



ACQUISTATO IL .....

## East Imperial Yuzu Tonic Water



Svinando®

### 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