

FERMENTATI | SAKE

## MORI NO KURA GINKORO SHOCHU (FECCE DI SAKE)

YOIGOKOCHI | JAPAN

72 cl / 20°

**Category:** Saké

**Raw material:** Riso

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Fermentation

**Box:** No



### WHY IT'S DIFFERENT

Mori No Kura Ginkoro Shochu (Fecce Di Sake) è una antica bevanda tradizionale giapponese, ottenuta dalla distillazione delle fecce di sake (Kasu). Il suo nome deriva dalla parola shaojiu, ossia liquido bruciato. Le materie prime per produrre questo distillato possono variare, dalle castagne alle patate dolci, dall'orzo al grano saraceno, mentre la distillazione avviene sempre in alambicco discontinuo di rame o di acciaio.

### HOW DO I DRINK IT?

Ottimo servito fresco o con ghiaccio, per accompagnare preparazioni dai sapori forti e persistenti.

