






# MARTINI MIMOSA


 **KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**  
Putojančio vyno kokteilis


 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**  
Italija


 **GAMINTOJAS**  
MARTINI&ROSSI S.P.A.  
<https://www.martini.com/products/martini-mimosa/>

 **ISTORIJA**  
MARTINI Mimosa – tai moderni klasikinio Mimosa kokteilio versija, sujungianti Martini Prosecco su saulėje sunokusiu apelsinų sultimis. Originalus Mimosa kokteilis žinomas dėl savo paprastumo ir gaivinančio skonio, kuriame derinamas putojantis vinas su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis. Šis klasikinis gėrimas tapo pagrindiniu vėlyvųjų pusryčių, vestuvių ir švenčių gėrimu visame pasaulyje. Kokteilio ištakos siekia prabangias Prancūzijos Rivjeros kavines, kur jis greitai išpopuliarėjo dėl savo lengvumo ir malonių burbuliukų skonio.

 **ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI**  
Martini Prosecco, apelsinų sultys.

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**  
Kokteilis pasižymi lengvu, vaisišku ir gaiviu skoniu bei aromatu.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**  
Patiekite atšaldytoje vyno taurėje su ledukais ir apelsino skiltele. Kokteilis puikiai dera prie sūrio, pikantiškų patiekalų kaip žuvies, jūros gėrybių, vasariškų salotų ar kitų lengvų užkandžių.

 **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**  
3-4°



| GALIMOS TALPOS, L | STIPRUMAS, Alc. Vol. | SUPAKUOTA po, but. |
|-------------------|----------------------|--------------------|
| 0,75              | 8 %                  | 6                  |

