

FERMENTATI | SAKE

KIDOIZUMI SHIZENMAI SPARKLING ORGANIC SAKÈ

YOIGOKOCHI | JAPAN

72 cl / 14°

Category: Saké

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Fermentation

Box: No



WHY IT'S DIFFERENT

Kidoizumi Shizenmai Sparkling Organic è un sakè frizzante prodotto dalla Kidoizumi Shuzō: Il metodo classico dei sakè, rifermentato naturalmente in bottiglia. Con utilizzo di riso biologico, questo sakè si presenta non filtrato, non diluito e non pastorizzato che si risulta in un liquido leggermente torbido. Secco, rinfrescante e di corpo intenso.

HOW DO I DRINK IT?

Da bere freddo, si abbina perfettamente a piatti di pesce crudo e verdure. Si consiglia di aprire la bottiglia con cautela, da consumare fresco e da conservare al fresco.

