FERMENTATI | SAKE

KIDOIZUMI SHIZENMAI SPARKLING SAKè 30CL

30 cl / 14°
Tipologia: Saké
Fermentazione: Lieviti selezionati
Metodo di produzione: Fermentazione
Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Kidoizumi Shizenmai Sparkling è un sakè frizzante prodotto dalla Kidoizumi Shuzō: Il metodo classico dei sakè, rifermentato naturalmente in bottiglia. Questo sakè si presenta non filtrato, non diluito e non pastorizzato che si risulta in un liquido leggermente torbido. Secco, rinfrescante e di corpo intenso.

COME LO BEVO

Da bere freddo, si abbina perfettamente a piatti di pesce crudo e verdure. Si consiglia di aprire la bottiglia con cautela, da consumare fresco e da conservare 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