

FERMENTATI | SAKE

OTA KOKORO SAKÈ (FULL BODY)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE



72 cl / 17°

Tipologia: Saké

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

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Kokoro del sakèificio Ōta Shuzō è un sakè corposo con una leggera mineralità con delle note Umami. Non pastorizzato e non diluito è prodotto in edizione limitata.

COME LO BEVO

Da assaggiare a tutte le temperature. Conservare al fresco di una cantina e al buio.

FOCUS

La Ōta Shuzo è nata nel 1874. L'attuale proprietario è il discendente di Ōta Dōkan, famoso samurai che costruì il castello di "Edo" (antico nome di Tokyo) sotto il governo di Tokugawa, oggi diventato il Palazzo Imperiale di Tokyo. Gli Ota sono i fieri proprietari della Ota-Shuzo, che è situata sulla vecchia strada commerciale che raggiungeva Tokyo a Kyoto.

