ACQUISTATO IL .....

East Imperial Yuzu Tonic Water



Metodo di produzione tradizionale e materie prime di assoluta eccellenza, tra cui il pregiato Yuzu che dona un tocco esotico a ogni drink

Ispirate ad una ricetta del 1903, East Imperial Tonic Waters sono prodotte in piccoli lotti con solo ingredienti naturali di provenienza asiatica e africana, acqua della nuova Zelanda e un processo di produzione tradizionale che garantisce freschezza e ricche sfumature di gusto. La raccolta a mano della china usata da East Imperial ha origine a Java. E ci vogliono ben sette anni perché gli alberi di Cinchona crescano. Mentre per la raccolta e la lavorazione della materia prima occorrono fino a diciassette giorni. Un tempo lunghissimo, che però si giustifica con la qualità assoluta di questo prodotto. Lo Yuzu, raccolto nei mesi più freddi in Asia Settentrionale e in particolare in Giappone, è un agrume dolce e aromatico, descritto come un ibrido tra un mandarino e un limone Meyer. La Yuzu Tonic apporta un tocco esotico a qualsiasi mix.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Soda e toniche

Provenienza Nuova Zelanda

Uve
Gradazione
Temp. Servizio
Quando Berlo
Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821