

Martini „ Rosso ” italský vermut 15% vol. 1.00 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut



EAN

5010677915007

Kód produktu

VER00241

Vermut Martini Rosso byl úplně první vermut, vyráběný od 1863 ve dvou verzích: "jednoduchý" nebo "s quinquina". Během 19. století se jednalo o jediný typ vermutu který existoval. Více voňavá a živější osobitost vermutu, než Martini Bianco. Martini Rosso je charakteristické přítomností bylin. Karamel dodává tradiční jantarově-hnědou barvu.

Ve sklenici hluboká, zářivá červenohnědá barva. Ve vůni teplé bylinné aroma, sladké tóny koření a náznak sušeného ovoce. Na patře harmonický s typickou bylinkovou komplexností, jemně integrovanou sladkostí a elegantním kořením. Závěr je hladký, aromatický a dlouhotrvající.

Tento vermut Martini Rosso je vynikajícím základem pro klasické koktejly, jako jsou Negroni, Manhattan, Americano nebo různé variace Spritz. Čistý s ledem se jeho bylinná struktura rozvíjí obzvláště vyváženým způsobem. Z kulinářského hlediska se krásně hodí ke středomořským antipasti, slaným občerstvením, olivám, chutným sýrům nebo sušené šunce. Jeho aromatický charakter doplňuje také vydatné tapas, rajčatové a bylinkové pokrmy nebo hořkosladké dezerty. Jako aperitiv, ingredience do koktejlů nebo spolehlivý společník na společenská setkání se jeví jako všestranný a stylový.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Martini „ Rosso ” italský vermut 15% vol. 1.00 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

Vermut Martini L'Aperitivo Rosso 15% obj. je jedním z nejznámějších aperitivových klasických nápojů na světě a ztělesňuje tradiční vermutové umění Domu Martini, který utváří italské víno a bylinné speciality již od roku 1863. Je založen na vybraných vínech, zušlechtěných charakteristickou směsí bylin, kořenů a koření. Receptura se opírá o množství aromatických rostlinných látek, jejichž složení je přísně střeženým tajemstvím a dodává Vermutu Rosso jeho osobitý charakter. Styl tohoto vermutu se snaží udržet rovnováhu mezi hořkými bylinkami, harmonickou sladkostí a výraznou kořeněností. Kombinace tradičních výrobních metod, regionálních surovin a dlouholetých odborných znalostí Domu vede k aperitivu pevně zakořeněnému v italské kulinářské kultuře. Jako všestranný vermut se Martini Rosso hodí jak ke klasickým aperitivovým chvílím, tak k moderním koktejlovým kreacím. Jeho aromatická hloubka z něj činí nepostradatelnou ingredienci v barové kultuře, zejména pro nápoje jako Negroni, Manhattan nebo Americano. Svou harmonickou strukturu a všestrannost odhaluje také čistý, s ledem nebo s trochou sodovky. Litrová láhev nabízí velkorysý množství jak pro profesionální barmanství, tak pro soukromé potěšení. Martini & Rossi je italská společnost vyrábějící alkoholické nápoje, která je primárně spojena se značkou Martini vermut a také se šumivým vínem. Je to spojení dvou mistrů, chytrého podnikatele a mistrného botanika. Když spolu převzali italskou likérku nedaleko Turína, vznikla v ní legenda mezi lihovinami, Martini. Likérka je umístěna v malé vesničce Pessione, odkud bylo blízko k piedmontským vinicím, k bylinným kobercům v podhůří Alp, i k trhům s vermutem v Turíně.

Hlavní parametry

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Značka | Martini |
| Druh | kořeněná vína & vermuty |
| Detail | červený vermut & Rosso |
| Původ | Itálie |
| Barva | červená |
| Klasifikace původu | Vermouth di Torino |
| Charakter | hořkosladké |
| Objem | 1 000 ml |
| Alkohol ABV | 15,00 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | aromatizované víno - Vermut |
| Složení | odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr |
| Výrobce | Martini & Bacardi GmbH, Hindenburgstraße 49, 22297 Hamburg, Německo |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |

Alergeny upozornění
Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosim, zkontrolujte před konzumací.