

FERMENTATI | SAKE

TERADA HONKE DAIGO NO AWA SPARKLING SHINZENSU

YOIGOKOCHI | GIAPPONE

72 cl / 15°

Tipologia: Saké

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Situato nella città di Kozaki, nel dipartimento di Chiba, Terada Honke è sicuramente il saké più Triple A di questa gamma. Il proprietario e mastro produttore è Masuru Terada, rappresentante della ventiquattresima generazione. 10 ettari di proprietà coltivati con le varietà Kamen-o, Shinriki e Shibamishiki in agricoltura biologica, utilizzando le anatre come diserbante. È l'unica azienda a produrre il proprio Koji utilizzando processi di fermentazioni naturali. Daigo no Awa è un saké Junmai non filtrato, non pastorizzato e non diluito prodotto secondo un metodo risalente al 15esimo secolo. Un saké corposo, strutturato e dolce, lievemente frizzante.

COME LO BEVO

Da consumare fresco, conservare in frigo.

