

Lista dei Vini



Maggio 2023

ワインのセレクションは

『ワインは食事の大切なパートナー』

をモットーに、

“ひと口飲んで強烈なインパクトが残るワインではなく、
料理とともに家族、仲間、恋人と楽しんで
気づいたらボトルが空いている”

というアイテムを揃えております。

ワインの輸入はすべてリーファーコンテナを使用。

イタリア国内の陸上輸送も定温輸送をし、

保管も定温倉庫で細心の注意を以って管理しております。

もちろん、酸化防止剤(亜硫酸塩)が必要以上に使われているワインは
一切取り扱っておりません。

有限会社アビコ

東京都渋谷区西原1-7-2-601(〒151-0066)

1-7-2-601, Nishihara, Shibuya-ku, 151-0066 TOKYO JAPAN

Tel. 03-6407-9522 Fax. 03-6407-9523

E-MAIL: info@avico.jp / HP: www.avico.jp

AVICO

目 次

| | | | |
|---------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------|
| 【イタリアワイン】 | P.1 ... トスカーナ | Fattoria di Petrognano | ペトロニャーノ ...P.1 |
| | | Fattoria di Petroio | ペトロイオ ...P.1 |
| | | Podere Scheggiaiola | スケツジョーラ ...P.1 |
| | | Conti Costanti | コンティ・コスタンティ ...P.1 |
| | | Fossacolle | フォッサコッレ ...P.2 |
| | | Giovanni Chiappini | ジョヴァンニ・キアッピーニ ...P.2 |
| P.2 ... ピエモンテ | | Nicola Bergaglio | ニコラベルガリオ ...P.2 |
| | | Anzivino | アンツイヴィーノ ...P.3 |
| | | Rovellotti | ロヴェロッティ ...P.3 |
| | | Arrilonga | アッリロンガ ...P.3 |
| | | Ca' Rome' | カ・ロメ ...P.3 |
| | | Casavecchia | カーサヴェッキア ...P.4 |
| | | Bosco Agostino | ボスコ・アゴ스티ーノ ...P.4 |
| | | Emidio Maero | エミディオ・マエロ ...P.4 |
| P.4 ... | リグーリア | Casina Feipu | カッシーナ・フェイプ ...P.4 |
| P.5... | フリウリ=V.ジューリア | Terre del Faet | テッレ・デル・ファエット ...P.5 |
| P.5... | トレンティーノ = A.アディージェ | Aldeno | アルデーノ ...P.5 |
| | | Maso Cantanghel | マソカンタンゲル ...P.5 |
| | | Niklas | ニクラス ...P.5 |
| | | Josephus Mayr | ジョゼフス・マイヤー ...P.6 |
| P.6... | ロンバルディア | Castello Bonomi | カステッロ・ボノミ ...P.6 |
| | | Isimbarda | イジンバルダ ...P.6 |
| P.7... | ヴェネト | Palladium | パッラディウム ...P.7 |
| | | Le Contesse | レ・コンテッセ ...P.7 |
| | | Monte Santoccio | モンテ・サントウッチョ ...P.7 |
| | | Anqarano | アンガラーノ ...P.8 |
| P.8... | エミリア = ロマーニャ | Ceci | チェチ ...P.8 |
| | | Stefano Ferrucci | ステファノ・フェルッチ ...P.8 |
| P.8... | マルケ | Boccafosca | ボッカフォスカ ...P.8 |
| | | Podere Santa Lucia | サンタ・ルチア ...P.9 |
| P.9... | ラツィオ | Marco Carpineti | マルコ・カルピネティ ...P.9 |
| P.10... | アブルッツォ | Terre d'Abruzzo | テッレ・ダブルッツォ ...P.10 |
| P.10... | カンパーニア | I Borboni | イ・ボルボーニ ...P.10 |
| | | Guido Marsella | グイド・マルセッラ ...P.10 |
| | | Sannio | サンニオ ...P.10 |
| P.11... | プーリア | Apollonio | アポッローニオ ...P.11 |
| P.11... | バジリカータ | Venosa | ヴェノーザ ...P.11 |
| P.11... | サルデーニャ | Jankara | ヤンカラ ...P.11 |
| | | Attilio Contini | アッティリオ・コンティニ ...P.11 |
| P.12... | シチリア | Ippolito | イッポリート ...P.12 |
| | | Giovi | ジョヴィ ...P.12 |
| 【グラッパ】 | P.12... トスカーナ シチリア | Nannoni | ナンノーニ ...P.12 |
| | | Distilleria Giovi | ディスティレリア・ジョヴィ ...P.12 |
| 【リキュール】 | P.13... ラツィオ カラブリア プーリア | Colazingari | コーラ・ジンガリ ...P.13 |
| | | Caffo | カッフォ ...P.13 |
| | | San Marzano | サンマルツァーノ ...P.13 |
| 【フランスワイン】 | P.13... シャンパーニュ | José Dhondt | ジョゼ・ドント ...P.13 |
| 【オリーブオイル】 | P.14... ウンブリア | Luigi Tega | ルイジ・テガ ...P.14 |



トスカーナ州
ファットリア ディ ペトロニャーノ

Fattoria di Petrognano (Fiorentina地区)



ペツレグリー二家によって1962年に設立されワイナリー。フィレンツェの南、キャンティゾーンに位置するモンテルーポ フィオレンティーノに約100haの畑を所有しています。南向きの砂質と粘土質の土壌により、とてもエレガントなワインを産出します。2015年からビオロジコ農法への移行を始めました。

| | | | | |
|------|---|--------------------------|--------|--------|
| 2019 | トレッピアーノ ピアノコ Trebbiano Bianco (IGT Toscana) | 白 750mlx12 | ¥1,800 | ¥1,980 |
| | トレッピアーノ100% | 12.5% | | |
| 2018 | トスカーナ ロッソ Toscana Rosso (IGT Toscana) | 赤 750mlx12 | ¥1,800 | ¥1,980 |
| | サンジョヴェーゼ40%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ10%、シラー10% | 13.0% | | |
| 2020 | キャンティ "メメ" スーペリオレ Chianti "Meme" Superiore (DOCG) | 赤 750mlx12 | ¥2,800 | ¥3,080 |
| | サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10% | 14.5% | | |
| 2017 | ヴァレンテ Valente (IGT Toscana) | 赤 750mlx6 | ¥4,000 | ¥4,400 |
| | シラー50%、メルロ50% | バリック(3年使用) で12ヶ月熟成 13.0% | | |



トスカーナ州
ファットリア ディ ペトロイオ

Fattoria di Petroio (Castelnuovo Berardenga地区)



1927年からキャンティ・クラッシコ協会に加盟している、由緒ある造り手。カンティーナと畑は、緑の木々に囲まれた丘の上に位置し、畑は南東向きで日照条件に恵まれ、また樹齢も平均30年以上と古く、良いブドウを収穫するための環境が整っています。醗酵はセメントタンクで、熟成には500 L の樽を使用。樹齢の古さと複雑な要素が感じられます。エノロゴは、カルロ・フェッリニ氏。

| | | | | |
|------|--|---------------------------------|--------|--------|
| 2017 | ポコ ロッソ Poco Rosso (IGT Toscana) | 赤 750mlx12 | ¥3,000 | ¥3,300 |
| | サンジョヴェーゼ100% | スキンコンタクト8時間 12.5% | | |
| 2018 | ポッジョ アル マンドロロ Poggio al Mandorlo (IGT Toscana) | 赤 750mlx12 | ¥3,000 | ¥3,300 |
| | サンジョヴェーゼ100% | 13.5% | | |
| 2018 | キャンティ クラッシコ Chianti Classico (DOCG) | 赤 750mlx12 | ¥3,500 | ¥3,850 |
| | サンジョヴェーゼ90%、コロリーノ5%、マルヴァジア・ネラ5% | トノーで14ヶ月熟成 13.5% | | |
| 2015 | キャンティ クラッシコ リゼルヴァ Chianti Classico Riserva (DOCG) | 赤 750mlx6 | ¥5,800 | ¥6,380 |
| | サンジョヴェーゼ 100% | トノーで24ヶ月熟成 14.0% | | |
| 2015 | キャンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ Chianti Classico Gran Selezione (DOCG) | 赤 750mlx6 | ¥9,000 | ¥9,900 |
| | サンジョヴェーゼ100% | トノーで12ヶ月、22.5h ℓ の大樽で12ヶ月 13.5% | | |



トスカーナ州
ポデーレ スケッジョッラ

Podere Scheggiolla (Castelnuovo Berardenga地区)

ポデーレ・スケッジョッラは、農学士夫妻であるマリアとルチアーノが2000年に1haの畑をキャンティ・クラッシコ地区のカステルヌオヴォ・ベラルデンガの西側に購入。土壌はミネラルにあふれる石灰質と岩からなり、骨太なワインを産み出します。ぶどうの栽培と醸造に関して一貫した自然スタイルの手法にこだわった生産者です。

| | | | | |
|------|--|-----------------|--------|--------|
| 2007 | ストラヴィッツォ Stravizzo (IGT Toscana) | 赤 750mlx6 | ¥8,500 | ¥9,350 |
| | サンジョヴェーゼ90%、メルロ10% | オーク樽で12ヶ月 14.5% | | |
| 2005 | ストラヴィッツォ Stravizzo (IGT Toscana) | 赤 750mlx6 | ¥8,500 | ¥9,350 |
| | サンジョヴェーゼ90%、メルロ10% | オーク樽で12ヶ月 14.5% | | |



トスカーナ州
コンティ コスタンティ

Conti Costanti (Montalcino地区)

コスタンティ家は15世紀末までに遡ることができるシエナの名家。1711年にワイン生産者として創業以来、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノを語る上では欠かせないワイナリー。現在、25haの土地のうち畑は12ha、樹齢は6～25年。昼は暖かく、夜は冷涼な微気候で、畑は標高400mを超えています。

| | | | | |
|------|--|------------------|---------|---------|
| 2020 | ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino (DOC) | 赤 750mlx12 | ¥8,500 | ¥9,350 |
| | サンジョヴェーゼ グロッソ100% | トノーで12ヶ月熟成 14.0% | | |
| 2017 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) | 赤 750mlx6 | ¥15,000 | ¥16,500 |
| | サンジョヴェーゼ グロッソ100% | トノーで48ヶ月熟成 14.0% | | |
| 2017 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG)MGマグナム | 赤 1500mlx1 | ¥33,000 | ¥36,300 |
| | サンジョヴェーゼ グロッソ100% | トノーで48ヶ月熟成 14.0% | | |



| | | | |
|---|---|---|-----------------|
| トスカーナ州 | | Fossacolle (Montalcino地区) | |
| | | 栽培面積は2.5haで、モンタルチーノ村の中でも最高といわれる位置の畑を所有。醸造責任者のアドリアーノ・パンバジョーニはパンフィ等で経験を積んだ後、ジャコモ・タキスが来る前からアルジャーノの醸造を手掛け、あのソレンゴをトップの座に押し上げた知人ぞ知る功績者です。古き良きブルネッロ・ディ・モンタルチーノを彷彿させる、骨太でずっしりとした味わいが特徴の赤ワインを産み出します。 | |
| 2019 | ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino (DOC) | 赤 750mlx6 | ¥5,300 ¥5,830 |
| サンジョヴェーゼ グロッソ100% | | バリック (2〜3年使用) で約12ヶ月熟成 14.0% JAN 8 032535 833152 | |
| 未定 | リエッシ Riesci (IGT Rosso di Toscana) | 赤 750mlx6 | 5月下旬入荷予定 |
| カベルネ40%、プティヴェルド40%、メルロ20% | | バリックで12ヶ月 14.0% JAN 8 032535 837136 | |
| 2017 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) | 赤 750mlx6 | ¥9,800 ¥10,780 |
| サンジョヴェーゼ グロッソ100% | | 14.0% | |
| 50%バリック、50%大樽で12ヶ月、入れ替え更に12ヶ月、その後セメントタンクで12ヶ月熟成 | | | |
| 2016 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) | 赤 750mlx6 | ¥11,000 ¥12,100 |
| サンジョヴェーゼ グロッソ100% | | 14.0% JAN 8 032535 831134 | |
| 50%バリック、50%大樽で12ヶ月、入れ替え更に12ヶ月、その後セメントタンクで12ヶ月熟成 | | | |
| 2015 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) | 赤 750mlx6 | ¥12,000 ¥13,200 |
| サンジョヴェーゼ グロッソ100% | | 14.0% | |
| 50%バリック、50%大樽で12ヶ月、入れ替え更に12ヶ月、その後セメントタンクで12ヶ月熟成 | | | |
| 2013 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) | 赤 750mlx6 | ¥13,000 ¥14,300 |
| サンジョヴェーゼ グロッソ100% | | 14.0% | |
| 50%バリック、50%大樽で12ヶ月、入れ替え更に12ヶ月、その後セメントタンクで12ヶ月熟成 | | | |
| 2016 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ Brunello di Montalcino (DOCG) Riserva | 赤 750mlx6 | ¥25,000 ¥27,500 |
| サンジョヴェーゼ グロッソ100% | | 14.0% | |
| 50%バリック、50%大樽で12ヶ月、入れ替え更に12ヶ月、その後セメントタンクで12ヶ月熟成 | | | |
| 2012 | ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ Brunello di Montalcino (DOCG) Riserva | 赤 750mlx6 | ¥28,000 ¥30,800 |
| サンジョヴェーゼ グロッソ100% | | 14.0% | |
| 50%バリック、50%大樽で12ヶ月、入れ替え更に12ヶ月、その後セメントタンクで12ヶ月熟成 | | | |



| | | | |
|------------------------------------|---|--|-----------------|
| トスカーナ州 | | Giovanni Chiappini (Bolgheri地区) | |
| | | 1995年から自家消費と知人のためにワインを造っていたところ、それがあまりにも美味しいと評判を呼び2000年ヴァンテージから瓶詰めして販売を開始。畑はあのオルネッライアの隣に位置し、ボルゲリ地区内でも世界中から訪問者が絶えないワイナリーのひとつです。『グアド・デ・ジェモリ』2001は、イタリアソムリエ協会が発行する評定誌『BIBENDA』第8号のボルゲリ特集でマッキオレやオルネッライアなどを抑え堂々の第2位に輝きました。 | |
| 2019 | レ グロッティーネ ビアンコ Le Grottine Bianco (IGT Toscana Vermentino) | 白 750mlx6 | ¥5,000 ¥5,500 |
| ヴェルメンティーノ100% | | 14.0% | |
| 2020 | フェルツギーニ Ferruggini (DOC Bolgheri) | 赤 750mlx6 | ¥5,800 ¥6,380 |
| サンジョヴェーゼ50%、カベルネソーヴィニヨン30%、シラー20% | | 14.0% | |
| 2016 | フェルチアイノ Felciaino (DOC Bolgheri) | 赤 750mlx6 | ¥6,000 ¥6,600 |
| カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロ40%、サンジョヴェーゼ10% | | 使用済バリックで最低12ヶ月熟成 14.0% | |
| 2016 | グアド デ ジェモリ Guado de' Gemoli (DOC Bolgheri Superiore) | 赤 750mlx6 | ¥18,000 ¥19,800 |
| カベルネ・ソーヴィニヨン80%、メルロ20% | | バリックで18ヶ月熟成 15.0% | |



| | | | |
|-----------|--|---|---------------|
| ピエモンテ州 | | ニコラ ベルガリオ Nicola Bergaglio | |
| | | 1945年にニコラ・ベルガリオによって設立され、1970年から自社ワインのボトルリングを始めました。現在はニコラの息子と甥によって運営中。ガヴィ村のロヴェレート地区で15haの畑を所有し、樹齢30年と、樹齢50年のクリュ畑でコルテーゼ種のみを栽培しています。特にクリュ（畑限定）の『ミナイア』はベーシックな他のガヴィとは一線を画した出来栄で、「ガヴィ」の中では別格のクオリティです。 | |
| 2021 | ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ Gavi del Comune di Gavi (DOCG) | 白 750mlx12 | ¥3,300 ¥3,630 |
| コルテーゼ100% | | 13.0% | |
| 2021 | ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ "ミナイア" Gavi del Comune di Gavi "Minaia" (DOCG) | 白 750mlx12 | ¥4,000 ¥4,400 |
| コルテーゼ100% | | 13.0% | |



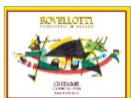
アンツィヴーノ

Anzivino

もともとミラノでワイン生産とは別の仕事をしていたオーナーが「田舎で暮らしたい」という夢から始まったカンティーナ。1999年、ガッティナーラの古い歴史地区にあって過去には蒸留所として使われていたという修道院を買い取り、この地域に移り住みました。畑はブドウの生育に最適な水捌けと南向きの環境にあるガッティナーラの丘陵地。醸造に関しては「醸し」にゆっくり時間をかけ、スロヴェニア産大樽で行うなど伝統的な手法を取り入れています。歴史は浅いものの、早くもガンベロ・ロッソで高評価を得ているワイナリーです。

| | | | | | |
|------|---|-----------|----------|----------|---------|
| 2019 | カブレナ Caplenza (Vino da Tavola) | 赤 | 750mlx12 | ¥3,000 | ¥3,300 |
| | ネッピオーロ50%、クロアティナーナ25%、ヴェスポリーナ25% | 大樽で12ヶ月熟成 | 12.5% | | |
| 未定 | ブラマテッラ Bramaterra (DOC) | 赤 | 750mlx6 | 5月下旬入荷予定 | |
| | ネッピオーロ70%、クロアティナーナ25%、ヴェスポリーナ5% | 大樽で18ヶ月熟成 | 13.5% | | |
| 2018 | ガッティナラ Gattinara (DOCG) | 赤 | 750mlx6 | ¥6,000 | ¥6,600 |
| | ネッピオーロ100% | 大樽で28ヶ月熟成 | 14.0% | | |
| 2017 | ガッティナラ Gattinara (DOCG) | 赤 | 750mlx6 | ¥6,500 | ¥7,150 |
| | ネッピオーロ100% | 大樽で28ヶ月熟成 | 14.0% | | |
| 2009 | ガッティナラ リゼルヴァ Gattinara Riserva (DOCG) | 赤 | 750mlx6 | ¥15,000 | ¥16,500 |
| | ネッピオーロ100% | 大樽で40ヶ月熟成 | 14.0% | | |

ロヴェロッティ

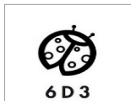


Rovellotti

600年以上の歴史を持つロヴェロッティ家の父グイドがバオロとアントネの2人の息子とともに、祖父の代から所有していたブドウ畑と新たに買い足した隣接地にブドウを植えて1970年からワイン造りに専念するようになりました。ワイナリーは人口約4000人のゲンメの町の中で最も古い城址（カステッロ）の一角にあります。14世紀の由緒ある建造物を使用したセラーは、いつも行っても塵ひとつなく清潔に保たれています。

| | | | | | |
|------|--|--------------------------------------|---------|--------|--------|
| 2019 | クリッコーネ ビアッコ Criccone Bianco (DOC)Colline Novaresi Bianco | 白 | 750mlx6 | ¥4,500 | ¥4,950 |
| | エルバルーチェ100% | 13.0% JAN 8 034076353199 | | | |
| 2018 | モレニーコ ロッソ Morenico Rosso (DOC)Colline Novaresi | 赤 | 750mlx6 | ¥3,500 | ¥3,850 |
| | ネッピオーロ60%、ヴェスポリーナ20%、ボナルダ20% | 13.5% JAN 8 034076352185 | | | |
| 2019 | ロンコ アル マーソ ロッソ Ronco al Maso Rosso (DOC)Colline Novaresi Vespolina | 赤 | 750mlx6 | ¥4,500 | ¥4,950 |
| | ヴェスポリーナ100% | トノーで4年以上熟成 13.0% JAN 8 034076356190 | | | |
| 2019 | ヴァルプラッツァ ロッソ Valplazza Rosso(DOC)Colline Novaresi Nebbioolo | 赤 | 750mlx6 | ¥4,500 | ¥4,950 |
| | ネッピオーロ100% | 13.5% JAN 8 034076354196 | | | |
| 2015 | キオソ デイ ポミ ゲンメ Chioso dei Pomi Ghemme (DOCG) | 赤 | 750mlx6 | ¥7,800 | ¥8,580 |
| | ネッピオーロ85%、ヴェスポリーナ15% | 大樽で36か月以上熟成 13.0% JAN 8 034076357142 | | | |

アッリロンガ



アッリロンガ

Arrilonga



オーナーのトンマージョ・アッリゴーニはミラノのミシュラン星付きレストラン「サドレル」のシェフとして活躍した後、1998年にパートナーのエロス・ピッコとともに標高480mのわずか1haの石灰質土壌の畑を南アレッサンドリアに購入しました。その後「イノチェンティ・エヴォジオーニ」をオープンさせ、2008年には再びミシュランの星を獲得。スターシェフとして輝かしい経歴を重ねる一方、以前から自身の料理に合わせるワインをずっと探し続け、最終的に自ら手掛ける形で実現したのが『6D3』。このユニークな名前は、3月6日(6 di Marzo)の頭文字で、畑を購入した記念日であり、オーナーの息子が生まれた月日が由来です。

| | | | | | |
|------|---|-------|---------|--------|--------|
| 2016 | モンフェラート ロッソ Monferrato Rosso "6D3" (DOC Monferrato)  | 赤 | 750mlx6 | ¥3,800 | ¥4,180 |
| | ドルチェット100% | 14.0% | | | |

カ・ロメ



カ・ロメ

Ca' Rome'

カ・ロメはワイナリーの創設者であるロマーノ・マレンゴのニックネームで1980年に設立の家族経営のワイナリー。ワイナリーはラバヤの丘陵地に位置し、畑はワイナリーの近くのリオ・ソルド地区（バルバレスコのクリュ）に保持しています。石灰質、粘土質土壌のため広大な畑はまっ白。その大地から、しっかりとした骨格とボディ、長い寿命を持ち、かつ優雅で女性的なスタイルを持つエレガントでバランスの良いバルバレスコが育まれます。

| | | | | | |
|------|--|------------------------------|---------|---------|---------|
| 2015 | バルバレスコ "リオ ソルド" Barbaresco "Rio Sordo"(DOCG) | 赤 | 750mlx6 | ¥12,000 | ¥13,200 |
| | ネッピオーロ100% | バリックで12ヶ月の後スラヴニア産オーク樽で24ヶ月熟成 | 14.0% | | |
| 2013 | バルバレスコ "マリア ディ ブルン" Barbaresco "Maria di Brun"(DOCG) | 赤 | 750mlx6 | ¥15,000 | ¥16,500 |
| | ネッピオーロ100% | バリックで12ヶ月の後スラヴニア産オーク樽で24ヶ月熟成 | 14.5% | | |



| | | | | | |
|----------------|--|---|----------|--------|--------|
| テッレ デル ファエット | | | | | |
| Terre del Faet | | アンドレア ドゥリウスは2012年、祖父母が所有していた約 1 haの畑を受継いでワイン造りを始めました。Cormonsの南東でDOC Collioゾーンのほぼ中心部、トリエステ湾から広がる平野が末端に位置する標高80mの丘の上に畑は谷底まで日当たりが良く、ブドウ栽培には最適な環境に恵まれています。「ボンカ」と呼ばれる粘土と雲母や長石等の珪酸塩鉱物の土壌により、ワインに独特な構造とミネラルを与え、美しい白ワインを育みます。 | | | |
| 2020 | マルヴァジア Malvasia (DOC Collio) | 白 | 750mlx12 | ¥5,000 | ¥5,500 |
| マルヴァジア100% | | 熟成12ヶ月、セメントタンク85%+大樽15% 14.0% | | | |
| 2020 | フリウラーノ Friulano (DOC Collio) | 白 | 750mlx12 | ¥5,000 | ¥5,500 |
| フリウラーノ100% | | 熟成12ヶ月、セメントタンク85%+大樽15% 14.0% | | | |
| 2021 | リボッラ ジャッラ Ribolla Gialla (IGP Venezia Giulia) | 白 | 750mlx12 | ¥5,000 | ¥5,500 |
| リボッラ ジャッラ100% | | 熟成12ヶ月、セメントタンク85%+大樽15% 13.0% | | | |



| | | | | | |
|----------------|---|---|----------|--------|--------|
| アルデーノ | | | | | |
| Aldeno | | アルデーノは創業100年を超える歴史的な造り手のひとつです。トレンティーノ地方でも指折りの風土に恵まれ「アルデーノの畑では丘に向かってヴィティス・ヴィニフェラ種が自発的に育つ」とまでいわれる、誰もが羨む園場を保有しています。品種の個性を最大限に発揮させ、この価格帯で他に例を見ないほど秀逸なクオリティのワインに仕上げる生産者です。 | | | |
| 2021 | ミュラー・トゥルガウ Muller Thurgau (DOC Trentino) | 白 | 750mlx12 | ¥2,800 | ¥3,080 |
| ミュラー・トゥルガウ100% | | 12.5% JAN 8 001767918685 | | | |
| 2021 | シャルドネ Chardonnay (DOC Trentino) | 白 | 750mlx12 | ¥2,800 | ¥3,080 |
| シャルドネ100% | | 500Lの木樽でバレルファーマンテーション 13.0% JAN 8 001767 918630 | | | |
| 2021 | コン チェルヴォ Con Cervo | 赤 | 750mlx12 | ¥3,500 | ¥3,850 |
| テロルデゴ100% | | 12.5% JAN無し | | | |
| 2013 | モスカート ジャッロ Moscato Giallo (DOC Trentino) 500mL | 甘口 | 500mlx6 | ¥3,000 | ¥3,300 |
| モスカート ジャッロ100% | | 12.0% JAN 8 001767 027509 | | | |



マソ カンタンゲル

Maso Cantanghel

  ヴィーガンワイン

マソ カンタンゲルは2006年、オーナーのフェデリコ・シモーニが1984年創業の小さなワイナリーを購入したところからスタートしました。トレンツの東の丘ヴァル・ディ・センブラのチェヴェツァーノ村に3つの畑、合計約6haを所有しています。標高は460～650mで粘土石灰と火山性土壌で構成された土壌からは力強く、エレガントなワインが生まれます。ワイナリー名はこの地域の方言に由来し、「Maso」が「ファクトリー」、「Cantanghel」は「角（つの）」を意味する「アンヘル」から名付けられました。フェデリコは肥料や除草剤を使用せず、2008年ヴィンテージが初のオーガニックヴィンテージです。

| | | | | | | |
|------|---|--|---|---------|--------|--------|
| 2020 | ピノ グリージョ "マソ パパ" Pinot Grigio "Maso Papa" (IGT Vigneti delle Dolomitti) |    | 白 | 750mlx6 | ¥4,000 | ¥4,400 |
| | ピノ グリージョ100% | 20%使用済みバリックで発酵 | | 13.0% | | |
| 2019 | ゲブルツトラミネール "ヴィーニャ カゼーレ" Gewurztraminer "Vigna Caselle" (DOC Trentino) |   | 白 | 750mlx6 | ¥4,800 | ¥5,280 |
| | ゲブルツトラミネール100% | ステンレスタンク | | 14.0% | | |
| 2018 | ソット サス キュヴェ Sot Sas Cuvee (IGT Vigneti delle Dolomitti) |  | 白 | 750mlx6 | ¥5,000 | ¥5,500 |
| | ピノ ビアンコ40%、シャルドネ40%、ソーヴィニヨン ブラン20% | 3つの畑のブレンド、バリックと大樽熟成 | | 13.5% | | |
| 2017 | ピノ ネーロ "ヴィーニャ カンタンゲル" Pinot Nero "Vigna Cantanghel" (DOC Trentino) |   | 赤 | 750mlx6 | ¥6,800 | ¥7,480 |
| | ピノ ネロ100% | 手摘み、バレルファーマンテーション、バリックで12か月熟成 | | 13.5% | | |



ニクラス

Niklas



約40年前、イタリアで一番最初にケルナーの栽培を始めた造り手。栽培面積約 4 ha、年間生産量はわずか 3 万本の小規模家族経営ですが、多くの
評定誌でサン・ミケーレ・アッピアーノ、フランツ・ハース等の名立たるカンティーナと並び称され、常にアルト・アディジェ地区の上位にランクインする高評価のワイナリー。なかでも白ワインのクオリティには定評があり、とりわけソーヴィニヨンは周辺地域の中でもNo.1の好条件に恵まれた畑で栽培しています。

| | | | | | |
|------------------------------|--|-------------------|----------|------------------|--------|
| 2021 | ピノ ビアンコ Pinot Bianco HOS (DOP Südtiroler Weissburgunder) | 白 | 750mlx12 | ¥4,000 | ¥4,400 |
| ピノ ビアンコ100% (Weissburgunder) | | * HOS:「野ウサギ」の意 | | | |
| | | 13.0% | | | |
| 2019 | ケルネル Kerner LUXS (DOP Südtiroler Kerner) | 白 | 750mlx12 | ¥4,500 | ¥4,950 |
| ケルネル100% | | * LUXS:「オオヤマネコ」の意 | | 約10%は5hLのオーク樽で熟成 | |
| | | 13.5% | | | |
| 2019 | ソーヴィニヨン Sauvignon DOXS (DOP Südtiroler Sauvignon) | 白 | 750mlx12 | ¥4,800 | ¥5,280 |
| ソーヴィニヨン100% | | * DOXS:「アナグマ」の意 | | | |
| | | 13.0% | | | |

トレンティーノ＝
アルト・アディジェ州



ヨゼフス マイヤー

Josephus Mayr

シモン・マイヤーが創業した1629年以来、10世代に渡り受け継がれてきた歴史的な醸造所（ウンテルガンネル）です。ボルツァーノの盆地の東端、2つの川（イサルコ川とエガ川）が合流する標高285mの地点に醸造所は位置します。川が近いため土壌は細かい岩のかけらと氷堆石から成る沖積層で、ミネラルが豊富なことから比類ない素晴らしいブドウが収穫されます。冬は穏やかな寒さで、夏も蒸し暑くなく風が一年を通して絶えず吹いており、高品質のブドウを産するのに最適な条件がすべて揃っています。収穫はとても遅い時期に行われています。

| | | | | | |
|------|--|----|-------------------|---------|---------|
| 2020 | シャルドネ Chardonnay (DOC Südtiroler) | 白 | 750mlx6 | ¥4,800 | ¥5,280 |
| | シャルドネ100% | | 14.5% | | |
| 2018 | アルト アディジェ サンタ マグダレーネ Alto Adige Santa Magdalener (DOC Südtiroler) | 赤 | 750mlx6 | ¥4,500 | ¥4,950 |
| | スキアーヴァ90%、ラグレイン10% 大樽で9ヶ月熟成 | | 13.0% | | |
| 2021 | ラグレイン クレッツェル Lagrein Kretzer (DOC Südtiroler) | 口ゼ | 750mlx6 | ¥6,000 | ¥6,600 |
| | ラグレイン100% | | 13.5% | | |
| 2019 | ラグレイン リゼルヴァ Lagrein Riserva (DOC Südtiroler) | 赤 | 750mlx6 | ¥8,000 | ¥8,800 |
| | ラグレイン100% バリックで18〜20ヶ月熟成 | | 13.0% | | |
| 2015 | ラグレイン リゼルヴァ Lagrein Riserva (DOC Südtiroler) | 赤 | 750mlx6 | ¥8,500 | ¥9,350 |
| | ラグレイン100% バリックで18〜20ヶ月熟成 | | 13.0% | | |
| 2020 | ラマレイン Lamarein (Vino da Tavola) | 赤 | 750mlx6 | ¥18,000 | ¥19,800 |
| | ラグレイン100% (パッシート2〜3ヶ月) | | バリックで16ヶ月熟成 15.0% | | |

ロンバルディア州



カステッロ ボノミ

Castello Bonomi



カステッロ・ボノミはフランチャコルタで唯一のシャトーワイナリーです。2000年よりパラディン家が経営しており、オルファノ山麓に広がる圧縮された石灰質土壌とマイクロ気候から最高品質のワインを造り出します。カステッロ・ボノミでは「フランチャコルタ」規格の瓶内熟成規定より2倍近く長い瓶内熟成期間も設けることにより、他のフランチャコルタには真似のできない特別な味わいを堪能できます。これまでの数々の受賞歴により、その美味しさは裏付けられています。

| | | | | | |
|------|--|-----|----------------|---------------------|---------|
| N.V. | フランチャコルタ キュヴェ ヴェンティドゥエ プリュット Franciacorta Cuvée 22 Brut (DOCG) | 白・泡 | 750mlx6 | ¥4,400 | ¥4,840 |
| | シャルドネ100% | | 瓶内熟成36ヶ月 12.5% | JAN 8 032605 114723 | |
| 2015 | フランチャコルタ クリュ ペルドゥ プリュット Franciacorta Cru Perdu Brut (DOCG) | 白・泡 | 750mlx6 | ¥5,800 | ¥6,380 |
| | シャルドネ70%、ピノネロ30% | | 瓶内熟成36ヶ月 13.0% | JAN 8 032605114181 | |
| 2016 | フランチャコルタ サテン プリュット Franciacorta Saten Brut (DOCG) | 白・泡 | 750mlx6 | ¥7,500 | ¥8,250 |
| | シャルドネ100% | | 瓶内熟成36ヶ月 12.5% | JAN 8 032605 114228 | |
| 2012 | フランチャコルタ ミレジマート ドサージュ ゼロ Franciacorta Millesimato Dosage Zero (DOCG) | 白・泡 | 750mlx6 | ¥10,000 | ¥11,000 |
| | シャルドネ50%、ピノネロ50% オーク樽で8ヶ月熟成後に瓶内熟成48ヶ月 | | 12.5% | JAN 8 032605 114464 | |
| 未定 | フランチャコルタ リゼルヴァ ルクレツィア エチケッタ ネラ エクストラ プリュット リゼルヴァ Franciacorta Riserva Lucrezia Etichetta Nera Extra Brut Riserva (DOCG) | 白・泡 | 750mlx6 | 入荷予定 | |
| | ピノネロ100% | | 瓶内熟成72ヶ月 12.5% | JAN 8 032605 114273 | |

ロンバルディア州



イジンバルダ

Isimbarda

ワイナリーの名前は、広大なブドウ畑が広がるサンタ・ジュリエッタ地区一帯の領主として17世紀頃に繁栄した「イジンバルダ公爵家」に由来しています。侯爵一家は、恵まれた土地と高い栽培技術を誇り、彼らの栽培、醸造技術は、当時のオルトレポー地域の全ての生産者の手本となったといわれています。安定したクオリティと美味しさを紡ぎ出せる、信頼のおけるワイナリーです。

| | | | | | |
|------|---|---|--------------------------------|---------------------|--------|
| N.V. | ブランド ノワール ピノ ネロ プリュット Blanc de Noir Pino Nero Brut (DOCG Oltrepo Pavese Metodo Classico) | 白 | 750mlx6 | ¥8,000 | ¥8,800 |
| | ピノネロ100% | | 瓶内熟成36ヶ月、Metodo Classico 12.0% | JAN 8 029957 000156 | |
| 2021 | リースリング スーペリオレ "ヴィーニャ マルティナ" Riesling Superiore "Vigna Martina" (DOC Oltrepo Pavese) | 白 | 750mlx6 | ¥4,000 | ¥4,400 |
| | リースリング レナーノ100% | | 13.5% | JAN 8 029957 000019 | |
| 2019 | リースリング スーペリオレ "レ フルール" Riesling Superiore "Le Fleur" (DOC Oltrepo Pavese) | 白 | 750mlx6 | ¥6,000 | ¥6,600 |
| | リースリング レナーノ100% | | 13.5% | JAN 8 029957 000217 | |
| 2019 | ピノ ネロ "ヴィーニャ デイ ジガンティ" Pinot Nero "Vigna dei Giganti" (DOC Oltrepo Pavese) | 赤 | 750mlx6 | ¥4,000 | ¥4,400 |
| | ピノ ネロ100% 2〜3回目のトノーで3ヶ月間熟成 | | 13.5% | JAN 8 029957 000149 | |
| 2016 | ピノ ネロ "ヴィーニャ デイ カルディナーレ" Pinot Nero "Vigna dei Cardinale" (DOC Oltrepo Pavese) | 赤 | 750ml x 6 | ¥5,000 | ¥5,500 |
| | ピノ ネロ100% | | フランス産樽で1年 13.5% | JAN 8 022957 000071 | |

ヴェネト州



PALLADIUM



パッラディウム

Palladium

パッラディウムという名前は輝く白銀の金属「パラジウム」、そしてその金属名の由来となった小惑星「パラス」に由来しています。1900年代初頭にワイナリーが設立されてから現在で3代目。新しい科学的なワイン造りを模索、実践しながら、土地に根ざした本物の伝統を忘れることなく、澁潤とした魅力的なワインを造っています。畑はDOCソアヴェゾーンの最も寒冷な地域に位置しているため、ワインはきれいな酸と長寿ボディを兼ね備えているのが特徴です。

| | | | | | | |
|------|---|---|---|----------|--------|--------|
| 2021 | ピノ グリージョ Pinot Grigio (DOC Venezia) |  | 白 | 750mlx12 | ¥2,500 | ¥2,750 |
| | ピノ グリージョ100% | | | 12.5% | | |
| 2021 | ソアヴェ Soave (DOC) |  | 白 | 750mlx12 | ¥2,500 | ¥2,750 |
| | ガルガーネガ100% | | | 12.5% | | |

ヴェネト州








レ コンテッセ

Le Contesse



ワイナリーの名前は、かつてヴェネツィアの伯爵ティエポロ所有の由緒あるブドウ園が原点。1970年代、スパークリングワインのプロセスが導入されその後、ワインの生産のための伝統と自然の作業段階を維持しながら、近代的な技術を使用してワインを生産しています。

| | | | | | | |
|------|---|---|---------|----------|---------------------|--------|
| N.V. | プロセッコ エクストラ ドライ Prosecco Extra Dry (DOC Prosecco Treviso) | | 白・泡 | 750mlx12 | ¥2,160 | ¥2,376 |
| | グレラ100% | | (5.6気圧) | 11.0% | JAN 8 005068 000025 | |
| N.V. | プロセッコ オーガニック Prosecco Organic (DOC Prosecco Treviso) |  | 白・泡 | 750mlx12 | ¥3,000 | ¥3,300 |
| | グレラ100% | | (5.3気圧) | 11.0% | JAN 8005068003521 | |
| N.V. | プロセッコ ブリュット ナチュレ Prosecco Brut Nature (DOC Prosecco Treviso) | | 白・泡 | 750mlx12 | ¥3,000 | ¥3,300 |
| | グレラ100% | | (5.8気圧) | 11.0% | JAN 8005068003880 | |
| 2020 | プロセッコ ロゼ ブリュット Prosecco Rose Brut (DOC Prosecco Treviso) | | ロゼ・泡 | 750mlx12 | ¥2,160 | ¥2,376 |
| | グレラ85%、ピノ ネロ15% | | (5.3気圧) | 11.0% | JAN 8005068004030 | |
| N.V. | ピノ ロゼ スプマンテ ブリュット Pinot Rose Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) | | ロゼ・泡 | 750mlx12 | ¥2,800 | ¥3,080 |
| | ピノ ネロ40%、ピノ ビアンコ30%、ピノ グリージョ30% | | (5.5気圧) | 11.0% | JAN 8 005068 000032 | |
| N.V. | ヴェルドッツォ フリッツァンテ Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana) |  | 白・泡 | 750mlx12 | ¥1,800 | ¥1,980 |
| | ヴェルドッツォ トレヴィジジャーノ100% | | (2.5気圧) | 10.5% | JAN 8 005068 001220 | |
| N.V. | ピノ ロゼ フリッツァンテ Pinot Rose Frizzante (IGT Marca Trevigiana) |  | ロゼ・泡 | 750mlx12 | ¥1,800 | ¥1,980 |
| | ピノ ネロ70%、ピノ ビアンコ30% | | (2.5気圧) | 10.5% | JAN 8 005068 001237 | |
| 2022 | ピノ グリージョ Pinot Grigio (DOC Venezia) |  | 白 | 750mlx12 | ¥1,800 | ¥1,980 |
| | ピノ グリージョ100% | | | 12.0% | JAN 8 005068 000612 | |
| 2020 | カベルネ Cabernet (IGT Marca Trevigiana) |  | 赤 | 750mlx12 | ¥1,800 | ¥1,980 |
| | カベルネ ソーヴィニオン50%、カベルネ フラン50% | | | 12.0% | JAN 8 005068 000643 | |

ヴェネト州







モンテ サントツォ









Monte Santoccio

オーナーのニコラ・フェッラーリは「ジュゼッパ・クインタレリ」ワイナリーで2002年から10年間、ブドウの栽培から醸造の全ての仕事に従事しています。2006年に小さなワイナリーを購入し自らオーナーとしてワイン造りを始めましたが、現在もクインタレリ氏からの要望で「ジュゼッパ・クインタレリ」のワイン造りをサポートしつつ、モンテ・サントツォで自分のワイン造りを行っています。ヴァルポリチェッラの味わいに徹底したこだわりを持つ作り手のワインです。

| | | | | | | |
|------|--|--|--------------------|---------|----------|--------|
| 2019 | ロザート ミス ロゼ Rosato Miss Rose (VDT) | | ロゼ | 750mlx6 | ¥3,800 | ¥4,180 |
| | コルヴィーナ50%、コルヴィーネ50% | | | 13.0% | | |
| 2020 | ヴァルポリチェッラ クラッシコ Valpolicella Classico (DOC) | | 赤 | 750mlx6 | ¥4,000 | ¥4,400 |
| | コルヴィーナ40%、コルヴィーネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ10% | | | 12.5% | | |
| 2016 | アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ Amarone della Valpolicella Classico (DOCG) | | 赤 | 750mlx6 | 5月下旬入荷予定 | |
| | コルヴィーナ40%、コルヴィーネ30%、ロンディネッラ25%、モリナーラ5% | | トノー(500L) で約30ヶ月熟成 | 16.0% | | |

| (年) (商品名) | | ユーロリーフ取得済BIOワイン(ボトル記載原限定) | (容量/荷姿) | (税別価格) | (税込価格) |
|---|---|--|--------------|----------|--------|
| ヴェネト州  | アンガラーノ Angarano  | ビアンキ、ミキエル、ジョヴァンナを中心とした5人姉妹が経営するワイナリー。パッサーノ・デル・グラッパの最東端、ブレンド側の丘陵地帯で約700年以上、伝統製法のワイン造りを続けてきました。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイ氏にコンサルタントを依頼し、栽培され始めてからすでに300年以上の歴史を持つシャルドネ、メルローと、地域の土着品種であるヴェスパイオーラから素晴らしいワインを造ります。なお、オーナー一族所有の邸宅「ヴィッラ・アンガラーノ」は建築家アンドレア・パラディオによる1570年の建造物で、1996年にユネスコ世界遺産に登録されました。 | | | |
| | 2021 プレンタ ビアンコ ヴェスパイオーロ Brenta Bianco Vespaiole (DOC Breganze Vespaiole) ヴェスパイオーラ100% |  | 白 750mlx6 | ¥3,800 | ¥4,180 |
| | 2017 カミキエル シャルドネ Cà Michiel Chardonnay (IGT Veneto Chardonnay) シャルドネ100% |  | 白 750mlx6 | ¥5,000 | ¥5,500 |
| | 2017 マシエーロ メルロー Masiero Merlot (DOC Breganze Rosso) メルロー100% |  | 赤 750mlx6 | ¥4,500 | ¥4,950 |
| | 2015 カベルネ ソーヴィニヨン Cabernet Sauvignon (IGT Veneto Cabernet) カベルネ ソーヴィニヨン100% | | 赤 750mlx6 | ¥6,500 | ¥7,150 |
| | 2017 サン ビアージョ トルコラート リゼルヴァ San Biagio Torcolato Riserva(DOC Breganze Torcolato) 500mL ヴェスパイオーラ100% | | 甘口 500mlx6 | ¥8,000 | ¥8,800 |
| エミリア＝  | チェチ Ceci 1940年代初めに家族経営の小さなワイナリーだった「カンティーネ・チェーチ」は戦後の混乱の中で大きな成長を遂げ、1990年代にはランブルスコを代表するワイナリーとなりました。2004年にイタリアのワイン評価誌『ルカ・マローニ』において最高級のワインとして「IP90」を獲得しています。中田英寿氏がセリエAの「パルマ」に在籍時、カンティーネ・チェーチのランブルスコに出会い、その美味しさに魅了されたことがきっかけでコラボレーションが実現。中田氏自らラベルデザインに携わった『バーチョ』（イタリア語で「キス」）は日本のワイン通のなかでも知られた1本です。 | | | | |
| | N.V. ランブルスコ カサノヴァ Lambrusco Casanova (IGT Emilia) ランブルスコ数種のブレンド | (2.5気圧) | 赤・泡 750mlx12 | ¥2,500 | ¥2,750 |
| | N.V. ランブルスコ バーチョ Lambrusco Bacio (IGT Emilia) ランブルスコ マエストロ100% | | 赤・泡 750mlx12 | ¥3,333 | ¥3,666 |
| | ステファノ フェルッチ Stefano Ferrucci 1932年設立の「ステファノ・フェルッチ」はエミリア＝ロマーニャ州で今や押しも押されぬトップの造り手といえるでしょう。フラッグシップワインである「ドムス・カイア」はサンジョヴェーゼをパッシートさせアマローネ・スタイルに仕立てた重厚な赤ワインで、1986年から2003年まで18年間連続で「Vino de Tribuno」を獲得するという快挙を成し遂げた逸品です。 | | | | |
| | 2018 チェントウリオネ Centurione(DOC Sangiovese di Romagna Superiore) サンジョヴェーゼ100% | | 赤 750mlx12 | ¥3,300 | ¥3,630 |
| | 未定 ドムス カイア Domus Caia (DOC Sangiovese di Romagna Superiore RV) サンジョヴェーゼ100% | パッシート30～40日間、トノーで12ヶ月熟成 | 赤 750mlx6 | 5月下旬入荷予定 | |
| エミリア＝ ロマーニャ州  | 2012 "ステファノ フェルッチ" ストラマトウレ "Stefano Ferrucci" Stramature (VDT) 500mL マルヴァジア ディ カンディア100% | | 甘口 500mlx6 | ¥9,000 | ¥9,900 |
| | 2011 ドムス アウレア Domus Aurea (DOCG Albana di Romagna Passito) 500mL アルパナ ディ ロマーニャ100% | | 甘口 500mlx6 | ¥9,000 | ¥9,900 |
| | | | | | |
| マルケ州  | ボッカフォスカ Boccafosca  | ボッカフォスカはファットリーニ・ジョルダノを中心とした7人のメンバーの力を結集し、2006年に設立された新しいワイナリーです。ブドウ畑はヴェルディッキオの生産エリアの中心地であるクブラモンタナ地区に約3ha、コリナルドに約2haを所有。標高500m超のクブラモンタナ畑では海側のエリアより石灰分が多く含まれるため、骨格のとてもしっかりしたワインになります。セラーでは最新のテクノロジーを用いて醸造し、できるだけSO2の使用を抑えているのも特徴です。 | | | |
| | 未定 ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエズィ クラッシコ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico (DOC) ヴェルディッキオ100% | | 白 750mlx12 | 5月下旬入荷予定 | |
| | 2021 ロッソ ピチーノ Rosso Piceno (DOC) モンテプルチアーノ70%、サンジョヴェーゼ30% | | 赤 750mlx12 | ¥1,980 | ¥2,178 |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|-------|---------------------|---------------|
| <div>マルケ州</div> <div>  </div> | サンタ ルチア | | | | | |
| | Santa Lucia | | | | | |
| | ポーデレ・サンタ・ルチアは2005年、アルフォンソ・バルドゥッチとピエトロ・カッチアーニにより地元のブドウ品種でのワイン造りを再現したいという想いにより設立された若いワイナリーです。現在はアルフォンソの息子であるステファノが中心になって、バルドゥッチ家が代々所有してい園場を基盤にヴェルディッキオ種ワインの可能性に挑戦しています。また、サンタ・ルチア・ディ・モンテ・サンヴィート地区は気候、日当たりの良さ、土質の3つに恵まれたエリアで、ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバにとって栽培と醸造の特権的な園場を所有しています。 | | | | | |
| | N.V. | スプマンテ ブリュット | | | | |
| | Spumante Brut (Vino Spumante Charnat) | | | 白・泡 | 750mlx6 | 5月下旬入荷予定 |
| | ヴェルディッキオ100% | | シャルマー方式で6ヶ月 | 11.5% | JAN 8 055742 30107 | |
| | 2020 | ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエズィ クラッシコ "ペレグリーノ" |  | 白 | 750mlx6 | ¥3,300 ¥3,630 |
| | ヴェルディッキオ100% | | | 12.5% | JAN 8 055742 340039 | |
| | 2017 | インクローチョ ブルーニ マルケ ビアンコ | | 白 | 750mlx6 | ¥3,800 ¥4,180 |
| | Incrocio Bruni Marche Bianco (IGT Marche) | | | | | |
| | インクローチョ ブルーニ100% | | | 13.5% | JAN 8 055742 340114 | |
| | 2017 | ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ スーペリオレ "ジャンニ バルドゥッチ" | | 白 | 750mlx6 | ¥4,000 ¥4,400 |
| | ヴェルディッキオ100% | | | 13.5% | JAN 8 055742 340046 | |
| | 未定 | ヴェルディッキオ スーペリオレ "タラリ" | | 白 | 750mlx6 | 入荷予定 |
| | Verdicchio Superiore "Taragli" (DOC) | | バリックで12ヶ月熟成 | 13.5% | JAN 8 055742 340138 | |
| | ヴェルディッキオ100% | | | | | |
| | 2019 | マルケ ロザート |  | ロゼ | 750mlx6 | ¥3,300 ¥3,630 |
| | Marche Rosato (IGT Marche) | | | | | |
| | ラクリマ ネラ100% | | | 12.0% | JAN 8 055742 340053 | |
| | 2019 | ラクリマ ディ モッロ ダルバ |  | 赤 | 750mlx6 | ¥3,300 ¥3,630 |
| | Lacrima di Morro d'Alba (DOC) | | | | | |
| | ラクリマ ネラ100% | | | 13.0% | JAN 8 055742 340015 | |
| | N.V. | ヴィーノ エ ヴィシヨレ | | 甘口赤 | 500mlx6 | ¥4,000 ¥4,400 |
| | Vino e Visciole | | | | | |
| | ラクリマ ネラ+ アマレーナ (サワーチェリー) ジュースを発酵 | | | 12.5% | JAN 無し | |

| | | | | | | |
|--|---|---------------------|---|-------|---------|-----------------|
| <div>ラツィオ州</div> <div>  </div> | マルコ カルピネーティ | | | | | |
| | Marco Carpineti | | | | | |
| | ローマの南、モンテレピーニの山並みに守られた小さな町「コリ」は何千年もの年月により形作られた古い大地に、優しいけれど力強さがあるブドウ果実の栽培の歴史と重なる注目のエリアです。この標高400mの土地で、カルピネーティ家によって代々受け継がれてきたワイナリーです。1994年から有機栽培に転向。殺虫剤、化学肥料、化学物質を一切使用しておらず、轆馬を使った耕作を継続するなど環境と美味しさ、その両方への意識が非常に高い生産者です。 | | | | | |
| | 2016 | キウス ブリュット メトド クラッシコ |  | 白・泡 | 750mlx6 | ¥5,800 ¥6,380 |
| | ペローネ100% | | | 12.5% | | |
| | 2021 | カポレモーレ ラツィオ ビアンコ |  | 白 | 750mlx6 | ¥3,300 ¥3,630 |
| | ペローネ100% | | | 13.5% | | |
| | 2021 | コッレサンティ ビアンコ |  | 白 | 750mlx6 | ¥4,000 ¥4,400 |
| | コッレサンティ100% | | | 14.0% | | |
| | 2019 | ヌズ ビアンコ |  | 白 | 750mlx6 | ¥10,000 ¥11,000 |
| | NZU Bianco (IGT Lazio) | | アンフォーラ(甕) 醸造 | 13.5% | | |
| | ペローネ100% | | | | | |
| | 2020 | トゥファリッチョ ラツィオ ロッソ |  | 赤 | 750mlx6 | ¥3,300 ¥3,630 |
| | Tufaliccio Lazio Rosso (IGT Lazio) | | | | | |
| | モンテブルチアーノ70%、チェザネーゼ30% | | | 13.5% | | |
| | 2017 | カポレモーレ ラツィオ ロッソ |  | 赤 | 750mlx6 | ¥3,800 ¥4,180 |
| | ネロ フォーノ60%、モンテブルチアーノ30%、チェザネーゼ10% | | バリックで12ヶ月熟成 | 14.5% | | |
| | 未定 | アポリーデ ロッソ | | 赤 | 750mlx6 | 5月下旬入荷予定 |
| | Apolide Rosso (IGT Lazio) | | バリックで24か月熟成 | 14.5% | | |
| | ネロ フォーノ100% | | | | | |
| | 2018 | ヌズ ロッソ |  | 赤 | 750mlx6 | ¥10,000 ¥11,000 |
| | NZU Rosso (IGT Lazio) | | アンフォーラ(甕) 醸造 | 13.5% | | |
| | ネロ フォーノ100% | | | | | |

アブルッツォ州



テッレ ダブルツォ

Terre d'Abruzzo



この造り手のモットーは「リーズナブルでありながら高品質で、安心して飲めるワインを市場に送り出すこと」。そして実際にその「理想」を実現できている数少ない生産者のひとつです。果実は手で収穫・選別され、芳香を最大限に保つように最先端設備を用いて厳重な管理下で醸造されています。圧倒的なコストパフォーマンスは他の追随を許さず、もはやこのワイナリーの個性として認知されています。

| | | | | | | |
|------|---|--|-------|---------------------|--------|--------|
| 2020 | トレッピアーノ ダブルツォ "レ モルジェ" トレッピアーノ85%、シャルドネ15% | | 白 | 750mlx12 | ¥1,900 | ¥2,090 |
| | | | 12.5% | JAN 8 030652 014003 | | |
| 2020 | チェラスオーロ ダブルツォ "レ モルジェ" モンテプルチアーノ100% | | ロゼ | 750mlx12 | ¥1,900 | ¥2,090 |
| | | | 12.5% | JAN 8 030652 015000 | | |
| 2021 | モンテプルチアーノ ダブルツォ "レ モルジェ" モンテプルチアーノ100% | | 赤 | 750mlx12 | ¥1,980 | ¥2,178 |
| | | | 13.0% | JAN 8 030652 013006 | | |
| 2018 | バッグ イン ボックス モンテプルチアーノ ダブルツォ "レ モルジェ" モンテプルチアーノ100% | | 赤 | 3000mlx4 | ¥5,200 | ¥5,720 |
| | | | 13.0% | JAN 8 051770 320036 | | |

カンパーニア州



イ ボルボーニ

I Borboni

4 世代にわたってナポリの南東でブドウ栽培に携わるヌメロゾ家は、現代において忘れ去られていた「アスプリニオ」という地場品種に再注目。カンパーニャ南部に古くから伝わる「アルペラータ」という剪定方法（ポプラの樹を支柱して15m以上の高さに結実させる）を再現しました。しかし、剪定や収穫はハシゴによる高所の手作業を強いられて多くの労苦を伴うため、今なおこの栽培方法を貫く造り手はほとんどいなくなりました。アスプリニオ種でスパマンテを造っているのは現在わずか 2 社、そしてアルペラータ方式による自社畑ブドウを使用しているのはイ・ボルボーニのみ。つまり世界で唯一のスパマンテです。

| | | | | | | |
|------|-----------------------------------|--|-------|---------------------|--------|--------|
| N.V. | イ ボルボーニ スパマンテ フリュット アスプリニオ100% | | 白・泡 | 750mlx6 | ¥4,800 | ¥5,280 |
| | | | 12.0% | JAN 8 033413 740005 | | |
| 2021 | ヴィテ マリタータ アスプリニオ100% | | 白 | 750mlx6 | ¥5,000 | ¥5,500 |
| | | | 12.0% | JAN 8 033413 740029 | | |

カンパーニア州



ガイド マルセッラ

Guido Marsella

フィアーノ・ディ・アヴェリーノ地区で最も標高の高いスモンテ地区に約10haの畑を所有しているワイナリー。海拔700mを超える非常に厳しい気候条件の圃場は、通常のフィアーノ種の実より小さく、とても凝縮した高品質のブドウを育みます。ワイン評価誌『エスプレッソ』では、フィアーノ・ディ・アヴェリーノ部門で過去、1 位に選ばれています。きれいな酸味が特徴のハイレベルな白ワインです。

| | | | | | | |
|------|----------------------------------|--|-------|---------------------|--------|--------|
| 2017 | フラランギーナ "ポッジ レアリ" フラランギーナ100% | | 白 | 750mlx12 | ¥4,300 | ¥4,730 |
| | | | 13.0% | JAN 8 033837 660583 | | |
| 2018 | グレコ ディトゥフオ "ポッジ レアリ" グレコ100% | | 白 | 750mlx12 | ¥5,000 | ¥5,500 |
| | | | 13.0% | JAN 8 033837 660637 | | |
| 2018 | フィアーノ ディ アヴェリーノ フィアーノ100% | | 白 | 750mlx12 | ¥5,800 | ¥6,380 |
| | | | 13.5% | JAN 8 033837 669999 | | |

カンパーニア州



サンニオ

Sannio

「ヴィニコラ・デル・サンニオ」は最新の技術と経験に裏付けられた価値ある信念によって、50年以上にわたりカンパーニアの地でワインビジネスを展開しています。ベネヴェント・カステルヴェネレというワイン造りに恵まれた気候の村に位置し、その地形的な利点と日当たりを活かして収穫された高品質なブドウから、コストパフォーマンスが高いワインが産まれます。

| | | | | | | |
|------|------------------------|--|-------|---------------------|----------|--------|
| 未定 | フラランギーナ フラランギーナ100% | | 白 | 750mlx12 | 5月下旬入荷予定 | |
| | | | 12.5% | JAN 8 013392 400060 | | |
| 2019 | アリアニコ アリアニコ100% | | 赤 | 750mlx12 | ¥1,530 | ¥1,683 |
| | | | 13.0% | JAN 8 013392 400077 | | |

プーリア州



アポッロニオ

Apollonio

ワイナリーの歴史は、ノエ・アポッロニオが最初にワインの生産と販売を始めた1870年に遡ります。1995年からは息子マルチェッロとマッシミリアーノにより経営され、ワイン生産の情熱は父から息子へ、世代から世代へとしっかり引き継がれています。常に将来を見据え、素晴らしいワインを生産するのに適した洗練された技術重要視し、サレントの地場ブドウ品種を使いながら、土地に根ざしたワイン生産を堅実に行っています。

| | | | | | | | |
|------|---|----|----------|--------|--------|----------------|---------------------|
| 2020 | エルフォ ピアンコ ダレッサーノ Elfo Bianco d'Alessano (IGP Salento Bianco) ピアンコ ダレッサーノ100% | 白 | 750mlx12 | ¥2,500 | ¥2,750 | 12.0% | JAN 8 028860 000994 |
| 2021 | エルフォ ススマニエッロ ロザート Elfo Susumaniello Rosato (IGP Salento Rosato) ススマニエッロ100% | ロゼ | 750mlx12 | ¥2,800 | ¥3,080 | 12.0% | JAN 8 028860 000987 |
| 2019 | コンパニア ヴィナイオーリ サレント Compagnia Vignaioli Salento (IGP Salento Rosso) ネグロアマーロ80%、マルヴァジアネーラ20% | 赤 | 750mlx12 | ¥2,300 | ¥2,530 | 大樽で3ヶ月熟成 13.0% | JAN 8 028860 006002 |
| 2020 | コンパニア ヴィナイオーリ サレント プリミティヴォ Compagnia Vignaioli Salento Primitivo (IGP Salento Rosso) プリミティヴォ100% | 赤 | 750mlx12 | ¥2,800 | ¥3,080 | 大樽で3ヶ月熟成 14.0% | JAN 8 028860 006033 |

バジリカータ州



ヴェノーザ

Venosa

バジリカータ州の北部、ヴェノーサに本拠を構えるアリアニコ種生産のスペシャリスト。このワイナリーが手掛けるワインの数々はイタリア国内のワイン評価誌などで何度も絶賛されています。イタリアワイン最強のコストパフォーマンス「オスカー・ナショナル大賞」も獲得。南イタリアにもかかわらず美しい酸味と果実味のバランスが絶妙な、リピーターの多いワインです。

| | | | | | | | |
|------|---|---|----------|--------|--------|--------------------|---------------------|
| 2020 | ピアンコ バジリカータ Bianco Basilicata (IGT Basilicata) マルヴァジア100% | 白 | 750mlx12 | ¥2,800 | ¥3,080 | 12.0% | JAN 8 005368 044101 |
| 2018 | アリアニコ デル ヴルトゥレ "ヴィグナリ" Aqlianico del Vulture "Vignali" (DOC) アリアニコ100% | 赤 | 750mlx12 | ¥3,000 | ¥3,300 | 大樽で10〜12ヶ月熟成 14.0% | JAN 8 005368 014104 |

サルデーニャ州



ヤンカラ

Jankara

オーナーのレナート・スパーノは20年以上住んだアメリカから故郷のサルデーニャ島に戻りワイン造りを始めました。大きく3つの地区(サンレオナルド、パッサガルーラ、パレージ)に分かれているDOCGヴェルメンティーノ ディ ガッルーラのなかでも、その中心となるサンレオナルド地区にあたります。サルデーニャ島で2番目に高い標高1,200mのモンニンヴァーラ山の北側に位置する畑は、山の影響により南からの熱風を防ぎ、酸と糖度のバランスの良いワインが育まれます。エノロゴはワイン評価本『ビベンダ』や『ガンベロロッソ』で最優秀エノロゴとして表彰されたジャンニ・メノッティ氏。

| | | | | | | | |
|------|---|---|---------|--------|--------|-------|---------------------|
| 2020 | ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ スーベリオレ Vermentino di Gallura Superiore (DOCG) ヴェルメンティーノ100% | 白 | 750mlx6 | ¥4,500 | ¥4,950 | 13.5% | JAN 726452010908 |
| 2020 | コッリ デル リンバーラ "ル ニエドゥ" Colli del Limbara "Lu Nieddu" (IGT) カリカッジョーラ、バスカーレ、カンノナウ、ドルチェット、バルベラ、カベルネ フラン(%不明) | 赤 | 750mlx6 | ¥7,500 | ¥8,250 | 14.5% | JAN 7 26452 01402 9 |

サルデーニャ州



アッティリオ コンティニ

Attilio Contini

サルパトーレ・コンティニによって1898年に設立され、サルデーニャ島のワイン全体の向上と再評価に貢献してきた偉大なワイナリー。特に「ヴェルナツチャ・ディ・オリスターノ」こそ島のエネルギーを表現できる最高の品種であると考えており、他に類を見ない個性的な仕立てのワインは彼らの真骨頂といえるでしょう。1912年にはすでに国際的なコンクールで金賞を得るなど、過去から現在に至るまで高い評価を獲得し続けるワイナリーです。

| | | | | | | | |
|------|--|----|----------|---------|---------|--|---------------------|
| 2021 | ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ "ティルスス" Vermentino di Sardegna "Tyrso" (DOC) ヴェルメンティーノ100% | 白 | 750mlx6 | ¥3,300 | ¥3,630 | 12.0% | JAN 8 006256 000704 |
| 2020 | カルミス ピアンコ Karmis Bianco (IGT Valle del Tharros) ヴェルナツチャ70%、ヴェルメンティーノ30% | 白 | 750mlx6 | ¥4,000 | ¥4,400 | 13.0% | JAN 8 006256 000728 |
| 2021 | エルバリア ピアンコ Elibaria Bianco (DOCG Vermentino di Gallura) ヴェルメンティーノ100% | 白 | 750mlx12 | ¥4,000 | ¥4,400 | 13.5% | JAN 8 006256 000223 |
| 2018 | ヴェルナツチャ ディ オリスターノ Vernaccia di Oristano (DOC) ヴェルナツチャ100% | 白 | 750mlx6 | ¥4,800 | ¥5,280 | 大樽で4年熟成 (2〜3年おきに大樽から小樽へ移してゆく) 15.5% | JAN 8 006256 000186 |
| 1995 | ヴェルナツチャ ディ オリスターノ Vernaccia di Oristano (DOC) 375mL 箱入り ヴェルナツチャ100% | 白 | 375mlx6 | ¥15,000 | ¥16,500 | 500Lの栗の樽で20年熟成、ソレラシステムで樽熟22年瓶熟1年 17.0% | JAN 8 006256 000179 |
| 2021 | ニエッデーラ ロゼ Nieddera Rose (IGT Valle del Tirso) ニエッデーラ90%、その他の黒ぶどう土着品種10% | ロゼ | 750mlx6 | ¥3,500 | ¥3,850 | 12.0% | JAN 8 006256 000490 |
| 2019 | カンノナウ ディ サルデーニャ "トナゲ" Cannonau di Sardegna "Tonaghe" (DOC) カンノナウ90%、ニエッデーラ+ボヴァーレ10% | 赤 | 750mlx12 | ¥3,800 | ¥4,180 | 13.0% | JAN 8 006256 000445 |
| 2016 | ニエッデーラ ロッソ Nieddera Rosso (IGT Valle del Tirso) ニエッデーラ90%、その他の黒ぶどう土着品種10% | 赤 | 750mlx12 | ¥4,000 | ¥4,400 | 13.5% | JAN 8 006256 000780 |

シチリア州



イッポリート

Ippolito

シチリアの西部、アグリジェントの北側で標高385mに位置する「サラパルータ」村で、イッポリート家が4世代にわたり受け継いできたワイナリーです。畑はサラパルータとポッジョレアレのベリーチェ渓谷にまたがる標高400〜500mの丘陵地帯にあり、土壌は豊かで日当たりが良く、雨が少ない理想的な環境。このおかげで酸味と果実味、そしてしっかりとしたボディと骨格を持った素晴らしいシチリアワインが産まれます。

| | | | | | |
|------|---|-------|---------------------|--------|--------|
| 2021 | グリッロ ピアッコ Grillo Bianco (IGT Terre Siciliane) | 白 | 750mlx12 | ¥2,800 | ¥3,080 |
| | グリッロ100% | 13.0% | JAN 8 068057 097598 | | |
| 2020 | ネロ ダーヴォラ Nero d'Avola (IGT Terre Siciliane) | 赤 | 750mlx12 | ¥2,500 | ¥2,750 |
| | ネロダーヴォラ100% | 13.5% | JAN 8 068057 097574 | | |
| 2021 | シラー Syrah (IGT Terre Siciliane) | 赤 | 750mlx12 | ¥3,000 | ¥3,300 |
| | シラー100% | 13.5% | JAN 8 032754900529 | | |

シチリア州



ジョヴィ


Giovio

弊社取り扱いのグラッパでも有名なジョヴィ蒸留所では、高品質のワイン作りも行っています。ブドウ畑はエトナ山の北東の斜面、火山岩性土壌の海拔700〜950mの高地に位置するランダッツォ地区にブドウ畑を所有しています。繊細さと力強さを絶妙なバランスで併せ持った、旨味のあるワインになります。

| | | | | | |
|------|---|------------|---------|--------|--------|
| 2020 | ヴィーノ エトナ ピアッコ Vino Etna Bianco (DOP Etna) | 白 | 750mlx6 | ¥6,000 | ¥6,600 |
| | カリカンテ85%、グレカニコ15% | トノーで3ヶ月熟成 | 13.0% | | |
| 2015 | ヴィーノ エトナ ロッソ アクラトン Vino Etna Rosso Akraton (DOC Etna) | 赤 | 750mlx6 | ¥6,500 | ¥7,150 |
| | ネレッロ マスカレーゼ 90%、ネレッロ カップブッチョ10% | トノーで12か月熟成 | 13.0% | | |

グラッパ

トスカーナ州



ナンノーニ

Nannoni

蒸留所はシエナとグロッセートの間に位置するパガニコ村のアトリーチェにあります。有名な「シガー・トスカーノ」の生産地に位置し、葉巻好きなジョアッキーノがシガーに合わせて造ったグラッパが有名です。サシカイアやオルネライアなど有名なワイナリーの蒸留を引き受けてきた生産者で、ナンノーニ氏はブルネッロの皮に素晴らしい香りや個性があることを知り、品種の個性や香り、味わいを表現できるグラッパを造り出したことで有名になりました。

| | | | |
|---|---------|---------|---------|
| グラッパ ディ ブルネッロ リゼルヴァ オロ ディ カラティ Grappa di Brunello Riserva Oro dei Carati (樽熟5年) | 700mlx6 | ¥11,000 | ¥12,100 |
| | 40.0% | | |
| アクアヴィーテ ディ ヴィナッチャ ディ ブルネッロ リゼルヴァ ダ シガロ Acquavite di Vinaccia di Brunello Riserva da Sigaro (樽熟5年) | 700mlx6 | ¥11,000 | ¥12,100 |
| | 40.0% | | |

シチリア州



ディスティッレリア ジョヴィ

Distilleria Giovio

1987年にジョヴァンニ ファウチがメッシーナに蒸留所を設立。Grappaはシチリアのワイン生産者から原料を調達。果物はエトナ山の斜面で栽培されている高品質な果物を選別して仕入れています。蒸留器はジョヴァンニが昔ながらの単一式をベースに自ら製作するという力の入れようで、古代のアレンピック“ZADRA”を使用し薪の火により、ゆっくりと蒸留を行っています。毎年数々のコンクールでメダルを受賞し、国内外ですでに非常に高い評価を得ています。プラネタ、タスカ ダルメリータのグラッパも担っており、芳醇で香り豊かな果物のフレーバーを壊すことなく、最大限に引き出すことを得意とする蒸留所です。

| | | | | |
|--|------------|----------|---------|---------|
| グラッパ ジョヴィ Grappa Giovio | New Bottle | 500mlx6 | ¥5,500 | ¥6,050 |
| ネレッロ マスカレーゼ、マルメティーノ ネロ | | 飲料用 | 42.0% | |
| グラッパ デットナ Grappa dell'Etna | | 500mlx6 | ¥6,800 | ¥7,480 |
| ネレッロ マスカレーゼ、カリカンテ | | 製薬材料 | 42.0% | |
| グラッパ ディ ネロ ダヴォラ Grappa di Nero d'Avola | | 500mlx6 | ¥7,000 | ¥7,700 |
| ネロ ダヴォラ | | 製薬材料 | 42.0% | |
| グラッパ ディ モスカート ディ パンテレリア Grappa di Moscato di Pantelleria | | 500mlx6 | ¥8,000 | ¥8,800 |
| ズイビツボ | | 製薬材料 | 42.0% | |
| グラッパ オルティカ エ リモーネ Grappa Ortica e Limone | New Bottle | 500mlx6 | ¥6,800 | ¥7,480 |
| ネレッロ マスカレーゼ | | 製薬材料 | 42.0% | |
| アクアヴィーテ ディ ブルーニエ Acquavite di Prugne | New Bottle | 500mlx6 | ¥11,000 | ¥12,100 |
| ブルーンのブランデー | | 製薬材料 | 42.0% | |
| アクアヴィーテ ディ フィキ デインディア Acquavite di Fichi d'India | New Bottle | 500mlx6 | 入荷予定 | |
| サボテンの実のブランデー | | 製薬材料 | 42.0% | |
| アクアヴィーテ ディ ベスケ Acquavite di Pesche | | 500mlx6 | ¥12,000 | ¥13,200 |
| ピーチのブランデー | | 製薬材料 | 42.0% | |
| ロンドン ドライ ジン London Dry Gin | | 700mlx12 | ¥12,000 | ¥13,200 |
| | | 飲料用 | 42.0% | |



オリーブオイル

ウンブリア州



Luigi Tega

ルイジ・テガはウンブリア州に広大な自社オリーブ畑を持ち、1950年から良質のオリーブオイルを造り続ける生産者。品種の個性を最大限に引き出す栽培と高品質のオイル造りの両方に優れた見識を持ち、国内外で高い評価を受けています。収穫後24時間以内に圧搾し、フィルターで不純物や余剰水分を除去。濃引き後は12～15℃の脱酸素の定温ステンレスタンクで保管しています。ローマ時代からオリーブ栽培が続く「カルディナーレの丘」周辺で栽培され丁寧に手摘みされたモライオーロ、レッチーノ、フランドイオの3品種をブレンドしたEVオリーブオイルが「オリオ・デル・カルディナーレ」。標高約400m、朝晩の気温差が激しい地域で育ったモライオーロを主体にすることで、豊かな香りと苦み、辛味がバランスよく仕上がっています。また、ルイジは「フレーバーオイルの魔術師」の異名を持つほどフレーバーオイルへの評価も高く、常に妥協せず最高品質の商品作りに挑戦し続ける野心家です。

オリオ デル カルディナーレ

Olio del Cardinale (olio extra vergine d'oliva) 500mL

500mLX12

5月下旬入荷予定

モライオーロ40%、レッチーノ20%、フランドイオ40%

JAN 8021167001626

オリオ デル カルディナーレ

Olio del Cardinale (olio extra vergine d'oliva) 250mL

250mLX20

¥2,000 ¥2,160

モライオーロ40%、レッチーノ20%、フランドイオ40%

JAN 8021167001619

アグルマート アル リモーネ

Agrumonto al Limone

250mLX20

5月下旬入荷予定

フランドイオ50%、レッチーノ40%、カンパニア州ソレント産レモン10%

JAN 無し

アグルマート アル アランチャ ロッサ

Agrumato al Arancia Rossa

250mLX20

¥2,800 ¥3,024

フランドイオ50%、レッチーノ40%、ブラッドオレンジ10%

JAN 無し

アグルマート アル ベルガモット

Agrumato al Bergamotto

250mLX20

5月下旬入荷予定

レッチーノ40%、フランドイオ50%、カラブリア産ベルガモット10%

JAN 無し

オリオ アル バジリコ

Olio al Basilico

250mLX20

¥2,800 ¥3,024

レッチーノ42%、フランドイオ50%、ドライバジル8%

JAN 無し

オリオ エクストラ ヴェルジネ ドリーヴァ & タルトゥーフォ ネロ

Olio extra vergine d'oliva & Tartufo Nero

250mLX20

¥3,500 ¥3,780

フランドイオ50%、レッチーノ50%、黒トリファロマ

JAN 無し

オリオ エクストラ ヴェルジネ ドリーヴァ & タルトゥーフォ ビアンコ

Olio extra vergine d'oliva & Tartufo Bianco

250mLX20

¥3,800 ¥4,104

レッチーノ60%、ペンドリーノ40%、白トリファロマ

JAN 無し

オリオ アル ペペロンチーノ

Olio al Peperoncino

250mLX20

¥2,800 ¥3,024

フランドイオ50%、レッチーノ45%、ドライチリペッパー5%

JAN 無し

オリオ アル チェドロ

Olio al Cedro

250mLX20

¥2,800 ¥3,024

フランドイオ50%、レッチーノ40%、シトロソ10%

JAN 無し

オリオ アッラーリオ

Olio al'Aglia

250mLX20

¥2,800 ¥3,024

フランドイオ50%、レッチーノ47%、ドライガーリック3%

JAN 無し

オリオ アッラ チポッラ

Olio alla Cipolla

250mLX20

¥2,800 ¥3,024

フランドイオ50%、レッチーノ47%、ドライオニオン3%

JAN 無し

テイスト プラス フィッシュ オイル

TASTE+ FISH Oil

250mLX20

¥3,500 ¥3,780

フランドイオ50%、レッチーノ39%、ドライミント6%、レモンピール5%

JAN 無し

テイスト プラス ミート オイル

TASTE+ MEAT Oil

250mLX20

¥3,500 ¥3,780

フランドイオ50%、レッチーノ41%、ドライローズマリー3%、ドライセージ3%、ドライタイム3%

JAN 無し

テイスト プラス サラダ オイル

TASTE+ SALAD Oil

250mLX20

¥3,500 ¥3,780

フランドイオ50%、レッチーノ41%、ドライオニオン5%、ドライスイートフェネル4%

JAN 無し

テイスト プラス ピッツァ オイル

TASTE+ PIZZA Oil

250mLX20

¥3,500 ¥3,780

フランドイオ50%、レッチーノ41%、ドライオリガノ5%、ドライパプリカ2%、ドライチリペッパー1%、ドライガーリック1%

JAN 無し

