

05. SHOCHU

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI





GIAPPONE

KUJIRA RYUKYU SHOCHU

Kujira Ryukyu Shochu è un distillato autentico, tradizionalmente giapponese. Prodotto utilizzando il metodo di fermentazione a bassa temperatura e distillazione sottovuoto, si rivela in un delicato gusto fruttato che cambia lo stereotipo di Okinawa Shochu.

Questo capolavoro unisce la modernità e la tradizione dei distillati di Okinawa. Adatto a tutti i tipi di piatti soprattutto per la cucina giapponese. Preferibile bere liscio o con ghiaccio.

Prodotto dalla Kumesen Distillery fondata nel 1952, circondata dal mare e dal cielo, ben nota in Giappone per la distillazione del liquore tradizionale di Okinawa di prima qualità - Awamori.

Le isole Ryukyu sono un arcipelago subtropicale all'estremità meridionale del Giappone. Le balene nuotano nel profondo oceano blu, che collega il mondo. La magnifica figura ricorda i valori supremi come la libertà, la pace e la generosità.



鯨
KIJIRA

DISTILLERIA	Kumesen Distillery
CATEGORIA	Shochu
GRADO ALCOLICO	25%
ASPETTO VISIVO	Chiaro
SENSAZIONI OLFATTIVE	Leggero e fresco.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Delicato, morbido, leggero.
SENSAZIONI RETROLFATTIVE	Di lunga durata.
METODO	Per realizzare questo distillato viene utilizzato il metodo tradizionale di produzione di Okinawa. La fermentazione avviene a bassa temperatura e la distillazione sotto vuoto.
INVECCHIAMENTO	Invecchiato almeno 1 anno prima dell'imbottigliamento.
FORMATO	Cl. 70

