

# *Ninki Ichi Sparkling*

## *Нинки Ичи Спарклинг*



**КАТЕГОРИЯ:** Дзюммай Гиндзё  
**СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА:** 60%  
**КРЕПОСТЬ:** 7%  
**ОБЪЕМ :** 0,3 л

Знания и умения, необходимые для производства сакэ, вот уже на протяжении около 2000 лет передаются и совершенствуются в каждом регионе по всей Японии, где сакэ играет важную роль в жизни и культуре японцев. Сакэ является неотъемлемой частью повседневной жизни и питания японцев. Узнавая сакэ можно лучше понять условия жизни, общество, культуру и историю Японии.

Компания Нинки разрабатывает новые, оригинальные рецептуры, чтобы Вы смогли насладиться доселе невиданным вкусом и ароматом!

### → **СОСТАВ:**

Рис, рис осахаренный кодзи, вода.

### → **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Свежее ароматное сакэ, сделанное практически без выдержки. Производится с использованием дрожжей №901. Брожение происходит благодаря только рису и кодзи.

Игристость достигается за счет углекислого газа, выделяемого в процессе ферментации непосредственно в закупоренной бутылке.

### → **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Легкое, сладковатое сакэ, полностью натуральное, без добавок. Рекомендуются как аперитив, также подходит к легким салатам. Температура подачи: подавать охлажденным (5-10 °C).