

# FINE SPIRITS



**MAISON TAKENO**

SAKÈ

## TAKENO IWAI 2019

Giappone - 14.2%, 72 cl - CRT. 12

Takeo Iwai viene prodotto con varietà di riso Iwai locale, e appartiene alla categoria Junmai con un tasso di levigazione Seimaibuai.

Profilo: Piuttosto secco e potente in bocca, questo bellissimo sake di riso locale Iwai ha risulta denso con note di riso soffiato. Da consumare fresco, in calici da vino come aperitivo.

### TAKENO

La compagnia Takeo Shuzo è nata nel 1947 dall'associazione di quattro Sakaguras (case del sake). I Sake Takeno sono fini e complessi e vengono classificati come Sake Moderni per il loro carattere intenso e fruttato. Per scelta non vengono aggiunte informazioni tecniche sulla bottiglia, per dare la possibilità di gustare questi prodotti senza essere condizionati da alcuna categoria.

Tutto il riso è locale ad eccezione del riso Asahi, che proviene da un produttore della regione di Shiga. Maison Takeno lavora principalmente con il riso kamenoo, che è parte integrante della regione e della storia della casa. Per la sua posizione la Maison beneficia di temperature molto calde e molto fredde, ideali per l'agricoltura e le risaie.

