



MARTINI Prosecco Rose D.O.C.



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Putojantis vynas, rožinis, pusiau sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Veneto Friuli regionas



GAMINTOJAS

MARTINI&ROSSI S.P.A.



APDOVANOJIMAI

Auksas – Challenge International du Vin
Sidabras – International Wine & Spirit Competition
Bronza – International Wine Challenge
Aukštasis įvertinimas – Decanter World Wine Awards



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 Rose gaunamas iš prinokusių *Barchetto*, *Moscato*, *Glera* ir kitų vynuogių rūšių, kurios yra auginamos Pjemonto ir Veneto-Friuli regionuose.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Dominuoja švelnūs laukinių rožių aromatai. Skonį papildo gaivūs džiovinti ir citrusiniai vaisiai.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Gali būti patiekiamas kaip aperityvas, dera su vaisių salotomis ir ne itin saldžiais desertais.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,75	11%	6

