

FERMENTATI | SAKE

## YOIGOKOCHI YUZU SAKE 180 CL

YOIGOKOCHI | GIAPPONE



**180 cl / 7°**

**Tipologia:** Saké

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Fermentazione

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Prodotto dalla Miyako-Bijin Shuzo nella prefettura di Hyogo per conto del importatore Yoigokochi questo Sake allo Yuzu è composto da succo di Yuzu e Sake prodotto da un processo di fermentazione lento. Un sake fruttato rinfrescante e molto saporito grazie al potere aromatico del agrume giapponese carico di oli essenziali. La freschezza e aromaticità del Sake allo Yuzu della Yoigokochi è disponibile in format magnum da 1,8 litri

