

FERMENTATI | SAKE

## TERADA HONKE DAIGO NO SHIZUKU (MEDIEVAL ORGANIC SAKÈ)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE

72 cl / 12.5°

**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 sakè 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. Unica azienda a produrre il proprio Koji utilizzando processi di fermentazioni naturali. Daigo no Shizuku è un sakè Junmai non filtrato, non pastorizzato e non diluito prodotto secondo un metodo risalente al 15esimo secolo. Un sakè corposo, strutturato e dolce con una acidità di fondo.

### COME LO BEVO

Da consumare fresco, conservare in frigo.

