



MEIKYÔSHISUI

Osawa Brewery, fondata nel 1689, è una delle più antiche brewery del Giappone, essendo giunta oggi alla XIV generazione della famiglia Osawa; ha sede nella cittadina di Mochizuki, nella prefettura di Nagano, zona situata nella parte centrale di Honshu, che si estende nella Central Highland, nota anche come il tetto del Giappone. La prefettura di Nagano, a circa 280 km a sud-est di Tokyo, è caratterizzata da un paesaggio naturalistico unico per la sua bellezza risultato di un clima continentale, nevosso d'inverno e soleggiato d'estate, dalla presenza rigogliosa di corsi d'acqua e dal fatto di essere circondata da numerose catene montuose; tra queste spicca la Tateshina Mountain, montagna alta 2.531 m., ubicata a nord dei picchi della catena Yatsugatake Mountain dove la Osawa Brewery raccoglie l'acqua purissima per la produzione dei suoi pregiati Sake. Per la produzione del Sake, le varietà di riso selezionate dalla Osawa Brewery sono: Miyama Nishiki, Hitogokochi, Kinmon Nishiki, Yamadanishiki e Omachi. È bene sapere che, nelle cantine storiche Osawa Brewery, sono stati trovati i più antichi Sake bevibili del Giappone, risalenti a circa 300 anni fa'. Il nome scelto dai fratelli Osawa, Meikyo Shisui, descrive agli appassionati il loro desiderio di produrre Sake che siano la più pura espressione della tradizione giapponese.

SAKÈ JUNMAI TARUHI

Produzione Il Sake Junmai Taruhi è prodotto con riso Yamadanishiki

Caratteristiche Al naso ha sentori eleganti di biancospino, fiori di melo. Al gusto è fresco ed equilibrato con note di nocciola fresca. Sul finale manifesta un'elegante persistenza. Temperatura di degustazione consigliata: da 10 a 15°C.

