

FERMENTATI | SAKE

MORI NO KURA GINKORO SHOCHU (FECCE DI SAKE)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE

72 cl / 20°

Tipologia: Saké

Materia prima: Riso

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Mori No Kura Ginkoro Shochu (Fecce Di Sake) è una antica bevanda tradizionale giapponese, ottenuta dalla distillazione delle fecce di sake (Kasu). Il suo nome deriva dalla parola shaojiu, ossia liquido bruciato. Le materie prime per produrre questo distillato possono variare, dalle castagne alle patate dolci, dall'orzo al grano saraceno, mentre la distillazione avviene sempre in alambicco discontinuo di rame o di acciaio.

COME LO BEVO

Ottimo servito fresco o con ghiaccio, per accompagnare preparazioni dai sapori forti e persistenti.

