

Sakè List

by

Veuve Clicquot

SAPEVI CHE IL SAKÈ

Non è un distillato.

Ha una gradazione alcolica tra i 14° e i 16° (appena uno o due gradi più del vino).

Viene servito freddo, caldo o a temperatura ambiente.

È 5 volte meno acido rispetto al vino, accarezza i sapori, li accompagna invece di contrastarli.

È una bevanda alcolica giapponese a base di riso da bere a tutto pasto.

COME SCEGLIERE IL SAKÈ

FUTSU-SHU: sakè classico e versatile, il più prodotto e bevuto in Giappone.

HONJOZO: sakè con lieve aggiunta di alcol che conferisce corpo e fragranza.

JUNMAI: parola che indica sakè è rigorosamente senza alcol aggiunto.

GINJO: parola che indica un bouquet di aromi fruttati tipici della categoria.

DAIGINJO: categoria più pregiata, indice di eleganza e raffinatezza.

NIGORI: sakè non filtrato, con leggeri residui, piacevolmente abboccato.

FRUIT SAKE: categoria di sakè fruttati, solitamente dolci e leggeri.

KOSHU: sakè invecchiati, maturati in botti solitamente di legno di cedro.

HONJOZO / FUTSU-SHU

Hatsumago Densho 720ml 35

Honjozo

Sakè ricco e rotondo, aroma delicato e buona persistenza

Tentak Shuzo 720ml 32

Futsushu

Gusto deciso, che si apre poi nella morbidezza del riso e dell'umami

JUNMAI

Oki Homare 720ml 48

Junmai

Gusto ricco e fragrante, note di frutta esotica e crema

SOTO 720ml 42

Junmai

Sakè deciso dal finale pulito

Urakasumi kiippon 720ml 48

Junmai

Bouquet aromatico fresco e fruttato, con una buona persistenza

GINJO

Banjo Jozo 720ml 55

Junmai Ginjo

Elegante e piacevole al naso, vegetale ed erbaceo con delle note di pompelmo

Ninki Black 720ml 45

Junmai Ginjo

Ampio bouquet aromatico, con una persistenza di gusto molto fresca

DAIGINJO

Konishi Hiyashibori 720ml 35

Daiginjo

Sakè dal gusto sofisticato e ricco, con un profumo gentile

Heaven Sake 720ml 120

Junmai Daiginjo

Prodotto con blen di riso Yamadanishiki e Kuro no Hana gusto setoso e frutta esotica

FRUTTATI / INVECCHIATI

Tsuji Honten umeshu 500ml 40

Infusione di ume, della prefettura di Okayama

Kodakara Yuzu 500ml 45

Agrume autoctono giapponese

