

# Red Wine

Vino Rosso

## HiRo

表記価格は全て消費税込みの金額となっております。

表記価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。

## 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」の順にリスト化しています。

## Others

様々な種類

Ghemme “Signore di Bayard” <small>ゲンメ シニョーレ ディ バヤード</small>	– Cantalupo – (Piemonte) <small>カンタルーポ</small>	1996	Ne100	13200
Barbera d’ Asti “Bricco Uccellone” <small>バルベーラ ダスティ ブリッコ ウッチェローネ</small>	– Braida – (Piemonte) <small>ブライダ</small>	1988	Bar100	19800
Barbera “La Rovelle” <small>バルベーラ ラ ロ ヴェッレ</small>	– Cascina Roera – (Piemonte) <small>カッシーナ ロエラ</small>	2014	Bar100	7700
Arte Langhe Rosso <small>アルテ ランゲ ロッソ</small>	– Domenico Clerico – (Piemonte) <small>ドメニコ クレリコ</small>	2013	Ne/Ba	13200
		1995		13200
Verduno Pelaverga Speciale <small>ヴェルドゥーノ ペラヴェルガ スペツィアール</small>	– Alessandria – (Piemonte) <small>フラテッリ アレッサンドリア</small>	2018	Pelaverga100	7700
Langhe Nebbiolo “Il Favot” <small>ランゲネッピオーロ イル ファヴォット</small>	– Alto Conterno – (Piemonte) <small>アルト コンテルノ</small>	2006	Ne100	22100
Opera Prima xii <small>オペラ プリマ</small>	– Roagna – (Piemonte) <small>ロアーニャ</small>	N.V.	Ne100	30800
L’ Insieme <small>リ インシエーメ</small>	– Elio Altare – (Piemonte) <small>エリオ アルターレ</small>	S.V.	CS/Pv/Sy/Do/Bar/Ne	26400
Nebbiolo d’ Alba Valmaggior <small>ネッピオーロ ダルバ ヴァルマッジョーレ</small>	– Luciano Sandrone – (Piemonte) <small>ルチアーノ サンドローネ</small>	2016	Ne100	14200
Franciacorta “Crutefranca Rosso” <small>フランチャコルタ クルテフランカ ロッソ</small>	– Ca del’ Bosco – (Lombardia) <small>カ デルボスコ</small>	2006	CS/CF/M	14200
Pinot Nero <small>ピノ ネロ</small>	– Falkenstein – (Alto adige) <small>ファルケンステイン</small>	2016	PN100	8800
Valpolicella Classico <small>ヴァルポリッチェッラ クラッシコ</small>	– Romano – (Veneto) <small>ロマーノ</small>	2000	Co/Ro/Mo	38500

Valpolicella Classico Superiore ヴァルポリッチェッラ クラッシコ スペリオレ	– Quintarelli – (Veneto) クインタレッリ	2005	Co/Ro/Mo	49500
La Foila corvina Veronese ラ フォラコルヴィーナ ヴェロネーゼ	– Allegrini – (Veneto) アッレグリーニ	1998	Corvina100	27500
Rosso Gravner ロッシ グラヴネル	– Gravner – (Friuli) グラヴネル	1998	M/CS	27500
		1997	M/CS	27500
Refosco “Vigna Domani” レフォスコ ヴィーニャ ドマーニ	– Meroi – (Friuli) メロイ	2013	Refosco100	22000
Refosco Cossut レフォスコ	– Miani – (Friuli) ミアーニ	2015	Refosco100	49500
Montepulciano d’ Abruzzo Villa Gemma 1500ml モンテプルチアーノ ダブルツツォ ヴィッラ ジェンマ	– Masciarelli – (Abruzzo) マッシヤレッリ	1999	Montepulciano100	44000
Montepulciano “Cerasuolo” モンテプルチアーノ チェラソーロ	– Varentini – (Abruzzo) ヴァレンティーニ	2000	Monte100	44000
Bue Apis Aglianico ブエ アピス アリアニコ	– Taburno – (Campagna) タブルノ	1998	Aglianico100	19800
Taurasi Riserva Vigna Grande Cerzito タウラジ リセルヴァ ヴィーニャ グランデ チェルジート	– Quintodocimo – (Campagna) クイントディチモ	2014	Aglianico100	24200
		2012		24200
Taurasi Riserva Vigna Quintodocimo タウラジ リセルヴァ ヴィーニャ クイントディチモ	– Quintodocimo – (Campagna) クイントディチモ	2014	Aglianico100	24200
		2012		24200
Turriga トゥーリガ	– Argiolas – (Sardegna) アルジオラス	2004	Can/Cagli/Bova	19000
Barrua Cannonau Sardegna バルルーア カンノウ サルデーニャ	– Punica – (Sardegna) プニカ	2005	Cannonau100	13200
Faro Palari ファロ パラーリ	– Parali – (Sicilia) パラーリ	2000	NM/NC/No	19800
Franchetti フランケッティ	– Passopisciaro – (Sicilia) パッソピスチアーロ	2009	Cesanese d’ Affile	44000
		2008	Petit Verdot	44000
		2003		49500

# Barolo

バローロ

イタリア北部 ピエモンテ州のバローロ村で Nebbiolo-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 d'Alba -

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 バローロ	– Elio Altare – エリオ アルターレ	2014	22000	
		2013	24200	
		2012	22100	
		2011	22100	
		2006	30800	
Barolo “Alborina” バローロ アルボリーナ	– Elio Altare – エリオ アルターレ	2014	22000	
		2013	24200	
		2012	24200	
		2009	26400	
		3000ml	2013	121000
		3000ml	2012	121000
Barolo “Brunate” バローロ ブルナーテ	– Elio Altare – エリオ アルターレ	2011	33000	
		2009	35200	
Barolo “Cerequio” バローロ チェレクイオ	– Marengo Marenda – マレンゴ マレンダ	1985	19800	
Barolo “Cerequio Casa Vinicola Piemontese” バローロ チェレクイオ カーサ ヴィニコラ ピエモンテーゼ	– Marengo Marenda – マレンゴ マレンダ	1980	26400	
Barolo “Brunate” バローロ ブルナーテ	– Marengo Marenda – マレンゴ マレンダ	2010	27500	
		2011	27500	
Barolo “Cerequio” バローロ チェレクイオ	– Michele Charlo – ミケーレ チャーロ	2000	19800	

Barolo “Burnate” バローロ ブルナーテ	– Oddero – オッデーロ	2011	29700
		2009	27500
Barolo “Burnate” バローロ ブルナーテ	– Roberto Voerzio – ロベルト ヴォエルツィオ	2006	49500
		2005	49500
		2004	49500
		2001	52800
		1999	52800
		1994	52800
Barolo “Cerequio” バローロ チェレクイオ	– Roberto Voerzio – ロベルト ヴォエルツィオ	2006	49500
		2005	49500
		2004	49500
		2001	52800
		1999	52800
		1991	49500
Barolo “Toglrione” バローロ トリリオーネ	– Roberto Voerzio – ロベルト ヴォエルツィオ	2006	58300
		2001	63800
Barolo “Brunate” バローロ ブルナーテ	– Ceretto – チェレット	2011	33000
Barolo バローロ	– Corino Giovanni – コリーノ ジョヴァンニ	2000	27500
Barolo “Rocche dell Annunziata” バローロ ロッケ デッル アヌンズアーラ	– Paolo Scavino – パオロ スカヴィーノ	1995	52800
Barolo Riserva バローロ	– Oddero – オッデーロ	1998	44000
Barolo Classico バローロ	– Oddero – オッデーロ	2014	33000
1500ml			

– 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” バローロ カンヌビ		– Elio Altare – エリオ アルターレ	2014	49500
			2012	55000
			2011	55000
			2011	121000
Barolo “Bricco della Viole” バローロ ブリッコ デッラ ヴィオレ		– Mario Marengo – マリオ マレンゴ	2014	16500
			1997	27500
Barolo “Cannubi” バローロ カンヌビ		– Luigi Einaudi – ルイ エイナウディ	2007	22000
Barolo “Cannubi Riserva” 1752 バローロ カンヌビ リゼルヴァ 1500ml		– Damilano – ダミラノ	2010	132000
Barolo “Cannubi” バローロ カンヌビボ 1500ml		– Damilano – ダミラノ	2010	88000
Barolo “Cannubi Riserva” バローロ カンヌビ リゼルヴァ		– Damilano – ダミラノ	2010	79200
Barolo “La Viola” バローロ ラ ヴィオラ		– Damilano – ダミラノ	2015	30800
Barolo “Le Cinque Vigna” バローロ レ チンクエ ヴィーニャ		– Damilano – ダミラノ	2007	22000
Barolo “Aleste” バローロ アレステ 1500ml 3000ml		– Luciano Sandrone – ルチアーノ サンドローネ	2015	41800
			2013	66000
			2013	132000
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	31900
			2008	36300
			2004	39600

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 66000

2011 66000

2010 48400

2009 49500

2008 49500

2006 63800

2004 66000

3000ml

2012 110000

2010 107800

2008 110000

2007 121000

2005 132000

Barolo “Le vigne”

バローロ レ ヴィーニエ

1500ml

– Luciano Sandrone –

ルチアーノ サンドローネ

2015 27500

1995 35200

1993 33000

2013 63800

2012 66000

2011 66000

2006 77000

2004 68200

2003 66000

Barolo “Vite Talin”

バローロ ヴィテ タリン

– Luciano Sandrone –

ルチアーノ サンドローネ

2013 132000

Barolo “Cannubi”

バローロ カンヌビ

– Paolo Scavino –

パオロ スカヴィーノ

1995 44000

Barolo “Le Coste”

バローロ レ コステ

– Gastaldi –

ガスタルディ

2009 27500

2004 27500

2003 27500



Barolo “Riserva”

バローロ リゼルヴァ

— Borgogno —

ボルゴニョ

1964

33000

– 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	36300
		1997	36300
Barolo “Cicala” バローロ チカーラ	– Aldo Conterno – アルド コンテルノ	1998	44000
		1996	44000
		1995	44000
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	99000
Barolo “Romiresco” バローロ ロミレスコ	– Aldo Conterno – アルド コンテルノ	1993	44000
Barolo “Bussia” バローロ ブッシア	– Prunotto – プルノット	1990	30800
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	2015	22000
		2013	19800
Barolo “Sori Ginestra” バローロ ソリ ジネストラ	– Conterno Fantino – コンテルノ ファンティーノ	2015	24200
		2014	24200
		2013	24200
		1995	27500
Barolo “Gramolere” バローロ グラモレーレ	– Fratelli Alessandria – フラッテリ アレッサンディリア	2014	22000
Barolo “Gramolere” バローロ グラモレーレ	– Giovanni Manzone – ジョヴァンニ マンツォーネ	1993	22000
Barolo “Mosconi” バローロ モスコニー	– Pio Cesare – ピオ チェサーレ	2015	38500
Barolo バローロ	– Manzone – マンツォーネ	1993	19800
Barolo “Chiniera” バローロ キニエラ	– Elio Grasso – エリオ グラッソ	1995	35200

**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

33000

**Barolo “Ciabot Mentin”**

バローロ チャボット メンティン

– Domenico Clerico –

ドメニコ クレリコ

2015

26400

2013

26400

2012

24200

2011

27500

**Barolo “Pajana”**

バローロ パヤナ

– Domenico Clerico –

ドメニコ クレリコ

2015

24200

2013

24200

2012

24200

2011

24200

1996

30800

**Barolo “Per Cristina”**

バローロ ペル クリスティーナ

– Domenico Clerico –

ドメニコ クレリコ

2007

30800

2006

30800

1998

33000

1995

33000

**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

27500

2011

27500

2010

27500

2009

27500

1998

33000

– 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	2015	19800
		2010	19800
Barolo “Riserva Bricco Boschis San Giuseppe” バローロ リゼルヴァ ブリッコ ボスキス サンジュセッペ	– Cavalotto – カヴァロット	2012	33000
Barolo “Monprivato” バローロ モンプリヴァート	– Giuseppe Mascarello – ジュゼッペ マスカレロ	2014	49500
		2013	49500
		2012	49500
Barolo “Virello Riserva” バローロ ヴィレロ リセルヴァ	– Oddero – オッデーロ	2013	26400
		2012	19800
		2011	26400
		2010	26400
Barolo “Rocche di Castiglione” バローロ ロッケ ディ カスティリオーネ	– Oddero – オッデーロ	2013	22000
		2012	19800
		1995	33000
Barolo バローロ	– Paolo Scavino – パオロ スカヴィーノ	2003	19800
		1993	27500
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	35200
		1995	35200
Barolo “Rocche di Castiglione” バローロ カスティリオーネ	– Vietti – ヴィエッティ	2014	44000
Barolo バローロ	– Ceretto – チェレット	2011	19800
Barolo “Bricco Rocche Rocche” バローロ ブリッコ ロッケ ロッケ	– Ceretto – チェレット	2011	38500
		2008	30800

– 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 “Ceretta” バローロ チェレッタ	– Elio Altare – エリオ アルターレ	2014	34100
		2010	34100
		2009	33000
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	2009	49500
		2005	55000
BaroloB バローロ	– Bruno Giacosa – ブルーノ ジャコーザ	2008	66000
		2004	66000
		2000	66000
Barolo “Prapo” バローロ プラポ	– Ceretto – チェレット	2011	33000
		1996	33000
		1993	35200
Barolo “Serralunga” バローロ セッラルンガ	– Luigi Pira – ルイジ ピラ	2012	13200
		2015	13200
Barolo “Marenca” バローロ マレンカ	– Luigi Pira – ルイジ ピラ	2013	16500
Barolo バローロ	– Luigi Pira – ルイジ ピラ	2006	17600
Barolo “Vigna Rionda” バローロ ヴィーニャ リオンダ	– Luigi Pira – ルイジ ピラ	2013	22000
		2012	22000
Barolo “Aeroplan Servaj” バローロ アエロブラン セルヴァヤ	– Domenico Clerico – ドメニコ クレリコ	2015	27500
		2013	24200
		2011	27500
		2010	27500



Barolo “Vigna Rionda”

バローロ ヴィニャ リオンダ

1500ml

Riserva10anni 1500ml

— Oddero —

オデッロ

1998

38500

2006

88000

2007

110000

— Verduno ヴェルドゥノ村 —

Barolo

バローロ

— Fratelli Alessandria —

フラッテッリ アレッサンドリア

2014

16500

2013

13200

Barolo Monvigliero

バローロ モンヴィニエロ

— Fratelli Alessandria —

フラッテッリ アレッサンドリア

2015

22000

Barolo San Lorenzo di Verdino

バローロ サンロレンツォ

— Fratelli Alessandria —

フラッテッリ アレッサンドリア

2015

24200

# 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	27500
Barbaresco “Cotta” バルバレスコ コッタ	– Sottimano – ソッティマーノ	2012	19800
Barbaresco “Coparossa” バルバレスコ コパロッサ	– Bruno Rocca – ブルーノ ロッカ	2001	26400
		2000	26400
Barbaresco “Rabaja” バルバレスコ ラバヤ	– Bruno Rocca – ブルーノ ロッカ	2007	26400
		2006	26400
		2005	26400
		2003	26400
		2002	26400
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	30800
Barbaresco “Santo Stefano” バルバレスコ サント ステファノ	– Bruno Giacosa – ブルーノ ジャコーサ	2011	49500
		2008	49500
		2001	55000
		2000	49500
		1996	52800
Barbaresco “Bricco Asilli” バルバレスコ ブリッコ アズィリ	– Ceretto – チェレット	2010	30800
		2003	33000

Barbaresco “Vigna Loreto” バルバレスコ ヴィニャ ロレート	– Albino Rocca – アルビーノ ロッカ	1998	19800
Barbaresco “Vigneto Gallina” バルバレスコ ヴィニエート ガリナ	– La Spinetta – ラ スピネッタ	2001	66000
Barbaresco “Pajie” バルバレスコ パイエ	– Roagna – ロアーニャ	2012	22000
Barbaresco “Moccagatta” バルバレスコ モッカガッタ	– Purodottori di Barbaresco – プロドットーリ ディ バルバレスコ	2000	24200
Barbaresco “Montestefano” バルバレスコ モンテステファノ	– Purodottori di Barbaresco – プロドットーリ ディ バルバレスコ	1982	27500

# 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。

	– Gaja –			
Barbaresco バルバレスコ	ガヤ	1973	Ne100	88000
		1969		93500
		1968		90200
		1964		99000
Langhe “Costa Russi” ランゲ コスタ ルッシ		2003	Ne100	142000
		1993		142000
Barbaresco “Costa Russi” バルバレスコ コスタ ルッシ		1982	Ne100	110000
Langhe “Sori Tildin” ランゲ ソッリ ティルディン		2003	Ne100	132000
Barbaresco “Sori Tildin” バルバレスコ ソッリ ティルディン		1996	Ne100	110000
		1993		132000
Barbaresco “Sori San Lorenzo” バルバレスコ ソリ サン ロレンツォ		1982	Ne100	142000
Langhe “Conteisa” ランゲ コンテイザ		1996	Ne100	66000
Bardo “Sperss” バローロ スペルス		1995	Ne100	82500
		1993		66000

# 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。

<b>Chianti Classico Forterutoli</b> キャンティ クラシコ フォルテルトーリ	<b>– Mazzei –</b> マッツェイ	1999	San/Altri	19800
		1998		19800
3000ml		2013		52800
<b>Chianti Classico Riserva</b> キャンティ クラシコ リゼルヴァ	<b>– Castell’ in Villa –</b> カステッリイン ヴィッラ	2009	San100	15400
		2003		13200
<b>Chianti Classico Riserva</b> キャンティ クラシコ リゼルヴァ	<b>– Villa Cafaggio –</b> ヴィッラ カファッジョ	1997	San100	16500
<b>Chianti Classico “San Lorenzo”</b> キャンティ クラシコ サン ロレンツォ	<b>– Castello di Ama –</b> カステッロ ディ アマ	1998	San/Me/Ma	33000
<b>Flaccianello</b> フラッチャネッロ	<b>– Fontodi –</b> フォントディ	2016	San100	49500
		2015		27500
		2010		33000
		2000		33000
<b>Fontalloro</b> フォンタッローロ	<b>– Felsina –</b> フェルズィーナ	2005	San100	16500
		1993		19800
<b>Il Carbonaione</b> イル カルボナイオーネ	<b>– Podere Poggio Scalette –</b> ポデーレ ポッジオ スカレッテ	2006	San100	26400
		2001		27500
		1999		27500
<b>Morellino di Scansano</b> モレリーノ ディ スカンサーノ	<b>– Polignano –</b> ポリツィアーノ	2017	San/Ciliegiolo	7700



Le Pergole Torte レ ペルゴレ トルテ	1500ml	– Montevertine –	2000	San100	66000
		モンテヴェルティナーネ	1998		66000
			1996		82500
			1980		132000
			1997		99000
Montevertine モンテヴェルティナーネ	1500ml	– Montevertine –	1988	San100	26400
		モンテヴェルティナーネ	1987		26400
			2004	San100	39600
		– San Giusto a Rentennano –	1999		39600
		サン ジュスト ア レンテンナーノ	1998		44000
Percarlo ペルカルロ	1500ml		1994		66000
			1999		71500
			1989		66000
			2014	San100	15400
		– Manfredi –	2013		16500
Rosso di Montarcino ロッシ ディ モンタルチーノ	1500ml		2015	San100	13200
		– Valdicava –	2016	San100	19800
		ヴァルディカヴァ	2015		24200
			2013		23100
			2011		20900
Rosso di Montarcino ロッシ ディ モンタルチーノ	1500ml	– Poggio di Sotto –	2006		19800
		ポッジォ ディ ソット	1990	San100	16500
			1991	San100	16500
			1990		16500
		– Il Poggione –			
Rosso di Montarcino ロッシ ディ モンタルチーノ	1500ml	– Talenti –			
		タレンティ			

<b>Rosso di Montarcino</b> ロッソ ディ モンタルチーノ	– Casanova di Neri – カザノヴァ ディ ネリ	2013	San100	13200
<b>Rosso di Montarcino</b> ロッソ ディ モンタルチーノ	– Cerbaiona – チェルバイオナ	2016	San100	16500
<b>Tignanello</b> ティニャネッロ	– Antinori – アンティノリ	1999	San/CS	38500
		1993		44000
		1990		55000
		1988		41800
		1979		49500
<b>50 &amp; 50</b> チンクァンタ エ ニチンクァンタ	– Capannelle & Avignonesi – カパンネッレ エ アヴィニョネージ	2012	San/Merlot	26400
		1995		39600
<b>Vino Nobile di Montepulciano “Asinone”</b> 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	17600
<b>Vino Nobile di Montepulciano “Grandi Annata”</b> 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	26400
<b>Anfitearto</b> 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	2007	San100	30800
		2006		30800
		2005		30800
		2004		30800
		2003		31900
		2000		33000
		1999		31900
		1998		33000
		1993		33000
<b>Ceparello</b> チェパレッロ	– Isole e Orena – イゾーレ エ オレナ	2011	San100	19800
		1994		23100

# 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	– Castelli Martinozzi – カステッリ マルティノッツィ	1995	16500
		1990	16500
		1988	16500
		1986	16500
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Angelini – アンジェリーニ	1995	26400
Brunello di Montalcino “Giro di Italia” ブルネッロ ディ モンタルチーノ ジロ ディ イタリア	– Ciacci Piccolomini – チャッチ ピッコロミニ	2005	19800
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	30800
		1990	35200
		1988	33000
		1985	35200
Brunello di Montalcino Riserva ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ	– Il Poggione – イル ポッジオーネ	1990	49500
Brunello di Montalcino Riserva ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ	– Tarenti – タレンティ	1988	30800
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Fattoria dei Barbi – ファットリア ディ バルビ	1994	19800
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	2014	16500
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ		1990	35200
1500ml		2012	33000
Anniversario 1500ml		2008	52800

<b>Brunello di Montalcino “Loreto”</b> ブルネッコ デイ モンタルチーノ ロレート	– Mastrojanni – マストロヤンニ	2013	19800
		2012	19800
<b>Brunello di Montalcino “Schiena d’ Asino”</b> ブルネッコ デイ モンタルチーノ シエナ ダジーノ	– Mastrojanni – マストロヤンニ	2013	39600
		2012	39600
		2010	39600
<b>Brunello di Montalcino</b> ブルネッコ デイ モンタルチーノ  1500ml	– Manfredi – マンフレディ	2013	22000
		2012	22000
		2010	24200
		2009	22000
		2008	22000
		2012	46200
		2010	49500
<b>Trentannale</b> トレンタンナーレ モンタルチーノ 1500ml	– Manfredi – マンフレディ	2011	22000
		2011	46200
<b>Brunello di Montalcino Riserva</b> ブルネッコ デイ モンタルチーノ リゼルヴァ  1500ml	– Manfredi – マンフレディ	2010	41800
		2007	38500
		2010	77000
<b>Brunello di Montalcino</b> ブルネッコ デイ モンタルチーノ	– Casanova di Neri – カサノーヴァ デイ ネリ	2000	39600
		1993	39600
<b>Brunello di Montalcino “Cervetato”</b> 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 デイ ネリ	1997	55000
		1995	55000
<b>Brunello di Montalcino</b> ブルネッコ デイ モンタルチーノ	– Lisini – リジーニ	1980	24200
<b>Brunello di Montalcino</b> ブルネッコ デイ モンタルチーノ	– Nardi – ナルディ	1978	29700

Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Valdicava – ヴァルディカヴァ	2010	26400
		2005	22000
1500ml		2006	55000
Brunello di Montalcino “Madonna” Riserva ブルネッロ ディ 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	2010	52800
		2007	49500
		2006	49500
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	33000
		1985	132000
		1982	110000
Brunello di Montalcino Riserva “Poggio al Vento” ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ	– Col di Orcia – コル ディ オルチア	1990	39600
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Caprili – カプリリ	1997	30800
		1993	33000
		1990	33000
Brunello di Montalcino La Casa ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Caparzo – カパルッツォ	1997	24200
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Baricci – バリッチ	1996	19800
		1993	22000
		1990	33000
		1989	33000
		1987	33000
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	49500
		2012	49500
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– La Gerla – ラ ジェラ	2005	16500
Brunello di Montalcino Riserva ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ	– Greppone Mazzei – グレッポナーネ マッツェイ	1988	23100
Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Vigna Cerbaia – ヴィーニャ チェルバイア	1988	26400



Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ	– Poggio Antico – ポッジオ アンティコ	1988	30800
		1983	29700
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 パッセ	2003	99000
		2002	93500
		1999	132000
		1998	132000
		1993	110000
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 パッセ	1990	165000
		1995	176000
		1993	154000
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	1990	220000
		2010	66000
		2009	52800
		2007	61600
		2005	52800
		2001	60500
		2000	60500
		1999	71500
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	1993	52800
		2013	49500
		2012	55000
		2011	52800
		2009	49500
		2007	52800
		1993	60500

**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

2013 85800

2012 99000

2011 93500

2010 99000

**Brunello di Montalcino Rennina**

ブルネッロ ディ モンタルチーノ レンニーナ

**– Piave Santa Restituta –**

ピアーヴェサンタレティストータ

1998 39600

# 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	2015	9900
Amarone della Valpolicella アマローネ デッラ ヴァルポリッチェッラ	– Dal Forno Romano – ダル フォルノ ロマーノ	2011	55000
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	29700
		1995	31900
		1990	38500
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	1993	38500
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	38500
		2009	38500
		2008	38500
		2006	38500
		2004	38500
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 クインタレッリ	2009	99000
		2003	148500
		2000	198000
		1995	198000
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 スペリオール	– Bertani – ベルターニ	1990	55000
		1973	59400
		1964	61600

# 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	13200
Merlot “Vigna Dominin” メルロ ヴィニャ ドミニン	– Meroi – (Friuli) メロイ	2014	Me	22000
		2013		22000
Solengo ソレンゴ	– Argiano – (Toscana) アルジアーノ	2015	CS/Pe/Me/Sy	26400
		1995		26400
Tassinaia 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	14300
Grifi グリフィ	– Avignonesi – (Toscana) アヴィニョネージ	1995	CS/Sa	27500
Luce ルーチェ	– Luce – (Toscana) ルーチェ	2010	Me/Sa	27500
		2006		30800
		2005		30800
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	33000
Messorio メッソーリオ	– Le Macchiole – (Toscana) レ マッキオーレ	2008	Me100	49500
		2003		55000
		2001		55000
		1998		66000

L' Apparita ラッパリータ	– Castello di Ama – (Toscana) カステッロ ディ アマ	2001	Me100	49500	
		2000		49500	
		1999		44000	
		1995		44000	
		1993		44000	
Miani Rosso ミアーニ ロッソ	– Miani – (Friuli) ミアーニ	2015	Me/Re	39600	
		2013		38500	
		2012		38500	
		2011		33000	
		1500ml	2013		66000
		2012		66000	
Miani Merlot Buri ミアーニ メルロ ブリ	– Miani – ミアーニ	2013	Me100	66000	
		2012		66000	
Miani Merlot Filip ミアーニ メルロ フィリップ	– Miani – ミアーニ	2013	Me100	88000	
		2012		88000	
		1500ml	2013		132000
			2012		132000
Miani Merlot ミアーニ メルロ	– Miani – ミアーニ	1997	Me100	132000	
Masseto マセット	– Tenuta dell' Ornellaia – (Toscana) テヌータ デッル オルネライア	2015	Me100	165000	
		2014		154000	
		1500ml	2002		264000
			2001		495000
			1996		330000
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	38500	



Siepi シエピ	– Mazzei – (Toscana) マッツェイ	2015	Me/Sa	20900	
		2013		22000	
		2012		20900	
		2011		24200	
Guado al Tasso グアド アル タッソ	– Antinori – (Toscana) アンティノリ	2006	CS/Me	33000	
		2005		35200	
		2003		38500	
		2000		44000	
		1999		30800	
		1998		33000	
		1995		33000	
		1993		38500	
		1500ml		1998	60500
		Ornellaia オルネライア	– Tenuta dll’ Ornellaia – (Toscana) テヌータ デッル オルネライア	2016	CS/Me/CF
2015				52800	
2008				54200	
2000				88000	
1998				82500	
1994				63800	
1993				77000	
1992				71500	
1991				77000	
1500ml				2000	99000
3000ml		1999	220000		
6000ml		1995	495000		
Palazzi パラッツィ	– Tenuta di Trinoro – (Toscana) テヌータ ディ トリノーロ	1999	CF/Me	66000	
		1998		66000	

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	60500
		1997		61600
1500ml		1997		132000
Paleo Rosso パレオ ロッソ	– Le Macchiole – (Toscana) レ マッキオーレ	1998	CS/CF	33000
		1997		33000
Sassicaia サッシカイア	– Tenuta di San Guido – (Toscana) テヌータ ディ サン グイド	2016	CS/CF	88000
		2013		82500
		2010		110000
		2001		110000
		1999		126500
		1995		132000
1500ml		1996		165000
Scrio スクリオ	– Le Macchiole – (Toscana) レ マッキオーレ	2006	Syrah100	49500
		2001		44000
Solaia ソライア	– Antinori – (Toscana) アンティノリ	2010	CS/Sa/CF	66000
		1994		63800
		1993		55000
		1987		60500
		1986		63800
Puro Sangue プーロ サングエ	– Livernano – (Toscana) リヴェルナーノ	2000	CS/Sa/Me	19800
1500ml		2001		26400
Sammarco サンマルコ	– Castello di Rampola – (Toscana) カステロ ディ ランポッラ	1998	CS/Sa/Me	26400
		1995		26400
1500ml		2005		33000
Giusto di Notri ジューズ ディ ノートリ	– Tua Rita – (Toscana) トゥアリータ	1997	Me/CS	33000

Bruno di Rocca  
ブルーノ ディ ロッカ

– Vecchie Terre di Montefilli – (Toscana)  
ヴェッキ テッレ ディ モンテフィッリ

2010	CS/Sa	24200
2008		24200
2007		24000
2006		30800
2005		30800
2003		26400
2001		30800
2000		30800
1999		26400
1998		30800

Redigaffi  
レディガッフィ

– Tua Rita – (Toscana)  
トゥアリータ

2004	Me100	63800
2003		63800
2001		66000