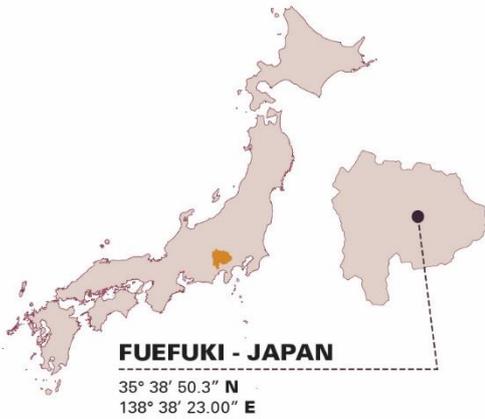




TENJAKU WHISKY

FUEFUKI/GIAPPONE



Tenjaku viene creato nella città di Fuefuki, situata nella parte orientale del bacino di Kofu. Guardando verso il monte Fuji e le Alpi Meridionali, rappresenta un luogo benedetto circondato da una natura sconfinata con foreste verdeggianti, splendidi frutteti, sorgenti termali e ruscelli cristallini.

Il contenuto minerale moderato presente nell'acqua di questa zona, contribuisce alla realizzazione di un whisky liscio e facile da bere, dal sapore equilibrato, con natura leggermente alcalina.

Il simbolo del Tenjaku, rappresentato sulla bottiglia, è l'allodola (hibari), amatissimo araldo della primavera nell'est e nell'ovest. Come il canto lieve e armonioso di questo piccolo uccello, così il sapore del Tenjaku whisky risulta piacevolmente puro e morbido. Whisky accuratamente selezionati e acqua di sorgente pura e naturale vengono sapientemente miscelati per creare questo whisky distintivo, dal finale armonioso e squisitamente bilanciato.



TIPOLOGIA

Whisky giapponese



ZONA PRODUTTIVA

Fuefuki



MATERIA PRIMA

Blend composto dall'84% di whisky di cereali e dal 16% di whisky di malto



INVECCHIAMENTO

Minimo 3 anni in botti di quercia ex-Bourbon



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra chiaro



PROFUMO

Al naso delicato accento fumoso. Aroma dolce, profumato di pera e frutta secca



SAPORE

Al palato attacco deciso. Morbido e rotondo



FINALE

Leggermente speziato. Lungo, con cenni di quercia bianca ed una sensazione di dolcezza