

FERMENTATI | SAKE

MUKAI INE MANKAI (RED APERITIF SAKÈ)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE

72 cl / 14°

Tipologia: Saké

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

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Mukai Ine Mankai è un Junmai saké (100% vino di riso senza alcuna addizione di alcol) prodotto dal sakeificio Mukai Shuzō. È caratterizzato da note leggermente affumicate, di sherry, con una lunga dolcezza finale. Prodotto in quantità limitatissime con l'aggiunta di un'antica varietà di riso di colore nero che, dopo il processo di produzione, gli dona un colore rosso.

COME LO BEVO

Da bere freddo. Conservare al freddo e al buio.

FOCUS

Il sakeificio Mukai Shuzō è stato creato nel 1754. Mukai Kuniko, l'attuale Mastro produttore è tra le prime donne dell'industry del saké ad avere la responsabilita di un intero sakeificio come Tōji.

