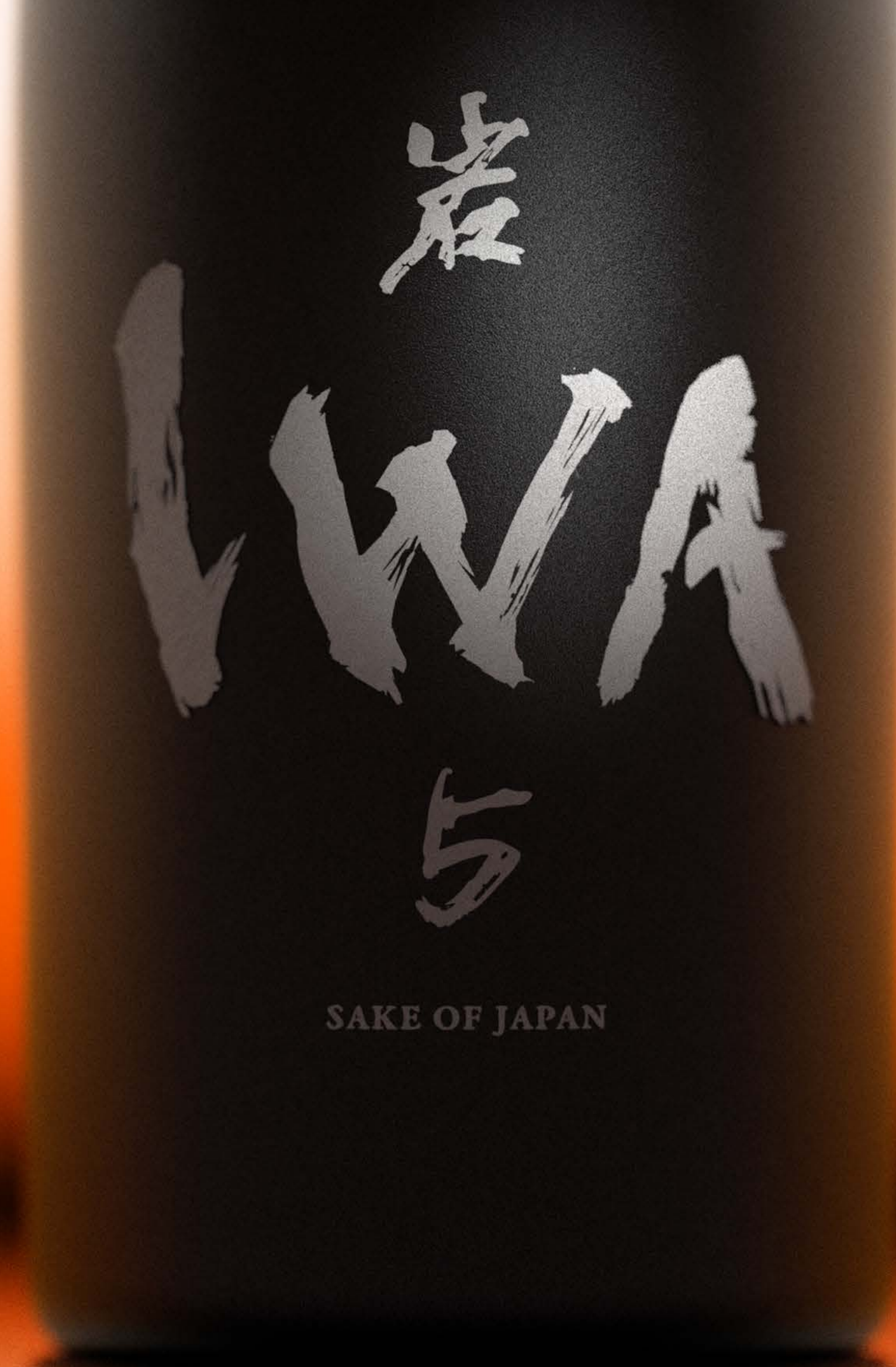




TERRA
MORETTI
DISTRIBUZIONE



IWA

Una nuova arte nel mondo del Sake

Nella sua ricerca di una rinnovata armonia, Richard Geoffroy persegue il sogno di un grande Sake giapponese. Assolutamente fedele alla sua essenza, IWA con il suo caratteristico flusso di sensazioni, è al tempo stesso avvolgente e ampliato nel carattere.

IWA trascende la tradizione aggiungendo un nuovo paradigma a quello esistente della levigatura del riso: il paradigma inedito dell'Assemblage combinato e della maturazione in bottiglia.



TERRA
MORETTI
DISTRIBUZIONE



FONDATORE E PRODUTTORE

Nel 2019 Richard, seguendo la passione per il Giappone, la sua cultura e la sua gente, ha intrapreso un viaggio per contribuire in modo nuovo, entusiasmante e rivoluzionario all'arte venerata della creazione del sake.

L'ORIGINE

Shiraiwa, situata a Tateyama, nella prefettura di Toyama, è stata scelta come sede di IWA per la sua bellezza naturale mozzafiato, l'acqua pura e morbida proveniente dallo scioglimento delle nevi e per la profonda tradizione nella produzione del sake.

Il nome IWA deriva dalla sede effettiva della cantina, Shiraiwa, che significa "roccia bianca".

L'architetto di fama mondiale Kengo Kuma ha progettato la moderna kura (cantina), ispirandosi alle lunghe case dei tradizionali villaggi giapponesi e ai concetti di inclusività e comunità, con tutto sotto lo stesso tetto.



IWA 5 — 5 È IL NUMERO UNIVERSALE DELL'ARMONIA, SIMBOLO DI UNIONE E QUINTESSENZA.

Per IWA, il numero 5 rappresenta l'Assemblage, l'arte dell'assemblaggio. Questa è la firma unica e speciale di IWA. Ogni anno, IWA crea un nuovo Assemblage che mette in mostra nuovi aspetti e caratteristiche da scoprire.



EQUILIBRIO E COMPLESSITÀ

La produzione di IWA 5 continuerà sempre nello spirito della sperimentazione, spingendosi oltre i limiti. Nulla sarà mai definitivo.

IWA 5, un Junmai Daiginjo, comprende oltre 20 diversi tipi di sake, compresi i sake di riserva degli anni precedenti, per offrire ricchezza, complessità e persistenza al palato.

IWA 5 utilizza tre diverse varietà di riso provenienti da quattro regioni diverse e cinque ceppi di lievito, inclusi i lieviti del vino, per massimizzare la varietà dei sapori.

Il periodo di maturazione in bottiglia per IWA 5 è di almeno 15 mesi, aggiungendo profondità, intensità e la possibilità per IWA 5 di continuare a migliorare nel tempo dopo l'immissione sul mercato.



UNIVERSALITÀ

L'obiettivo è spostare l'espressione globale del sake classico verso un maggiore equilibrio tra naso e palato. La gradevolezza è un aspetto fondamentale di IWA 5 e rappresenta un ponte distintivo tra il mondo del sake e quello del vino.

IWA 5 si abbina perfettamente a ogni tipo di cucina ed è approvato dai più rinomati chef del mondo.

IWA 5 può essere degustato e apprezzato a diverse temperature (freddo, a temperatura di cantina e ambiente, caldo) e con diversi tipi di bicchieri, da quelli da Borgogna bianca a quelli a tulipano o choko.



TERRA
MORETTI
DISTRIBUZIONE

IWA 5 – ASSEMBLAGE 5

L'interazione tra calore, austerità e
tonicità espressa in Assemblage 5 è
la proposta senza precedenti, quasi
avanguardistica, di IWA.



IL NASO

Gli aromi di pera, lampone e prugna si fondono con le note di rosa e gelsomino. Tale complessità è esaltata dalla freschezza speziata del pino e del geranio.

IL PALATO

Il contrasto tra palato e naso è accattivante. Si percepisce una dualità tangibile tra gli aromi fruttati e floreali, puri e ben arrotondati, e la presenza tattile arcaica di una delicata astringenza. L'apertura setosa e calda si dissolve in una mineralità secca che persiste con un tocco vibrante di cedro, pepe bianco e liquirizia.

PROFILO SENSORIALE

Pera. Prugna. Lampone. Foglia di lampone. Petali di rosa. Macis. Geranio. Pino. Gelsomino. Pomodoro verde. Pepe bianco. Ananas. Liquirizia. Viola. Scorza di cedro. Confetto. Mandorla. Prugna selvatica.



TIPOLOGIA	Junmai Daiginjo Sakè
ZONA DI PRODUZIONE	Hyogo e Toyama (Giappone)
MATERIA PRIMA	Riso: Yamada Nishiki, Omachi, Gohyakumangoku. Cinque diversi ceppi di lieviti
PRODUZIONE	Nessun alcool aggiunto. Il tasso di levigatura del riso – Seimaibuai – è del 35%, poiché quella di tutti i singoli componenti è del 35%. L'intera produzione viene pastorizzata.
GRADAZIONE ALCOLICA	15% Alc. /Vol.
PROFUMO	Al naso risulta delicato, inizialmente con sentori floreali di rosa bianca, violetta, peonia. A seguire frutta: banana acerba, pompelmo, fragolina di bosco e melone. Al variare della temperatura emergono ricordi di aloe e tè verde, confetto alle mandorle, un'idea di vegetazione bagnata e di roccia sfregata e un accento affumicato di miso per finire
SAPORE	Da 1-2° in su eleva decisamente il Sakè. A partire da 1/2° e oltre si trasforma in un sottile gioco di trame, con un elemento di dolce fruttato morbido – frutta a nocciolo, ciliegia. 35-37° sensuale. Immateriale e soffice, si ricompone attraverso il retrogusto. Mandorle candite. 45° incredibilmente morbido. La viscosità e la texture setosa si fondono. Menta, anice, canfora. 55° un carattere glorificato del riso. Arrotondato, più spesso e granuloso. Pepe bianco.
ABBINAMENTI	Prodotto trasversale, dalle mille sorprese e facilmente abbinabile con pietanze di cucina innovativa o della tradizione.