

ご注文はココをクリック▶稲垣商店簡単オーダー

Prosecco/Veneto

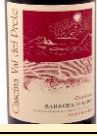
Vittoria/SiciliaMonferrato/Piemonte

Siena/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
	SDTR23	Teresa テレーザ 【品種】Sangiovese 標高280mで北向き斜面に植え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	2023	ロゼ	750	4,800	残少
	SDSD21	Santa 10 サンタ・ディエチ 【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。	今の状態	2021	赤	750	6,200	出荷開始

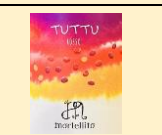
CASCINA VAL DEL PRETE

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	5,800	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бби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です。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	4,300	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	6,500	出荷開始
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みが出てくるので、バルベラというよりもネббиオーロのよう。旨い！（2025/09）	JAN:4595555184498				
	VPRA24	Roero Arneis "Luè" ロエロ・アルネイス・ルエット		2024	白	750	3,900	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		2025	白	750	3,600	残少
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、砂質土壌と白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はボトルリング直前に少量を添加。	今の 状態	塩しモンサワーですね！ 石清水のように透き通った味わいは、この造り手の真骨頂です。海の塩味とレモンの綺麗な酸味と香。まさに塩しモンに少しだけハチミツを加えたような味わい。蒸し暑い夏に、しっかり冷やして飲んだら、もう最高ですよ！（2026/06）	JAN:8054134690172				
	IMBV25	Bianco "Viaria" ビアンコ・ヴィアリア		2025	白	750	4,000	残少
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。	今の 状態	モスカートの甘い香は控えめ 暑過ぎで葡萄の糖度が下がった年なのでモスカートのあの香はありますが、甘味はほぼなくドライ。海のミネラル感とモスカートの香はどこかエキゾチックでスパイス系の料理や中華料理には最高の相性なんです。(2026/06)	JAN:8054134690196				
	IMRC25	Rosso "Calaniuru" ロッソ・カラニウール		2025	赤	750	3,600	在庫有
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。	今の 状態	クリスピーで軽快 クラシカルな年のフラッパートにだけに典型的なイチゴのような味わいを楽しめます。ヴィットリアより軽くシンプルなので少し冷やし眠でも美味しい。中盤から後半はモルテリットーらしい塩味が出てきて余韻はまっすぐ伸びていきます。(2026/06)	JAN:8054134690189				
	IMRT25	Rosso "Tuttu" ロッソ・トゥットゥ		2025	赤	750	4,000	在庫有
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	ネロ・ダーヴォラの年 完熟したネロ・ダーヴォラの密度感、黒い果実、スパイスさが強く、2024のようなフラッパートのさくらんぼ感や白葡萄の緩い感じはそれほど強くありません。余韻は2024よりも長く、複雑性もあるので要素は2024以上ですね。(2026/07)	JAN:8054134690202				

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	完売
栽培 醸造	【品種】Nero d'Avola シリカを多く含む砂質土壌。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)	JAN:8033749750242				

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・カルミヤーノ・ロザート		2025	ロゼ	750	3,000	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度移し替えて悪い菌のみを去除き、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				
	AMBR25	Barco Reale di Carmignano バルコ・レアレ・ディ・カルミヤーノ		2025	赤	750	3,200	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ヶ月間クリーグ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！フレッシュト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へ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	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、少し陰気で湿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				