

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
カヴィット	プリンチパート・ピアンコ	白	光が丘興産	1050	シャルドネ60%、ピノ・グリージョ40%
アンテッラ	‘アンテッラ’ ピノ・グリージョ	白	ウィンターローズ	1050	ピノ・グリージョ100%
ラヴィス	ディピンティ シャルドネ	白	ヴィーノフェリーチェ	1120	シャルドネ100%
	ゲヴェルトトラミネール	白	ヴィーノフェリーチェ	1540	ゲヴェルトトラミネール100%
チェスコーニ	ブラビ・ピアンコ	白	オーバーシーズ	1190	マンゾーニ・ピアンコ、リースリング、ピノ・ピアンコ
	オリパール	白	オーバーシーズ	2800	ピノ・ピアンコ、シャルドネ、ピノ・グリージョ、ソーヴィニヨン 品種ごとに大樽&バリック8ヶ月
ポッリーニ	トレンティーノ シャルドネ	白	ワインウェイブ	1260	シャルドネ100% 40%バリック使用
	トレンティーノ ピノ・グリージョ	白	ワインウェイブ	1540	メルロー100%
ブラヴィス	ピノ・グリージョ ドロミティ	白	37wines	1500	ピノ・グリージョ100%
	ミュラー・トゥルガウ サン・トーマ	白	37wines	1625	ミュラー・トゥルガウ100%
	ローラ	白	37wines	2540	ノジオラ100% 短期間アパシメント、アカシアバリック新樽70%・9ヶ月熟成
	ストラヴィーノ	白	37wines	2540	シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン、ケルナー、インクロチオ・マンゾーニ シャルドネのみ過熟、その他は40日間アパシメント、バリック発酵
ホィエール・エ・サンドリ	ノジオーラ ドロミティ	白	テッラヴェール	1680	ノジオラ100%
ギルラン	キュベ・ピアンコ 448 s.l.m	白	ウィンターローズ	1680	シャルドネ40%、ピノ・ピアンコ30%、モスカート・ジャッロ20%、ソーヴィニヨン10%
	シャルドネ ‘フローラ’	白	ウィンターローズ	3150	シャルドネ100% 2種類の樽を使い分け12ヶ月樽熟、7ヶ月瓶熟
アルディーノ	ミュラー・トゥルガウ	白	AVICO	1700	ミュラー・トゥルガウ100%
ジーノ・ペドロッチ	ノジオーラ	白	相模屋	1800	ノジオラ100% ビオディナミ農法