



SAWAYA  
MATSUMOTO

*Sawaya Matsumoto è stata fondata a Yasaka, nella città di Kyoto, nel 1791 specializzandosi da subito nella produzione di Sake dall'alto profilo qualitativo. Sawaya Matsumoto è una delle più antiche brewery in Kyoto ed è stata riconosciuta Patrimonio Nazionale del Giappone. Proprio la posizione di Kyoto, situata nella parte centro-occidentale dell'isola di Honshū, attornata da verdi colline attraversate da numerosi corsi d'acqua tra cui il fiume Kamo, ha permesso alla Sawaya Matsumoto di trovare la sede ideale e l'acqua pura, essenziale per la produzione dei suoi Sake. Ancora oggi l'obiettivo della Sawaya Matsumoto è quello di preservare la tradizione applicando nuove idee per innovare le tecniche produttive utili a realizzare i suoi Sake: a questo concetto espresso in giapponese dalla parola SHUHARI (SHU- proteggere la tradizione, HA- apportare nuove idee per innovare la tradizione, Rivalorizzare sia la tradizione che l'innovazione) è stato dedicato un Sake da loro prodotto. La Sawaya Matsumoto produce Sake con differenti varietà di riso: Gohyakumangoku, Aiyama, Omachi, Yamadanishiki. Assecondando tradizione ed innovazione la Sawaya Matsumoto produce Sake delicati, eleganti e dal sapore ricco e deciso.*

## SAKE JUNMAI DAIGINJÔ KOCON

**Produzione** Il Sake Junmai Daiginjô Kocon è prodotto con riso Yamadanishiki

**Caratteristiche** Al naso colpisce per la grande freschezza e per la finezza di note di gelsomino e cerfoglio. Al palato è puro e delicato, con note di riso cotto. Sul finale è equilibrato, leggero e rinfrescante. Temperatura di degustazione consigliata: da 8 a 10°C.

