

FERMENTATI | SAKE

## MUKAI INE MANKAI (RED APERITIF SAKÈ)

YOIGOKOCHI | JAPAN



**72 cl / 14°**

**Category:** Saké

**Raw material:** Riso, acqua, lievito, Koji-kin

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Fermentation

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Mukai Ine Mankai è un Junmai sakè (100% vino di riso senza alcuna addizione di alcol) prodotto dal sakeificio Mukai Shuzō. È caratterizzato da note leggermente affumicate, di sherry, con una lunga dolcezza finale. Prodotto in quantità limitatissime con l'aggiunta di un'antica varietà di riso di colore nero che, dopo il processo di produzione, gli dona un colore rosso.

### HOW DO I DRINK IT?

Da bere freddo. Conservare al freddo e al buio.

### FOCUS

Il sakeificio Mukai Shuzō è stato creato nel 1754. Mukai Kuniko, l'attuale Mastro produttore è tra le prime donne dell'industry del sakè ad avere la responsabilità di un intero sakeificio come Tōji.

