FERMENTATI | SAKE

AKISHIKA OKARAKUCHI SAKè (DRY)

72 cl / 18°
Tipologia: Saké
Materia prima: Riso, acqua, lievito e Koji-kin
Fermentazione: Lieviti selezionati
Metodo di produzione: Fermentazione
Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Questo sakè proviene dalla storica cantina Akishika Shuzo di Osaka, celebre per la coltivazione in proprio di riso. Il termine Chokarakuchi significa letteralmente 'extra secco', e descrive alla perfezione il profilo minerale ed essenziale della referenza.

COME LO BEVO

Da assaggiare a tutte le temperature. Conservare al buoioe al fresco.

Velier S.p.A. - Villa Nuovo Paradisetto, Via V Maggio 85 - 16147 Genova, Italia
P.IVA 00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: customercare@velier.it