

AKASHI

あかし

AKASHI BLENDED

AKASHI/GIAPPONE



La distilleria White Oak venne fondata nel 1888 ma produce whisky in modo tradizionale e in piccole quantità solo dal 1919.

L'effettivo processo di distillazione ha inizio invece nel 1984, anno in cui la società ha costruito un nuovo stabilimento. Prima di allora, tutto il whisky prodotto era utilizzato in una varietà di miscele conosciute col nome di "Quercia Bianca".

La distilleria appartiene all'azienda Eigashima, istituita nel 1679 e uno dei più antichi produttori di sakè in Giappone, nella città di Akashi.



TIPOLOGIA

Whisky giapponese



ZONA PRODUTTIVA

Akashi – White Oak Distillery



MATERIA PRIMA

70% Whisky di cereali, 30% orzo maltato



DISTILLAZIONE

Doppia distillazione attraverso 2 "pot still". Gli alambicchi della distilleria funzionano solo per un mese all'anno quindi la quantità di whisky prodotta è sempre molto limitata



INVECCHIAMENTO

Tra i 3 e 4 anni in botti hogshead



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Ambrato



PROFUMO

Ha sentori leggeri e delicati, tra cui si riconoscono note di cereali, profumi mielati e sfumature di frutta gialla



SAPORE

Il gusto è morbido, intenso e leggermente piccante, con aromi che richiamano i sentori olfattivi, e con sapori di vaniglia, mandorla, camomilla, Sherry e cioccolato fondente. La persistenza è lunga, secca, piccante e tannica