



Kokuryu Brewery, fondata nel 1804 nella regione di Fukui, vicino a Kyoto, trae il nome dall'omonimo fiume Kokuryu (dal giapponese "Fiume del Dragone dalle 9 teste"). La Kokuryu Brewery ha sede nella regione di Hokuriku: tra le montagne Hakusan ed il Mar del Giappone, quest'area è caratterizzata da un clima rigido e nevoso d'inverno. La Kokuryu Brewery utilizza per la produzione dei suoi sake l'acqua purissima proveniente dalle montagne, che scorre ad una profondità di 80 metri. La volontà di perseguire un prodotto di grande raffinatezza ed eleganza ha spinto la Kokuryu Brewery a produrre in proprio anche il riso utilizzato per i sake: Yamadanishiki e Gohyakumangoku. La volontà di produrre un sake di grande qualità, ha spinto la proprietà a prendere ispirazione in Francia sui metodi di affinamento del vino e trarne insegnamento per i propri sake.

I prodotti che spiccano nella produzione Kokuryu Brewery sono: il Kokuryu Junmai, realizzato con riso Gohyakumangoku, caratterizzato dall'estrema armonia, precisione e finezza, può essere servito sia freddo (12°/14°), che a temperatura ambiente; il Kokuryu Daiginjo Cuvée 88 che porta il nome del numero fortunato per eccellenza in Giappone (88). Il sake Kokuryu Daiginjo Cuvée 88 esprime note di rosa bianca, mango ed in bocca è bilanciato e dal finale persistente.

SAKE KOKURYU DAIGINJO CUVÉE 88

Produzione Il Sake Kokuryû Cuvée 88 è prodotto con riso Yamadanishiki Classe A e porta il nome del numero fortunato per eccellenza in Giappone (88).
Classificazione: Daiginjô

Caratteristiche Al naso è caratterizzato da note di anguria, mango, rosa bianca e litchi. Al palato è morbido, ricco, energico, dal finale lungo. Temperatura di degustazione consigliata: da 14 a 18°C.

