

Chugoku Jozo

SAKÉ MISEN GINJYO

NOTE GENERALI

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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



HIROSHIMA / GIAPPONE



CHUGOKU
JOZO



ANNO DI FONDAZIONE | 1918



INVECCHIAMENTO | AFFINAMENTO IN BOTTE DI LEGNO



MATERIA PRIMA | RISO, RISO KÔJIE,
ALCOL PURO

