

FERMENTATI | SAKE

OTA SHUZO KOKORO CUP SAKÈ

YOIGOKOCHI | GIAPPONE

72 cl / 18°

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. Disponibile nel formato da 18 cl (3 dosi).

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 Ōta sono i fieri proprietari della Ōta-Shuzo, che è situata sulla vecchia strada commerciale che raggiungeva Tokyo a Kyoto.

