FERMENTATI | SAKE

TERADA HONKE DAIGO NO AWA SPARKLING SHINZENSHU

72 cl / 12°
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, utilizzando le anatre come diserbante. È l'unica azienda a produrre il proprio Koji utilizzando processi di fermentazioni naturali. Daigo no Awa 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, lievemente frizzante.

COME LO BEVO

Da consumare fresco, conservare in frigo.

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