

## TENTAKA ORGANIC SAKÈ (ALLROUND)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE



**72 cl / 15°**

**Tipologia:** Saké

**Materia prima:** Riso, acqua, lievito, Koji-kin

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Fermentazione

**Astuccio:** No, Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Tentaka Organic è un sakè biologico certificato, prodotto dall'autorevole sakeificio Tentaka Shuzo. Delicato ma ricco di acidità, umami e sentori terrosi.

### COME LO BEVO

È un sakè secco ideale per piatti di carni e verdure. Da consumare a qualsiasi temperatura.

### FOCUS

Il sakeificio della Tentaka Shuzō è stato fondato nel 1914. Dopo essere stato severamente danneggiato dai terremoti del 2011 nella regione di Tochigi, nel marzo del 2011 la Tentaka Shuzō ricostruì il sakeificio con due parti distinte, una riservata alla produzione di sakè con riso biologico e un'altra per i sakè con riso "convenzionale".

