



MARTINI Rosso

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vermutas, saldus



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija



GAMINTOJAS

MARTINI&ROSSI S.P.A.

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



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 Rosso yra pats pirmasis kompanijos vermutas, pagamintas dar 1863 m. *Rosso* buvo vienintelė vermuto rūšis, egzistavusi XIX a. Šis vermutas gaminamas iš baltųjų vynų mišinio, kuriam sodrią gintaro rusvumo spalvą suteikia natūrali karamelė.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Turtingą ir išraiškingą aromatą suteikia žolelių ekstraktai, kurių sudėtyje dominuoja pelynas, diktonas, dašis, egzotinių medžių žievė. Skonis ryškus, jaučiamas gerai subalansuotas saldumo ir kartumo derinys.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Dažniausiai vartojamas kaip sudedamoji kokteilių dalis. Populiariausias kokteilis *Martini Rosso & Tonic*:

1 dalis vermuto *MARTINI Rosso*, 1 dalis toniko, apelsino žievelės pagardinimui.

Dera su sūriais užkandžiais – virta itališka dešra mortadella ir kietuoju sūriu pekorino.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Pateikiamas atšaldytas, su ledu. Atidarius rekomenduojama laikyti šaldytuve.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
1	15 %	12