ACQUISTATO IL .....

Kit Whisky Yamazakura



Da un blend di selezionati whisky di malto e di cereali, miscelati in appositi tini e maturati in botti che in precedenza hanno contenuto

Fondata nel 1765, la Sasanokawa Shuzo è una distilleria con sede a K?riyama, nella prefettura di Fukushima, originariamente specializzata nella produzione di sake e shochu (quest'ultimo un distillato che può essere realizzato con orzo, patate dolci, riso, sesamo, frumento o zucchero di canna). Dal 1946 la distilleria produce anche Whisky, caratterizzati da una grande morbidezza ed eleganza. Yamazakura, in particolare, nasce da un blend di selezionati whisky di malto e di cereali, miscelati in appositi tini. La maturazione avviene in botti che in precedenza hanno contenuto Bourbon. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo ambra, con profumi delicati e vellutati. Richiamano le note di sambuco, malto, toffee e accenni salmastri. In bocca, poi, si scopre un distillato piacevolmente leggero ed oleoso al palato, con note di pera, cereali vaniglia e agrumi. Il finale, di media persistenza, rivela invece note salmastre, seguite da ricordi di vaniglia e cereali. Come tutti i Whisky giapponesi, anche questo Yamazakura va bevuto preferibilmente liscio. Si può diluire con qualche goccia d'acqua o, in alternativa, si può apprezzare nella sua purezza, utilizzando uno dei cubetti di pietra compresi nel kit per raffreddare il distillato, senza diluirlo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Whisky
Provenienza	Giappone
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Fondata nel 1765, la Sasanokawa Shuzo è una distilleria con sede a K?riyama, nella prefettura di Fukushima, originariamente specializzata nella produzione di sake e shochu (quest'ultimo un distillato che può essere realizzato con orzo, patate dolci, riso,

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni DISTILLAZIONE: Dopo un'accurata selezione, i Whisky vengono portati all'impianto di miscelazione e vengono miscelati in appositi tini. COLORE: Giallo ambra. PROFUMO: Al naso si presenta delicato e vellutato con note di sambuco , malto, toffee ed accenni salmastri. SAPORE: Leggero ed oleoso sul palato con note di pera, cereali vaniglia ed agrumi Il finale risulta di media persistenza con note salmastre seguite da vaniglia e cereali. INVECCHIAMENTO: In botti che in precedenza hanno contenuto Bourbon

© 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