

KARATAMBA 上撰辛丹波



Note di degustazione

Aromi delicati che ricordano la crema di vaniglia e banana. Semplice ma corposo, nel complesso questo sake è secco ma leggero, con l'aggiunta di una base ricca e un retrogusto delicato. I sapori sono particolarmente esaltati quando il sake viene riscaldato.

Temperatura di servizio



Elemento chiave

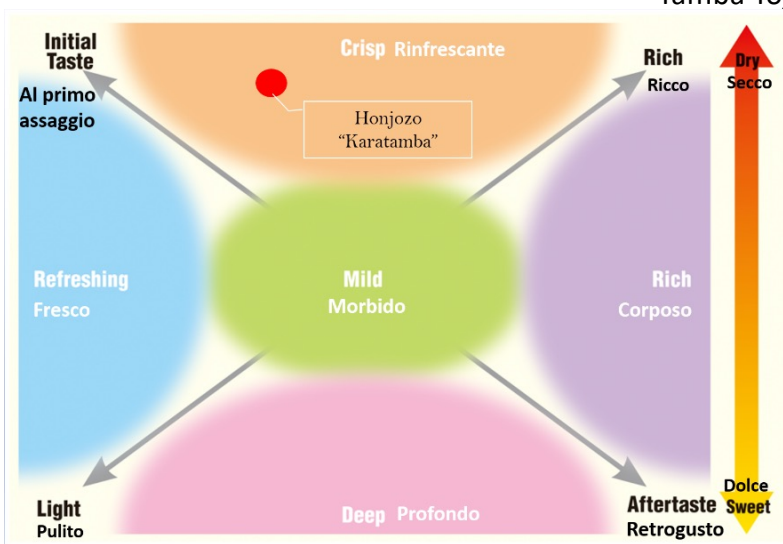
Sakè giapponese secco prodotto con 100% di riso Hyogo.

Per non ricreare un gusto leggero e caratteristico di un sakè secco è stato utilizzato il riso Koji, Yamadanishiki, creato a sua volta da *aspergillus oryzae*, un fungo che favorisce la saccharificazione di esso. Tutto ciò per ottenere un retrogusto più deciso e prolungato. Prodotto dal famoso Tamba toji giapponese, Gilda dei birrai di Tamba, considerato una delle tre grandi corporazioni di birrai del Giappone. Tamba è una regione agricola nota per i produttori di sake che iniziarono a produrre sake durante l'inverno.

Testi pubblicitari

Il gusto limpido e secco La caratteristica di questo sakè è con l'umami e il retrogusto leggero, preparato con grande cura utilizzando le tecniche tradizionali di Tamba Toji, famoso produttore di Sakè di altra qualità.

Tipo	Honjozo
Tasso di lucidatura	70%
Riso	Yamada Nishiki
Sake metro valore	+7
Alcol	15.5%
Acidità	1.4
Taglia	12/300ml, 6/720ml, 6/1.8L
Origine	Hyogo, Japan



Plus d'informations ici. ↓

