

*I NOSTRI SAKE ARTIGIANALI*

*“Selezione Sake Company”*  **SAKE**  
COMPANY.COM

**HIYASHIBORI GOLD SUPER PREMIUM KONISHI**

CALICE 6,00 BOTT 40,00

REGIONE

HYOGO

SAKE METER VALUE

+ 1 (BILANCIATO)

SEIMAI BUAI (RESIDUO DI SBRAMATURA)

50% (ECCEZIONALE)

GRADAZIONE ALCOLICA

15% - 16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

DA 5° C A 15° C



Daiginjo Nama Chozo (singola pastorizzazione) rotondo e abbastanza corposo prodotto nella prefettura di Hyogo. Il gusto ben bilanciato ed elegante e l'aroma fruttato e floreale lo rende un candidato eccellente per essere utilizzato a tutto pasto.

Vi raccomandiamo di berlo freddo in un calice da vino, importante per gustare al meglio il particolare bouquet. Al palato si presenta profondo e morbido, con il tipico gusto del Daiginjo che viene ancor più esaltato dalla piccola percentuale di alcol aggiunto. Si adatta molto bene sia alla cucina giapponese che a quella europea.

**HATSUMAGO DENSHO HONJOZO PREMIUM**

CARAFFA DA 250ml 10,00

CARAFFA DA 350ml 13,00

REGIONE

YAMAGATA

SAKE METER VALUE

0 (BILANCIATO)

SEIMAI BUAI (RESIDUO DI SBRAMATURA)

70% (RAFFINATO)

GRADAZIONE ALCOLICA

15.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

DA 20° C A 40° C



Hatsumago Densho è caratterizzato da un gusto rotondo e corposo ed alla bocca presenta una leggera acidità ben bilanciata da una dolcezza che lo rende rotondo e raffinato al palato.

Rispetto a un normale Honjozo, il sake Hatsumago Densho non dà una sensazione alcolica pungente, risultando un prodotto rotondo e ricco, versatile sia in miscelazione che in mescita.

Ottimo freddo, più leggero ed elegante, ma anche caldo, condizione in cui le note di mandorla e crema vengono accentuate e diventano preponderanti.

## SHIRAYUKI EDO GENSHU AGED SAKE

PORZIONE DA 6cl 6.00

REGIONE  
HYOGO

SAKE METER VALUE  
-35 (MOLTO DOLCE)

SEIMAI BUAI (RESIDUO DI SBRAMATURA)  
88%

GRADAZIONE ALCOLICA  
17.8%

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
DA 8° C A 35° C



Sake con note di legno, caramello e tabacco, paragonabile a un vino da meditazione. Questo sake è una riproduzione autentica di una ricetta tradizionale del periodo Edo Genroku.

Rispetto alle tecniche di produzione di oggi, viene usata solo la metà dell'acqua per la fermentazione di questo sake classico. Il risultato è un bel colore ambrato, in parte dovuto anche alla produzione e al primo affinamento che avvengono in fusti di legno tradizionali (Taru).

La parola "Genshu", che troviamo nel nome, significa che questo sake non viene diluito con acqua alla fine della produzione, quindi il tasso alcolico è leggermente più alto del normale, arrivando a 17,8°.

## KODAKARA YUZU SAKE

PORZIONE DA 8cl 5.00

Liquore leggero allo Yuzu (agrume giapponese). Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Fresco e fruttato, ottimo per cocktail moderni o da solo.

REGIONE  
YAMAGATA

GRADAZIONE ALCOLICA  
8%

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
8° C



Lo Yuzu è un tipo di agrume autoctono giapponese, presente in particolare nelle isole del sud. La sua peculiarità è il sapore molto forte della buccia, che ritroviamo intatto in questo Liquore leggero.

Per la produzione di ogni bottiglia vengono utilizzati tra 15 e 20 yuzu, messi in macerazione. Una finale aggiunta di succo fresco riduce la gradazione alcolica all'8%. Consigliato solitamente freddo come aperitivo o fine pasto, si può anche utilizzare per creare dei drink caldi per l'inverno.

## KODAKARA DRY GINGER SAKE

PORZIONE DA 8cl **4.00**

Liquore leggero allo zenzero, aroma pungente e speziato, gusto rinfrescante e peperino, tipiche caratteristiche dello zenzero. Ideale come digestivo.

REGIONE

**YAMAGATA**

GRADAZIONE ALCOLICA

**8%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**DA 8° C A 50° C**



Ultima creazione della cantina Tatenokawa, con il primo imbottigliamento avvenuto nell'Aprile 2018.

Partendo da una base di pregiato sake Junmai Daiginjo Tatenokawa, viene poi aggiunto succo fresco di zenzero selezionato dalla calda regione di Kochi. Il risultato è un liquore dall'aroma pungente e speziato, dal gusto rinfrescante e peperino. Tipico dello zenzero. Ideale come digestivo, da gustare liscio o con ghiaccio, grazie anche alle proprietà naturali dello zenzero. Ottimo anche semplicemente con della soda, miscelato in cocktail moderni o anche caldo nei mesi invernali.

## KODAKARA MOMO SAKURA SAKE

PORZIONE DA 8cl **4.00**

Liquore leggero alla ciliegia e alla pesca giapponese, croccante e profumata.

Ottimo con il prosecco, per un "bellini giapponese", oppure on the rocks.

REGIONE

**YAMAGATA**

GRADAZIONE ALCOLICA

**8%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**8° C**



Liquore leggero alla ciliegia e alla pesca. Prodotto con le ciliegie Satounishiki e le pesche Kawanajima-hakuto, due frutti famosi per la qualità e l'intensità del loro sapore.

## KIKUISAMI UMESHU SAKE

PORZIONE DA 8cl **4.50**

Liquore leggero a base di prugne giapponesi di qualità fatto con Nihonshu puro.  
Molto equilibrato nel gusto tra l'acidità e la dolcezza naturale delle prugne.

REGIONE  
**YAMAGATA**

GRADAZIONE ALCOLICA  
**11.5%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
**8° C**



Liquore fatto con una base di sake e abbondanti prugne giapponesi.  
È il liquore alla prugna tradizionale delle case di campagna, prodotto una volta l'anno per le famiglie locali. Le ume (prugne tipiche del Giappone) vengono messe in macerazione nel sake, rilasciando il gusto naturalmente acido, bilanciato però da una dolcezza iniziale e un aroma leggermente mandorlato.