



MARTINI Bianco

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vermutas, saldus

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija

GAMINTOJAS

MARTINI&ROSSI S.P.A.

<https://www.martini.com/products/martini-bianco/>

APDOVANOJIMAI

Nuo 1910 metų, daugybė apdovanojimų laimėjęs Martini Bianco, laikomas vienas geriausių vermutų pasaulyje.

ISTORIJA

1863 m. Alessandro Martini ir Luigi Rossi privatizavo *National Wine & Spirits* distileriją mažame Italijos kaimelyje prie Turino. Nuo to laiko, *Martini* recepto išsaugojimu rūpinasi 8 botanikų kartos.

MARTINI asortimentą sudaro apdovanojimus pelnę vermutai, itališki putojantys vynai ir biteriai. Ryškus asortimento skonis sukurtas naudojant daugiau nei 40 botanikos produktų, gaunamų iš geriausių pasaulio vietų, kartu su profesionaliu meistriškumu, itališka aistra ir nenuilstamu atsidavimu.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Gaminamas iš baltųjų vynu mišinio bei įvairių žolelių ir prieskonių ekstraktų. Sudėtyje vyrauja vanilė ir apelsino žievelės. Pelynas išlieka kertiniu ingredientu. Pastarasis auginamas vos keletas kilometrų nuo *MARTINI* gamyklos, esančios Turimo priemiestyje, Pessione miestelyje.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Baltasis vermutas yra šviesios šiaudų spalvos. Jis gaminamas iš baltųjų vynu mišinio ir žolelių ekstraktų. Saldoko kvapo su išsiskiriančiais vanilės tonais. Meistriškai suderintas saldumo ir kartumo skonis.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Galima patiekti gryną arba su laimo skiltele ir ledu. Populiariausias kokteilis *Martini Bianco & Tonic*: 1 dalis vermuto *MARTINI Rosso*, 1 dalis toniko, žaliosios citrinos pagardinimui.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Grynas pateikiamas atšaldytas. Atidarius rekomenduojama laikyti šaldytuve.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
1,5	15 %	6
1	15 %	6
0,75	15 %	12
0,5	15 %	24
0,06	15 %	50

