



MARTINI Prosecco D.O.C.

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Putojantis vynas, baltasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Veneto Friuli regionas



GAMINTOJAS

MARTINI&ROSSI S.P.A.



APDOVANOJIMAI

Daug apdovanojimų pelnęs, 2017 metais aukščiausią įvertinimą “*Drinks Business Prosecco Masters*” čempionate gavęs *MARTINI Prosecco D.O.C.*, dominuoja putojančių vynu aplinkoje.



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

Šiam klasikiniam itališkam putojančiui vynu gaminti naudojamos 85% atrinktos *Glera* ir 15% *Pinot Bianco* veislės vynuogės. Šios vynuogės renkamos rankomis prestižiškiausiuose Šiaurės Italijos vynuogynuose.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aromatas ir skonis pasižymi gaivumu, gėlių, vaisių, kriaušių ir žaliųjų obuolių natomis.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Gali būti patiekiamas kaip aperityvas, tinka prie sūresnių užkandžių ar lengvų žuvies bei paukštienos patiekalų. Gali būti maišomas kokteiliuose, pavyzdžiui, *Martini Royale* (lygiomis dalimis *MARTINI Prosecco* ir vermutas *MARTINI Rosato* arba *MARTINI Bianco*, patiekama vyno taurėje su ledo kubeliais ir mėtos šakele).



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Patiekimo temperatūra: 6-8°C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,75 su dėž.	11.5 %	6
0,75	11.5 %	6
0,20	11.5 %	24