

SPIRITS | SHOCHU

HANA NO TSUYU YAMANOKA SHISO SHOCHU (PERILLA ROSSA)

YOIGOKOCHI | JAPAN



72 cl / 20°

Category: Shochu

Raw material: Riso, acqua, lievito, Koji-kin, Perilla Rossa

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Hana No Tsuyu Yamanoka Shiso Shochu, prodotto da Hana No Tsuyu, è ottenuto tramite la distillazione della perilla rosa chiamata anche "shiso". Si tratta di una pianta conosciuta in Giappone per le sue proprietà curative. Questo Shōchū colpisce dalla sua pulitezza e freschezza.

HOW DO I DRINK IT?

Da bere liscio, fresco. Può essere utilizzato anche in miscele.

FOCUS

Il sakeificio è situato nella prefettura di Fukuoka sull'isola di Kyūshū; una zona rinomata per la produzione di Shōchū.

