

FERMENTATI | SAKE

## CHIKUMA NISHIKI KIZAN (FRUITY SWEET SAKÈ)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE



**72 cl / 15°**

**Tipologia:** Saké

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Fermentazione

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Il sakè Chikuma Nishiki Kizan del sakeificio Chikumanishiki-Shuzō non è diluito, né pastorizzato. È un sakè Ginjo - ovvero con un grado di levigatura del riso di almeno 60% - elegante e fruttato dall'acidità intesa, che gli dà corposità.

### COME LO BEVO

Da bere freddo. Conservare in frigo.

