

# Katsunuma

Aruga Branca Pipa Koshu | 2017  
VIN0230-17



## 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>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona</b>
<b>ALCOL</b>	<b>11.00</b>

## 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.

