

# KATSUNUMA

ARUGA BRANCA BRILHANTE KOSHU | 2020  
VIN0227-20



## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A GUARDIAN</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>KOSHU</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>Bolla</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona</b>
<b>ALCOL</b>	<b>9.50</b>

## Vinificazione e Affinamento

Prodotta con metodo Champenoise, prevede una sosta di 24 mesi sui propri lieviti che dona al vino complessità e una forte identità territoriale. Riposa poi in bottiglia per altri 36 mesi prima di essere messo in commercio.

## Descrizione Vino

Nata nel 1937 per mano del fondatore Yoshichika Aruga, Katsunuma Jyozo Winery è oggi la cantina-simbolo dell'identità vitivinicola giapponese più profonda. Ci troviamo nella prefettura di Yamanashi, regione leader del paese nella produzione di vino di qualità realizzato con uve coltivate e vinificate localmente: nella Koshu Valley si trova la stragrande maggioranza delle aziende della zona, dedite perlopiù a misurarsi con il più noto vitigno tradizionale giapponese, l'omonimo koshu. Si tratta di un'uva bianca il cui arrivo in Giappone attraverso la via della seta risale circa a un millennio fa, e le cui origini sono da rintracciare nella regione del Caucaso. L'azienda capostipite della produzione del Sol Levante produce con la varietà autoctona questa bolla rifermentata per 24 mesi in bottiglia, diamantina dal gusto vivace.

