

DISTILLATI | SHOCHU

HANA NO TSUYU YAMANOKA SHISO SHOCHU (PERILLA ROSSA)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE

72 cl / 20°

Tipologia: Shochu

Materia prima: Riso, acqua, lievito, Koji-kin, Perilla Rossa

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Hana No Tsuyu Yamanoka Shiso Shochu, prodotto da Hana No Tsuyu, è ottenuto tramite la distillazione della perilla rosa chiamata anche "shiso". Si tratta di una pianta conosciuta in Giappone per le sue proprietà curative. Questo Shōchū colpisce dalla sua pulitezza e freschezza.

COME LO BEVO

Da bere liscio, fresco. Può essere utilizzato anche in miscele.



FOCUS

Il sakeificio è situato nella prefettura di Fukuoka sull'isola di Kyūshū; una zona rinomata per la produzione di Shōchū.

