



MARTINI Riserva Speciale

RUBINO

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vermutas, saldus

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

Šis išskirtinis vermutas gaminamas iš itališkų vynu mišinio, praturtinto *Nebbiolo* vynuogių iš Langhe regiono. Taip pat, šio gėrimo sudėtyje yra aromatinių žolelių ekstraktų, kurių dalis išauginta Pancialieri regione Italijoje (pvz. 3 rūšių pelynai), o kita dalis atgabenta iš egzotiškų kraštų (raudonasis sandalmedis iš Centrinės Amerikos, geltonasis chininmedis iš Ekvadoro, kininis rabarbaras). Prieš sumaišant su vynais, šie žolelių ekstraktai brandinami ažuolo statinaitėse.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

RUBINO vermutas yra rubino spalvos, kompleksiško aromato bei skonio su dominuojančiomis žolelių ir medienos natomis, išraiškingo, aštroko poskonio.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Vartojamas grynas, su ledu arba toniku. Galimi kokteiliai: *Negroni*, *American*

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Rekomenduojama laikyti šaldytuve.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,75	18 %	6



