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
ロレンダ･ガスパリーニ	ヴェネガッツ　カベルネ･ソーヴィニョン	赤	フードライナー	1260	カベルネ･ソーヴィニョン100％
	ヴェネガッツ　デッラ･カーザ	赤	フードライナー	2380	カベルネS65％、カベルネF20％、メルロー10％、マルベック5％　オーク樽3年熟成
	カーポ･ディ･スタート　エティケッタ･ネラ	赤	フードライナー	4200	カベルネS65％、カベルネF20％、メルロー10％、マルベック5％　高品質葡萄のみ使用
マソッティーナ	ピアーヴェ･カベルネ	赤	光が丘興産	1550	
ｱｿﾅベルタ	ジャイロ･ヴィーノ･デ･ラーｺﾞ･ロッソ	赤	稲葉	1680	コルヴィーナ70％、ロンディネッラ20％、シラー、メルロー　カナヤの果皮によるﾘパッソ方式
	カナヤ	赤	稲葉	1330	コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ各3分の1ずつ　アマローネと同じ製法、オーク樽18ヶ月
マクラン	ブレンティーノ	赤	フードライナー	1900	メルロー55％、カベルネ･ソーヴィニョン45％　バリック＆ステンレスタンク12ヶ月熟成
イナマ	カルメネーレ･ピゥ	赤	パシフィック洋行	1980	カルメネーレ60％、メルロー30％、ラボッソ10％　マロラクティック発酵、オーク樽12ヶ月熟成