VINOVA

Junmai Ginjo Sparkling

KRAJ	Japonia
REGION	Hyogo
RODZAJ	Sake
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	7,0 %
POJEMNOŚĆ	300 ml

Aromat:

Na pierwszym planie przywita nas delikatna aromatyczność nektarynki, lekka cytrusowość która jest uzupełniona o rewelacyjną kremowość nugatu.

Smak:

Delikatna perlistość wręcz muskające, o średnim i lekko wytrawnym ciele. Wszystko uzupełnione delikatną nutą karmelu przechodzącego w rewelacyjną owocowość. Odświeżająca, lekko cytrusowa końcówka.

Więcej informacji:

Innowacyjny musujący sake od Akashi-Tai. Wykonane przy użyciu tradycyjnej metody, stosowanej w Szampanii, jest lekkie i orzeźwiające Pyszny aperitif.

Akashi Sake Brewery

AKASHI-TAI

Rodzina Yonezawa rozpoczęła produkcję sake w 1886 r. w Akashi – głównym mieście portowym na

zachodzie Japonii. Nazwa firmy pochodzi od nazwy miasta gdzie znajduję się firma- Akashi oraz od nazwy prądu morskiego zlokalizowanego przy wybrzeża wspomnianego miasta- Tai. Wciąż jest to rodzinny biznes, którym dzisiaj steruje Kimio Yonezawa a firma działa pod nazwą Akashi Sake Brewery. Do produkcji sake wykorzystuje się najwyższej jakości odmianę ryżu Yamada-Nishiki uprawianą na żyznych glebach na północ od Akashi. Właściciel kładzie nacisk na kontrolę jakości przy wykorzystaniu zaawansowanych nowoczesnych technologii. Jednak mimo wprowadzeniu modernistycznych elementów, dopiero w ostatnich latach zastosowano fermentację w kontrolowanej temperaturze. Warzelnia jako pierwsza w Japonii wyprodukowała sake z brązowego ryżu i dojrzewającą przez kilka lat przed wprowadzeniem na rynek.

Sake to japońska kultura. To jest moja historia i moje odzwierciedlenie.

Kimio Yokezawa