

# Lista dei Vini



Settembre 2021

取扱いワインの輸入は、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についても定温輸送をし、保管も定温倉庫で管理しており、商品の管理には細心の注意を払っております。

ワインのセレクションにおいては、ワインは食事の大切なパートナーというテーマをモットーに、「一口飲んで強烈なインパクトがあるよりも、家族、仲間、恋人と...数人で飲んで楽しみ、気が付いたらボトルが空いている」というようなアイテムを揃えております。

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、取り扱っておりません。

# AVICO

有限会社アビコ

東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号 〒151-0066

TEL:03-6407-9522 FAX:03-6407-9523

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

## 目次

(ワイン)		
*トスカーナ州	<b>Fattoria di Petrognano, Fattoria di Petroio, Podere Scheggiolla, Conti Costanti, Fossacolle, Giovanni Chiappini</b>	…Page 1 …Page 1 …Page 2
*ピエモンテ州	<b>Nicola Bergaglio, Anzivino, Rovellotti, Arrilonga, Vitivinicola Mainerdo, Ca' Rome' Casavecchia, Bosco Agostino, Emidio Maero</b>	…Page 2 …Page 3 …Page 4
*リグーリア州	<b>Casina Feipu dei Massaretti di A.PARODI&amp;C.S.S.</b>	…Page 4
*トレンティーノ＝ アルトアディジェ州	<b>Aldeno, Maso Cantanghel ,Niklas, Josephus Mayr</b>	…Page 5
*ロンバルディア州	<b>Castello Bonomi, Isimbarda</b>	…Page 6
*ヴェネト州	<b>Palladium, Tenuta Aurelia, Le Contesse, Monte Santoccio, Angarano</b>	…Page 6 …Page 7
*エミリア＝ロマーニャ州	<b>Ceci, Stefano Ferrucci</b>	…Page 8
*マルケ州	<b>Boccafosca, Podere Santa Lucia</b>	…Page 8
*ラツィオ州	<b>Marco Carpineti</b>	…Page 9
*アブルツォ州	<b>Terre d'Abruzzo, Emidio Pepe</b>	…Page 9
*カンパーニア州	<b>I Borboni, Guido Marsella, Vinicola del Sannio</b>	…Page 10
*プーリア州	<b>Apollonio Casa Vinicola</b>	…Page 10
*バジリカータ州	<b>Cantina di Venosa</b>	…Page 10
*サルデーニャ州	<b>Jankara. Attilio Contini</b>	…Page 11
*シチリア州	<b>Ippolito di Musso Angela, Distilleria Giovi</b>	…Page 11
(グラッパ)		
*トスカーナ州	<b>Nannoni</b>	…Page 12
*シチリア州	<b>Distilleria Giovi</b>	…Page 12
(リキュール)		
*ラツィオ州	<b>Antica Fabbrica Liquori Colazingari</b>	…Page 12
*カラブリア州	<b>Caffo</b>	…Page 12
*プーリア州	<b>Elisir San Marzano</b>	…Page 12
フランス		
*シャンパーニュ	<b>José Dhondt</b>	…Page 12
(オリーブオイル)		
*ウンブリア州	<b>Luigi Tega</b>	…Page 13

トスカーナ州

ファットリア デイ ベトロニャーノ

**Fattoria di Petrognano (Fiorentina地区)**

ペツレグリーニファミリーによって1962年に設立された。フィレンツェの南、クラシッコゾーンとの間のモンテルポ・フィオレンティーナに100haの畑を所有。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する。2015年からはビオロジコに移行中。

2017	トレブビアーノ ビアッコ Trebiano Bianco (IGT Toscana) トレブビアーノ100%		白 750mlx12 12.5%	¥1,750	¥1,925
2016	トスカーナ ロッソ Toscana Rosso (IGT Toscana) 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%		赤 750mlx12 13.0%	¥1,750	¥1,925
2016	キャンティ メメ Chianti "Meme" (DOCG) サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%		赤 750mlx12 13.0%	¥2,500	¥2,750
2015	キャンティ リゼルヴァ メメ Chianti Riserva "Meme" (DOCG) サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%		赤 750mlx6 13.0%	¥5,000	¥5,500
2013	ヴァレンテ Valente (IGT Toscana) シラー50%、メルロ50%		赤 750mlx6 13.0%	¥3,300	¥3,630

ファットリア・ディ・ペトロイオ

**Fattoria di Petroio s.a.s. (Castelnuovo Berardenga地区) ブドウ、ワイナリー: BIO**

1927年からキャンティ・クラシッ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る。醸酵はセメントタンクで、熟成には500Lの樽を使用。樹齢の古さや、複雑な要素が感じられる。エノロギは、カルロ・フェッリーニ。

2017	ポコ ロッソ Poco Rosso (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ100% スキンコンタクト8時間		赤 750mlx12 12.5%	¥3,000	¥3,300
2016	ポッジオ アル マンドルロ Poggio al Mandorlo (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ100%		赤 750mlx12 13.5%	¥2,800	¥3,080
2016	キャンティ クラシッコ Chianti Classico (DOCG) 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		赤 750mlx12 13.5%	¥3,300	¥3,630
2015	キャンティ クラシッコ リゼルヴァ Chianti Classico Riserva (DOCG) サンジョヴェーゼ 100% トノーで24ヶ月熟成		赤 750mlx6 14.0%	¥5,500	¥6,050
2015	キャンティ クラシッコ グラン セレツィオーネ Chianti Classico Gran Selezione (DOCG) サンジョヴェーゼ100% トノーで12ヶ月、22.5hLの大樽で12ヶ月		赤 750mlx6 13.5%	¥9,000	¥9,900

ポデーレ スケツジョッラ

**Podere Scheggiola (Castelnuovo Berardenga地区)**

ポデーレ・スケツジョッラは、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・クラシッコ地区のカステルヌオヴォ・ベラルデンガの西側に購入しました。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) サンジョヴェーゼ90%、メルロ10%	オーク樽で12ヶ月	赤 750mlx6 14.5%	¥8,500	¥9,350
2005	ストラヴィッツォ Stravizzo (IGT Toscana) サンジョヴェーゼ90%、メルロ10%	オーク樽で12ヶ月	赤 750mlx6 14.5%	¥8,500	¥9,350

コンティ コスタンティ

**Conti Costanti Viticoltori (Montalcino地区)**

コスタンティ家は15世紀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さないワイナリー。現在、25haの土地のうち畑は12ha、樹齢は6~25年。昼は暖かく、夜は涼やかな微気候で、畑は標高400mを超えている。

2018	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino (DOC) サンジョヴェーゼ グロツソ100%	トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx12 14.0%	¥6,500	¥7,150
2015	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) サンジョヴェーゼ グロツソ100%	トノーで48ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥15,000	¥16,500
2015	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG)WMGダブルマグナム サンジョヴェーゼ グロツソ100%	トノーで48ヶ月熟成	赤 3000mlx1 14.0%	¥70,000	¥77,000

トスカーナ州

フォッサッコレ

**Az.Agr.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ロケーションにある。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、アルジャーノに入り、ジャコモ・タキス来る前から醸造を手掛け、実はあのソレンゴをトップの座に押し上げた知る人ぞ知る功績者である。古き良きブルネッロ・ディ・モンタルチーノを彷彿させる、骨太の、ずっしりとした味わい。

2015	サンジョヴェーゼ Sangiovese (IGT Rosso di Toscana) サンジョヴェーゼ グロツソ100%	バリック(2~3年使用)で8ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥4,800	¥5,280
2016	ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino (DOC) サンジョヴェーゼ グロツソ100%	バリック(2~3年使用)で約12ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥5,300	¥5,830
2016	リエツシ Riesci (IGT Rosso di Toscana) 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	赤 750mlx6	¥6,000	¥6,600
2013	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino (DOCG) サンジョヴェーゼ グロツソ100%	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	赤 750mlx6	¥9,800	¥10,780

ジョヴァンニ・キアッピーニ

**Az.Agr.Giovanni Chiappini (Bolgheri地区)**

1995年から自家消費と知人の為だけにワインを造っていたが、あまりにも美味しいと評判を呼び、2000年ヴィンテージより瓶詰して販売することに。畑はあのオルネッライアの隣。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て、堂々の第2位に輝いた。

2017	レ グロツティーネ ピアンコ Le Grottine Bianco (IGT Toscana Vermentino) ヴェルメンティーノ100%		白 750mlx6	¥3,800	¥4,180
2016	フェルツジーニ Ferruggini (DOC Bolgheri) 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%		赤 750mlx6	¥3,800	¥4,180
2016	フェルチアイノ Felciaino (DOC Bolgheri) 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%	使用バリックで最低12ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥6,000	¥6,600
2016	グアド デ ジェモリ Guado de' Gemoli (DOC Bolgheri Superiore) 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	赤 750mlx6	¥15,000	¥16,500

ピエモンテ州

ニコラ ベルガリオ

**Az.Agr.Nicola Bergaglio**

1945年にニコラ・ベルガリオによって設立され、1970年より自社ワインのボトリングを始めた。現在は息子と甥により運営されている。ガヴィ村のロヴェレート地区に位置し、15haの畑を所有し、樹齢30年と、クリュ畑の樹齢50年のコルテーゼ種のみを栽培。特にクリュのミナイアは他のベーシックなガヴィとは、一線を画している。

2019	ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ Gavi del Comune di Gavi (DOCG) コルテーゼ100%		白 750mlx12	¥3,300	¥3,630
2019	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) コルテーゼ100%		白 750mlx12	¥4,000	¥4,400

アンツィヴィーノ

**Anzino Vitecoltori in Gattinara**

もともとミラノでワインとは全く関係のない仕事をしていたオーナーの、「田舎で暮らしたい」という夢から始まったカンティーナ。ガッティナーラで歴史の古い地区にある修道院で、以前は蒸留所として使われていたこともあるという建造物を、1999年に買い取って、この地域に移り住んだ。畑はガッティナーラ地域の丘陵地にあり、南向きで、ブドウの生育に最適な環境にある。醸造に関しては、かもしにゆっくり時間をかけて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る。歴史は浅いが、早くもガンペロ・ロッソで高い評価を得ている。

2018	カブレング Caplenga (Vino da Tavola) ネッピオーロ50% クロアティーナ25%、ヴェスポリーナ25%	大樽で12ヶ月熟成	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,080
2013	ネッピオーロ コスタ デッラ セシア Nebbiolo Costa della Sesia (DOC) ネッピオーロ100%	使用樽で6~8ヶ月	赤 750mlx6	¥4,600	¥5,060
2016	ブラマテッラ Bramaterra (DOC) ネッピオーロ70% クロアティーナ25% ヴェスポリーナ5%	大樽で18ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥5,500	¥6,050
2012	ガッティナーラ Gattinara (DOCG) ネッピオーロ100%	大樽で28ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥5,000	¥5,500
2009	ガッティナーラ リゼルヴァ Gattinara Riserva (DOCG) ネッピオーロ100%	大樽で40ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥15,000	¥16,500

ロヴェロッティ

**Rovellotti Viticoltori in Ghemme**

ロヴェロッティ家の歴史は、600年を下らない。代々がワイン造りに従事していたわけではないが、1970年の春、父グイドは二人の息子、パオロとアントネと呼び、祖父の代から所有していたブドウ畑の隣に新しい畑を買い足し、ワイン造りに専念するようになった。カンティーナは人口約40xゲンメの町の中でも、最も古い佇まいを残す、カステロの一角にある。14世紀を辿る由緒あるセラーはいつもちりひとつなく清潔に保たれている。

2011	ゲンメ Ghemme (DOCG) ネッピオーロ85% ヴェスポリーナ15%	オーク樽(25HL)で3年熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥6,800	¥7,480
1999	ゲンメ リゼルヴァ Ghemme Riserva (DOCG) ネッピオーロ95% ヴェスポリーナ5%	トノーで4年以上熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥16,000	¥17,600

アッリロンガ

**Arrilonga**

2019年から



オーナーのトンマーゾ・アッリゴーニはミラノのミシュランスターレストラン、サドルのシェフとして活躍。1998年にパートナーのエロス・ピッコとともにイノチェンティ・エヴォジオーニをオープンさせ、2008年にはミシュランスターを獲得した。以前より自らの料理に合わせるワインを模索し続け、アレクサンドリアの南、リヴァルタ ポルミダに、標高480m、石灰質土壌に恵まれた1haの畑を購入した。

『6D3』の名前の由来は、3月6日(6 di Marzo)の頭文字で、畑を購入した日、オーナーの息子が生まれた日でもある。

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

ヴィティヴィニコラ・マイネルド

**Vitivinicola Mainerdo F.LLI S.N.C**

マイネルドはバルバレスコを中心地、ネイヴェ村に1920年、ジョヴァンニ・マイネルドによって設立された。バルバレスコ村のロッカリーニ、ネイヴェ村の cottà、バサリンに合せて9haの畑を所有し、年間2,500ケースのバルバレスコを生産。カンティーナと畑は、ジョヴァンニの甥にあたるロベルトが継ぎ、人工酵母は使用せず、ネッピオーロの骨格と香りを最大限に引き出す為に、伝統的な醸造方法を継承、櫻の大樽で長い時間熟成させている。

2008	バルバレスコ リゼルヴァ ポデーリ ディ ジョアニネット Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG) ネッピオーロ100%	大樽で5年熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥7,300	¥8,030
2013	バルバレスコ リゼルヴァ ポデーリ ディ ジョアニネット Barbaresco Riserva Poderi di Gioaninet (DOCG) ネッピオーロ100%	大樽で5年熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥6,900	¥7,590

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リオ・ソルド(バルバレスコのクリュ)。石灰質、粘土質土壌で

土は白くしっかりと骨格とボディ、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を産する。

2015	バルバレスコ リオ ソルド Barbaresco "Rio Sordo" (DOCG) ネッピオーロ100%	スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥12,000	¥13,200
2013	バルバレスコ "マリア ディ ブルン" Barbaresco "Maria di Brun" (DOCG) ネッピオーロ100%	バリックで12ヶ月の後スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥15,000	¥16,500
2011	バルバレスコ "マリア ディ ブルン" Barbaresco "Maria di Brun" (DOCG) ネッピオーロ100%	バリックで12ヶ月の後スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.5%	¥18,000	¥19,800

ピエモンテ州

カーサヴェッキア

**AZ.Agr.Casavecchia**

1700年代からカーサヴェッキアは、ソリ リキン、サン キリコなど、ディアーノ ダルバに4ヶ所の畑とパローロのカステリオーネ・ファレット村に畑を持ち、その広さは合わせて約10haになる。なかでもパローロに隣接するディアーノ ダルバは、標高差の激しい、石灰質の強い粘土質土壌で男性的なワインを造り出す。

2016	ドルチェット ディ ディアーノ ダルバ ソリ リキン Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG)	赤 750mlx6	¥3,600	¥3,960
	ドルチェット100%	13.0%		
2017	ドルチェット ディ ディアーノ ダルバ ソリ リキン Dolcetto di Diano d'Alba Sori Richin (DOCG)	赤 750mlx6	¥3,600	¥3,960
	ドルチェット100%	13.0%		
2016	バルベーラ ダルバ スペリオレ サン キリコ Barbera d'Alba Superiore San Quirico (DOC)	赤 750mlx6	¥4,000	¥4,400
	バルベーラ100%	トノーで12ヶ月熟成 14.0%		
2015	ネッピオーロ ダルバ ピアドヴェンツァ Nebbiolo d'Alba Piadvenza (DOC)	赤 750mlx6	¥4,600	¥5,060
	ネッピオーロ100%	大樽で熟成 14.0%		
2011	ランゲ ロッソ ピアン デル ルポ Langhe Rosso Pian del Lupo (DOC)	赤 750mlx6	¥4,800	¥5,280
	ネッピオーロ50%、メルロ25%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%	トノーで12ヶ月熟成 14.0%		
2014	パローロ ピアンタ Barolo Pianta (DOCG)	赤 750mlx6	¥8,800	¥9,680
	ネッピオーロ100%	大樽で24ヶ月熟成 14.0%		
2009	パローロ ピアンタ Barolo Pianta (DOCG)	赤 750mlx6	¥9,500	¥10,450
	ネッピオーロ100%	大樽で24ヶ月熟成 14.0%		
2013	パローロ リゼルヴァ Barolo Riserva (DOCG)	赤 750mlx6	¥10,000	¥11,000
	ネッピオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成 14.0%		
2011	パローロ リゼルヴァ Barolo Riserva (DOCG)	赤 750mlx6	¥11,000	¥12,100
	ネッピオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成 14.0%		
2007	パローロ ピアンタ ディ カステリオーネ ファレット リゼルヴァ Barolo Pianta di Castiglione Falletto Riserva (DOCG)	赤 750mlx6	¥12,000	¥13,200
	ネッピオーロ100%	大樽で36ヶ月熟成 14.0%		

ボスコ アゴ스티ーノ

**Bosco Agostino**

サステナブル

Pietro Boscoにより創設され、現在は息子のAndreaに引き継がれています。1970年代の終わりまで葡萄を販売していたが、1979年より自らがボトリングを開始した。La MorraのLa SerraとVerdunoのNeiranelに畑を所有している。ステンレススチールタンクで発酵し、2000ℓのスラヴォニアオークで25~26ヶ月熟成が行われる。年間生産量はわずか25,000本~30,000本の小さな生産者です。

2018	バルベーラ ダルバ スペリオレ ヴォルプタ Barbera d'Alba Superiore Volupta (DOC)	赤 750mlx12	¥5,000	¥5,500
	バルベーラ100%	14.5%		
2015	パローロ ラ セッラ Barolo La Serra (DOCG)	赤 750mlx12	¥15,000	¥16,500
	ネッピオーロ100%	大樽で30ヶ月 14.5%		

エミディオ マエロ

**Emidio Maero**

1999年に設立のエミディオ・マエロの歴史は古くからこの土地の伝統に深く結びついている。マエロの代名詞ともいえるコッリーネ・サルツヴェージ・ペラヴェルガは、1500年代に教皇ジュリオII世を魅了したほどのポテンシャルにも関わらず、近代以降は忘れられた品種となっていたが、1981年に村唯一のトラットリアの閉店に強く反対したエミディオの父レミジオが、実業家としての職業を捨て、妻と共に続けた店でハウスワインとして高い評価を得たことで蘇った。その後、マエロ・ファミリーは、最も日当たりのよい粘土質の土地を耕作し素晴らしいペラヴェルガを作ること成功し、遂にDOCを得るまでになった。

2018	ペラヴェルガ Pelaverga (DOC Colline Saluzzesi Pelaverga)	赤 750mlx12	¥3,800	¥4,180
	ペラヴェルガ 100%	12.5%		

リグーリア州

カッシーナ・フェイブ

**Casina Feipu dei Massaretti di A.PARODI&C.S.S.**

1960年インガウナ平野の野菜栽培をブドウ栽培に徐々に変えて創業したカッシーナ・フェイブは、現在、ピガート、ロッセーゼグラナッチャなどの栽培、約6ヘクタールのブドウ畑、年間8万本を生産しています。土地を守りながら、除草作業や害虫との闘いにおいて常に実験的・革新的な農業技術で農薬使用量を最大限に削減しています。

2019	ピガート Pigato (DOC Riviera Ligure di Ponente)	白 750mlx12	¥3,800	¥4,180
	ピガート100%	12.50%		
2020	ロッセーゼ Rossese (DOC Riviera Ligure di Ponente)	赤 750mlx12	¥3,800	¥4,180
	ロッセーゼ100%	13.00%		
2017	グラナッチャ Granaccia (IGT Colline Savonesi)	赤 750mlx12	¥5,000	¥5,500
	グラナッチャ(グルナツシュ)100%	13.50%		

トレンティーノ  
アルトアディジェ州

アルデーノ

**Cantina Aldeno s.c.a**

アルデーノは、その発祥を辿るとゆうに100年以上も遡る、古い歴史のある造り手である。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」とまで言われる。この価格帯で他に例を見ないほど、品種の個性を最大限に発揮させた、秀逸なクオリティのワインに仕上げている。

2018	ミュラートウルガウ Muller Thurgau (DOC Trentino) ミュラー・トウルガウ100%	白 750mlx12 12.5% JAN 8 001767918685	¥2,500	¥2,750
2019	シャルドネ Chardonnay (DOC Trentino) シャルドネ100% 500Lの木樽でバレルファーマンテーション	白 750mlx12 13.0% JAN 8 001767 918630	¥2,600	¥2,860
2013	モスカート ジャッロ Moscato Giallo (DOC Trentino) モスカート ジャッロ100%	甘口 500mlx6 12.0% JAN 8 001767 027509	¥3,000	¥3,300

マッソ カンタンゲル

**Maso Cantanghel**

マッソ カンタンゲルのオーナー フェデリコ・シモーニは2006年に1984年より続くカンティーナを購入しました。畑はトレントの東の丘ヴァル・ディ・センブラのチェヴェツァーノ村に3つの畑、6haを所有しています。標高は460m~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。マッソ カンタンゲルの名前は「Maso」がイタリア語のファトリアで「Cantanghel」はこの土地の方言で、角を意味する「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。

2018	ピノ グリージョ "マッソ パパ" Pinot Grigio "Maso Papa" (IGT Vigneti delle Dolomitti) SCスクリュエーキヤッ ピノ グリージョ100% ヴィーガン 20%使用済みバリックで発酵	白 750mlx6 13.0%	¥4,000	¥4,400
2019	ゲブルツラミネール "ヴィーニャ カゼーレ" Gewurztraminer "Vigna Caselle" (DOC Trentino) ゲブルツラミネール100% ヴィーガン ステンレスタンク	白 750mlx6 14.0%	¥4,800	¥5,280
2018	ソットサス キュヴェ Sot Sas Cuvee (IGT Vigneti delle Dolomitti) ピノピアンコ40%、シャルドネ40%、ソーヴィニヨンブラン20% 3か所の畑のブレンドの樽熟	白 750mlx6 13.5%	¥5,000	¥5,500
2016	ピノ ネーロ "ヴィーニャ カンタンゲル" Pinot Nero "Vigna Cantanghel" (DOC Trentino) ピノ ネロ100% ヴィーガン、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	赤 750mlx6 13.5%	¥6,800	¥7,480

ニクラス

**Weingut Niklas**

25年前からサステナブル

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4ha、年間生産量僅か3万本の小規模家族経営だが、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、常にアルト・アディジェ地区の上位にランクインするほど評価が高い。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の栽培は周辺地域の中でもNO.1の好条件に恵まれている。

2018	ピノ ピアンコ Pinot Bianco HOS (DOP Südtiroler Weissburgunder ) ピノ ピアンコ100% (Weissburgunder) HOSの意味:野ウサギ	白 750mlx12 13.0%	¥4,000	¥4,400
2019	ケルネル Kerner LUXS (DOP Südtiroler Kerner) ケルネル100% 約10%は5HLのオーク樽で熟成 LUXSの意味:オオヤマネコ	白 750mlx12 13.5%	¥4,500	¥4,950
2018	ソーヴィニヨン Sauvignon DOXS (DOP Südtiroler Sauvignon) ソーヴィニヨン100% DOXSの意味:アナグマ	白 750mlx12 13.0%	¥4,800	¥5,280

ヨゼフス マイヤー

**Erbhof Unterganzner di Josephus Mayr**

1629年シモン・マイヤーの創業以来、10世代に渡り受け継がれてきた醸造所-ウンテルガンネル。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)が合流する地区の標高285mの地点に醸造所は位置する。川が近いため土壌は細かい岩のかけらと水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る。気候は、冬は穏やかな寒さで、夏も蒸し暑くなく、ブドウ栽培に好影響を与える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揃っている。収穫はとて遅い時期に行われる。

2018	シャルドネ Chardonnay (DOC Südtiroler) シャルドネ100%	白 750mlx6 14.5%	¥4,500	¥4,950
2018	アルト アディジェ サンタ マグダレーネ Alto Adige Santa Magdalener (DOC Südtiroler) スキアーヴァ90% ラグレイン10% 大樽で9ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥4,500	¥4,950
2018	ラグレイン クレツツェル "ヴェンデミアート タルディヴァメンテ" Lagrein Kretzer "Vendemiato Tardivamente" (DOC Südtiroler) ラグレイン100%	ロゼ 750mlx6 15.5%	入荷予定	
2015	ラグレイン リゼルヴァ Lagrein Riserva (DOC Südtiroler) ラグレイン100% バリックで18~20ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥7,000	¥7,700
2013	ラグレイン リゼルヴァ Lagrein Riserva (DOC Südtiroler) ラグレイン100% バリックで18~20ヶ月熟成	赤 750mlx6 13.0%	¥7,500	¥8,250
2018	ラマレイン Lamarein (Vino da Tavola) 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	赤 750mlx6 15.0%	入荷予定	
2015	ラマレイン Lamarein (Vino da Tavola) MG 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	赤 1500mlx6 15.5%	¥35,000	¥38,500
2013	ラマレイン Lamarein (Vino da Tavola) MG 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	赤 1500mlx6 15.5%	¥38,000	¥41,800

## ロンバルディア州

カステッロ・ボノミ

**Castello Bonomi**

2019年から



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。2000年よりパラディンファミリーが経営しており、オルファノ山の山麓に広がる圧縮された石灰質土壌とマイクロクリマから最高品質のワインを造っている。ワインはフランチャコルタの瓶内熟成規定期間の2倍近くの長期間瓶内熟成することにより、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醸し出す。数々の受賞歴がすべてを物語っている。



NV	フランチャコルタ キュヴェ ヴェンティ ドゥーエ ブリュット Franciacorta Cuvée 22 Brut (DOCG) シャルドネ100% 瓶内熟成24ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114723	¥4,000	¥4,400
NV	フランチャコルタ グラン キュヴェ ブリュット Franciacorta Gran Cuvée Brut (DOCG) シャルドネ80% ピノネロ20% 瓶内熟成36ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114471	¥5,800	¥6,380
NV	フランチャコルタ クリュ ベルドゥ ブリュット Franciacorta Cru Perdu Brut (DOCG) シャルドネ70% ピノネロ30% 瓶内熟成36ヶ月	白・泡 750mlx6 13.0% JAN 8 032605114181	¥6,500	¥7,150
NV	フランチャコルタ サテン ブリュット Franciacorta Saten Brut (DOCG) シャルドネ100% 瓶内熟成36ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114228	¥7,500	¥8,250
2010	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) シャルドネ50% ピノネロ50% オーク樽で8ヶ月熟成後瓶内熟成48ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114464	¥10,000	¥11,000
2004	フランチャコルタ エチケッタ ネラ Franciacorta Etichetta Nera (DOCG) ピノネロ100% 瓶内熟成72ヶ月	白・泡 750mlx6 12.5% JAN 8 032605 114273	¥20,000	¥22,000

イジナルバルダ

**Tenuta Isimbarda**

カンティーナの名称は、17世紀終盤、畑があるサンタ・ジュリエッタ地区一帯の領主であったイジナルバルダ公爵家に由来している。

一族は、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、当時のオルトレポ地域の全ての生産者の手本であったといわれている。

2017	リースリング スーベリオーレ ヴィーニャ マルティナ Riesling Superiore "Vigna Martina" (DOC Oltrepo Pavese) リースリング・レナーノ100%	白 750mlx6 13.5% JAN 8 029957 000019	¥3,600	¥3,960
2016	ピノ ネロ "ヴィーニャ デイ ジガンティ" Pinot Nero "Vigna dei Giganti" (DOC Oltrepo Pavese) ピノ・ネロ100% 2~3回目のトノーで3ヶ月間熟成	赤 750mlx6 13.5% JAN 8 029957 000149	¥4,000	¥4,400
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) ピノ・ネロ100% フランス産搾樽で1年	赤 750mlx6 13.5% JAN 8 022957 000071	¥5,000	¥5,500



## ヴェネト州

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。また、その名の由来となった小惑星パラスに由来する。1900年代初頭、祖父がカンティーナを設立して3代目。新しい科学的なワイン造りの方法を模索、実践し土地に根ざした本物の伝統を探究し生き生きと、魅力的なワインを造っている。畑はソアヴェDOCエリアの最も寒冷な地域に位置し、そのワインはきれいな酸と長寿ボディを兼ね備えている。



2018	ピノ グリージョ Pinot Grigio (DOC Venezia) SCスクリュエキャップ ピノ グリージョ100%	白 750mlx12 12.5%	¥2,300	¥2,530
2019	ソアヴェ Soave (DOC) SCスクリュエキャップ ガルガーネガ100%	白 750mlx12 12.5%	¥2,300	¥2,530

テヌータ アウレリア

**Tenuta Aurelia**

コルテ・マルツァゴのカンティーナは、500年前に設立された修道院をロレンツァ・ファビアーノが復元し、カンティーナを設立。

ガルダ湖の湖畔に面するペスケーラの南側、ヴァレツジョ・スル・ミンチョの小高い丘に、18haの土地を所有。その広大な土地の中でもブドウにとって最適な、石灰質に豊かな土地からバルドリーノとビアンコ・ディ・クストーツァは生産されている。



2017	コルテ マルツァゴ クストーツァ "ラ・ソルダネラ" Corte Marzago Custozza "La Soldanella" (DOC) コルテーゼ25% ガルガーネガ25% トレツビアーノ・ディ・トスカーノ20% トカイ・フリウラーノ30%	白 750mlx6 12.0%	¥2,800	¥3,080
2017	コルテ マルツァゴ バルドリーノ "ラ・モララ" Corte Marzago Bardolino "La Morara" (DOC) コルヴィーナ35% ロンディネツァ35% モリナーラ30%	赤 750mlx6 12.0%	¥2,800	¥3,080



ヴェネト州

レ・コンテッセ

**Le Contesse S.r.l**

2019年から



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る。



N.V.	プロセッコ エクストラドライ Prosecco Extra Dry (DOC Prosecco Treviso) New Bottle グレラ100% (5.6気圧)	白・泡 750mlx12 11.0% JAN 8 005068 000025	¥2,160	¥2,376
N.V.	プロセッコ オーガニック Prosecco Organic (DOC Prosecco Treviso) New Bottle グレラ100% (5.3気圧)	白・泡 750mlx12 11.0% JAN 8005068003521	¥3,000	¥3,300
N.V.	プロセッコ ブリュット ナチュレ Prosecco Brut Nature (DOC Prosecco Treviso) New Bottle グレラ100% (5.8気圧)	白・泡 750mlx12 11.0% JAN 8005068003880	¥3,000	¥3,300
2020	プロセッコ ロゼ ブリュット Prosecco Rose Brut (DOC Prosecco Treviso) New Bottle グレラ85% ピノ・ネロ15% (5.3気圧)	ロゼ・泡 750mlx12 11.0% JAN 8005068004030	¥2,160	¥2,376
N.V.	ピノ ロゼ ブリュット Pinot Rose Brut (Vino Spumante di Qualita) New Bottle ピノ・ネロ70%、ピノ・ビアンコ30% (5.5気圧)	ロゼ・泡 750mlx12 11.0% JAN 8 005068 000032	¥2,800	¥3,080
N.V.	ヴェルドゥッツォ フリッツァンテ Verduzzo Frizzante (IGT Marca Trevigiana) SCスクリュエーキャップ ヴェルドゥッツォ・トレヴィジアーノ100% (2.5気圧)	白・泡 750mlx12 10.5% JAN 8 005068 001220	¥1,800	¥1,980
N.V.	ピノ ロゼ フリッツァンテ Pinot Rose Frizzante (IGT Marca Trevigiana) SCスクリュエーキャップ ピノ・ネロ70% ピノ・ビアンコ30% (2.5気圧)	ロゼ・泡750mlx12 10.5% JAN 8 005068 001237	¥1,800	¥1,980
2019	ピノ グリージョ Pinot Grigio (DOC Venezia) SCスクリュエーキャップ ピノ・グリージョ100%	白 750mlx6 12.0% JAN 8 005068 000612	¥1,800	¥1,980
2017	カベルネ Cabernet (IGT Marca Trevigiana) SCスクリュエーキャップ カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン50%	赤 750mlx6 12.0% JAN 8 005068 000643	¥1,800	¥1,980

モンテ サントツォ

**Monte Santoccio**

モンテ・サントツォのオーナー ニコラ・フェッラーリはジュゼッペ・クインタレリで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2006年に自身のワイナリーを、購入した後もクインタレリの要望でクインタレリの仕事を継続しながらモンテ・サントツォでワイン造りを行っている。2006年にヴァルポリチェッラ クラシコ地域でも良い畑とされているファネ地区の丘に3haの畑を所有し、近年は忘れ去られてしまった伝統的なヴァルポリチェッラの味わいにこだわっている。

2019	ロザート ミス ロゼ Rosato Miss Rose (VDT) コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ50%	ロゼ 750mlx6 13.0%	¥3,800	¥4,180
2018	ヴァルポリチェッラ クラシコ Valpolicella Classico (DOC) コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ10%	赤 750mlx6 12.5%	¥3,800	¥4,180
2015	ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオレ リパッソ Valpolicella Classico Superiore Ripasso (DOC) コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ10% 大樽とトノーで24ヶ月熟成 14.0%	赤 750mlx12	¥5,500	¥6,050
2013	アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ Amarone della Valpolicella Classico (DOC) コルヴィーナ40% コルヴィノーネ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	赤 750mlx6 16.0%	¥11,000	¥12,100

アンガラーノ

**Angarano**

生産者、ピアンキ、ミキエル、ジョヴァンナを中心とした5人姉妹の家族経営。現在、一家が所有するヴィツラを最初に所有していたオーナーの名前がワイナリー名ヴィツラ・アンガラーノの由来。パッサーノ・デル・グラッパの最東端、ブレンダ側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間、伝統的手法の製造を続けてきた。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイにコンサルタントを依頼し、国際品種と土着品種であるヴェスパイオーラ種から素晴らしいワインを造りあげている。なおヴィツラ・アンガラーノは1570年世界的建築家アンドレア・パラディオが手掛けた建造物で、1996年にユネスコ世界遺産に登録されている。

2019	ブレンタ ビアンコ ヴェスパイオーロ Brenta Bianco Vespaiolo (DOC Breganze Vespaiolo) ヴェスパイオーラ100%	白 750mlx6 13.5%	¥3,500	¥3,850
2015	カ ミキエル シャルドネ Cà Michiel Chardonnay (IGT Veneto Chardonnay) シャルドネ100% バリックで6ヶ月熟成	白 750mlx6 14.0%	¥5,000	¥5,500
2017	マシエーロ メルロー Masiero Merlot (DOC Breganze Rosso) メルロー100% バリックで9ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥4,500	¥4,950
2013	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% バリックで24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥6,500	¥7,150
2009	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% バリックで24ヶ月熟成	赤 750mlx6 14.0%	¥9,000	¥9,900
2015	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) ヴェスパイオーラ100% バリックで24ヶ月熟成	甘口 500mlx6 14.0%	¥7,000	¥7,700

エミリア＝  
ロマーニャ州

チューチ

**Cantine Ceci S.p.A**

カンティナーチューチは、40年代初め、ファミリー企業として創設され、成功をし、90年代には、ランブルスコを代表するカンティナーとなった。2004年には、<ルカ・マローニ>において、最高級のワインと認定されるIP90を獲得するまでになる。さらにセリエA在籍中に中田英寿氏が気に入り、ラベルデザインに携わりパーチョ(キスの意)という名前をつけて、日本に紹介したことも有名。

NV	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	カサノヴァ ガス圧:2.5気圧	赤・泡 750mlx12	¥2,500	¥2,750
			10.5%	JAN 8 000199 013500	
NV	ランブルスコ パーチョ Lambrusco Bacio (IGT Emilia) ランブルスコ マエストリ100%		赤・泡 750mlx12	¥3,333	¥3,666
			11.5%	JAN 8 000199 007103	

ステファノ・フェルツチ

**AZ.Agr Stefano Ferrucci Viticoltore**

1932年設立のエミリア＝ロマーニャ州で今や押しも押されぬトップの造り手。フラッグシップともいふべき「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ワインで、1986年から2003年まで18年間連続「Vino de Tribuno」を獲得するという快挙を成し遂げた。

2018	チェントゥリオーネ Centurione(DOC Sangiovese di Romagna Superiore) サンジョヴェーゼ100%		赤 750mlx12	¥3,300	¥3,630
			13.0%		
2015	ドムス カイア Domus Caia (DOC Sangiovese di Romagna Superiore RV) サンジョヴェーゼ100% (ノパッシート30～40日間)	トノーで12ヶ月熟成	赤 750mlx6	¥7,500	¥8,250
			14.5%		
2012	ステファノ フェルツチ ストラマトウレ "Stefano Ferrucci" Stramature (VDT) マルヴァジア デイ カンティア100%		甘口 500ml × 6	¥9,000	¥9,900
			14.0%		
2011	ドムス アウレア Domus Aurea (DOCG Romagna Albana Passito) アルバナ デイ ロマーニャ100%		甘口 500ml × 6	¥9,000	¥9,900
			13.0%		

マルケ州

ボッカフォスカ

**Boccafosca**

2018年から

ボッカフォスカはファットリーニ・ジョルダノを中心に7人のメンバーの力を結集して2006年に設立されたワイナリー。ブドウ畑はヴェルディッキオの生産エリア中心地であるクブラモンタナに3ha、コリナルドに2haを所有。標高500m以上に位置するクブラモンタナの畑は石灰が海側のエリアより多く含まれるため、非常に骨格のしっかりしたワインが造られる。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。

2019	ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イェズィ クラッシコ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico (DOC) ヴェルディッキオ100%		白 750mlx12	¥1,550	¥1,705
			12.5%	JAN 8 058056 490400	
2020	ロッソ ピチエーノ Rosso Piceno (DOC) モンテプルチアーノ70% サンジョヴェーゼ30%		赤 750mlx12	¥1,550	¥1,705
			13%	JAN 8 058056 490401	

ポデーレ サンタ ルチア

**Podere Santa Lucia di Stefano Balducci & C s.a.a**

ポデーレ・サンタ・ルチアは、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2005年、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。恵まれた気候、日当たりの良さ、土壌の性質により、サンタ・ルチア・ディ・モンテ・サン・ヴィート地区は特にラクリマ・ディ・モッロ・ダルバにとって栽培と醸造の特権的な土地である。

NV	スプマンテ フリュット Spumante Brut (Vino Spumante Charnat) ヴェルディッキオ100%	シャルマー方式で6ヶ月	白・泡 750mlx6	¥3,800	¥4,180
			11.5%	JAN 8 055742 30107	
2018	ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イェズィ クラッシコ "ロミタ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Romita" (DOC) ヴェルディッキオ100%		白 750mlx6	¥3,300	¥3,630
			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 Incrocio Bruni Marche Bianco (IGT Marche) インクローチョ ブルーニ100%		白 750mlx6	¥3,800	¥4,180
			13.5%		
2017	ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イェズィ クラッシコ スペリオレ "ジャンニ バルドゥッチ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gianni Balducci" ヴェルディッキオ100% (DOC)		白 750mlx6	¥4,000	¥4,400
			13.5%	JAN 8 055742 340046	
2014	ヴェルディッキオ スペリオレ タラリ Verdicchio Superiore "Taragli" (DOC) ヴェルディッキオ100%	バリックで12ヶ月熟成	白 750mlx6	¥5,000	¥5,500
			13.5%	JAN 8 055742 340138	
2019	マルケ ロザート Marche Rosato (IGT Marche) ラクリマ ネラ100%		ロゼ 750mlx6	¥3,300	¥3,630
			12.0%	JAN 8 055742 340053	
2017	ラクリマ デイ モッロ ダルバ Lacrima di Morro d'Alba (DOC) ラクリマ ネラ100%		赤 750mlx6	¥3,300	¥3,630
			13.0%		

## ラツィオ州

マルコ カルピネーティ

**Marco Carpineti**

ローマの南、モンテレピーニに守られた小さな町コーリにあるカンティーナ。優しく、同時に力強く、ブドウ栽培の歴史に重なる何千年もの年月により形作られた古い土地。標高400mの土地で、カルピネーティファミリーにより代々受け継がれてきた。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いない。

2015	キウス プリュット メトド クラシッコ Kius Brut Metodo Classico ペローネ100%		白・泡 750mlx6 12.5%	¥5,800	¥6,380
2018	カポレモレ ラツィオ ビアンコ Capolemole Lazio Bianco (IGT Lazio Bianco) ペローネ100%		白 750mlx6 13.5%	¥4,500	¥4,950
2017	ヌズ NZÙ Bianco (IGT Lazio Bianco) ペローネ100% アンフォーラ醸造		白 750mlx6 13.5%	¥9,000	¥9,900
2020	トゥファリッチョ ラツィオ ロッソ Tufaliccio Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso) モンテプルチアーノ70% チェザネーゼ30%		赤 750mlx6 13.5%	¥3,800	¥4,180
2016	カポレモレ ラツィオ ロッソ Capolemole Lazio Rosso (IGT Lazio Rosso) ネロブオーノ60% モンテプルチアーノ30% チェザネーゼ10%		赤 750mlx6 14.5%	¥4,500	¥4,950
2013	アポリーデ ロッソ Apolide Rosso (IGT Lazio Rosso) ネロブオーノ100% バリックで24か月熟成		赤 750mlx6	¥9,000	¥9,900

## アブルツォ州

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。果実は手で収穫・選別され、その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る。

2019	トレブビアーノ ダブルツォ "レ モルジェ" Trebiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) トレブビアーノ85% シャルドネ15%		白 750mlx12 12.5% JAN 8 030652 014003	¥1,900	¥2,090
2017	バッグ イン ボックス トレブビアーノ ダブルツォ "レ モルジェ" Bag in Box Trebiano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) トレブビアーノ85% シャルドネ15%		白 3000mlx4 13.0% JAN 8 051770 320043	¥5,200	¥5,720
2020	チェラスオーロ ダブルツォ "レモルジェ" Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテプルチアーノ100%		ロゼ 750mlx12 12.5% JAN 8 030652 015000	¥1,900	¥2,090
2020	バッグ イン ボックス チェラスオーロ ダブルツォ "レモルジェ" Bag in Box Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテプルチアーノ100%		ロゼ 3000mlx4 12.5% JAN 8 051770 320050	¥5,200	¥5,720
2019	モンテプルチアーノ ダブルツォ"レ モルジェ" Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテプルチアーノ100%		赤 750mlx12 13.0% JAN 8 030652 013006	¥1,900	¥2,090
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" Bag in Box Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge" (DOC) モンテプルチアーノ100%		赤 3000mlx4 13.0% JAN 8 051770 320036	¥5,200	¥5,720

エミディオ ペペ

**Az.Agr.Emidio Pepe**

モンテプルチアーノ・ダブルツォの王者と称される造り手。ワインは、ブドウの栽培から醸造、瓶詰め、ラベル貼りに至るまで、一切の妥協をゆるさず、全て"人の手"によって造られる。「良いワインは畑で造られるものであって、もし有機栽培を行って、最高のブドウのみ収穫すれば、あとは何も加える必要は無く、どうやって完璧なバランスに達することが出来るか、ワイン自身が知っている」というのが当主エミディオ・ペペの信条。トレブビアーノは未だに手で圧搾、モンテプルチアーノは手で除梗され、酵母やSO2を一切添加せずにセメントタンクで発酵させる。その後、暫く寝かせてる過をせずに瓶詰めされ、そのまま1年から果ては30年にもわたる熟成期間を経る。そして出荷の直前に手作業でボトルを1本ずつデカンタージュし、ラベルが貼られる。まさに気の遠くなるような時間と手間がかけられ誕生するワインである。

2015	トレブビアーノ ダブルツォ Trebiano d'Abruzzo (DOC) トレブビアーノ100%		白 750mlx12 12.5%	¥18,000	¥19,800
1983	モンテプルチアーノ ダブルツォ セレツィオーネ Montepulciano d'Abruzzo Selezione (DOC) モンテプルチアーノ100%		赤 750mlx12 13.5%	¥68,000	¥74,800

カンパーニア州

イ・ボルボーニ

**Az.Vinicola I Borboni s.r.l.**

4世代にわたりブドウ栽培に携わるヌメロゾ家は、忘れ去られていたアスプリニオという土着品種に再注目し、ポプラの樹を支柱にするアルペラータというカンパーニャ南部に古くから伝わる剪定方法で栽培している。その高さは15mに至り、作業はハシゴに昇り全て手作業。この栽培方法を貫く造り手はほとんどおらず、アスプリニオでスパマンテを造っているのは現在僅か2社のみ。自社畑のブドウ使用はイ・ボルボーニのみである。



N.V.	イ・ボルボーニ スパマンテ I Borboni Spumante Brut (Vino Spumante di Qualita) アスプリニオ100%	ブリュット 白・泡750mlx6	¥4,800	¥5,280
2018	ヴァイテ マリタータ Vite Maritata (DOC Asprinio di Aversa) アスプリニオ100%	白 750mlx6	¥3,800	¥4,180
2018	ルナ ヤンカ コーダ ディ ヴォルベ (IGP Beneventano) Luna Janca Coda di Vorpe (IGP Beneventano) コーダディヴォルベ100%	白 750mlx6	¥4,000	¥4,400

グイド マルセッラ

**Az.Vitivinicola 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ムモンテ地区に10haの畑を所有、海拔700mを越える畑で育てられるブドウは、非常に厳しい気候条件のため、通常のフィアーノの実より小さく、とても凝縮した高品質のブドウが生育する。エスプレッソ誌では、フィアーノ・ディ・アヴェリーノ部門で1位に選ばれている。



2017	ファランギーナ ポッジ レアリ Falanghina "Poggi Reali" (IGT Beneventano) ファランギーナ100%	白 750mlx12	¥4,300	¥4,730
2018	グレコ ディ トゥフォ ポッジ レアリ Greco di Tufo "Poggi Reali" (DOCG) グレコ100%	白 750mlx12	¥5,000	¥5,500
2018	フィアーノ ディ アヴェリーノ Fiano di Avellino (DOCG) フィアーノ100%	白 750mlx12	¥5,800	¥6,380

ヴィニコラ デル サンニオ

**Vinicola del Sannio srl**

ヴィニコラ・デル・サンニオ社は、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年以上にわたりワインビジネスを展開。ベネヴェント・カステルヴェネレという村に位置し、地形的な利点と、日当たりを活かして高品質なブドウを栽培、収穫している。



2020	ファランギーナ Falanghina (DOP Sannio) SCスクリュウキャップ ファランギーナ100%	白 750mlx12	¥1,530	¥1,683
2019	アリアニコ Aglianico (DOP Sannio) SCスクリュウキャップ アリアニコ100%	赤 750mlx12	¥1,530	¥1,683
2018	ファランギーナ "インシーニエ" (DOC) Falanghina "Insigne" (DOC) ファランギーナ100%	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,080
2017	アリアニコ "ムニフィコ" (DOC) Aglianico "Munifico" (DOC) アリアニコ100%	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,080

プーリア州

アポッローニオ カーサ ヴィニコラ

**Apollonio Casa Vinicola srl**

カンティーナの歴史は、ノエ・アポッローニオが最初にワインの生産と販売を始めた1870年に遡る。1995年からは、マルチェット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、世代から世代へと引き継がれている。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、サレントの土着品種のブドウを使いながら、土地に根ざしたワイン生産を行っている。



2017	エルフォ ビアンコ ダレッサーノ Elfo Bianco d'Alessano (IGP Salento Bianco) ビアンコ ダレッサーノ100%	白 750mlx12	入船予定	
2017	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	¥2,500	¥2,750
2018	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% 大樽で3ヶ月熟成	赤 750mlx12	¥1,980	¥2,178
2018	コンパニア ヴィナイオーリ サレント プリミティーヴォ Compagnia Vignaioli Salento Primitivo (IGP Salento Rosso) プリミティーヴォ100% 大樽で3ヶ月熟成	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,750

バジリカータ州

カンティーナ ディ ヴェノーサ

**Cantina di Venosa**

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。造られたワインの数々は、イタリア評価誌などでも褒め称えられイタリアワイン最強のコストパフォーマンス「オスカ・ナショナル大賞」を獲得した数々のワインを造る生産者である。



2017	ビアンコ バジリカータ Bianco Basilicata (IGT Basilicata) マルヴァジア 100%	白 750mlx12	¥2,800	¥3,080
2018	アリアニコ デル ヴルトゥレ "ヴィニャーリ" Aglianico del Vulture "Vignali" (DOC) アリアニコ100% 大樽で10~12ヶ月熟成	赤 750mlx12	¥3,000	¥3,300

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より故郷に戻り、ワイン造りをはじめた。ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラは大きく3つの地区(サンレオナルド、パッサガルーラ、パレージ)に分けられ、その中心となるサンレオナルド地区はサルデーニャ島で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。この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造られる。エノロゴはビベンダヤ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。

2018	ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ スーペリオール Vermentino di Gallura Superiore (DOCG) ヴェルメンティーノ 100%	白 750mlx6	¥4,500	¥4,950
		14%	JAN 8 055731 550005	
2016	コッリ デル リンバーラ "ル ニエドゥ" Colli del Limbara "Lu Nieddu" (IGT) カリカッツジョーラ、バスカーレ、カンノウ、ドルチェット、バルベラ、カベルネ・フラン	赤 750mlx6	¥7,500	¥8,250
		14.5%	JAN 7 26452 01402 9	

アッティリオ コンティニ

**Attilio Contini**

サルパトール・コンティニによって1898年に設立され、サルデーニャのワイン製造の評価を高めてきたワイナリー。彼らの哲学は、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノこそがサルデーニャ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1912年頃には、すでに国際的なコンクールで金賞を得るなど高い評価を得ている。



2019	ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ "ティルソス" Vermentino di Sardegna "Tyrso" (DOC) ヴェルメンティーノ100%	白 750mlx6	¥3,000	¥3,300
		12.5%	JAN 8 006256 000704	
2018	カルミス ビアッコ Karmis Bianco (IGT Valle del Tharros) ヴェルナッチャ70%、ヴェルメンティーノ30%	白 750mlx6	入船予定	
		13.5%	JAN 8 006256 000728	
2016	エリバリア ビアッコ 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	
2016	ヴェルナッチャ ディ オリスターノ Vernaccia di Oristano (DOC) ヴェルナッチャ100% 木樽で10年熟成(2~3年おきに大樽から小樽へ移してゆく)	白 750mlx6	¥4,600	¥5,060
		15%	JAN 8 006256 000186	
NV	ヴェルナッチャ ディ オリスターノ アンティコ グレゴリー Vernaccia di Oristano Antico Gregori (DOC)箱入り ヴェルナッチャ100% ソレラシステムで1976年ベースのものに1900年~1920年物を15%加えて樽熟42年瓶熟1年	白 375mlx6	¥23,000	¥25,300
		19%	JAN 8 006256 000759	
1995	ヴェルナッチャ ディ オリスターノ Vernaccia di Oristano (DOC)箱入り ヴェルナッチャ100% ソレラシステムで樽熟22年瓶熟1年	白 375mlx6	¥15,000	¥16,500
		17%	JAN 8 006256 000179	
2018	ニエッデーラ ロザート Nieddera Rosato (IGT Valle del Tirso) ニエッデーラ90% その他の黒ぶどう土着品種10%	口ゼ 750mlx6	¥3,000	¥3,300
		12.0%	JAN 8 006256 000490	
2016	カンノウ ディ サルデーニャ "トナゲ" Cannonau di Sardegna "Tonaghe" (DOC) カンノウ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

イッポリト ディ ムッソ アンジェラ



**Az.Agr Ippolito di Musso Angela**

シチリア西部、アグリジェントの北標高385mに位置する小さな村、サラバルータにあるカンティエーナ。イッポリトファミリーが4世代にわたり受け継いできた。畑はサラバルータとポッジョレアーレのペリーチェ渓谷にまたがって広がる標高400~500mの丘陵地帯にある。土壌は豊かで日当たりが良く、雨が少ない理想的な環境条件のおかげでしっかりとしたボディと骨格を持った素晴らしいワインが造られる。

2018	グリッロ ビアッコ Grillo Bianco (IGT Terre Siciliane) グリッロ 100%	白 750mlx12	¥2,500	¥2,750
		13.0%	JAN 8 068057 097598	
2020	ネロ ダーヴォラ Nero d'Avola (IGT Terre Siciliane) ネロダーヴォラ 100%	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,750
		13.5%	JAN 8 068057 097574	
2017	シラー Syrah (IGT Terre Siciliane) シラー 100%	赤 750mlx12	¥2,500	¥2,750
		13.5%	JAN 8 032754 900529	
2017	ネロ ダーヴォラ アンド シラー Nero d'Avola & Syrah (IGT Terre Siciliane) ネロダーヴォラ 50% シラー50%	赤 750mlx12	¥2,800	¥3,080
		13.5%	JAN 8 068057 097604	

ジョヴィ蒸留所

**Distilleria Giovi**

シチリア産のリッチで香り豊かな果物そのもののフレーバーを壊さず、最大限に引き出すことをモットーとする蒸留所。原料は、シチリア島全土の信頼のおける生産者から厳格に選別して仕入れ、蒸留器は昔ながらの単一式を基に、オーナーのジョヴァンニ・ファウチ自ら製作するという力の入れよう。設立間もないが、毎年数々のコンクールでメダルを受賞しており、すでに非常に高い評価を得ている。



2018	ヴィーノ エтна ビアッコ (D.O.C. Etna) Vino Etna Bianco (D.O.C. Etna) カリカンテ 85% グレカニコ15% トノーで3ヶ月熟成	白 750mlx6	¥6,000	¥6,600
		12.7%		
2015	ヴィーノ エтна ロッソ アクラトン (D.O.C. Etna) Vino Etna Rosso Akraton (D.O.C. Etna) ネレッコ・マスカレーゼ 90% ネレッコ・カッブッチョ10% トノーで12か月熟成	赤 750mlx6	¥6,500	¥7,150
		14.0%		

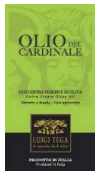
	(商品名)	(容量/荷姿)	(税別価格)	(税込価格)
トスカーナ州 グラッパ 	ナンノーニ <b>Nannoni</b> 蒸留所はシエナとグロッセートの間に位置するパガニコ村のアトリーチェにある。有名な「シガー・トスカーノ」の生産地に位置し、葉巻好きなジョアッキーノがシガーに合わせて造ったグラッパ。サシカイアやオルネライアなど有名なワインを蒸留してきた生産者。ナンノーニ氏はブルネットの皮に素晴らしい香りや個性があることを知り、品種の個性や香り、味わいを表現できるグラッパを造り出した。			
	グラッパ ディ ブルネット リゼルヴァ オロ ディ カラティ <b>Grappa di Brunello Riserva Oro dei Carati (樽熟5年)</b>	700mlx6 40.0%	¥9,000	¥9,900
	アクアヴィーテ ディ ヴィナツチャ ディ ブルネット リゼルヴァ ダ シガロ <b>Acquavite di Vinaccia di Brunello Riserva da Sigaro (樽熟5年)</b>	700mlx6 40.0%	¥9,000	¥9,900
シチリア州 グラッパ 	ジョヴィ蒸留所 <b>Distilleria Giovi</b> シチリア産のリッチで香り豊かな果物そのもののフレーバーを壊さず、最大限に引き出すことをモットーとする蒸留所。原料は、シチリア島全土の信頼のおける生産者から厳格に選別して仕入れ、蒸留器は昔ながらの単一式を基に、オーナーのジョヴァンニ・ファウチ自ら製作するという力の入れよう。設置間もないが、毎年数々のコンクールでメダルを受賞しており、すでに非常に高い評価を得ている。プラネタ、タスカダルメリータのグラッパもつくっている。			
	グラッパ ジョヴィ <b>Grappa Giovi New Bottle 飲料用</b>	ネレツロ・マスカレーゼ、マルメティーノ・ネロ 500ml x 6	¥5,500	¥6,050
	グラッパ デットナ <b>Grappa dell'Etna 製菓材料</b>	ネレツロ・マスカレーゼ、カリカンテ 500ml x 6	¥6,800	¥7,480
	グラッパ ディ ネロ ダヴォラ <b>Grappa di Nero d'Avola 製菓材料</b>	ネロ・ダヴォラ 500ml x 6	¥7,000	¥7,700
	グラッパ ディ モスカート ディ パンタレリア <b>Grappa di Moscato di Pantelleria 製菓材料</b>	ジビッポ 500ml x 6	¥8,000	¥8,800
	グラッパ オリティーカ エ レモン <b>Grappa Oritica e Lemor New Bottle</b>	レモンとイラクサ入りのグラッパ 500ml x 6	¥6,800	¥7,480
	アクアヴィーテ ディ プルニーニ <b>Acquavite di Prugne 製菓材料 New Bottle</b>	プルーンのブランデー 500ml x 6	¥11,000	¥12,100
	アクアヴィーテ ディ フィキ ディンディア <b>Acquavite di Fichi d'India 製菓材料 New Bottle</b>	サボテンの実のブランデー 500ml x 6	¥12,000	¥13,200
	アクアヴィーテ ディ ベスケ <b>Acquavite di Pesche 製菓材料</b>	ピーチのブランデー 500ml x 6	¥12,000	¥13,200
	アクアヴィーテ ディ メレ デットナ セイカザリョウ <b>Acquavite di Mele dell'Etna 製菓材料</b>	エトナ産リンゴのブランデー 500ml x 6	¥13,000	¥14,300
ラツィオ州 リキュール 	アンティカ ファブブリカ リクオーリ コラジンガリ <b>Antica Fabbrica Liquori Colazingari</b> チョチャリアのアトウリ地区、スクラーノのトリニタ通りで創業。200年に渡り受け継がれてきたファミリーレシピにより、原料の選別、低温浸漬熟成に細心の注意を払いサンブーカを生産している。			
	サンブーカ フィーナ コラジンガリ <b>Sambuca Fina Colazingari</b>	700ml x 6 40.0%	¥5,000	¥5,500
カラブリア州 リキュール 	カッフオ <b>Caffo</b> 1890年にジュゼッペ・カッフオがシチリアのサンタ・ヴェネリーナでハーブの蒸留を始め、1915年に蒸留所を買い取る。1950年にはセバスティアアーノ・カッフオがカラブリアの蒸留所を買い取り、古くから伝わる伝統的なレシピに基づき蒸留酒づくりを始めた。3代目ピッポとヌッチオの父子が2014年に『CAFFO 1915S.r.l.』を設立。伝統、革新、情熱を持って前進している。「カラブリアのピュアリコリスのリキュール」を生産した最初の蒸留所。			
	リコラーイス <b>Liquorice (liquore di liquirizia リクイリツィアのリキュール)</b>	500ml x 6 27.0% JAN 8 004499 500593	¥5,800	¥6,380
プーリア州 リキュール 	ボルシ <b>Borschi</b> ジュゼッペ ボルシは1840年にプーリア州のサン マルツァーノ ディ ジュゼッペで先祖のコーカサス人のレシピを再現したリキュールの販売を開始した。1964年にターラントへ移動、2013年にCaffoグループが操業の管理を引継ぎました。現在は4代目のEdigio Borshcilによって品質は受け継がれています。最も古い南イタリアのリキュールです。			
	エリシール サン マルツァーノ ボルシ <b>Elisir San Marzano Borschi</b>	500ml x 6 38.0% JAN 8003835000056	¥3,800	¥4,180
<フランス> シャンパーニュ 	ジョゼ ドント <b>José Dhondt</b> ジョゼ・ドントは、1974年よりレコルトン・マニピュランとして最初のシャンパーニュの生産を開始した。コート・デ・ブランとセザンヌに約5haの畑を所有。化学物質を一切使用せず、収量を抑え、凝縮感を与えるために厳しい剪定を行う。伝統的な垂直の木製プレスを使って、ソフトにプレスを行い、畑ごとに分けて醸造をしている。収穫量は約3,500ケース。1949年に2.5haのオジェの畑に植えられたブドウより造られるVieilles Vignes Millésiméは、僅か500ケースの生産量である。			
	シャンパーニュ フリュット ブラン ドゥ ブラン <b>NV Champagne Brut Blanc de Blancs</b>	白・泡 750mlx6 12.5%	¥10,000	¥11,000
	シャンパーニュ ム ヴィエイユ ヴィーニュ ミレジメ <b>2014 Champagne Mes Vieilles Vignes Millésime</b>	白・泡 750mlx6 12.5%	¥15,000	¥16,500

ウンブリア州  
オリーブオイル

ルイジ テーガ モリーノ イル ファットーレ

**Luigi TEGA Molino Il Fattore**

ルイジ・テーガはフォリーニョ市近郊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ている。ルイジは、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るまさにオリーブオイルの達人。果実の収穫後24時間以内に圧搾し、フィルターにかけ不純物や余剰水分を除去。澱引き後は12~15℃に温度管理された脱酸素のステンレスタンクで常に品質チェックをしながら保管している。ローマ時代からオリーブ栽培が続いている歴史的地区、通称”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、レッチャーノ、フラントイオの3品種のオリーブの実をブレンドしたオリーブオイルが”オリオ・デル・カルディナーレ”。特に標高約400m、朝晩の気温差が激しいこの地域で育ったモライオーロを主体にすることで、この地区ならではの豊かな香り  
と苦み、辛味がバランスよく仕上がっている。フレーバーオイルの評価も高い。



オリオ・デル・カルディナーレ Olio del Cardinale (Extra Virgin Oil)	500mlX12 JAN 8059 9937	¥3,000	¥3,240
モライオーロ30%、レッチャーノ30%、フラントイオ40%	250mlX20 JAN 8059 9906	¥2,000	¥2,160
アグルマート アル リモーネ Agrumonto al Limone (Extra Virgin Oil)	250mlX20 JAN 無し	¥2,800	¥3,024
レッチャーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% カンパーニャ州ソレント産レモン			
アグルマート アル アランチア ロッソ Agrumato al Arancia Rosso (Extra Virgin Oil)	250mlX20 JAN 無し	¥2,800	¥3,024
レッチャーノ60% ペンドリーノ40% ブラッドオレンジ			
アグルマート アル ベルガモット Agrumato al Bergamotto (Extra Virgin Oil)	250mlX20 JAN 無し	¥2,800	¥3,024
レッチャーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% カラブリア産ベルガモット			
オリオ アル バジリコ Olio al Basilico (Extra Virgin Oil)	250mlX20 JAN 無し	¥2,800	¥3,024
レッチャーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% バジル			
オリオ アル ロズマリーノ Olio al Rosmarino (Extra Virgin Oil)	250mlX20 JAN 無し	¥2,800	¥3,024
レッチャーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% ローズマリー			
タルトゥーフォ ネーロ Tartufo Nero (Extra Virgin Oil)	250mlX20 JAN 無し	¥3,500	¥3,780
レッチャーノ60% ペンドリーノ40% 黒トリファロマ			
タルトゥーフォ ビアンコ Tartufo Bianco (Extra Virgin Oil)	250mlX20 JAN 無し	¥3,800	¥4,104
レッチャーノ60% ペンドリーノ40% 白トリファロマ			