

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
チェラーリオ	ドルチェット ディ ドリアーニ	赤	ワインウェイブ	1400	ドルチェット100%
エンツォボリエッティ	ドルチェット ダルバ	赤	フードライナー	1540	ドルチェット100% ステンレスタンク & 1年落ちバリック9ヶ月熟成
ダンテ・リヴェッティ	ドルチェット ダルバ 'シート ヴァレイ'	赤	クリオ・インターナショナル	1890	ドルチェット100%
アラリオ・クラウディオ	ドルチェット ディ ディアーノ ダルバ 'コスタ・フィオーレ'	赤	ウィンターローズ	1960	ドルチェット100%
ジュゼッペ・マスカレロ	ドルチェット・ダルバ 'サント・ステファノ・ディ・ペルノ'	赤	テラヴェール	2660	ドルチェット100% 伝統的バローロの名手
テッレ・デル・バローロ	ピエモンテ バルベーラ	赤	稲葉	910	バルベーラ100%
ネイラーノ	バルベーラ ダスティ SP 'ティルティオ'	赤	稲葉	1120	バルベーラ100%
サンテロ	'ヴィッラ ヨランダ' バルベーラ ダスティ オークエイジド	赤	モトックス	1250	バルベーラ100%
ピコマッカリオ	ラヴィニョーネ バルベーラ ダスティ	赤	フードライナー	1260	バルベーラ100%
カッシーナ・キッコ	バルベーラ ダルバ グラネタ アルタ	赤	フードライナー	1470	バルベーラ100% 150~200Lの木樽で発酵 & 熟成
ミケーレ・キャルロ	'レ・オルメ' バルベーラ ダスティ SP	赤	オーバースーズ	1470	バルベーラ100% オーク大樽8ヶ月熟成
ヴィッラ・ジャーダ	'スリ' バルベーラ ダスティ	赤	パシフィック洋行	1560	バルベーラ100%
ブリック・チェンチウリオ	バルベーラ ダルバ	赤	アッシュトレディング	1680	バルベーラ100% 30%のみ使用済みバリック、70%ステンレスタンク、12ヶ月瓶熟
ペリッセロ	バルベーラ ダルバ 'ピアーニ'	赤	フードライナー	2100	バルベーラ100% 約9ヶ月木樽熟成(一部新樽バリック)
ジョゼッタ・サッフィーリオ	バルベーラ ダルバ	赤	パシフィック洋行	2160	バルベーラ100% 減農薬、ステンレスタンク発酵、木樽12ヶ月熟成
ヴィリョーネ カルロ	バルベーラ ダルバ	赤	37wines	2240	バルベーラ100% 自然酵母による発酵、二酸化硫黄無添加、ノンフィルター
ブライダ	'モンテ ブルーナ' バルベーラ ダスティ	赤	フードライナー	2240	バルベーラ100% 20~55h 木樽12ヶ月瓶熟
レジニン	'スリス' バルベーラ ダスティ SP	赤	相模屋	2145	バルベーラ100% 樹齢65~80年 700Lの古樽で18ヶ月熟成
ミケーレ・キャルロ	'ラ・コルト' バルベーラ ダスティ SP	赤	オーバースーズ	4200	バルベーラ100% オークの大樽 & バリック半々で12ヶ月熟成
ネイラーノ	ランゲ ネッピオーロ 'ボニムール'	赤	稲葉	1190	
ニコレッコ	ランゲ ネッピオーロ	赤	モトックス	1190	
カッシーナ・キッコ	ネッピオーロ ランゲ	赤	フードライナー	1330	ネッピオーロ100% オーク樽で8~9ヶ月熟成
エルバルーナ	ランゲ ネッピオーロ	赤	相模屋	1850	ネッピオーロ100% 減農薬、大樽熟成
ジョゼッタ・サッフィーリオ	ランゲ・ネッピオーロ	赤	パシフィック洋行	2340	ネッピオーロ85%、メルロー15% ステンレス発酵、大樽12ヶ月熟成
ペリッセロ	ネッピオーロ ランゲ	赤	フードライナー	2350	ネッピオーロ100% 30%バリック、残りオーク樽、約9ヶ月熟成
フォンタナ・フレdda	マルネブルーネ ネッピオーロ ダルバ	赤	モンテ物産	2550	ネッピオーロ100% バリック熟成
アラリオ・クラウディオ	ネッピオーロ ダルバ 'カシノット'	赤	ウィンターローズ	3150	ネッピオーロ100% フレンチバリック(80%新樽)20ヶ月熟成
スピネッタ	ランゲ・ネッピオーロ	赤	モンテ物産	3450	ネッピオーロ100%