生産者	ワイン名	産地	インポータ	価格	葡萄品種. 醸造. その他
フィリペッティ	プロセッコ　エキストラ･ドライ	ピエモンテ	パシフィック洋行	940	プロセッコ100%
カンティーナ･レジェ	プロセッコ　エキストラ･ドライ	ヴェネト	フードライナー	980	プロセッコ100%
カルペネ･マルヴォルティ	プロセッコ･ディ･コネリアーノ	ヴェネト	フードライナー	1470	グレラ100%
モンテベッロ	スプマンテ･ビアンコ	ヴェネト	モンテ物産	960	トレッビアーノ、シャルドネ、その他
	スプマンテ･ブリュット･エチケッタ･オーロ	ヴェネト	モンテ物産	1960	グレーラ、ビアンケッタ、ヴェルディーゾ　メトードクラシコのリザーヴワイン使用
サンテロ	ピノ･シャルドネ･スプマンテ	ヴェネト	モトックス	980	ピノ･ビアンコ50%、シャルドネ50%
	ピノ･シャルドネ･スプマンテ(ベビーボトル)	ヴェネト	モトックス	380	ピノ･ビアンコ50%、シャルドネ50%
カスティーノ	ピノ･シャルドネ　スプマンテ	ピエモンテ	光が丘興産	840	ピノ･ビアンコ、シャルドネ
ﾄﾞｩｰｶ･ﾃﾞｨ･ｻﾗﾊﾟﾙｰﾀ	ブリュット･リゼルヴァ	シチリア	モンテ物産	1400	グレカニコ、シャルドネ　シュール･リー熟成
トスティ	トスティ･ブリュット	ピエモンテ		1680	ガルガーネガ100%
カステリ･デル･ドゥーカ	マルヴァジア･セッコ･フリッツァンテ	ヴェネト	ﾓﾝﾃ物産	810	マルヴァジア･ビアンカ100%
サンティ	シャルドネ･ブリュット	ヴェネト	フードﾗｲﾅｰ	1260	シャルドネ100%
コッラヴィーニ	イル･グリージョ	フリウリ	日欧商事	1650	シャルドネ50%、ピノ･グリージョ50%
モンカロ	スプマンテ　ブリュット‘オパレ’	マルケ	飯田	1330	ヴェルデッキオ100%

生産者	ワイン名	産地	インポータ	価格	葡萄品種. 醸造. その他
カビッキオーリ	バロヴィエ　ピノ･シャルドネ　ブリュット	エミリアロマーニャ	飯田	910	ピノ･ビアンコ70%　シャルドネ30%
ポルタレオーネ	ポルタレオーネ　プロセッコ　ブリュット	ヴェネト	飯田	1120	グレラ100%
バルビノット	バルビノット　スプマンテ　プロセッコ　ブリュット	ヴェネト	モトックス	1190	グレーラ95%　ヴェルディーゾ5%
ラ　ジャラ	プロセッコ　エクストラ･ドライ	ヴェネト	37wines	1610	ビオディナミ　　グレラ100%　　ビオディナミ、ステンレスタンク、シャルマー方式
	プロセッコ　ブリュット	ヴェネト	37wines	1610	ビオディナミ　　グレラ100%　　ビオディナミ、ステンレスタンク、シャルマー方式
コスタディラ	ビアンコ･ディ･コッレ･トレヴィジャーニ　450sl/m	ヴェネト	37wines	1740	グレラ100%　　パッシート果汁による瓶内二次発酵、ノンフィルター
フェッラーリ	マキシマム･ブリュット	トレンティーノ	日欧商事	2800	シャルドネ100%　　瓶内二次発酵、36ヶ月瓶内熟成
ハーデルブルグ	ブリュット　パドゼ	アルト･アディジェ	相模屋	3250	シャルドネ90%　ピノ･ネロ10%　　瓶内二次発酵＆48ヶ月瓶内熟成
サンテロ	ピノ･ロゼ	ヴェネト	モトックス	980	ピノ･ビアンコ70%　ピノ･ネロ30%
モンテベッロ	スプマンテ･ロゼ	ピエモンテ	モンテ物産	1080	ラボーゾ100%
ポルタレオーネ	ポルタレオーネ　ピノ･ロゼ　スプマンテ　ブリュット	ヴェネト	飯田	1120	ピノ･ネロ70%　ピノ･ビアンコ20%　ピノ･グリージョ10%
カルペネ･マルヴォルティ	ロゼ･カルペネ･ブリュット	ヴェネト	フードライナー	1540	ピノ･ネロ85%　ラボーゾ15%
マッセリア･フラッタージ	プレスティージ･ロゼ	カンパーニャ	37wines	1680	アリアニコ100%　　有機農法、ステンレスタンク、シャルマー方式
ラ　ジャラ	ピノ･グリージョ･ロゼ　スプマンテ	ヴェネト	37wines	1750	ピノ･グリージョ100%　　ビオディナミ農法、ステンレスタンク、シャルマー方式
ビゾル	‘ジェイオ’ キュベ　ロゼ　ブリュット	ヴェネト	パシフィック洋行	1950	ピノ･ネロ50%　メルロー50%　　減農薬、ステンレスタンク、シャルマー方式
マルカート	マッフェア　ロゼ　ブリュット	ヴェネト	オーバーシーズ	2520	ピノ･ネロ100%　　瓶内二次発酵、36ヶ月瓶熟
フェッラーリ	ロゼ	トレンティーノ	日欧商事	3600	ピノ･ネロ70%　シャルドネ30%　　瓶内二次発酵、ステンレスタンク、24ヶ月瓶熟
	ペルレ･ロゼ	トレンティーノ	日欧商事	6450	ピノ･ネロ80%　シャルドネ20%　　瓶内二次発酵、ステンレスタンク、5年瓶熟