

DISTILLATI | BAIJIU

MING RIVER SICHUAN BAIJIU

MING RIVER | CINA

70 cl / 45°

Tipologia: Baijiu

Materia prima: Sorgo (cereale)

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

Ming River è un distillato di sorgo. Viene prodotto con fermentazione lunga e spontanea, con lieviti autoctoni per due mesi, che produce intensi aromi di ananas e frutta esotica matura. Viene distillato in un alambicco discontinuo Pot Still tradizionale cinese. L'invecchiamento, di circa due anni, avviene in contenitori di ceramica e/o acciaio.

COME LO BEVO

Da gustare liscio come prevede la tradizione in piccoli bicchieri di vetro o ceramica. Da provare anche in cocktail con ginger beer o succhi di frutta esotica come mango, ananas e maracuja.

FOCUS

Il distillato più consumato al mondo, questo tradizionale distillato cinese con il Marchio Ming River, sta aprendo i propri orizzonti al mondo occidentale.

