

Katsunuma

Aruga Branca Pipa Koshu | 2017
VIN0230-17



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A GUARDIAN
ELEMENTO PRIMO	KOSHU
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	11.00

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. Il mosto di questo vino viene raffreddato con ghiaccio secco. La fermentazione avviene in legno, dove poi invecchia per 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Il risultato dona aromi intensi e note terziarie tipiche di un rosso.

