

FERMENTATI | SAKE

## YOIGOKOCHI YUZU SAKE 72 CL

YOIGOKOCHI | JAPAN

**72 cl / 7°**

**Category:** Saké

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Fermentation

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Prodotto dalla Miyako-Bijin Shuzo nella prefettura di Hyogo per conto del importatore Yoigokochi questo Sake allo Yuzu è composto da succo di Yuzu e Sake prodotto da un processo di fermentazione lento. Un sake fruttato rinfrescante e molto saporito grazie al potere aromatico del agrume giapponese carico di oli essenziali

