



TENJAKU VODKA

Schede tecniche



Tenjaku Vodka

TENJAKU VODKA

NOTE GENERALI

Tipologia Gin

Zona produttiva Fuefuki

Materia prima Riso Yamada Nishiki utilizzato per produrre spirits di alta qualità, malto koji, acqua di sorgente dalle pendici del monte Fuji. Per la filtrazione si utilizza, oltre al carbone di betulla, anche il carbone di bambù.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente.

Profumo Al naso emergono leggeri aromi di riso.

Sapore Al palato una dolcezza sottile si unisce a un morbido aroma di riso. Nel finale rimane una deliziosa freschezza.



FUEFUKI / GIAPPONE



ANNO DI FONDAZIONE | 2012



MATERIE PRIME | RISO YAMADA NISHIKI, MALTO KOJI



METODO DI DISTILLAZIONE | TRADIZIONALE ALAMBICCO IN RAME E ALAMBICCO IN ACCIAIO INOX, FILTRAZIONE CON CARBONE DI BETULLA E DI BAMBÙ

