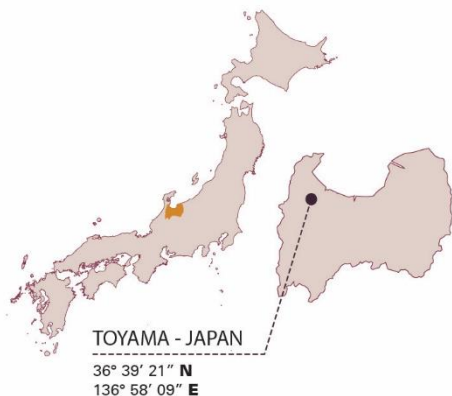




SABUROMARU DISTILLERY  
since 1952

# WAKATSURU SABUROMARU THE HIGH PRIESTESS

## AKASHI/GIAPPONE



La Saburomaru Distillery è l'unica distilleria di Whisky nella regione di Hokuriko, nella prefettura di Toyama. Di proprietà di Wakatusuru Shuzo, famoso produttore di Sakè dal 1852, nel 1952 ha creato i suoi primi Whisky. Dopo la ristrutturazione nel 2017 inizia la nuova vita della distilleria. L'innovazione è uno dei segni distintivi dell'attività di questo produttore: durante il processo di produzione infatti è utilizzato un alambicco Zemon unico al mondo, creato con una lega di rame e stagno in collaborazione con un'azienda giapponese che fabbrica le campane dei templi. Questa particolarità si riflette sull'intera produzione di Whisky, aumentando l'efficienza e la qualità.



### TIPOLOGIA

Whisky Giapponese Single Malt



### ZONA PRODUTTIVA

Hokuriko - Saburomaru Distillery



### MATERIA PRIMA

Malto



### DISTILLAZIONE

Doppia distillazione: la prima avviene in alambicco tradizionale in rame, la seconda in un innovativo alambicco in Zemon, il primo al mondo prodotto con una lega di rame e stagno.



### INVECCHIAMENTO

Breve invecchiamento in botti.



### GRADAZIONE ALCOLICA

48% Alc. /Vol.



### COLORE

Ambrato



### PROFUMO

Al naso è elegante e delicato, con note di torba e carbone, olio d'arancia, ricordi di katsuobushi, legno e menta fresca.



### SAPORE

Al palato è di medio corpo, con una consistenza morbida e delicata: emergono ancora torba e carbone con gli agrumi e il tutto si unisce alla dolcezza del malto e rimandi alla vaniglia.