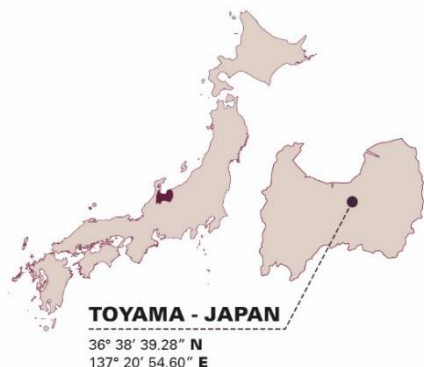




IWA 5 SAKE

TOYAMA/ GIAPPONE



IWA 5 è un nuovo Sakè giapponese dell'ex Chef De Cave di Dom Pérignon, Richard Geoffroy. Nasce dal profondo rispetto di Richard per il Sakè tradizionale giapponese e della sua idea di innovazione. Il N° '5' rappresentato sulla bottiglia è il significato universale di equilibrio e armonia. IWA 5 dimostra la magistrale abilità di blending di Geoffroy, capace di miscelare tre diverse varietà di riso e cinque tipologie di lievito, che si fondono per creare un prodotto senza pari.



TIPOLOGIA

Junmai Daiginjo Sakè



ZONA DI PRODUZIONE

Hyogo e Toyama (Giappone)



MATERIA PRIMA

Riso: Yamada Nishiki, Omachi, Gohyakumangoku. Cinque diversi ceppi di lieviti



PRODUZIONE

Nessun alcool aggiunto. Il tasso di lucidatura del riso – Seimaibuai – è del 35%, poiché quella di tutti i singoli componenti è del 35%. L'intera produzione viene pastorizzata



GRADAZIONE ALCOLICA

15% Alc. /Vol.



PROFUMO

Al naso risulta delicato, inizialmente sentori floreali di rosa bianca, violetta, peonia. A seguire frutta: banana acerba, pompelmo, fragolina di bosco e melone. Al variare della temperatura emergono ricordi di aloe e tè verde, confetto alle mandorle, un'idea di vegetazione bagnata e di roccia sfregata e un accento affumicato di miso per finire



SAPORE

Da 1-2° in su eleva decisamente il Sakè. A partire da 1/2° e oltre si trasforma in un sottile gioco di trame, con un elemento di dolce fruttato morbido – frutta a nocciolo, ciliegia.

35-37° sensuale. Immateriale e soffice, si ricompone attraverso il retrogusto. Mandorle candite.

45° incredibilmente morbido. La viscosità e la texture setosa si fondono. Menta, anice, canfora.

55° un carattere glorificato del riso. Arrotondato, più spesso e granuloso. Pepe bianco.



ABBINAMENTI

Prodotto trasversale, dalle mille sorprese e facilmente abbinabile con pietanze di cucina innovativa o della tradizione

