

FERMENTATI | SAKE

## CHIKUMA NISHIKI KIZAN (FRUITY SWEET SAKÈ)

YOIGOKOCHI | JAPAN



**72 cl / 15°**

**Category:** Saké

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Fermentation

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Il sakè Chikuma Nishiki Kizan del sakeificio Chikumanishiki-Shuzō non è diluito, né pastorizzato. È un sakè Ginjo - ovvero con un grado di levigatura del riso di almeno 60% - elegante e fruttato dall'acidità intesa, che gli dà corposità.

### HOW DO I DRINK IT?

Da bere freddo. Conservare in frigo.

