

Red Wine

Vino Rosso

HiRo

Red Wine

赤ワイン

白ワイン同様、栽培されている赤ワイン用ブドウ品種の種類もイタリアは世界屈指です。赤ワイン用ブドウは白ワイン用ブドウより地区を限定して作られる事が多く、より地域性が強く表現される為、郷土料理との相性を楽しむこともお勧めです。このリストではバラエティに富んだイタリア土着品種を中心としたワイン、ピエモンテ州の「バローロ」「バルバレスコ」、イタリアを代表するワイン生産者「Gaja」が手掛けるワイン、中部イタリアトスカーナ州の代表的ブドウ品種「サンジョヴェーゼ」主体のワイン（ブルネッコを除く）、トスカーナ州の「ブルネッコ ディ モンタルチーノ」イタリアが誇る唯一無二「アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ」、「カベルネソーヴィニヨンやメルローなどのボルドーブレンド」の順にList化しています。

Others

様々な種類

Barbera “La Roera” バルベーラ ラ ロエラ	– Cascina Roera – (Piemonte) カッシーナ ロエラ	2014	Bar100%	7500
Arte Langhe Rosso アルテ ランゲ ロッソ	– Domenico Clerico – (Piemonte) ドメニコ クレリコ	2013	Ne/Ba	9000
		1995		12000
Barbera d’ Alba “Conca Tre Pile” バルベーラ ダルバ コンカ トレ ピレ	– Aldo Conterno – (Piemonte) アルド コンテルノ	2011	Bar100%	10000
Barbera d’ Alba “Montetusa” バルベーラ ダルバ モンテ	– Berteri – (Piemonte) ベルテッリ	2009	Bar100%	12000
Montevetrano モンテヴェラーノ	– Montevetrano – (Campagna) モンテヴェラーノ	2011	CS/Me/Ag	16000
Refosco “Vigna Domani” レフォスコ ヴィーニャ ドマーニ	– Meroi – (Furiuli) メロイ	2013	Refosco100%	16000
Refosco Cossut レフォスコ	– Miani – (Furiuli) ミアニー	2015	Refosco100%	22000
Turriga トゥーリガ	– Argiolas – (Sardegna) アルジオラス	2008	Ca100%	16000
		2007		17000
		2006		18000
		2005		19000
		2004		20000

Valpolicella Classico Superiore
ヴァルポリッチェッラ クラッシコ スペリオーレ

– **Quintarelli** – (Veneto)
クインタレッチ

2005 Co/Ro/Mo 18000

1997 23000

Il Favot
イル ファヴォット

– **Aldo Conterno** – (Piemonte)
アルド コンテルノ

2006 Ne100% 16000

Langhe Rosso Arborina
ランゲ ロッソ アルボリーナ

– **Erio Altare** – (Piemonte)
エリオ アルターレ

2003 Ne100% 23000

Barolo

バローロ

イタリア北部 ピエモンテ州のバローロ村でネッビオーロ種 100%で造られるバローロ。「王のワインにして王のワイン」と称され、イタリアを代表する高級ワインとして世界的名声を誇っています。ネッビオーロ種は色が薄く、タンニンと酸が豊かで、バローロを名乗る為には最低3年間、うち2年間は木樽で熟成させることが定められています。また、多様なテロワールを持つバローロ地区では大きく5つの地域に分けて、その個性が語られています。

– La Morra –

程よい果実味があり、タンニンが滑らかで香り高いワインが多い

– Barolo –

ボリューム、タンニン、酸味、香りに優れたワインが多い

– Monforte d'Alba –

南に位置するこの地域は果実味を強く感じられるワインが多い

– Castiglione Falletto –

優しく、滑らかで香り高いワインが多い

– Serralunga –

西に位置し、鉄分が多い土地から強いタンニンで形成される
パワフルワインが生まれます。

Barolo



– La Morra ラ モッラ村 –

優美でバランスが良くしなやかなバローロを生む村。
標高 500m にある La Morra 村から Barolo 村に向かって下っていく雄大な斜面には
『Brunate』『Cerequio』等の愛好家垂涎の著名畑が並ぶ。

Barolo “Brunate” バローロ ブルナーテ	– Ceretto – チェレット	2011	26000
Barolo バローロ	– Cirino Giovanni – コリーノ ジョヴァンニ	2000	27000
Barolo バローロ	– Elio Altare – エリオ アルターレ	2012	24000
		2011	22000
		2006	25000
Barolo “Alborina” バローロ アルボリーナ	– Elio Altare – エリオ アルターレ	2012	25000
		2009	30000
		2007	31000
Barolo “Brunate” バローロ ブルナーテ	– Elio Altare – エリオ アルターレ	2011	27000
		2010	32000
		2009	32000
Barolo “Uno per uno” バローロ ウノ ペル ウノ	– Elio Altare – エリオ アルターレ	2011	100000
1500ml		2011	230000
Barolo “Brunate” 1500ml バローロ ブルナーテ	– Mario Marengo – マリオ マレンゴ	2011	35000
Barolo “Vigna Conca” バローロ ヴィニャ コンカ	– Mauro Molino – マウロ モリーノ	1998	18000
Barolo “Rocche dell’ Annunziate” バローロ ロッケ デッランヌンツィアーテ	– Paolo Scavino – パオロ スカヴィーノ	1995	50000

Barolo “Classico” <small>バローロ クラシコ</small> 1500ml	– Odderro – <small>オッデーロ</small>	2012	12000
		2014	27000
Barolo “Castello di Castellina” <small>バローロ カステッロ ディ カステッリーナ</small>	– Odderro – <small>オッデーロ</small>	2012	18000
Barolo “Burnate” <small>バローロ ブルナーテ</small>	– Odderro – <small>オッデーロ</small>	2011	23000
		2009	22000
Barolo “Burnate” <small>バローロ ブルナーテ</small>	– Roberto Voerzio – <small>ロベルト ヴォエルツィオ</small>	2006	40000
		2005	40000
		2004	45000
		2001	46000
		1999	43000
		1991	45000
Barolo “Cerequio” <small>バローロ チェレクイオ</small>	– Roberto Voerzio – <small>ロベルト ヴォエルツィオ</small>	2005	45000
		2004	47000
		2001	48000
		1999	48000
		1991	50000
Barolo “La Serra” <small>バローロ ラ セッラ</small>	– Roberto Voerzio – <small>ロベルト ヴォエルツィオ</small>	2005	50000
		2004	52000
		2001	52000
		1994	60000
Barolo “Togirione” <small>バローロ トリリオーネ</small>	– Roberto Voerzio – <small>ロベルト ヴォエルツィオ</small>	2006	45000
		2001	46000

– Barolo バローロ村 –

La Morra 村の優美さと Monforte d’Alba 村の力強さを備え持つ。

最も調和のとれた典型的ともいえるバローロが生まれる村。

西側トルトニアーノ土壌と東側エルヴェッツリアーノ土壌がぶつかる『Cannubi』が典型的。

Barolo “Cannubi Boschis”

バローロ カンヌビ ボスキス

– Luciano Sandrone –

ルチアーノ サンドローネ

2009 30000

2008 33000

2004 36000

Barolo “Aleste” 1500ml

バローロ アレステ

3000ml

– Luciano Sandrone –

ルチアーノ サンドローネ

2013 45000

100000

Barolo “Cannubi Boschis”

バローロ カンヌビ ボスキス

1500ml

– Luciano Sandrone –

ルチアーノ サンドローネ

2012 60000

2011 62000

2010 70000

2009 70000

2008 71000

2006 72000

2004 72000

3000ml

2012 100000

2010 115000

2008 130000

2007 140000

2005 150000

Barolo “Le vigne”
バローロ レ ヴィーニエ

1500ml

Barolo
バローロ

Barolo “Cannubi”
バローロ カンヌビ

Barolo “Cannubi”
バローロ カンヌビ

1500ml

– Luciano Sandrone –
ルチアーノ サンドローネ

1995 32000

1993 30000

2013 58000

2012 60000

2011 60000

2006 70000

2004 68000

2003 65000

– Ceretto –
チェレット

2011 14000

– Paolo Scavino –
パオロ スカヴィーノ

1995 40000

– Elio Altare –
エリオ アルターレ

2012 35000

2011 35000

2011 80000

– Monforte d’Alba モンフォルテ ダルバ村 –

パワフルで力強いバローロを生む村。
『Bussia』は包み込むようなスマイルの香りを持つ優美なワインを生み、
村の北東にある『Ginestra』『Mosconi』などの畑は
濃い果実味を持つボディのしっかりとしたワインが生まれる。

Barolo バローロ	– Aldo Conterno – アルド コンテルノ	1998	30000
		1997	30000
Barolo “Bussia Soprana” バローロ ブッシア ソプラーナ	– Aldo Conterno – アルド コンテルノ	1997	30000
Barolo “Cicala” バローロ チカーラ	– Aldo Conterno – アルド コンテルノ	1998	32000
		1995	33000
Barolo “Gran Bussia Riserva” バローロ グラン ブッシア リゼルヴァ	– Aldo Conterno – アルド コンテルノ	1996	100000
Barolo “Romiresco” バローロ ロミレスコ	– Aldo Conterno – アルド コンテルノ	1993	40000
Barolo “Sori Ginestra” バローロ ソーリ ジネストラ	– Conterno Fantino – コンテルノ ファンティーノ	2014	18000
		2013	19000
		1995	30000
Barolo “Mosconi” バローロ モスコニー	– Conterno Fantino – コンテルノ ファンティーノ	2013	18000
Barolo “Vigna dei Gris” バローロ ヴィーニャ デル グリス	– Conterno Fantino – コンテルノ ファンティーノ	1995	25000
Barolo “Chiniera” バローロ キニエラ	– Elio Grasso – エリオ グラッソ	1995	25000
Barolo “Vigna Casa Mate” バローロ ヴィーニャ カーサ マーテ	– Elio Grasso – エリオ グラッソ	1995	23000
Barolo “Bussia Monduca” バローロ ブッシア モンデューカ	– Morra Diego – モッタ ディエゴ	2007	19000
Barolo “Bussia Monduca Riserva” バローロ ブッシア モンデューカ リゼルヴァ	– Oddero – オッデーロ	2012	25000
		2011	25000
		2010	25000
		2009	25000
		1998	30000

Barolo <small>バローロ</small>	– Domenico Clerico – <small>ドメニコ クレリコ</small>	2009	27000
		1998	30000
		1997	30000
Barolo “Ciabot Mentin” <small>バローロ チャボット メンティン</small>	– Domenico Clerico – <small>ドメニコ クレリコ</small>	2012	24000
		2011	25000
		2008	28000
		2005	30000
Barolo “Ciabot Mentin Ginestra” <small>バローロ チャボット メンティン ジネストラ</small> 1500ml	– Domenico Clerico – <small>ドメニコ クレリコ</small>	1999	30000
		1998	50000
Barolo “Pajana” <small>バローロ パヤナ</small>	– Domenico Clerico – <small>ドメニコ クレリコ</small>	2012	20000
		2011	20000
		2009	22000
		1996	26000
Barolo “Per Cristina” <small>バローロ ペル クリスティーナ</small>	– Domenico Clerico – <small>ドメニコ クレリコ</small>	2007	23000
		2006	23000
		1999	38000
		1998	38000
		1995	40000
Barolo “Bussia” <small>バローロ ブッシア</small>	– Prunotto – <small>ブルノット</small>	1990	30000
		1989	30000
Barolo “Vigna d’ la Roul” <small>バローロ ヴィーニャ ドゥラ ローレ</small>	– Rocche di Manzoni – <small>ロッケ ディ マンゾーニ</small>	1996	25000

– Castiglione Falletto カスティリオーネ ファレット村 –

タンニンと酸味のバランスが素晴らしい。

Barolo 村を見晴らす西側には『Villero』『Monprivato』等の力強いワインを生む畑が連なり、
Serralunga 村を見晴らす東側の斜面には『Rocche』などの香り高く、
エレガントなワインを生む畑があります。

Barolo “Bricco Boschis” バローロ ブリッコ ボスキス	– Cavalotto – カヴァロット	2009	13000
Barolo “Bricco Rocche” バローロ ブリッコ ロッケ	– Ceretto – チェレット	2008	24000
		1996	30000
Barolo “Virello” バローロ ヴィレッコ	– Odderro – オッデーロ	2012	16000
Barolo “Monprivato” バローロ モンブリヴァート	– Giuseppe Mascarello – ジュゼッペ マスカレッコ	2011	30000
Barolo “Monprivato Riserva Ca dei Morissio” バローロ モンブリヴァート リゼルヴァ カ デイ モリッシオ	– Giuseppe Mascarello – ジュゼッペ マスカレッコ	2006	78000
Barolo バローロ	– Paolo Scavino – パオロ スカヴィーノ	1993	30000
Barolo “Bric del Fiasc” バローロ ブリック デル フィアスク	– Paolo Scavino – パオロ スカヴィーノ	1999	30000
		1995	34000
Barolo “Castiglione” バローロ カスティリオーネ	– Vietti – ヴィエッティ	2014	40000

– Serralunga d’Alba セッラルンガ ダルバ村 –

最も厳格で長期熟成に適したバローロを生む村。ミネラル分あふれる凝縮感のあるバローロが生まれる。
『Vigna Rionda』『Lazzarito』『Ornato』などのきら星のごとき著名な畑が並びます。

Barolo “Serralunga” バローロ セッラルンガ	– Luigi Pira – ルイジ ピラ	2013	11000
		2012	12000
Barolo “Marenca” バローロ マレンカ	– Luigi Pira – ルイジ ピラ	2013	13000
Barolo バローロ	– Luigi Pira – ルイジ ピラ	2006	16000
Barolo “Vigna Rionda” バローロ ヴィーニャ リオンダ	– Luigi Pira – ルイジ ピラ	2013	20000
		2012	20000
Barolo “Prapo” バローロ プラポー	– Ceretto – チェレット	2011	20000
		2006	26000
		1996	40000
Barolo “Aeroplan Servaj” バローロ アエロプラン セルヴァヤ	– Domenico Clerico – ドメニコ クレリコ	2011	22500
Barolo “Ceretta” バローロ チェレッタ	– Elio Altare – エリオ アルターレ	2010	31000
		2009	30000
Barolo “Cassina Francia” バローロ カッシーナ フランチャ	– Giacomo Conterno – ジャコモ コンテルノ	2005	45000
Barolo バローロ	– Bruno Giacosa – ブルーノ ジャコーザ	2004	50000
Barolo (Falletto) バローロ	– Bruno Giacosa – ブルーノ ジャコーザ	2004	50000
Barolo “Monfortino Riserva” バローロ モンフォルティーノ リゼルヴァ	– Giacomo Conterno – ジャコモ コンテルノ	1993	120000

– Altri その他の村 –

Barolo
バローロ

– Fratelli Alessandria –
フラッテッリ アレッサンドリア

2013

15000

Barolo
バローロ

– Giovanni Manzone –
ジョヴァンニ マンツォーネ

1993

20000

Barbaresco

バルバレスコ

ピエモンテ州クーネオ県バルバレスコ村、トレイゾ村、ネイヴェ村及びアルバの一部でネッビオーロ種 100%で造られる赤ワインです。ネッビオーロ種の名前はこの地域によく発生する霧 (=Nebbio) に由来します。隣にある Barolo 地区のバローロとは地域も近く、使われるブドウ品種も同じな為よく比較され、きめ細やかなタンニンや滑らかさから一時は「バローロの弟分」的な扱いを受けた時期もありましたが、今ではそのエレガントでビロードの様な舌触りを押し出し、評価を上げています。

Barbaresco “Curra” バルバレスコ クッラ	– Sottimano – ソッティマーノ	2000	28000
Barbaresco “Coparossa” バルバレスコ コパロッサ	– Bruno Rocca – ブルーノ ロッカ	2006	21000
		2001	23000
		2000	22000
Barbaresco “Rabaja” バルバレスコ ラバヤ	– Bruno Rocca – ブルーノ ロッカ	2007	23000
		2006	23000
		2005	24000
		2003	23000
		2002	22000
Barbaresco “Maria Adelaide” バルバレスコ マリア アデライド	– Bruno Rocca – ブルーノ ロッカ	2009	26000
Barbaresco バルバレスコ	– Bruno Giacosa – ブルーノ ジャコーサ	2008	28000
		2005	27000
		2000	29000
		1996	35000
Barbaresco “Bricco Asilli” バルバレスコ ブリッコ アズィリ	– Ceretto – チェレット	2010	23000
		2003	22000

Gaja

ガヤ

イタリアワイン界の帝王として最高峰の地位を確立しているガヤ。ワイン専門誌「ガンベロツソ」で2000以上のワイナリーの中で最も多く最高評価を獲得しています。ピエモンテ州において、伝統的なワイン造りに革新的な技術・設備を取り入れ、バルバレスコの名のみならず、イタリアワインを世界に知らしめた立役者であると共に、フランス料理店のワインリストにも氏のワインが並ぶ程、世界トップレベルのワインメーカーである。

Barbaresco バルバレスコ	- Gaja - ガヤ	1977	Ne100%	50000
		1976		52000
		1974		60000
		1973		53000
		1971		70000
		1970		60000
		1969		54000
		1968		56000
		1967		63000
		1964		75000
Langhe “Costa Russi” ランゲ コスタ ルッシ		2003	Ne100%	60000
Barbaresco “Costa Russi” バルバレスコ コスタ ルッシ		1982	Ne100%	80000
Langhe “Sori Tildin” ランゲ ソッリ ティルディン		2003	Ne100%	60000
Barbaresco “Sori Tildin” バルバレスコ ソッリ ティルディン		1996	Ne100%	70000
		1993		65000
Barbaresco “Sori San Lorenzo” バルバレスコ ソリ サン ロレンツォ		1982	Ne100%	80000
Langhe “Conteisa” ランゲ コンテイザ		1996	Ne100%	40000

Bardo “Sperss”

パローロ スペルス

– Gaja –

ガヤ

1995 Ne100%

45000

1993

40000

Darmagi

ダルマジ

1995 CS100%

32000

1990

40000

Sangiovese

サンジョヴェーゼ

イタリア中央部のトスカーナ州原産の赤ワイン用ブドウ品種。イタリア全土で普及している。特にトスカーナ州を代表するキャンティ地区、キャンティクラシコ地区の主要品種です。果実味が豊かでフレッシュなものから、果皮の色も極めて濃い長熟のものまで、様々な用種を持っています。また、スーパートスカーナと呼ばれるハイクラスのワインのブレンドのベースになることも多いブドウ品種です。

Chianti Classico Forterutoli キャンティ クラシコ フォルテルトーリ	– Mazzei – マッツェイ	2016	San/Altri	7800
		1999		16000
Fonterutoli Mix36 フォンテルトーリ	– Mazzei – マッツェイ	2016	San100%	12000
Chianti Classico Riserva キャンティ クラシコ リゼルヴァ	– Villa Cafaggio – ヴィッラ カファッジョ	1997	San100%	15000
Chianti Classico “San Lorenzo” キャンティ クラシコ サン ロレンツォ	– Castello di Ama – カステッロ ディ アマ	1998	San/Me/Ma	24000
Chianti Ruffina “Montesodi” キャンティ ルフィーナ モンテソーディ	– Frescobardi – フレスコバルディ	1985	San100%	20000
Fontalloro フォンタッローロ	– Felsina – フェルズィーナ	2005	San100%	17000
		1993		19000
Il Carbonaione イル カルボナイオーネ	– Podere Poggio Scalette – ポデーレ ポッジオ スカレッテ	2001	San100%	16000
Le Pergole Torte レ ペルゴレ トルテ	– Montevertine – モンテヴェルティナーネ	2000	San100%	30000
		1998		31000
		1996		34000
		1980		40000
Montevertine モンテヴェルティナーネ	– Montevertine – モンテヴェルティナーネ	1988	San100%	25000
		1987		18000
Percarlo ペルカルロ	– San Giusto a Rentennano – サン ジュスト ア レンテンナーノ	2004	San100%	20000
		1999		21000
		1998		23000
		1994		22000

Rosso di Montarcino ロッセ ディ モンタルチーノ	– Manfredi – マンフレディ	2014	San100%	12000
		2013		13000
Rosso di Montarcino ロッセ ディ モンタルチーノ	– Pian dell’ Orino – ピアン デッロリーノ	2006	San100%	10000
Rosso di Montarcino ロッセ ディ モンタルチーノ	– Valdicava – ヴァルディカヴァ	2015	San100%	10000
Rosso di Montarcino ロッセ ディ モンタルチーノ	– Poggio di Sotto – ポッジオ ディ ソット	2015	San100%	12000
		2013		13000
		2011		14000
Rosso di Montarcino ロッセ ディ モンタルチーノ	– Il Poggione – イル ポッジオーネ	1990	San100%	15000
Rosso di Montarcino ロッセ ディ モンタルチーノ	– Talenti – タレンティ	1991	San100%	10000
		1990		15000
Siepi シエピ	– Mazzei – マッツエイ	2015	San/Merlot	16000
		2013		18000
		2012		19000
		2011		20000
Tignanello ティニャネッロ	– Antinori – アンティノリ	2013	San/CS	20000
		1999		23000
		1993		25000
		1990		30000
		1988		32000
50 & 50 チンクァンタ エ ニチンクァンタ	– Capannelle & Avignonesi – カバンネッレ エ アヴィニョネージ	2012	San/Merlot	20000
		1995		25000
Vino Nobile di Montepulciano “Asinone” ヴィーノ ノービレ ディ モンタルチーノ アシノーネ	– Poliziano – ポリツィアーノ	1999	Pru100%	17000
Vino Nobile di Montepulciano “Grandi Annata” ヴィーノ ノービレ ディ モンタルチーノ グランディ アンナータ	– Avignonesi – アヴィニョネージ	1999	Pru100%	20000

Anfitearto
アンフィテアトロ

– Vecchio Terre di Montefilli –
ヴェッキオ テッレ ディ モンテフィッリ

2011	San100%	20000
2009		22000
2007		23000
2006		24000
2005		25000
2004		26000
2003		27000
2000		30000
1999		31000
1998		32000

Ceparello
チェパレッロ

– Isole e Orena –
イゾーレ エ オレナ

2011	San100%	20000
1994		22000

Brunello de Montalcino

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノはシエナ県モンタルチーノ村でブルネッロ（サンジョヴェーゼ・グロッソ種）100%で造られる赤ワインです。最低5年の熟成期間が定められ、うち最低2年の木樽熟成を経て出荷されます。イタリア三大銘酒 3B（Barolo・Barbaresco・Brunello）の一角として数えられるブルネッロ ディ モンタルチーノ。北イタリアの荘厳で男性的な印象のバローロ、バルバレスコに対し、優しく温かい香りと豊かな果実味を備えた味わいは「イタリアワインの女王」とも称されています。また、トスカーナ州の料理はルネッサンス期のメディチ家により、フランスに渡り、フランス料理の原型になったともされ、その豊かな食文化をいしずえに、造り続けられている。トスカーナのワインはとてイタリア料理に合うワインといっても過言ではないでしょう。

Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Argiano – アルジャーノ	2013	12000
Brunello di Montalcino “Tradizione” ブルネッロ ディ モンタルチーノ トラディツィオーネ	– Tenuta Vitanza – テヌータ ヴィタンツァ	2011	13000
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Mastrojanni – マストロヤンニ	2013	13000
		2011	14000
		2009	20000
		2006	25000
		1990	30000
Brunello di Montalcino “Loreto” ブルネッロ ディ モンタルチーノ ロレート	– Mastrojanni – マストロヤンニ	2013	16000
		2012	18000
		2011	18000
Brunello di Montalcino “Schiena d’Asino” ブルネッロ ディ モンタルチーノ シエナ ダジーノ	– Mastrojanni – マストロヤンニ	2012	21000
		2010	22000
		1990	40000
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Il Poggione – イル ポッジオーネ	1993	26000
		1990	30000
		1988	30000
		1985	30000

Brunello di Montalcino Riserva ブルネッコ デイ モンタルチーノ リゼルヴァ	– Il Poggione – イル ポッジオーネ	1990	45000
		1988	38000
Brunello di Montalcino ブルネッコ デイ モンタルチーノ	– Castelli Martinozzi – カステッリ マルティノッツィ	1995	18000
		1990	20000
		1988	19000
		1986	17000
Brunello di Montalcino ブルネッコ デイ モンタルチーノ	– Tarenti – タレンティ	1993	26000
		1987	20000
Brunello di Montalcino ブルネッコ デイ モンタルチーノ	– Manfredi – マンフレディ	2013	18000
		2010	20000
		2009	19000
		2008	18000
Brunello di Montalcino Riserva ブルネッコ デイ モンタルチーノ リゼルヴァ	– Manfredi – マンフレディ	2010	32000
		2007	34000
Brunello di Montalcino ブルネッコ デイ モンタルチーノ	– Casanova di Neri – カサノーヴァ ディ ネリ	2000	20000
		1993	30000
Brunello di Montalcino “Cervetato” ブルネッコ デイ モンタルチーノ チェルヴェタート	– Casanova di Neri – カサノーヴァ ディ ネリ	1997	50000
		1995	50000
Brunello di Montalcino ブルネッコ デイ モンタルチーノ	– Valdicava – ヴァルディカヴァ	2010	18000
		2005	20000
Brunello di Montalcino “Madonna” Riserva ブルネッコ デイ モンタルチーノ マドンナ リゼルヴァ	– Valdicava – ヴァルディカヴァ	2007	30000
		2006	30000

Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Biondi Santi – ビオデディ サンティ	2007	20000
		1990	65000
		1985	60000
		1982	58000
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Caprili – カプリイ	1997	24000
		1993	26000
		1990	30000
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Baricci – バリッチ	1996	18000
		1993	21000
		1990	30000
		1989	21000
		1987	23000
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Cerbaiona – チェルヴァイオーナ	2013	25000
		2012	26000
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– La Gerla – ラ ゲーラ	2005	15000
Brunello di Montalcino “Soldera” ブルネッロ ディ モンタルチーノ ソルデーラ	– Casa Basse – カーサ バッセ	2003	90000
		2002	85000
		1999	120000
		1998	120000
		1993	100000
		1990	150000
Brunello di Montalcino “Soldera” Riserva ブルネッロ ディ モンタルチーノ ソルデーラ リゼルバ	– Casa Basse – カーサ バッセ	1995	160000
		1993	140000
		1990	200000

Brunello di Montalcino

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

– Salvioni –

サルヴィオーニ

2010	38000
2009	35000
2007	36000
2005	32000
2001	50000
2000	47000
1999	51000
1993	60000

Brunello di Montalcino

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

– Poggio di Sotto –

ポッジオ ディ ソット

2013	30000
2012	30000
2011	29000
2009	35000
2007	30000
1993	60000

Brunello di Montalcino Riserva

ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ

– Poggio di Sotto –

ポッジオ ディ ソット

2012	55000
2011	60000
2010	70000

Amarone della Valpolicella

アマローネ デッラ ヴァルポリッチェッラ

世界中のワインラバーが愛してやまないイタリア最高峰赤ワイン。北イタリア ヴェネト州・ヴェローナ地区（ロミオ & ジュリエットの舞台で有名）で限られた生産者によって、ごく少量造られる贅沢なワインです。完熟したブドウを陰干しして 40% 程の水分を取り除いたのち、発酵・熟成に入る為、1本あたりに使うブドウ量も格段に多くなり、陰干し中のケアなどの手間も格段に増えることで、この唯一無二の味わいが出来上がります。

Amarone della Valpolicella

アマローネ デッラ ヴァルポリッチェッラ

– Corte Adami –

コルテ アダミ

2014 9000

2006 20000

Amarone della Valpolicella “Mazzano”

アマローネ デッラ ヴァルポリッチェッラ マッツァーノ

– Masi –

マーシ

1997 27000

1995 29000

1990 35000

Amarone della Valpolicella “Campo Longo di Torbe”

アマローネ デッラ ヴァルポリッチェッラ カンポ ロンゴ ディ トルベ

– Masi –

マーシ

1997 29000

1995 32000

1990 38000

Amarone della Valpolicella Classico Riserva

アマローネ デッラ ヴァルポリッチェッラ クラッシコ リゼルヴァ

– Zenato –

ゼナート

2010 30000

2009 30000

2008 30000

2006 30000

2004 30000

Amarone della Valpolicella Classico

アマローネ デッラ ヴァルポリッチェッラ クラッシコ

– Giuseppe Quintarelli –

ジュゼッペ クインタレリ

2009 60000

2007 62000

2006 80000

1995 140000

Reciot della Valpolicella Classico Superiore

アマローネ デッラ ヴァルポリッチェッラ クラッシコ スペリオレ

– Bertani Veneto –

ベルターニ ヴェネト

1990 50000

1973 54000

1964 56000

Cabernet Sauvignon · Merlot · Bordeaux Blend

カベルネソーヴィニヨン・メルロー・ボルドーブレンド

フランスボルドー地区を代表するカベルネソーヴィニヨン・メルロー・カベルネフラン・プティベルド等を用いた赤ワイン。イタリアトスカーナ州やフリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州を中心に栽培され、濃紫赤色で、力強くしっかりとしたワインを産出しています。中でもトスカーナ州ボルゲリ地区を中心としたエリアから産まれる古ボディーのワイン達は世界のマーケットでも高い評価を得ています。

Calbello Ardino カルベッロ	– Conti Constanti – (Toscana) コンティ コンスタンティ	2000	CS/Me	13000
Le serre Nuove レ セッレ ヌオーヴェ	– Tenuta dell’ Ornellaia – (Toscana) テヌータ ディ オルネライア	2013	CS/Me/CF/Pe	13000
Nestri Rosso ネストリ ロッソ	– Meroi – (Friuli) メロイ	2015	Me/Re	8000
Rosso del Gnemiz ロッソ デル ニエミツ	– Rondo del Gnemiz – (Friuli) ロンコ デル ニエミツ	2013	CS/CF	10000
Rosso sol Dr.Palazzo ロッソ ソル ドットーレパラッツォ	– Rondo del Gnemiz – ロンコ デル ニエミツ	2013	CS	15000
Merlot “Vigna Dominin” メルロ ヴィニャ ドミニン	– Meroi – (Friuli) メロイ	2013	Me	18000
		2012		19000
Solengo ソレンゴ	– Argiano – (Toscana) アルジアーノ	2015	CS/Pe/Me/Sy	15000
		2014		16000
Tassinaiia タッシナイア	– Castello dei Terriccio – (Toscana) カステッロ デイ テリッチョ	2001	CS/Me/Sa	15000
Grifi グリフィ	– Avignonesi – (Toscana) アヴィニョネージ	1995	CS/Sa	15000

Luce ルーチェ	– Luce – (Toscana) ルーチェ	2006	Me/Sa	22000
La Ricolma ラ リコルマ	– San Giusto e Rentennano – (Toscana) サン ジュースト エ レンテンナーノ	1996	Me100%	25000
Messorio メッソーリオ	– Le Macchiole – (Toscana) レ マッキオーレ	2008	Me100%	35000
		2003		36000
		2001		37000
L'Apparita ラッパリータ	– Castello di Ama – (Toscana) カステッロ ディ アマ	2001	Me100%	30000
		2000		31000
		1999		32000
		1995		33000
		1993		35000
Miani Rosso ミアーニ ロッソ	– Miani – (Friuli) ミアーニ	2015	Me/Re	20000
		2013		20000
		2012		20000
		2011		20000
Miani Merlot Buri ミアーニ メルロ ブリ	– Miani – ミアーニ	2013	Me100%	30000
		2012		30000
Miani Merlot Filip ミアーニ メルロ フィリップ	– Miani – ミアーニ	2013	Me100%	30000
		2012		30000
Miani Merlot ミアーニ メルロ	– Miani – ミアーニ	1997	Me100%	60000
Masseto マセット	– Tenuta dell' Ornellaia – (Toscana) テヌータ デッル オルネライア	2015	Me100%	80000
		2014		90000
		2012		100000
1500ml		2001		200000
		2000		220000
		1996		230000
Piantanaia ピアントナイア	– Podere poggio Scalette – (Toscana) ポデーレ ポッジオ スカレッテ	2010	Me100%	35000

Galatrona ガラトローナ	– Petrolo – (Toscana) ペトロローロ	2001	Me100%	25000
Guado al Tasso グアド アル タッソ	– Antinori – (Toscana) アンティノリ	2006	CS/Me	23000
		2005		24000
		2003		30000
		2000		32000
		1999		33000
		1998		34000
		1995		35000
		1993		36000
1500ml		1998		70000
Ornellaia オルネライア	– Tenuta dll' Ornellaia – (Toscana) テヌータ デッル オルネライア	2015	CS/Me/CF	30000
		2008		35000
		2000		40000
		1998		42000
		1994		43000
		1993		46000
		1992		47000
		1991		48000
1500ml		2000		100000
3000ml		1999		250000
6000ml		1995		500000
Palazzi パラッツィ	– Tenuta di Trinoro – (Toscana) テヌータ ディ トリノーロ	1999	CF/Me	50000
		1998		50000
Tenuta di Trinoro テヌータ ディ トリノーロ	– Tenuta di Trinoro – テヌータ ディ トリノーロ	1999	CF/Me/CS/Pe	60000
		1997		70000
1500ml		1997		120000

Paleo Rosso <small>パレオ ロッソ</small>	– Le Macchiole – (Toscana) <small>レ マッキオーレ</small>	2000	CS/CF	20000
		1999		22000
		1998		23000
		1997		24000
Sassicaia <small>サッシカイア</small>	– Tenuta di San Guido – (Toscana) <small>テヌータ ディ サン グイド</small>	2013	CS/CF	23000
		2001		30000
		2000		32000
		1995		35000
Solaia <small>ソライア</small>	– Antinori – (Toscana) <small>アンティノリ</small>	2010	CS/Sa/CF	30000
		1994		35000
		1993		36000
		1987		40000
		1986		45000
Sammarco <small>サンマルコ</small> 1500ml	– Castello di Rampola – (Toscana) <small>カステロ ディ ランポッラ</small>	1998	CS/Sa/Me	23000
		2005		30000