

AKASHI

あかし

AKASHI SHIRATAMA UMESHU

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

Liquore a base di Whisky Akashi



ZONA PRODUTTIVA

Akashi – White Oak Distillery



MATERIA PRIMA

Le prugne vengono fatte macerare nel Shochu (acquavite giapponese). Il tutto poi è arricchito da Whisky e zucchero.



GRADAZIONE ALCOLICA

14% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra scuro



PROFUMO

Al naso spiccano note di prugna, miele e mandorle.



SAPORE

Al palato è corposo, con in evidenza prugna e mela candita.

