



MARTINI Fiero



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vermutas, kartusis



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija



GAMINTOJAS

MARTINI&ROSSI S.P.A.

<https://www.martini.com/products/martini-fiero/>



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

Gaminamas iš baltųjų vynu mišinio, pelyno ir karčiųjų apelsino žievelių.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Itin ryškios raudonųjų apelsinų spalvos, vyno pagrindu pagamintas gėrimas. Vaisių natos, esančios *MARTINI Fiero*, sustiprina pikantiškų ir sūresnių užkandžių skonį.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Aperityvas puikiai tinkamas patiekti su žaliomis bei juodomis alyvuogėmis, itališkomis mėsomis bei Parmezano ar kitu kietuoju sūriu. Vartojamas su ledu, maišyti lygiomis dalimis su toniku arba kaip sudedamoji kokteilių (*Fiero Spritz*) dalis.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Pateikiamas atšaldytas, su ledu. Atidarius rekomenduojama laikyti šaldytuve.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
1	15 %	6
0,75	15 %	6

