

FERMENTATI | SAKE

## OMIJI KIJOSHU (2014-1978 BLEND AGED DESSERT/DIGESTIVE SAKE)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE

72 cl / 16°

**Tipologia:** Saké

**Materia prima:** Riso

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Fermentazione

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Omiiji Kijoshu (2014-1978 Blend Aged Dessert/Digestive Sake) ridisegna l'immagine della celebre e tradizionale bevanda del Sol Levante, tracciando una nuova strada verso la visuale di questo prodotto, non più come semplice fermentato bensì come prodotto adatto all'invecchiamento. Viene infatti invecchiato per ben 37 anni in botti di rovere. Dalle caratteristiche piuttosto insolite per la categoria di appartenenza, questo Sake, è quindi unico nel suo genere.

### COME LO BEVO

Ottimo come digestivo, sposa bene dessert al cioccolato e si può anche azzardare su formaggi molto stagionati.

