





# MARTINI Brut

 **KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**  
Putojantis vynas, baltasis, sausas

 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**  
Italija, Veneto Friuli regionas

 **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**

*MARTINI Brut* putojantis vynas gaminamas turtingajame Veneto-Fruilli regione, iš *Chardonnay*, *Glera* vynuogių. Jos auginamos laikantis aukščiausių standartų ir dažniausiai renkamos rankomis, kad išgauti aukščiausio lygio putojantį vyną.

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**

Intensyvaus aromato, kuriame dominuoja kriausių, obuolių ir mielių natos. Skonis sausas, juntamas žaliojo obuolio poskonis.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**

Gali būti patiekiamas kaip aperityvas, tinka prie jūros gėrybių patiekalų.

 **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**  
6-8°C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,75	11.5 %	6