

## 【Friuli Venezia Giulia】

生産者	ワイン名	タイプ	インポータ	価格	葡萄品種・醸造・その他
アルトゥリス	フリウラーノ	白	相模屋	1365	フリウラーノ100%
ロンコ・ブランキス	コッリオ・フリウラーノ	白	フードライナー	1820	フリウラーノ100% 年産僅か4000本
イ・クリヴィ	フリウラーノ	白	パシフィック洋行	1890	フリウラーノ100% 樹齢60年、ピオロジック
デニス・モンタナール	フリウラーノ ボルク・サンドリゴ	白	パシフィック洋行	1950	フリウラーノ100% ビオディナミ農法
フランコ・トロス	トカイ・フリウラーノ	白	アッシュトレディング	3025	フリウラーノ100%
ヴィエ・ディ・ロマンス	ドレエ フリウラーノ	白	モトックス	3150	フリウラーノ100% オーク樽7ヶ月熟成、10ヶ月瓶熟
リヴィオフェルレーガ	フリウラーノ	白	日欧商事	3700	フリウラーノ100% 6ヶ月シュールリー、2ヶ月瓶熟
テレザ・ライツ	レ・マルスーレ ビノ・グリージョ	白	モトックス	1100	ビノ・グリージョ100% シュールリー熟成
	レ・マルスーレ ソーヴィニオン		モトックス	1100	ソーヴィニオン・ブラン100% シュールリー熟成
	ソヴレイ		モトックス	2000	シャルドネ80%、ソーヴィニオン・ブラン15%、ピコリット5% マロラクティック発酵、オーク樽熟成
パオロ・ヴェンチュリーニ	コッリ・ディソン リボッラ・ジャッラ	白	アズマ	1320	リボッラ・ジャッラ100%
ディ・レオナルド	トオー!	白	モトックス	1350	フリウラーノ100%
	ファーザーズ・アイズ		モトックス	1470	シャルドネ100% マロラクティック発酵、オーク樽熟成
アルトゥリス	ソーヴィニオン	白	相模屋	1365	ソーヴィニオン100%
ボルチャ・エ・ブルーニャ	ビノ・ピアンコ	白	MONACA	1610	ビノ・ピアンコ100%
	ヴェルドウツォ フリウラーノ	白	MONACA	1680	ヴェルドウツォ・フリウラーノ100%
シモン・ディ・ブラツァン	ビノ・グリージョ	白	相模屋	1740	ビノ・グリージョ100% ビオロジック
コツラヴィーニ	シャルドネ・サッシ・ガヴィ	白	日欧商事	1750	シャルドネ100% 一部バリック発酵&熟成
	ビノ・グリージョ		日欧商事	1750	ビノ・グリージョ100%
	プロイ		日欧商事	3950	フリウラーノ50%、シャルドネ30%、ソーヴィニオン20% 過熟セクション葡萄使用
ポルトルツィ	ビノ・グリージョ	白	ウィンターローズ	1820	ビノ・グリージョ100%
	シャルドネ	白	ウィンターローズ	1890	シャルドネ100% 一部新樽発酵

生産者	ワイン名	タイプ	インポーター	価格	葡萄品種・醸造・その他
イ・クリヴィ	ヴェルドゥッツォ	白	パシフィック洋行	1890	ヴェルドゥッツォ・フリウラーノ 100%
	クリヴィ・ガレア	白	パシフィック洋行	2210	フリウラーノ92%、ヴェルドゥッツォ5%、シャルドネ2%、ソーヴィニヨン1% マロラクティック発酵
デニス・モンタナール	ロゼ	ロゼ	パシフィック洋行	1950	レフォスコ100% 二番搾り使用、木樽発酵&熟成
リヴィオフェルーガ	シャリス	白	日欧商事	2700	リボッラ・ジャッラ、シャルドネ シュールリー熟成
	テッレ・アルテ	白	日欧商事	7600	ソーヴィニヨン40%、ピノ・ピアンコ30%、フリウラーノ30% フリウラーノのみフレンチオーク熟成
ボドヴェルツィ・タミアン	カブリヤ	白	相模屋	3000	シャルドネ40%、フリウラーノ35%、マルヴァジア25% 果皮と共に発酵、大樽23ヶ月熟成
リス・ネリス	‘グリス’ ピノ・グリージョ	白	フードライナー	3150	ピノ・グリージョ100% 60%オーク樽、40%ステンレストンク発酵 10ヶ月オーク樽熟成
	リス	白	フードライナー	4690	シャル30%、ピノ・グリ40%、ソーヴィ30% 完熟しきった葡萄使用、トノー熟成&シュールリー
グラヴェネル	リボッラ ジャッラ	白	相模屋	4500	リボッラ・ジャッラ100% アンフォラで果皮と共に発酵&マセラシオン、大樽熟成、ノンフィルタ
イエルマン	ワー・ドリームス	白	エノテカ	5370	シャルドネ100% バリック熟成
ヴィエ・ディ・ロマンス	チャンパニス・ヴィエリス・シャルドネ	白	モトックス	2940	シャルドネ100% 澱と共に6ヶ月熟成
	フロールス・ディ・ウス	白	モトックス	3080	マルヴァジアイストリアーナ48%、フリウラーノ31%、リースリング21% 一部マロラクティック発酵
	ピエーレ・ソーヴィニヨン	白	モトックス	3150	ソーヴィニヨン・ブラン100% 澱と共に7ヶ月熟成
	デッシミス・ピノ・グリージョ	白	モトックス	3360	ピノ・グリージョ100% 澱と共に7ヶ月オーク樽熟成
	ヴィエ・ディ・ロマンス・シャルドネ	白	モトックス	3500	シャルドネ100% 澱と共に8ヶ月オーク樽熟成
	ヴィエリス・ソーヴィニヨン	白	モトックス	3500	ソーヴィニヨン・ブラン100% 澱と共に8ヶ月オーク樽熟成