



MARTINI Riserva Speciale Bitter

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Biteris, karčioji trauktinė

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija

GAMINTOJAS

MARTINI&ROSSI S.P.A.

APDOVANOJIMAI

-

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

Riserva Bitter pagamintas iš 100% natūralių ingredientų, įkvėptas originalaus recepto, kurį 1872 m. sukūrė *Martini* įkūrėjas Luigi Rossi. *MARTINI Riserva Speciale Bitter* pasižymi trimis retomis augalinėmis medžiagomis – šafranu, skiautėtu vaistru ir angosturos žieve.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Kvapas pasižymi mėtomis, mentoliu, čiobreliais ir šalavijais bei baltaisiais pipirais. Skonyje dominuoja kartumas, kurį suteikia cukruotos apelsinų žievelės ir sasafros.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Vartojamas kaip sudėtinė kokteilių dalis. Pagrindinis kokteilis *Martini Negroni*, kuriam paruošti reikalingi 25ml *Martini Riserva Rubino* vermuto, 25ml *Martini Riserva Bitter*, 25ml *Bombay Sapphire* džino, ledo kubelių ir apelsino skiltelės.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

-



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,7	28.5 %	6

