



YAMAZAKURA

Schede tecniche



Yamazakura

YAMAZAKURA BLENDED

NOTE GENERALI

Tipologia Japanese Blended Whisky

Zona produttiva Koriyama

Materia prima Blend di selezionati whisky di malto e di cereali.

Distillazione Dopo un'accurata selezione, i Whisky vengono portati all'impianto di miscelazione e vengono miscelati in appositi tini.

Invecchiamento In botti che in precedenza hanno contenuto Bourbon.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



KORIYAMA / GIAPPONE



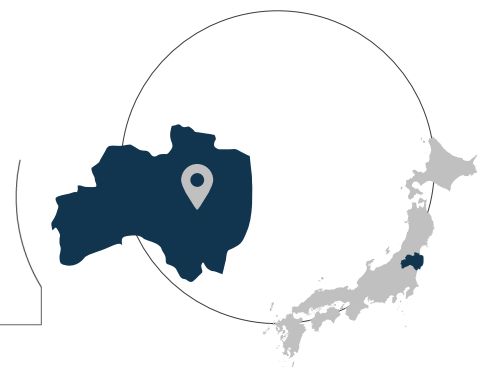
ANNO DI FONDAZIONE | 1765



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI
EX-BOURBON



MATERIA PRIMA | WHISKY SELEZIONATI DI
MALTO E CEREALI



Yamazakura

YAMAZAKURA BLENDED PEATED



NOTE GENERALI

Tipologia Japanese Blended Whisky

Zona produttiva Koriyama

Materia prima Blend di cereali e malto torbato.

Distillazione Dopo un'accurata selezione, i Whisky vengono portati all'impianto di miscelazione e vengono miscelati in appositi tini.

Invecchiamento In Almeno 3 anni in botti che in precedenza hanno contenuto Bourbon e Sherry.

Gradazione alcolica 46% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo ambra.

Profumo Al naso si presenta con note delicate di fumo e vaniglia.

Sapore Al palato è elegante, con richiami alla torba e agli agrumi.



KORIYAMA / GIAPPONE



ANNO DI FONDAZIONE | 1765



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI
EX-BOURBON



MATERIA PRIMA | WHISKY SELEZIONATI DI
MALTO E CEREALI



Yamazakura

SINGLE CASK ASAKA PEATED LION'S CHOICE

NOTE GENERALI

Tipologia Japanese Single Malt Whisky

Zona produttiva Koriyama

Materia prima Orzo maltato

Distillazione Discontinua in alambicchi di rame nel 2018.

Invecchiamento Ex Bourbon minino 3 anni e imbottigliato in Single cask botte N° 19125.

Gradazione alcolica 63,2% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Al naso impatto immediato di torba delicata ma ben presente, etereo ma ricco e complesso.

Sapore In ingresso corpo cremoso e asciutto, che lascia spazio a pasticceria cotta e miele rinforzato da vaniglia e delicato legno.

Finale Persistente, con una meravigliosa sensazione di dolcezza non invasiva ma al contrario intrigante.



KORIYAMA / GIAPPONE



ANNO DI FONDAZIONE | 1765



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI
EX-BOURBON



MATERIA PRIMA | WHISKY SELEZIONATI DI
MALTO E CEREALI

