

À L'HEURE DE L'APERITIVO, MARTINI® OFFRE LE CHOIX AVEC DEUX RECETTES SANS ALCOOL

*Martini® Floreale & Martini® Vibrante,
deux nouvelles alternatives qui font de l'aperitivo
un instant sans compromis sur le goût*

MARTINI® FLOREALE et MARTINI® VIBRANTE, deux nouvelles alternatives qui font de l'Aperitivo un instant sans compromis sur le goût.

Il y a peu, choisir une boisson sans alcool se résumait à siroter une eau gazeuse, un soda, un jus ou un mocktail. MARTINI®, propose désormais une alternative authentique à l'apéritif alcoolisé à déguster à l'Aperitivo, ce moment de consommation unique typiquement italien qui mêle boisson, gastronomie, culture et retrouvailles conviviales. Ainsi, la marque emblématique de l'Aperitivo*, lance le tout premier apéritif sans alcool, à base de vins, MARTINI® L'APERITIVO SANS ALCOOL*.

Les recettes *healthy* se multiplient sur la toile, les écrits sur la nécessité de réduire sa consommation de sucres, de viandes, de produits laitiers fleurissent dans les kiosques et les librairies, et depuis quelques temps notamment avec la montée en puissance du *Dry January*, la volonté de réduire sa consommation d'alcool gagne les Français. Notamment, l'offre sans alcool qui étoffe les cartes cocktails des bars les plus prestigieux, prouve qu'une consommation réfléchie est bel et bien au cœur des préoccupations.

Pour répondre à cette demande croissante, MARTINI® a mis à profit ses 150 ans d'expertise dans le vin et la maîtrise des herbes aromatiques. Sans aucun compromis sur le goût, les deux nouvelles références offrent un choix idéal pour un Aperitivo Sans Alcool.

* Observatoire de l'Aperitivo MARTINI®, 2019



1. MARTINI® SANS ALCOOL VIBRANTE

Un subtil équilibre de bergamote et d'orange pour un apéritif fruité.

2. MARTINI® SANS ALCOOL FLOREALE

À base de délicate camomille romaine et d'essences de plantes aromatiques pour une dégustation aux notes herbacées

UN APÉRITIF

dans la tendance

Le sans alcool n'est pas pour autant synonyme de restriction. Les consommateurs ne veulent pas avoir l'impression de passer à côté d'un moment aperitivo lorsqu'ils font le choix d'une **consommation réfléchie**. Ainsi, la marque italienne souhaite appliquer toute son expertise au service d'un Aperitivo Sans Alcool, au plus proche des tendances.

Dès le mois d'avril, MARTINI® se positionne comme la marque qui offre le choix, en rendant disponibles à tous :

MARTINI® FLOREALE SANS ALCOOL

à base de délicate camomille romaine et d'essences de plantes aromatiques pour une dégustation aux notes herbacées.

MARTINI® VIBRANTE SANS ALCOOL

un subtil équilibre de bergamote et d'orange pour un apéritif fruité.

IVANO TONUTTI

Maître herboriste de MARTINI® explique :



EN TANT QUE PIONNIERS DES VERMOUTHS, IL Y A PRÈS DE 150 ANS, NOUS AVONS MIS À PROFIT NOTRE EXPERTISE ET NOTRE STYLE ITALIEN DISTINCTIF, POUR RÉINVENTER L'APERITIVO. AVEC MARTINI® VIBRANTE SANS ALCOOL ET MARTINI® FLOREALE SANS ALCOOL, NOUS AVONS VOULU CRÉER DES BOISSONS DÉLICIEUSES ET COMPLEXES QUI CONSERVENT L'ESSENCE DE NOS VERMOUTHS, MÊME EN RETIRANT L'ALCOOL.



Bepe Musso, Maître blender MARTINI® reprend : « Nous avons sélectionné des ingrédients de qualité - vins, plantes et herbes. Nous retirons soigneusement l'alcool du vin avant d'y ajouter les plantes et les herbes pour en préserver l'arôme et le goût si authentiques. **Le résultat est incontestablement MARTINI®, mais sans alcool.** »

Pour leur fabrication, **les mêmes vins que ceux des vermouths classiques sont utilisés**. La désalcoolisation est rendue possible grâce à l'utilisation d'une colonne de distillation de 20m de haut munie d'un aspirateur interne. Le vin est chauffé à 32-35°C et l'alcool est évaporé par aspiration. Cette chaleur peu élevée permet de **conserver toutes les qualités organoleptiques de chaque vin**.

Après distillation, le produit final ainsi **désalcoolisé**, est naturellement infusé avec une sélection de plantes aromatiques sélectionnées par Ivano Tonutti, le Maître herboriste de la maque.

Le résultat est un apéritif à base de vins désalcoolisés tout en finesse, aux saveurs 100% naturelles.

POUR PROFITER PLEINEMENT

DE LA RICHE PALETTE AROMATIQUE DE CES DEUX CRÉATIONS,
LA MEILLEURE DÉCOUVERTE SERA LE COCKTAIL MARTINI®
SANS ALCOOL & TONIC.

MARTINI® OFFRE LE CHOIX AVEC DEUX RECETTES SANS ALCOOL :



MARTINI® a ainsi créé une nouvelle alternative à l'heure de l'apéritif, **deux boissons aux saveurs raffinées, à base de vin**, issue de son savoir-faire unique. Avec MARTINI® L'APERITIVO SANS ALCOOL, **un plus grand choix s'offre aux amateurs** quand sonne l'heure de l'Aperitivo.

Dans un verre ballon, sur une généreuse dose de glace, verser Martini® Vibrante ou Martini® Floreale, puis ajouter le tonic.

À déguster en cocktail ou pur sur glace.

1. MARTINI® FLOREALE SANS ALCOOL

Prix conseillé 9,49 €, disponible en GMS dès le mois d'avril

2. MARTINI® VIBRANTE SANS ALCOOL

Prix conseillé 9,49 €, disponible en GMS dès le mois d'avril



À PROPOS DE MARTINI® L'APERITIVO SANS ALCOOL

MARTINI® L'Aperitivo Sans Alcool est une gamme premium d'apéritif à base de vins désalcoolisés, conçue pour les moments où l'on choisit de ne pas boire d'alcool tout en souhaitant profiter d'une expérience cocktail raffinée. Pour leur fabrication, **les mêmes vins que ceux des vermouths classiques sont utilisés**. La désalcoolisation est rendue possible grâce à l'utilisation d'une colonne de distillation de 20m de haut munie d'un aspirateur interne. Le vin est chauffé à 32-35°C et l'alcool est évaporé par aspiration. Cette chaleur peu élevée permet de **conserver toutes les qualités organoleptique** de chaque vin. Après distillation, le produit final ainsi **désalcoolisé**, est naturellement assemblé avec des extraits de plantes aromatiques, individuellement sélectionnées par Ivano Tonutti, notre maître herboriste. Le résultat est **un apéritif à base de vin non alcoolisé tout en finesse, aux saveurs 100% naturelles**.

À PROPOS DE MARTINI®

Parmi les marques les plus incontournables du monde, MARTINI® est le leader sur le marché dans la production d'apéritifs italiens et de vins pétillants. Vainqueur de nombreux prix, avec un goût à la fois amer et doux, MARTINI® est le résultat d'une recette secrète de plus de 40 espèces de plantes provenant du monde entier. Le portefeuille MARTINI® comprend : MARTINI® Bianco, MARTINI® Rosato, MARTINI® Rosso, MARTINI® Fiero, MARTINI® Extra Dry, MARTINI® Riserva Speciale Rubino, MARTINI® Riserva Speciale Ambrato, MARTINI® Riserva Speciale Bitter, MARTINI® Prosecco d.o.c. et MARTINI® Rosé. Fondée à TURIN en 1863, MARTINI® appartient au groupe BACARDI® depuis 1992.





#MartiniLaperitivoSansAlcool @martini_france

<https://www.martini.com/fr/fr/>

[INSTAGRAM](#)
[YOUTUBE](#)
[FACEBOOK](#)

CONTACTS PRESSE : OGILVY PARIS

Nicolas Fuseau • nicolas.fuseau@ogilvy.com • 06 40 36 54 38
Clara Carvalhais • clara.carvalhais@ogilvy.com • 01 53 23 73 32



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.