



CHUGOKU
JOZO

MISEN GINJYO

HATSUKAICHI/GIAPPONE



HATSUKAICHI - JAPAN

34° 20' 53.48" N
132° 19' 53.85" E

Chugoku Jozo è una distilleria giapponese fondata nel 1918. L'azienda produce sake di prima generazione. Il Sakuramisen Jyunmai Ginjyo della Chugoku Jozo, di qualità eccelsa e di grande equilibrio e raffinatezza, è ottenuto utilizzando la varietà di riso hattan nishiki e, a seguito di una lunga fermentazione a bassa temperatura, elaborata selezionando una specifica tipologia di lievito, ovvero l'hiroshima ginjo, governato dal Toji (maestro di cantiniere), attraverso l'esperienza tramandata nei secoli.



TIPOLOGIA

Saké Ginjō



ZONA PRODUTTIVA

Hatsukaichi



MATERIA PRIMA

Riso



PRODUZIONE

Varietà di riso: **Hattan Nishiki**.

Il tipo di riso utilizzato conferisce morbidezza e freschezza. Fa parte della categoria Honjōzō-shu: composta da riso, riso kōjie e una piccola quantità di alcool puro distillato



GRADAZIONE ALCOLICA

15,4% Alc. /Vol.



PROFUMO

Al naso si presenta fresco e floreale, con note di fiori bianchi e albicocca



SAPORE

Vellutato e fruttato con sentori di mela e pera



FINALE

Leggero con note di cereali, un tocco di acidità e amaro



ABBINAMENTI

Perfetto con ostriche e sashimi

