



**TIMOSSI**  
DAL 1952  
*Beverage & Food solution*



# KONISHI HIYASHIBORI GOLD

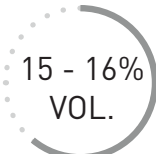
大吟醸ひやしぼり

CODICE: 688012



#FRESCO  
#VERSATILE  
#FRUTTATO

Non scaldare



PRODUTTORE:  
KONISHI SHUZO



REGIONE:  
HYOGO

Un rotondo e abbastanza corposo Daiginjo **Nama Chozo (singola pastorizzazione)** Sake della prefettura di Hyogo. Il gusto ben bilanciato e molto elegante lo rende un candidato eccellente per essere utilizzato a tutto pasto.

Grazie alla singola pastorizzazione dopo l'imbottigliamento, (la caratteristica della serie Hiyashibori di questo produttore) la maggior parte dell'**aroma fruttato e floreale** viene mantenuto intatto e si diffonde in modo molto intenso. Vi raccomandiamo di berlo in un calice da vino importante per gustare al

meglio il particolare bouquet. Al palato si presenta profondo e morbido, con il tipico gusto del Daiginjo che viene ancor più esaltato dalla piccola percentuale di alcol aggiunto.

Si adatta molto bene sia alla cucina giapponese che a quella europea.

NIHONSHU-DO (SAKE METER VALUE)

DOLCE | | | +1 | SECCO



NOTE DEL SOMMELIER  
E ABBINAMENTI:

Grande aroma fruttato e floreale, preservato dalla singola pastorizzazione. Ottimo gusto Daiginjo esaltato dall'alcol aggiunto.



SUSHI



MOLLUSCHI



TARTARE



VERDURE CRUDE

FORMATI DISPONIBILI:



720 ml.

PREMIAZIONI:



• 2014 Medaglia d'Oro Assoluta al "Fine Sake awards Japan"  
• 2018 Vinitaly Special Mention 5StarWine

# KOIKAWA BEPPIN

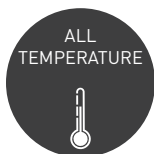
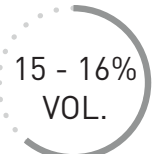
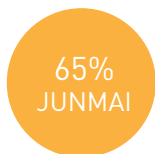
鯉川 純米 別嬪

CODICE: 688009



#VERSATILE  
#BILANCIATO  
#UMAMI

Puo' essere  
usato come  
sake  
della casa



PRODUTTORE:  
KOIKAWA SHUZO



REGIONE:  
YAMAGATA

Junmai dal gusto delicato ma profondo. Prodotto con riso Haenuki, che dona al prodotto un grande equilibrio. **Vincitore della medaglia d'oro Slow Food Japan nel 2014**, con una menzione particolare alla sua incredibile versatilità di servizio: questo Sake, infatti, può essere servito ad ogni temperatura, acquisendo caratteristiche e note differenti in base a quella scelta.

Nonostante la gradazione alcolica importante, rimane molto facile da bere e godibile a tutto pasto. Anche dal punto di vista del food pairing la parola d'ordine per questo Sake è "Versatilità", in quanto in base alla temperatura scelta è possibile abbinarlo a cibi strutturati, come carne stufata o pesce grigliato, se servito caldo, oppure cibi più delicati come sushi o tartare, se servito freddo.

NIHONSHU-DO (SAKE METER VALUE)

DOLCE     +6   SECCO



NOTE DEL SOMMELIER  
E ABBINAMENTI:

Aroma di riso, gusto medio secco. Bilanciato, finissimo retrogusto amarognolo ideale con piatti di carne.



STUFATI



FRITTURA



RAMEN



SALMONE GRIGLIATO

FORMATI DISPONIBILI:



720 ml.

PREMIAZIONI:



• 2014 Medaglia d'oro  
Slow Food Japan  
Best Sake all temperature

# HATSUMAGO DENSHO

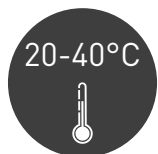
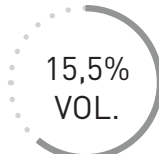
初孫伝承生酏 本醸造

CODICE: 688000



#UMAMI  
#BILANCIATO  
#CREMOSO

*Un po' vinoso*



PRODUTTORE:  
TOHOKU MEIJO



REGIONE:  
YAMAGATA

Hatsumago Densho è caratterizzato da un gusto rotondo e corposo, a differenza di un Kimoto Junmai che risulta più secco, alla bocca presenta una leggera acidità che è ben bilanciata da una dolcezza che conferisce un palato rotondo e raffinato.

Note caratteristiche: rispetto ad un normale Honjozo il sake Hatsumago Densho non presenta una sensazione

alcolica pungente, anzi risulta **rotondo e ricco** ma non pungente nell'alcolicità risultando un prodotto versatile sia in miscelazione che in mescita.

Da notare la versatilità del prodotto, può essere infatti servito sia freddo (più leggero ed elegante) che caldo, in questo caso le note di mandorla e crema sono accentuate e diventano preponderanti.

NIHONSHU-DO (SAKE METER VALUE)



NOTE DEL SOMMELIER  
E ABBINAMENTI:

Gusto ricco, dovuto al metodo tradizionale di produzione "Kimoto". Ottimo anche caldo, con una aroma che acquista delicatezza. Profumo piacevole, gusto rotondo.

FORMATI DISPONIBILI:



720 ml.



TERIYAKI



STUFATI



CARNE GRIGLIATA



FORMAGGI MORBIDI E  
STAGIONATI

PREMIAZIONI:



• IWC 2018 Sake Challenge  
"Honjozo Trophy"

*Miglior sake del Giappone  
per chi ama il vino*

# KUROMATSU KENBISHI

黒松 剣菱

CODICE: 688015



#RICCO  
#UMAMI  
#INTENSO

variabile  
FUTSUSHU

16,5%  
VOL.

8-45°C

RISO:  
YAMADANI-  
SHIKI

AUTENTICO  
STORICO

Azienda piu' vecchia  
che produce sake in Giappone



PRODUTTORE:  
KENBISHI SHUKO



REGIONE:  
HYOGO

Questo Futsushu esprime appieno il profilo gustativo del riso, che riempie la bocca ad ogni sorso. Umami, acidità e secchezza si uniscono per formare un unico sapore caratterizzato da una elegante corposità, con sensazioni pulite, secche e persistenti.

La percezione di alcol è inferiore, più rotonda, smussata, elegante. A livello organolettico è un sake bilanciato, assenza di note fruttate e pienezza di aromi di mandorla, crema, frutta secca, liquirizia. Un sake molto piacevole, anche per neofiti, diretto e senza compromessi.

La cantina Kenbishi è famosa in Giappone per essere **la prima cantina ad aver prodotto il sake, fondata nel 1505** le sue tracce sono reperibili nei libri di storia e nei quadri dell'epoca possiamo ritrovare il caratteristico logo. Questo sake è il simbolo di questa cantina, **scelto da imperatori e personaggi pubblici** come il sake degli eventi, un sake speciale.

NIHONSHU-DO (SAKE METER VALUE)

DOLCE

VARIABILE

SECCO



NOTE DEL SOMMELIER  
E ABBINAMENTI:

Palato deciso ed elegantemente amaro, poi si apre nella morbidezza del riso e dell'umami, prima di finire in modo deciso.



STUFATI



CARNE GRIGLIATA



TERIYAKI



TARTARE

FORMATI DISPONIBILI:



900 ml.

\* *E' il sake che beveva l'imperatore uscente*

\* *In miscelazione e' un'alternativa al vermouth*

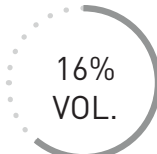
# ROKKASEN NIGORI

六歌仙 純米にごり酒

CODICE: 688021



#DOLCE  
#FRESCO  
#CREMOSO



PRODUTTORE:  
ROKKASEN



REGIONE:  
YAMAGATA

La tecnica "Nigori" è un antico stile di produzione che crea un Sake torbido ed opaco. Questo produttore ha migliorato questa tecnica tradizionale, chiamandola "preparazione in cinque fasi" e producendo un Sake dallo stile moderno con una dolcezza ricercata e un retrogusto fresco.

NIHONSHU-DO (SAKE METER VALUE)



NOTE DEL SOMMELIER  
E ABBINAMENTI:

Sake torbido dal gusto fresco, lievissima frizzantezza naturale, aroma dolce, sapore di riso e crema.



AGRODOLCE



PICCANTE



FORMAGGI INVECCHIATI



STUFATI

FORMATI DISPONIBILI:



300 ml.

Ottimo col cibo piccante,  
ad esempio con la cucina messicana

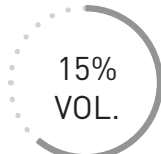
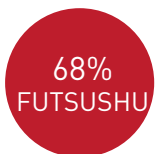
# MASUMI KARAKUCHI GOLD

真澄 七號

CODICE: 688018



#SECCO  
#VERSATILE  
#BILANCIATO



PRODUTTORE:  
MIYASAKA SHUZO



REGIONE:  
NAGANO

Questo Futsushu ha corpo leggero, secco e delicato con aroma bilanciato.

Il **riso** utilizzato per la produzione è il **Miyamanishiki**, famoso sakamai della prefettura Nagano. La sua particolarità è la grande freschezza che dona al sake, bilanciata da una leggera dolcezza.

Sake dalla **grande beva**, può essere servito sia freddo che caldo, si abbina con spiedini di pollo (Yakitori), stufato, pesce alla griglia, sukiyaki e piatti teriyaki.

NIHONSHU-DO (SAKE METER VALUE)

DOLCE 

			+3	
--	--	--	----	--

 SECCO



NOTE DEL SOMMELIER  
E ABBINAMENTI:

Di corpo ed aroma leggeri, facile da bere e da abbinare con molti piatti. Un sake da pasto per tutte le occasioni.



AGRODOLCE



SUSHI



SCAMPI GRIGLIATI



TERIYAKI

FORMATI DISPONIBILI:



180 ml.

Perfetto per il sushi "L'Antinori del sake"  
- ottimo anche con tempura e cotoletta -



# SHIRAYUKI EDO GENSHU

白雪 江戸元禄の酒 原酒

CODICE: 688024



- \* *Fatto con ricetta del 600*
- \* *Il sake che bevevano i samurai*



- \* *2 anni di invecchiamento in giare*

#RICCO  
#DOLCE  
#INVECCHIATO

JUNMAI  
INVECCHIATO

17,8%  
VOL.

8-35°C

RISO:  
YAMADANI-  
SHIKI



PRODUTTORE:  
TOHOKU MEIJO



REGIONE:  
YAMAGATA

Questo sake molto particolare è una riproduzione autentica di una **ricetta tradizionale Shirayuki, del periodo Edo Genroku**, ovvero dal 1688 al 1704.

La ricetta è stata tramandata di generazione in generazione dalla famiglia Konishi, che ha fondato l'omonima cantina, arrivando alla 15esima generazione del proprietario attuale Sig. Shintaro Konishi.

Rispetto alle tecniche di produzione di oggi, viene usata solo la metà dell'acqua per la fermentazione di questo sake classico.

Questo risulta in un bel colore ambrato, in parte dovuto anche all'invecchiamento in fusti di legno tradizionali (Taru).

Questo è un sake di tipo "Genshu", che significa che non viene diluito con acqua alla fine della produzione, quindi il tasso alcolico è leggermente più alto del normale, arrivando a 17,8%.

NIHONSHU-DO (SAKE METER VALUE)



NOTE DEL SOMMELIER  
E ABBINAMENTI:

Sake con note di legno, caramello, tabacco, paragonabile ad un vino da meditazione.



COCKTAIL

*Nel cocktail non sparisce*



CIOCCOLATO

*In miscelazione ottimo nel Daiquiri*



FORMAGGI MORBIDI



FORMAGGI STAGIONATI

FORMATI DISPONIBILI:



720 ml.

PREMIAZIONI:



• 2018 VINTO IL PREMIO  
Vinality Special mention  
5StarWine



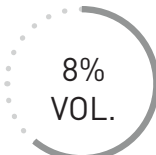
# KODAKARA YUZU

子宝 ゆず

**CODICE: 688006**



#CITRICO  
#DOLCE  
#FRESCO



PRODUTTORE:  
TATENOKAWA



REGIONE:  
YAMAGATA

Lo Yuzu è un tipo di agrume autoctono giapponese, in particolare nelle isole del sud. La sua caratteristica peculiare è il sapore molto forte della buccia, che ritroviamo intatto in questo Liquore leggero allo Yuzu.

Per la produzione di ogni bottiglia, vengo utilizzati tra i 15 e 20 yuzu freschi, messi in macerazione inizialmente, con una finale aggiunta di succo fresco, che riduce la gradazione alcolica ad 8% .

Di solito si beve freddo come aperitivo o fine pasto, ma si può anche utilizzare per creare drinks caldi per l'inverno.



NOTE DEL SOMMELIER  
E ABBINAMENTI:

Liquore leggero allo Yuzu (agrume giapponese). Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Fresco e fruttato, ottimo per cocktail moderni o da solo.



COCKTAIL



APERITIVI



DOLCI



FRUTTA

FORMATI DISPONIBILI:



720 ml.

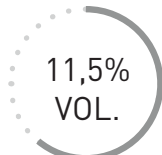
# KIKUISAMI UMESHU

菊勇 山形の梅酒

**CODICE: 688003**



#DOLCE  
#FRUTTATO  
#AROMATICO



PRODUTTORE:  
KIKUISAMI



REGIONE:  
YAMAGATA

Liquore leggero alla prugna giapponese, fatto con una base di Sake e abbondanti prugne giapponesi. Questo è il liquore alla prugna tradizionale delle case di campagna, fatto una volta l'anno per le famiglie locali.

Le ume (prugne tipiche del Giappone) vengono messe in macerazione nel sake, rilasciando il gusto naturalmente acido, bilanciato però da una dolcezza iniziale, ed un aroma leggermente mandorlato.



NOTE DEL SOMMELIER  
E ABBINAMENTI:

Liquore leggero alle prugne giapponesi di qualità fatto con Nihonshu puro. Molto equilibrato nel gusto, acidità e dolcezza naturale della prugna.



COCKTAIL



APERITIVI



DOLCI



FRUTTA

FORMATI DISPONIBILI:



720 ml.