



N°	Sake	Produttore	Prefettura	Riso / %	Vol %	SMV	Acidità
1	Yamato Shizuku Junmai Ginjo	Akita Seishu	Akita	- / 55%	14,9%	+1	1,7
<b>Naso:</b> Miele, amaretto, finferli/funghi. Ma anche corteccia, sentori erbacei. Elegante e chiaro.							
<b>Palato:</b> Ottima corrispondenza naso bocca, buona lunghezza, pulito, morbido con dolcezze bilanciate.							
<b>Corpo:</b> Corpo rotondo, da abbinare a uova, pollo e carni bianche, ma anche a tutto pasto. Viene usata acqua sotterranea passata per zone contenenti fossili di 1500 anni fa.							

N°	Sake	Produttore	Prefettura	Riso / %	Vol %	SMV	Acidità
2	Hatuhinode Ginjo	Haneda Shuzo	Kyoto	Iwai (Kyoto) / 55%	16%	+5	1,6
<b>Naso:</b> Anice, china e radice di liquirizia. Naso vivace e pungente.							
<b>Palato:</b> Di grande impatto, secco, molto ben bilanciato. Adatto a piatti succulenti e ricchi.							
<b>Corpo:</b> Pieno, alcolico. Da abbinare a tartare, pesce grigliato, tagliata al rosmarino, porcini.							

N°	Sake	Produttore	Prefettura	Riso / %	Vol %	SMV	Acidità
3	Iwate no Jizake	Suisen Shuzo	Iwate	- / 60%	15,5%	+3	1,6
<b>Naso:</b> Melone, cavolfiore, erbaceo e foglie di pomodoro.							
<b>Palato:</b> In bocca è denso, anche se morbido e elegante. Sorprende la diversità naso/bocca, ma è tipica del sake, che è un vino da pasto, si esalta col food matching.							
<b>Corpo:</b> Robusto, ma non aggressivo. Da abbinare a formaggi molli, taleggio, forse anche la mozzarella. Spaghetti bottarga e vongole. Focaccia genovese o di Recco. È un sake locale (Jizake), quindi più semplice e diretto.							

N°	Sake	Produttore	Prefettura	Riso / %	Vol %	SMV	Acidità
4	Munemasa Tokub. Junmai	Munemasa Shuzo	Saga (Kyushu)	- / 60%	15%	-	1,3
<b>Naso:</b> Anice, vinaccia, biscotto. Con un fondo di liquirizia. Naso non troppo presente.							
<b>Palato:</b> In bocca è semplice, facile.							
<b>Corpo:</b> Corpo medio, a tutto pasto: zuppe, pasta e fagioli, ribollita. Viene dall'isola più meridionale del Giappone (Kyushu) specializzata in Shochu (distillato) e dove si mangia il Ramen, zuppa molto carica. Da qui forse una bevuta più attenta alla nutrizione che alle raffinatezze delle metropoli giapponesi.							



N°	Sake	Produttore	Prefettura	Riso / %	Vol %	SMV	Acidità
5	Sasaya Mozaemon Superior Daiginjo	Hakuryu	Niigata	- / 38%	16%	+4	1,1
<b>Naso:</b> Elegante e profumato, come tutti i daiginjou. Note floreali e di melone.							
<b>Palato:</b> Bilanciato con un fondo leggermente speziato e una leggera dolcezza smussata da un finale pulito.							
<b>Corpo:</b> Elegante, ma ci spessore si lega a piatti raffinati: verdure grigliate, pesci alla brace, crudità e frutti di mare, prosciutto crudo. Ma anche con piatti poveri pungenti quali il pollo fritto, per contrasto.							

N°	Sake	Produttore	Prefettura	Riso / %	Vol %	SMV	Acidità
6	Suzukagawa Junmai Daiginjo	Shimizu Seizaburo	Mie	- / 40%	16%	+1	1,4
<b>Naso:</b> Pera, violette e pesca: i profumi tipici del daiginjo.							
<b>Palato:</b> Schietto e pulito, la tecnica di fermentazione che si attua in un grosso telo e lentamente per cascata dentro il Tobin (bottiglione da 18 litri) dove passa per concludere la fermentazione. Solitamente il Tobin si usa per i sake da mandare ai premi, la fermentazione più lenta e in un piccolo contenitore, infatti, lo rende pulito ed elegante.							
<b>Corpo:</b> Un elegante mix tra la delicatezza del riso raffinato al 40% e i 16° che lega con pomodori, ostriche (piatto nazionale del Giappone), formaggi freschi e mandorle o frutta secca.							

N°	Sake	Produttore	Prefettura	Riso / %	Vol %	SMV	Acidità
7	Junmai Daiginjo Special	Masuda Sake Co.	Toyama	(6m barrique) / 50%	17,2%	-	1,8
<b>Naso:</b> Albicocca, cognac, cuoio, frutta cotta (addirittura), agrumi canditi, scorza di arancio, miele, zabaione							
<b>Palato:</b> Delicato e aromatico, non si sentono i 17°, elegante, lunghissimo di finale. Retrogusto di mandorla, ancora frutta secca e radice di liquirizia.							
<b>Corpo:</b> Pieno, importante, da grandi abbinamenti: foie gras, Jamon Serrano, lardo, pasta cacio e pepe o <i>alla gricia</i> , petto d'oca affumicato o biancostato bollito o lessato in generale.							

N°	Sake	Produttore	Prefettura	Riso / %	Vol %	SMV	Acidità
8	KOZAEMON Junmai Umeshu	Nakashima	Gifu	-	11%	-39	20,6
<b>Naso:</b> Mandorla, albicocca, floreale.							
<b>Palato:</b> Una acidità spiccatissima arrotondata subito da frutto, mandorla, rotondità e ricchezze proprie della Ume.							
<b>Corpo:</b> Grazie all'acidità è presente nonostante i "pochi" gradi. Perfetto per sgrassare e pulire la bocca: da provare con Asiago e formaggi a pasta molle, frutti di mare, insalate ricche o carni bianche.							