

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

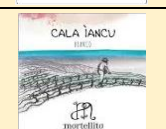
CASCINA VAL DEL PRETE

Roero/Piemonte

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
	VPRB23	Roero Rosso "Bricco Medica" ロエロ・ロッソ・ブリッコ・メディカ		2023	赤	750	5,400	出荷開始
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、ボトルリングしてから6ヶ月以上熟成。		今の 状態	【ミケ・クローン】垂直性のネッピオーロ 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、よりバルベ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)				
JAN:4595555184504								
	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潑刺 ジュシーで緻密！バルベラらしい躍動感のある酸味が健康的でストレートに伝わってきます。余計なものを感じさせない裸のバルベラの明るく健康的な美味しさは嫌いな人がいないでしょう。(2025/09)				
JAN:4595555184481								
	VPBC21	Barbera d'Alba Superiore "Carolina" バルベラ・ダルバ・スペリオレ・カロリーナ		2021	赤	750	5,900	残少
栽培 醸造	【品種】Barbera 樹齢70年以上の畑（樹勢弱く、房が小さく果実も小さい）。9月中旬に収穫してステンレスタンクで発酵。30日程度の長期マセラシオン。大樽で24ヶ月、瓶内で12ヶ月熟成。マール土壌のバルベラは複雑性が出る（粘土はストレートで酸が強い）。		今の 状態	古い樹でしか味わえない滋味深さ 樹齢の高さが効いています。ジュシーさはなく、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ピオーロのよう。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	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日間漬けて3日間漬けてから発酵。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瓶熟成。		今の 状態	砂地のアルネイスより大人っぽい フルーツよりもミネラルや酸の真っすぐさを味わうワイン。アルネイスのアロマティックさは抑えられているので、押しつけがましくなく、食事の邪魔をしません。砂地のアルネイスとは、ちょっと違う大人のアルネイスです。(2025/09)				
JAN:4595555184450								

IL MORTELLITO

Noto/Sicilia

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" ビアンコ・カライアंक	◎ 今の 状態	2025	白	750	3,600	出荷開始
栽培 醸造	【品種】90%Grillo, 10%Cataratto ※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。Grillo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。アッサンプラーシェしてからステンレスタンクで6ヶ月間熟成。SO2はボトルリング直前に少量を添加。							
	IMBV25	Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア	◎ 今の 状態	2025	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はボトルリング直前に少量を添加するのみ。							
	IMRC25	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウール	◎ 今の 状態	2025	赤	750	3,600	出荷開始
栽培 醸造	【品種】Frappato ※カラニウール＝黒葡萄 2024年からフラッパート100%になりました。フラッパートは8月下旬から9月初旬。野生酵母のみで自然発酵。1週間以内のマセラシオンで軽快に仕上げる。ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。SO2はボトルリング前に少量を添加。							
	IMRT25	Rosso "Tuttu" ロッソ・トゥットゥ	○ 今の 状態	2025	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。							

COS

Vittoria/Sicilia

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・ディル・ポ		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)				

AMBRA

Carmignano/Toscana

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	今の 状態	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去除し、ステンレスタンクで熟成。白ワインに近い造り。			白ワインみたいな軽快なロゼ 少し早く摘んでいるのでフレッシュなリンゴ酸的な爽やかさが残っていて難しくなく、軽快！何も考えずに土曜日の午前中から飲みたいロゼワイン。価格もお手頃なので、ランチタイムのグラスワインにも最適です。(2026/06)		JAN:8033064690957		
	AMBR24	Barco Reale di Carmignano バルコ・レアレ・ディ・カルミニャーノ	今の 状態	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プラーシェする。			フレッシュで軽快さが個性！ イタリアのトゥットリアアで出ているフレッシュで、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！フレッシュマトのプ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トスカナの食卓を楽しめちゃいますよ。(2026/01)		JAN:8033064690940		
	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	今の 状態	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プラーシェ。			少しシリアスで緊張感がある 例年よりは凝縮度は低く、タンニンも細かいので既に開いていて美味しい状態。雨の年だけに陽気さはなく、少し陰気で温った印象でメリハリがあります。サンジョヴェーゼらしい素直なワインです。(2026/06)		JAN:8033064690810		

SANTA 10

Siena/Toscana

8月上旬出荷開始予定

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
	SDTR23	Teresa テレザ	今の状態	2023	ロゼ	750	4,800	残少
栽培 醸造	【品種】Sangiovese 標高280mで北向き斜面に植えてあるサンジョヴェーゼを収穫して、優しく破碎。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。			赤ワインに負けない構成力 日本をイメージして作られたエチケットは可愛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て驚きます…。サンジョヴェーゼの個性ばっちり。抜栓後1〜3日目目が美味しいですね。(2025/12)				
	SDSD21	Santa 10 サンタ・ディエチ	今の状態	8月上旬				
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土壤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。							

CASCINA ROERA

Monferrato/Piemonte

8月上旬出荷開始予定

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
	CRBZ22	Barbera "Zero" Senza SO2 バルベーラ・ゼロ	今の状態	2022	白	750	4,300	8月上旬 JAN:0
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日以上のマセラシオン。20ヶ月大樽、12ヶ月瓶熟。							
	CRBS21	San Martino サン・マルティーノ	今の状態	2021	赤	750	5,600	8月上旬 JAN:4595555184528
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。							
	CRRC19	Cardin カルディン	今の状態	2019	赤	750	5,800	8月上旬 JAN:4595555184535
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ビ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。							
	CRNP17	Nebbiolo "Piva" ネッビオーロ・ピヴァ	今の状態	2017	赤	750	6,000	8月上旬 JAN:4595555184290
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。							
	CRCP25	Bianco "Ciapin" ビアンコ・チャピン	今の状態	2025	白	750	4,200	8月上旬 JAN:4595555184559
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。							

MARSURET

Prosecco/Veneto

8月上旬出荷開始予定

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
	MSRT25	Prosecco Treviso "Rose" Brut Millesimato プロセッコ・トレヴィゾ・ロゼ・ブリュット・ミルジマート	今の 状態	2024	泡ロゼ	750	2,900	8月上旬
栽培 醸造	【品種】90% Glera, 10% Pinot Nero 【BRUT】残糖8g/L トレヴィゾ北部のピノ・ネロが育つ畑の葡萄主体。手作業で収穫後、空気圧で優しくプレス。この過程で色素が出る。セカンドプレスは使わないので赤スグリやカシスのような赤系フルーツの香が強く、フレッシュなフルーツは口中でも存在感が強い。			JAN:0				
	MSRGE	Prosecco SP Valdobbiate "Rive di Guia" Extra Brut プロセッコ・スベリオレー・ヴァルドッピア・デ・リヴェ・ディ・グイア・エクストラ・ブリュット	今の 状態	NV	泡白	750	3,800	8月上旬
栽培 醸造	【品種】Glera 【EXTRA BRUT】残糖4g/L 有機栽培の自社畑葡萄のみ。ドライでもバランスに優れる残糖4 g /L。この残党だと果実よりも地中のミネラル感を強く感じさせるので重く感じる事はなく、食前酒として最高です。ガス圧は他のキュヴェと比べると少し高めの4.8〜5.2atm。			JAN:0				

COS

Vittoria/Sicilia

8月上旬出荷開始予定

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
	CSPB24	Pithos Bianco ピトス・ビアンコ	今の状態	2024	白	750	6,200	8月上旬
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。			JAN:8033749750174				