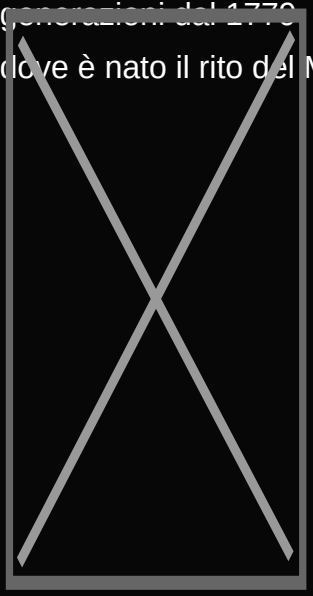
Restyling per Bitter e Mezzoemezzo, l'aperitivo secondo Nardini

nardini-067658f8

Distilleria Nardini svela il nuovo restyling dei propri aperitivi **Bitter Nardini e Mezzoemezzo** per dare inizio alla stagione per eccellenza dedicata agli aperitivi. Una nuova immagine che ne rinnova la contemporaneità senza tradire l’heritage che contraddistingue la distilleria più antica d’Italia.

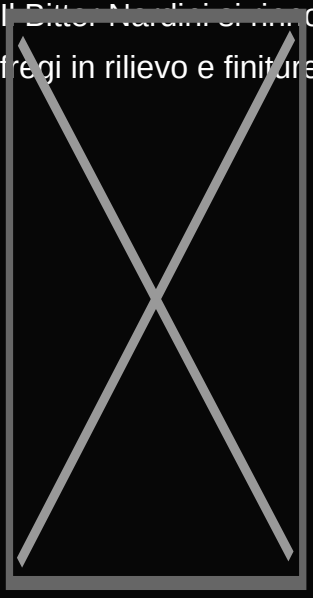
Il momento dell’happy hour si è ormai consolidato come rituale e simbolo della convivialità italiana, un appuntamento irrinunciabile anche oggi, nel pieno rispetto delle norme anti Covid-19. Nardini ha contribuito, soprattutto localmente, all’affermazione di tale momento, proponendo da quasi un secolo i propri aperitivi sul Ponte di Bassano, luogo iconico e monumento nazionale, che accoglie e unisce generazioni dal 1779. Un luogo che profuma di storia, punto di ritrovo di residenti e turisti, il luogo dove è nato il rito del Mezzoemezzo, diventato un cult fino ad imporsi a livello nazionale.



Il nuovo look della bottiglia del Mezzoemezzo propone un logo moderno, contemporaneo, con texture tattile che combina il rosso e l’argento metallizzato. Non manca, ovviamente, l’accenno al Ponte, dove tutto ebbe inizio.

Un mix di sentori di agrumi e note vegetali, un inconfondibile retrogusto di rabarbaro. **La ricetta per un Mezzoemezzo perfetto?** Mezzoemezzo ghiacciato, seltz, scorzetta di limone oppure, per una bevuta più lunga, nella versione “On the rocks” che prevede l’aggiunta di ghiaccio alla ricetta originale.

Il Bitter Nardini si rinnova con una nuova unica e caratterizzante etichetta ottagonale, decorata con fregi in rilievo e finiture in lamina argento che conferiscono alla bottiglia modernità, stile ed eleganza.



Una storica ricetta ed una nuova identità, un restyling di grande impatto che evolve l’immagine in chiave di personalità e linguaggio: l’affermazione del prodotto in stile vintage, il recupero dell’autenticità attraverso un ritorno al passato, con uno sguardo rivolto al futuro. Bitter Nardini è incredibilmente delicato e perfetto per la preparazione dei grandi classici dell’aperitivo come **Spritz, Americano e Negroni**. Con note di arancio, assenzio romano e radice di genziana, si conferma un liquore dal gusto contemporaneo che ha saputo mantenere inalterato il fascino della tradizione e della ricetta Nardini.

“Da sempre gli aperitivi Nardini sono sinonimo di qualità e di tradizione e con questo restyling abbiamo rinnovato la loro contemporaneità mettendone ancor più in evidenza i valori e l’heritage della più antica distilleria d’Italia. Il trend degli aperitivi registra da anni crescite importanti incontrando sempre più le tendenze di gusto dei consumatori. Con questo progetto puntiamo a rafforzare la nostra penetrazione nel mercato con un’alternativa di qualità e credibile, come il nostro Mezzoemezzo, che cresce ogni anno in maniera importante e rappresenta una piacevole alternativa allo spritz”, commenta **Giacomo Chiarion Casoni**, Marketing Manager di Distilleria Nardini.

Questo rinnovamento è l’occasione per esprimere la forte personalità e raffinatezza di Nardini, attraverso un equilibrio di elementi che, coniugando la tradizione con uno stile contemporaneo e attuale, rappresenta al meglio l’evoluzione del mercato e i gusti dei nuovi consumatori. Bitter Nardini e

Mezzoemezzo sono **disponibili in esclusiva per il canale Horeca**.