



SITO WEB: WWW.TOKINOSAKAGURA.COM

La distilleria Shinobu nasce nella bellissima prefettura giapponese di Niigata, un luogo famoso per i suoi "tre tesori bianchi": neve, riso e sake. Il signor Ken Usami oltre ad essere un'amante del whisky e un esperto birraio, è anche fondatore della birreria artigianale Niigata Beer nata 20 anni fa nella stessa città. Il whisky *Shinobu*, la cui parola tradotta dal giapponese significa "tolleranza", è così chiamata perché l'obiettivo della distilleria è quello di racchiudere e conservare lo spirito dei Samurai nei propri prodotti.



Shinobu Blended Oak Finish

Whisky con sentori di noci dolcemente tostate, pera e caprifoglio. Al palato arrivano pepe nero e chiodi di garofano, agrumi maturi e mele cotte si sviluppano prima di un finale lungo e morbido.

cod. SHBL
12 x 70 cl x 43%



Shinobu Pure Malt Oak Finish 10 Years

Whisky con sentori di legno, caffè, agrumi e un dolce retrogusto di malto.
(invecchiato in botti di quercia Mizunara)

cod. SHPM10
6 x 70 cl x 43%



Shinobu Pure Malt Oak Finish

Whisky con aromi di scorza d'arancia candita, caramella mou, fumo dolce e nocciole tostate. Al palato è morbido, con caratteristiche fruttate sostenute da pepe e spezie sul finale.

cod. SHPM
12 x 70 cl x 43%



Shinobu Pure Malt Oak Finish 15 Years

Whisky con intenso profumo di legno, mirtillo, scorza di limone, cuoio, cannella e zenzero.
(invecchiato in botti di quercia Mizunara)

cod. SHPM15
6 x 70 cl x 43%

UTILIZZO: 4 cl di Shinobu miscelato con acqua, preparato in un tumbler con abbondante ghiaccio (meglio se cubi grandi).



SITO WEB: WWW.TOKINOSAKAGURA.COM

Shinobu 10 Years Old Pure Malt Whisky

(leggermente torbato)



La distilleria SHINOBU si trova nella regione balneare giapponese di Niigata, sulla costa occidentale del paese. La zona è famosa per i suoi "Tre Tesori Bianchi": neve, riso e sake coltivati da secoli. I whisky di malto puro sono realizzati dal maestro Mr. Usami Ken che ha miscelato e invecchiato lo SHINOBU Pure Malt Whisky 10YO leggermente torbato in botti di sherry e bourbon hogshead per più di 10 anni, prima di finirle in prezioso rovere giapponese Mizunara. Famosa per impartire sapori ricchi e succulenti di mele, pere, chiodi di garofano e noce moscata, la quercia Mizunara è stata utilizzata in Giappone dagli anni '30 ed è ora ricercata dai produttori di whisky di tutto il mondo. I sapori torbati portano il whisky leggermente torbato SHINOBU 10YO Pure Malt in un altro aspetto, con aromi complessi e diversi strati di gusti di alghe e sapori affumicati.

Tutti i whisky SHINOBU non sono filtrati a freddo e non hanno coloranti aggiunti per proteggere e migliorare il loro carattere complesso e robusto.

Naso: delizioso aroma di miele, con sentori di cioccolato, erba secca e falò da malti leggermente torbati.

Sapore: caramello, caffè, delicati sapori affumicati seguiti da alghe e profumo di vaniglia.

Finale: lungo e liscio con note di caramello salato.

cod. SHPT10
6 x 70 cl x 43%

Shinobu Pure Malt Whisky leggermente torbato

(finitura in rovere Mizunara)



Le miscele SHINOBU Lightly Peated Pure Malt Whisky mostrano una struttura del corpo robusta e profonda, con sapori di rovere affumicato e tostato. Tutti i whisky SHINOBU non sono filtrati a freddo e non hanno coloranti aggiunti per proteggere e migliorare il loro carattere complesso e robusto.

Naso: menta con un po' di torba leggera e un tocco di limone. Sentori di carboncino e fumo.

Palato: Sapore di torba moderato, mescolato con rovere tostato, frassino di carbone, erba secca e un pizzico di salsedine.

Finale: sapore persistente di legno tostato con molta dolcezza dal malto tostato.

cod. SHPT
6 x 70 cl x 43%