



ACQUISTATO IL .....

Umeshu Whisky 14°



## La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

## Il Vino

Tipologia	Whisky
Provenienza	Giappone
Uve	
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	8
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner, Meditazione

Abbinamento  
Vinificazione

## Sensazioni

## Dall'incontro tra il classico liquore alle prugne Umeshu con un whisky della distilleria Kurayoshi

L'Umeshu è un tipico liquore fatto con le migliori prugne giapponesi. Un vero toccasana per gli appassionati della cultura orientale che gli riconoscono anche proprietà digestive. Matsui, in particolare, ne ha creato un'interessante variazione sul tema, unendo il classico Umeshu e un whisky della distilleria Kurayoshi. Ciò che ne deriva è un distillato unico nel suo genere che offre un'intensa varietà di aromi fruttati. Anche la sua confezione è molto particolare e richiama quella di un classico distillato giapponese, con un'etichetta in stile kakejiku.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821