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ない。伝統的な30日間の長いマセラシオン。セメントタンクで発酵後、古い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ないフレイザは珍しいですね。(2026/02)				JAN:4595555184825
CRNP17	Nebbiolo "Piva" ネッピオーロ・ピヴァ		2017	赤	750		7月予定
栽培 醸造	【品種】Nebbiolo カーゼ・コリーニのバルラの西側にある森に囲まれた畑で西斜面の粘土石灰土壌。種子まで使うので収穫を最大限遅らせ、10月後半の収穫。コンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60〜70日。熟成は大樽で36ヶ月、瓶内で12ヶ月以上。	今の 状態	飲み頃のネッピオーロは貴重				JAN:0
CRCP25	Bianco "Ciapin" ピアンコ・チャピン		2025	白	750		7月予定
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:0
CRCA22	Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レイエ	◎	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:4595555184306

# 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・ロッシン・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



WEB PAGE



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豊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)				
LRGR22	Gavi Riserva "La Madonnina" ガヴィ・リゼルヴァ・ラ・マドンニーナ	0	2022	白	750	5,000	6月下旬
栽培 醸造	【品種】Cortese 石灰岩層があるラ・マドンニーナ畑のみ。15度から野生酵母で発行開始。25日以上発行が、ゆっくりが長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 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。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)				

# POJER e SANDRI

ポイエ・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



WEB PAGE



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。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。	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）				
PSMT24	Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トゥルガウ・パライ (SC)	◎	2024	白	750	3,900	在庫有
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 標高650-750mの南東向き一枚畑で石灰比率が最も高い。この地域では最も長い時間太陽の恩恵を受け凝縮している。ステンレスタンクで低温発酵。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。	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	4,600	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 ファエド地区（堆積土壌）の果実感とチェンブラ（火山岩）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低温発酵。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。	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)				
PSRI25	Riesling リースリング (SC)		2025	白	750	4,600	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 標高700mのパライ（ファエド）の上部と標高450mで火山岩土壌のチェンブラ地区のアッサンブラージュ。ステンレスタンクで発酵後、古いアカシア樽で6ヶ月熟成。	今の状態	JAN:8053676061068				
PSSB24	Sauvignon ソーヴィニオン (SC)	◎	2024	白	750	4,300	在庫有
栽培 醸造	【チェンブラ地区】火山岩 標高400mで火山岩土壌のチェンブラにある畑で鉄分が多いのが特徴。ロワールともNZとも違うバランス感に優れたソーヴィニオンを目指している。ステンレスタンク発酵、熟成。6ヶ月シュール・リー。	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さに、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)				
PSMM21	Muller Thurgau "Monogramma" ミュラー・トゥルガウ・モノグラム (SC)	0	2021	白	750	4,900	出荷開始
栽培 醸造	遅摘みでミュラー・トゥルガウのもう一つの個性を表現 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 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）				
PSPN25	Pinot Nero ピノ・ネロ		2025	赤	750	4,600	6月下旬
栽培 醸造	【ファエド地区】ドロミテ堆積土壌 ファエド地区の標高600m以上の高地にある石灰含有量の多い区画。トレンティーノのクローンとブルゴニョから植樹したクローンの混植。ステンレスタンクで発酵、古樽で6ヶ月以上熟成。	今の状態	JAN:8053676061174				
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	0	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 アルコール度数が10%以下でスモミたいな酸味があるので疲れない！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 Infito ゼロ・インフィート	2025	泡白	750	4,600	完売
栽培 醸造	SO2無添加/減ごと!【予約限定品】 PIWI品種ソラリスを使った「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%ブリッツァンテ。	今の 状態				JAN:0

## RONCO SEVERO

Colli Orientari del Friuli/Friuli

ロンコ・セヴェロ

重厚さは必要ない!塩味とスパイス、旨味系オレンジワイン

ヨスコ・グラヴネル、スタンコ・ラディコン、ダリオ・プリンチッチ等に学んだ次世代生産者の1人がロンコ・セヴェロ当主ステファノ・ノヴェッロ。明るく人懐っこい性格で周辺の生産者から愛される存在です。一方、独自の感覚で早い段階から長期マセラシオンながら「濃厚さ」や「強さ」ではなく「繊細さ」や「綺麗さ」を重要視し土地のミネラルを表現する新しいスタイルを確立。マセラシオンで品種個性やテロワールを壊すことなく、この土地にしかない個性を表現しています。



WEB PAGE



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 フリウラーノ	◎	2022	白	750	7,600	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Friulano 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。トロンコニク解放桶で野生酵母のみで発酵。マセラシオンは24~60日。その後、スラヴォニア大樽で24ヶ月熟成(シユール・リー11ヶ月間)してから出荷。	今の 状態	フリウラーノらしさ フリウラーノ特有の少しヴェジタルな爽やかさがしっかりと感じられるのがこの生産者の素晴らしい。オレンジワインであっても品種個性が素直に感じられます。アルコール度数が高めなのはしっかりと収穫を待っているから。(2026/06)			JAN:4595555184863	
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 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。トロンコニク解放桶で野生酵母のみで発酵。マセラシオンは24~60日。その後、スラヴォニア大樽で24ヶ月熟成(シユール・リー11ヶ月間)してから出荷。	今の 状態	オイリーで肉厚 リボッラのオイルのような丸み、豊かさが素晴らしいリッチですが酸は控えめ。酸でバランスをとるようよりタンニンでバランスをとっています。強い年だけに少し時間が必要ですが、抜栓後、時間と共に開いていきます。(2026/06)			JAN:4595555184887	
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 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。トロンコニク解放桶で野生酵母のみで発酵。マセラシオンは24~30日。その後、スラヴォニア大樽で24ヶ月熟成(シユール・リー11ヶ月間)してから出荷。	今の 状態	ベストバランス!だらしない ピノ・グリージョのマセラシオンは苦く重なりがちですが、このワインはフレッシュで素直な果実が心地良く、飲み進んで飽きないんです。食中でも1杯のグラスワインでも満足できる美味しさ。しかも熟成ポテンシャルも高いんです。(2026/06)			JAN:4595555184870	
ROML21	Malvasia マルヴァジア	◎	2021	白	750	8,900	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Malvasia 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。トロンコニク解放桶で野生酵母のみで発酵。マセラシオンは24~60日。その後、スラヴォニア大樽で24ヶ月熟成(シユール・リー11ヶ月間)してから出荷。	今の 状態	高貴さを感じさせる品種 この地域で最も高貴な品種とされているのがマルヴァジア。オレンジワインにしてもワインの輪郭は失われず、アタックではない中盤からの複雑性を楽しませてくれます。重さや甘さで満足させるオレンジではない大人のオレンジワイン。(2026/06)			JAN:4595555184894	
ROSC22	Schioppettino 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】Schioppettino 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。発酵はトロンコニク大樽で4時間ごとにル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。	今の 状態	スキオペッティエーノの故郷 樹齢が高いスキオペッティエーノなので青さはなく、充実した果実を持っていてメルローのような滑らかさとカシス、チョコレートにスパイスが入ったような独特のバランス感。難しい品種ですが完璧なバランスなので誰もが満足できます。(2026/06)			JAN:4595555184900	

## TERRAZZE SINGHIE

Carcare/Liguria

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・ミリ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。



WEB PAGE



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まじいポテンシャルに気付かされるはず。あと半年熟成すれば最高です!(2026/)			JAN:4595555184788	
TSTC23	Tre Cru トレ・クル	○	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。(I)			JAN:4595555184795	
TSVP23	Vepi ヴェピ	○	2023	白	750	9,800	在庫有
栽培 醸造	【品種】Vermentino カリアーレ地区の海から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 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、白身肉でも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)			JAN:4595555184801	
TSPP23	Pipe ピペ	◎	2023	白	750	9,800	在庫有
栽培 醸造	【品種】Pigato ピアニャ地区の赤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! 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。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)			JAN:4595555184818	

# ANTONIO PANIGADA

San Colombano/Lombardia

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なり下がり、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。単一畑ラ・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・パニーノ	◎	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つ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！ 完全したバルベラー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)	JAN:4595555184610			
APME11	San Colombano "Banino" La Merla サン・コロンバーノ・パニーノ・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、微発砲も残っていた為、セラーで長く寝かされてきました。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た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めるワイン！ (2026/01)	JAN:4595555184627			
APME19	San Colombano "Banino" La Merla サン・コロンバーノ・パニーノ・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 2018年はリッチ過ぎるくらいリッチでしたが、2019はより甘味が少なくドライで大人っぽい印象。まだ完全に開いている感じではなく、抜栓後、少し時間をおいてからの方が、より美味しく飲めるはずです。 (2026/02)	JAN:4595555184641			
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パ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:4595555184658			

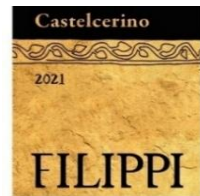
# FILIPPI

Soave/Veneto

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。アンフロア発酵・熟成、複数ヴィ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」と言うフィリッポ。



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 ヴィン・ダ・ゴティ	○	NV	白	1,000	4,600	出荷開始
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むワインを目指して造られました。カステチエーノ、ヴィーニエ・テッラ・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！ しっかり熟成を待って収穫しているのでジャバジ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)	JAN:4595555184764			
FISC24	Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" ソアヴェ・コッリ・スカリジェリ・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。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)	JAN:4595555184771			
FISB22	Soave Colli Scaligeri "Vigne della Bra" ソアヴェ・コッリ・スカリジェリ・ヴィーニエ・テッラ・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。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。暑い年ならでは香ばしさが良い！ (2025/8)	JAN:4595555184320			
FITT23	Trebbiano "Turbiana" トレビアーノ・トルビアーノ	◎	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？だれることなく大きな骨格で厚みがあります。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:4595555184337			
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 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:4595555184344			
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ヴィ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)	JAN:0			

# CA LA BIONDA

Valpolicella/Veneto

カ・ラ・ピオンダ

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。



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	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や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。透明感のあつて軽やかに優雅！（2025/12）			JAN:8030562000042	
CBVC22	Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スペリオール・カザルヴェッリ	○	2022	赤	750	5,600	9月予定
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 マラーノ渓谷らしさ全開！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。酸に引く張られて長い余韻は綺麗！（2025/12）			JAN:8030562000097	
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。樹齢が高いので収量は少なく、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	【2019】ヴァルポリチェッラより酸度高い！ 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。軽やかささえ感じさせ、輪郭がはっきりしています。余韻は酸に引く張られて垂直性を作っています。素晴らしい！（2026/01）			JAN:8030562000011	
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… 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はだけに、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）			JAN:4595555184238	
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 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）			JAN:8030562000059	

# BACCHERETO "TERRE A MANO"

Carmignano/Toscana

バッケレト "テッレ・ア・マノ"

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。トレビアーノの選摘み、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。



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・マノ	○	2021	赤	750	7,400	在庫有
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 2020とは違い、比較的冷涼で雨が多かった年ですが春先の雹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日目美味しい！（2026/04）			JAN:4595555184160	
BAA22	Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco サツカルロ・テッレ・ア・マノ・ピアンコ	◎	2022	白	750	7,600	在庫有
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	貴腐菌の優雅な甘味 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、シナモンにアンズ餡のような親しみやすい旨味があって全く難しさが無いので、今飲んでよし、熟成させてもよし！（2026/04）			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 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、熟成向きのヴィンセ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ずるはず。 （2025/3）			JAN:4595555184061	

# 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わえる貴重な存在。



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
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母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度移し替えて悪い醗のみを取除き、ステンレスタンクで熟成。白ワインに近い造り。	今 の 状 態				JAN:0	

AMBR24	Barco Reale di Carmignano バルコ・レアレ・ディ・カルミヤーノ	◎	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ちゃいますよ。(2026/04)				
JAN:8033064690940							
AMSC23	Carmignano "Santa Cristina in Pilli" カルミヤーノ・サンタ・クリスティーナ・イン・ピッリ		2023	赤	750	3,900	出荷開始
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	JAN:0				
JAN:0							
AMRE22	Carmignano Riserva "Elzana" カルミヤーノ・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	なっつりとした果実と熟成感 粘土の多いエルツァーナらしい丸くなっつりとした酒質。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空めに感じますが、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)				
JAN:8033064690902							
AMRM22	Carmignano Riserva "Montalbiolo" カルミヤーノ・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年最高のカルミヤーノ 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スリ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)				
JAN:8033064690926							

## SANTA 10

サンタ・デイエチ

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全まで収穫を待ち、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で非常にドライ。

Siena/Toscana



WEB PAGE



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てあるトレビアーノ種は、ゆっくり熟すので、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！完全しているのに酸味もあるので、飲み疲れしないです。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く張られ、爽やかに伸びていきます。(2025/12)				
JAN:4595555184108							
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4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	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ばっちり。抜栓後1～3日目美味しくすね。(2025/12)				
JAN:4595555184115							
SDSS22	Santa Subito サンタ・スビト	◎	2022	赤	750	3,600	在庫有
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て、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)				
JAN:4595555184122							
SDSD20	Santa 10 サンタ・デイエチ	○	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	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)				
JAN:4595555184139							

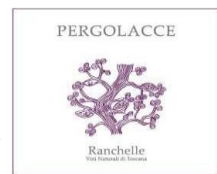
## RANCHELLE

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。農薬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



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
RAR024	Roccolina Bianco ロコリーナ・ビアンコ		2024	白	750		9月上旬
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:0				
JAN:0							
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	安定感抜群 JAN:4595555184375 地中海的な雰囲気はアン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)				
JAN:4595555184375							

RAC024	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	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、蜂蜜のような可愛い果実の甘味とフレッシュさが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）				
JAN:	4595555184382						
RAPR24	Pergolacce Rosso ペルゴラッチェ・ロッソ		2024	赤	750		9月上旬
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%アリカンテのペルゴラッチェ畑。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き。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）				
JAN:	0						
RAPM22	Poggiomatto 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:	4595555184405						
RAMR24	Millocchio Rosso ミロッキオ・ロッソ		2024	赤	750		9月上旬
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、今が1番美味しい時期でしょう！（2025/1）				
JAN:	0						

## 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



コード	商品名	状態	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CODB24	Delica Bianco デリカ・ビアンコ	○	2024	白	750	3,700	在庫有
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。野生酵母で発酵。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、もっとドリンクアップルで心地良いワインになるはず。（2025/10）				
JAN:	4595555184153						
CODC24	Delica Bianco "Cinquanta Filari" デリカ・ビアンコ・チンクアンタ・フィラーリ	○	2024	白	750	3,700	在庫有
栽培 醸造	【品種】50%Malvasia Puntinata, 30%Falanghina, 20%Gre 所有する畑の中でマルヴァジアとフランギーナ、グレーコが混植されている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・プンティナータからは骨格と香、フランギーナから酸味、グレーコ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。シリアスさを味わうならこちら！（2026/01）				
JAN:	4595555184146						

## 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。当主ダ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が多い気候、また日本人の味覚にも合います！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



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

San Michele di Ganzaria/Sicilia

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。



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)	JAN:8054890280723			
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	クランベリージュース！ 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クラン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いて最高に美味しい！（2025/01）	JAN:8054890280716			
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日以上とバロロ並み。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 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:8054890280730			
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（石灰ストーン）の3つの品種、3つの土壌のアッサンプラージュ。3週間のマセラシオン後、1年間セメントタンクで熟成。その後瓶内熟成2年。長期熟成タイプ。	今の 状態	ネレッロ・マスカレーゼの広がり 力強さが主体のラモレスカ・ロッソとは異なり、ネレッロ・マスカレーゼが加わる事で綺麗さ、繊細さ、そして余韻の大きさが加わっています。甘酸っぱい赤系果実のアタックから始まり、水平に広がるような余韻の大きさは優雅です。(2025/10)	JAN:8054890280747			

## 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・オリブオイル・アルジッラ	◎	0	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、レウク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ックで保存。ボトリング。	今の 状態	華やかで少しだけスパイシー 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、プルスカッタや、ちょっとした料理のアクセントに。(2025/10)	JAN:8054890280761			

## COS

Vittoria/Sicilia

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・ヴィットリアのバ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。



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	在庫有
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 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、開けたからすぐ美味しい状態！（2025/12）	JAN:8033749750136			
CSRL25	Rosa di Lupo ロザ・ディループ	◎	2025	ロゼ	750	4,300	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Nero d'Avola 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。ネロディループ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。ステンレスタックで6ヶ月以上熟成させてからボトリング。	今の 状態	初ヴィンテージ！ 鮮烈な酸と果実が、ロゼになってもしっかりネロダーヴォラを主張しています。白ワインに近い軽快なロゼなので暑い季節に少し強めに冷やしても美味しいですし、高めの温度で旨味を味わっても良いと思います。(2026/06)	JAN:8033749750242			
CSNL24	Nero di Lupo ネロ・ディループ	◎	2024	赤	750	4,300	在庫有
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。明るく黒系果実ですが、カビや日陰のニュアンスが全くなく、カシー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タナカ地区のネロ・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:8033749750129			
cSCC22	Cerasuolo di Vittoria Classico チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア	○	2022	赤	750	5,200	在庫有
栽培 醸造	【品種】60% Nero d'Avola, 40% Frappato 除梗して上部を開けたコンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。15〜20日程度マセラシオン。発酵終了後に4,000リットルのスラヴォニア大樽に入れて1年、コンクリートタンクで1年熟成してからボトリング。瓶内熟成6ヶ月以上で出荷。	今の 状態	チェラスオーロの教科書 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)	JAN:8033749750600			

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	在庫有
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リング。	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	Terre Siciliane Bianco "Rami" テッレ・シチリアーネ・ピアンコ・ラミ	○	2024	白	750	5,100	在庫有
栽培醸造	【品種】50% Grillo, 50% Insolia 以前はコントラダー・ラミンガッロの葡萄で造られていたのでラミと呼ばれている。10日間コールド・マセラシオンしてからタンクで野生酵母のみで発酵。15日間程度マセラシオン。その後、移し替えて良質の澱のみ残して10ヶ月間シュール・リー熟成。	今の状態	チャーミングでも旨味あります フレッシュなオレンジに少しトロピカルなパイナップルっぽいニュアンスが入って明るい印象。既に開いているので、相変わらず使いやすいオレンジワインですね。熟成ポテンシャルは、かなり高いので少し寝かせておくのも良いかもです。(2026/02)				
CSZB24	Terre Siciliane Bianco "Zibibbo" 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】Zibibbo(Moscato) 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リング。	今の状態	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】Grecanico 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。	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)				
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	在庫有
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 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)				
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	JAN:8033749750204				