

FERMENTATI | SAKE

OTA SHUZO KOKORO CUP SAKÈ

YOIGOKOCHI | JAPAN

72 cl / 18°

Product type: Saké

Base ingredients: Riso, acqua, lievito, Koji-kin

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Fermentation

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

Kokoro del sakèificio Ōta Shuzō è un sakè corposo con una leggera mineralità con delle note Umami. Non pastorizzato e non diluito è prodotto in edizione limitata. Disponibile nel formato da 18 cl (3 dosi).

HOW DO I DRINK IT?

Da assaggiare a tutte le temperature. Conservare al fresco di una cantina e al buio.



FOCUS

La Ōta Shuzo è nata nel 1874. L'attuale proprietario è il discendente di Ōta Dōkan, famoso samurai che costruì il castello di "Edo" (antico nome di Tokyo) sotto il governo di Tokugawa, oggi diventato il Palazzo Imperiale di Tokyo. Gli Ōta sono i fieri proprietari della Ōta-Shuzo, che è situata sulla vecchia strada commerciale che raggiungeva Tokyo a Kyoto.

