

SAKÈ JIKON – JUNMAI DAIGINJÔ

Produzione Il Sake Daiginjo è prodotto con riso Yamadanishiki e secondo l'antico metodo di lavorazione richiesto per i Sake di alta qualità, dove per preservare ed esaltare le naturali caratteristiche del futuro prodotto, il moromi viene versato in apposite sacche di tessuto saka- bukuro appese su di una vasca di raccolta: questo metodo chiamato fukuro-tsurì permette la raccolta del miglior prodotto, senza l'intervento di operazioni manuali.

Caratteristiche Aromatico, elegante, con note di litchi tropicali e rosa. Al gusto è ricco, complesso, equilibrato. Temperatura di degustazione consigliata: da 10 a 15°C.

