

FERMENTATI | SAKE

HEIWA YUZU SAKÈ

YOIGOKOCHI | GIAPPONE



180 cl / 7°

Tipologia: Saké

Materia prima: Riso, acqua, lievito, Koji-kin, puro succo di Yuzu

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Heiwa Yuzu è un sakè infuso con il yuzu, un piccolo agrume pregiato del Giappone simile al bergamotto. Questo sakè è composto dal 50% di puro succo di yuzu fresco, perfetto come aperitivo o ingrediente in cocktail. Da servire rigorosamente freddo.

COME LO BEVO

Perfetto come aperitivo o ingrediente in cocktail. Da servire rigorosamente freddo.

FOCUS

La Prefettura di Wakayama è conosciuta in Giappone per essere la più grande produttrice di prugne includendo la varietà indigena chiamata Nanko Ume, considerata tra le migliori del paese.

