

Martini Vermouth Bianco Вермут Мартини Белый

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Martini

Сортовой состав вина: Треббьяно

Состав: вино, экстракт полыни Артемизия (Artemisia), экстракт коры хинного дерева, палочки корицы, ваниль, эстрагон, мята, кориандр, лаванда и др. Полный список ингредиентов находится в секрете

Крепость: 15% об.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: яркий, насыщенный с цветочными тонами, оттенком белых фруктов и пряными нюансами эстрагона, лаванды и полыни

Вкус: яркий, освежающий и фруктовый с пряными нюансами ванили и корицы. Послевкусие средней длительности с пикантной горчинкой

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: используется в коктейлях, можно употреблять в чистом виде, со льдом или с тоником в качестве аперитива и дигестива



Martini Vermouth Extra Dry Вермут Мартини Экстра Драй

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Martini

Сортовой состав вина: Треббьяно

Состав: вино, экстракт полыни Артемизия (Artemisia), флорентийский ирис, экстракт коры хинного дерева, палочки корицы, шалфей, корень имбиря и др. Полный список ингредиентов находится в секрете

Крепость: 18% об.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: яркий, насыщенный и пряный, с тонами винограда, имбиря и шалфея, пряными нюансами

Вкус: насыщенный, интенсивный, очень сухой с легкой кислинкой, с пикантной горчинкой и длительным пряным послевкусием

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: используется в коктейлях, можно употреблять в чистом виде, со льдом или с тоником в качестве аперитива и дигестива



Martini Vermouth Rosso Вермут Мартини Россо

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Martini

Сортовой состав вина: Треббьяно

Состав: вино, экстракт полыни Артемизия (Artemisia), флорентийский ирис, экстракт коры хинного дерева, цедра сицилийского апельсина, красная марроканская вишня и др. Полный список ингредиентов находится в секрете

Крепость: 18% об.

Цвет: янтарно-красный

Аромат: яркий, интенсивный, и оттенками карамели, сливок и тонами цитруса и вишневой косточки

Вкус: интенсивный сладкий с пряной пикантной горчинкой и средней длительности послевкусием с оттенком полыни

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: используется в коктейлях, можно употреблять в чистом виде, со льдом или с тоником в качестве аперитива и дигестива





В 1863 году предприниматель Алессандро Мартини и травник Луиджи Росси воплотились в первый вермут Мартини Россо. В данный момент компания продолжает совершенствовать продукты, заложенные парой гениев. С 1994 года наследие Луиджи Росси продолжает Ивано Тонутти, нынешний мастер купажа. Для производства вермутов из более чем 500 трав отбираются только самые лучшие, для того чтобы дать максимально качественный продукт.

1. «Мартини Тоник»

Ингредиенты:

Вермут Мартини Бьянко – 100 мл

Тоник – 100 мл

Лайм

Лед

Наполнить винный бокал льдом, выжать дольки лайма в бокал. Налить белый вермут, долить доверху тоник и перемешать. Украсить кружками лайма.



2. «Бьянко Апельсин»

Ингредиенты:

Вермут Мартини Бьянко – 50 мл

Апельсиновый сок – 150 мл

Апельсиновая цедра

Лед

Наполнить высокий бокал хайболл льдом, налить вермут Мартини, долить апельсиновым соком доверху и украсить цедрой

3. «Американо»

Ингредиенты:

Вермут Мартини Россо – 50 мл

Кампари Биттер – 50 мл

Содовая – 50 мл

Лед

Стакан «Рокс» наполнить льдом, налить Кампари и Вермут, долить доверху содовой.

