



ACQUISTATO IL

Kit Whisky Akashi Meisei



55% Whisky di cereali, 45% orzo maltato. Doppio passaggio attraverso 2 alambicchi che

Quello proposto qui è un kit che potrà fare la felicità di più di un appassionato di Whisky giapponese. Stiamo parlando di una bottiglia di Akashi Meisei, in una confezione con due particolari bicchieri per la degustazione. La distilleria White Oak venne fondata nel 1888 ma produce whisky in modo tradizionale e in piccole quantità solo dal 1919. Il vero salto di qualità, però, arriva diversi anni dopo, nel 1984, quando la società costruisce un nuovo stabilimento. Oggi la distilleria appartiene all'azienda Eigashima, istituita nel 1679, uno dei più antichi produttori di sakè in Giappone. 55% Whisky di cereali, 45% orzo maltato, questo distillato nasce da un doppio passaggio attraverso 2 alambicchi "pot still" che funzionano solo per un mese all'anno. Per questo la quantità di whisky prodotta è sempre molto limitata. Dopo la distillazione, il whisky matura fino a 4 anni in botti "hogshead" (circa 250 litri). Ambra chiaro, al naso stupisce per le note di malto d'orzo, rovere, vaniglia, con un sottofondo floreale. In bocca è morbido e rotondo, con note di vaniglia, rovere e sentori di spezie. Il finale è fresco e piacevolmente lungo. Da bere, rigorosamente liscio, usando uno dei bicchieri in dotazione.

Svinando®

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Whisky
Provenienza Giappone
Uve
Gradazione 40% vol
Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo
Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

DISTILLAZIONE: Doppia distillazione attraverso 2 pot still. Gli alambicchi della distilleria funzionano solo per un mese all'anno quindi la quantità di whisky prodotta è sempre molto limitata. **COLORE:** Ambra chiaro. **PROFUMO:** Profondo con note di malto d'orzo, rovere, vaniglia e sottofondo floreale. **SAPORE:** Al palato è morbido e rotondo, con note di vaniglia, rovere e sentori di spezie con un finale fresco. **INVECCHIAMENTO:** Tra i 3 e 4 anni in botti hogshead

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821