

DISTILLATI | SHOCHU

MANZEN IMO SHOCHU (PATATE DOLCI)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE

72 cl / 25°

Tipologia: Shochu

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Manzen Imo è un Shōchū speciale, prodotto in batch limitati in una distilleria artigianale chiamata Manzen, situata nella prefettura di Kagoshima e conosciuta per la produzione storia di Shōchū. Prodotto con patate dolci provenienti da agricoltura biologica, viene distillato in una colonna di legno per poi essere Invecchiato in urne di ceramica. Una distillazione lenta per un distillato con delle note di legno con una finale lunga e profonda.

COME LO BEVO

Da consumare liscio, con ghiaccio o miscelato con acqua calda.

