



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 Sodati
Provenienza Nuova Zelanda

Uve

Gradazione
Temp. Servizio
Quando Berlo
Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821