



IL SAKE E IL GIAPPONE

Bevanda millenaria ottenuta dalla fermentazione del riso, il sake è oggi il simbolo di una cultura affascinante e, al tempo stesso, mitologica. Considerato libagione degli dei, dapprima esclusiva dell'imperatore e dei templi di preghiera, anche per le modalità di produzione, oggi viene ancora prodotto secondo una metodologia rigorosa; presenta caratteristiche differenti in base alle materie prime ed alle tecniche di affinamento impiegate, racchiudendo in ogni sorso secoli di storia e tradizioni.

IL RISI E VERCELLI

Territorio forgiato dalla passione e dalla tenacia di chi, da secoli, lo coltiva; culla della produzione risicola del nord Italia; oggi vive il proprio splendore grazie alla produzione di eccellenze agroalimentari ed al ritorno degli aironi.

Espressione di una cultura secolare e della migliore applicazione delle tecniche produttive è il riso Penelope, varietà di riso integrale, nero, dal gusto raffinato, intenso e dalle note fruttate.

Da Penelope, nasce Nero, il primo sake 100% italiano, elegante, intenso, dalle note fruttate.

Senza volersi atteggiare alla maniera della tradizionale bevanda orientale, ne rievoca sapidità e rotondità, seducendo l'assaggiatore con sorprendenti note che riportano alla memoria le sensazioni del vermouth torinese. Un mondo racchiuso in una bottiglia, pronta a concedersi senza esitazione a colui che vorrà scoprire la fitta trama evocativa che si intreccia con il profondo legame con il territorio e che ad ogni sorso disvela.



UTILIZZO

Degustato liscio, ben freddo oppure in un cocktail come questo ad esempio:

RISO, UVA E MALTO

Sake nero 30ml
Barolo Chinato 30ml
Angostura bitter 4gcc
Birra doppio malto 30ml

-
Versare gli ingredienti in un piccolo calice colmo di ghiaccio e miscelare delicatamente. Aggiungere la birra e miscelare ancora. Non prevede guarnizioni.

NERO SAKE ITALIANO

Sake
cod. NESA
6 x 50 cl x 17%