Torna il Chinottissimo di Neri

20230124095657gamma-91d677b9

Neri riporta sotto le luci dei riflettori **il ChinottISSIMO**, bevanda ideata durante gli anni del primo dopoguerra dall'allora trentenne Pietro Neri. Si trattò quasi di una sfida contro l'imperversare delle bibite americane che stavano inebriando gli italiani in un Paese desideroso di un ritorno alla normalità, ma non fu una banale imitazione anzi, quello di Neri era un **prodotto dalla precisa identità**, deciso, agrumato e arricchito da ben 53 erbe ed estratto di ginseng che lo rendono ancora oggi inimitabile.

Preservato da Simone Neri, nipote di Pietro e **custode della ricetta originale segreta** che consente di poter gustare a oltre 70 anni di distanza quel preciso mix di aromi che conferisce alla bevanda una piena riconoscibilità, **il ChinottISSIMO ritorna ad affascinare il pubblico italiano e internazionale.**

Il ChinottISSIMO va dunque a sommarsi alla **ricca gamma di bibite marchiate Neri**: da **AranciSSIMA**, con succo di arance rosse Sanguinelle a **LimonISSIMO** con succo di limone calabrese, da **SpumISSIMA** a **GassosISSIMA** che riprendono le toniche che hanno scritto la storia del bere italiano degli ultimi 70 anni.

L’esperienza maturata nel tempo e la voglia di sperimentare ha portato Simone Neri anche alla **creazione di una linea di liquori** di carattere, **ideale per una mixology** che punta all’originalità, ma anche alla qualità che si percepisce in ogni creazione.
I liquori artiginali Made in Neri sono un poker d’assi del beverage come Gin, Genziana non filtrata, Genziana elisir d’ambra e Ratafià di amarene. Speziato e morbido, il Neri Dry Gin è frutto di una infusione a freddo che preserva i singoli sapori delle botaniche utilizzate, arricchendo i cocktail di aromi che ne connotano una precisa identità.

Un contrasto ammaliante è quello garantito dalla **Genziana non filtrata**, dove l’assoluta artigianalità lascia al palato tutta la gradevolezza di un gusto dolce e la persistenza di un amaro garbato, ideale per cocktail variegati e decisamente originali. Non da meno l’intenso **Elisir d’ambra**, dove la radice di genziana rilascia un vivace retrogusto che denuncia una qualità data dalla natura e della lavorazione artigianale della radice di Genziana.

Dolce e fruttata come una carezza si presenta all’assaggio la Ratafià di amarene di Montepulciano d’Abruzzo, delicata ed estremamente gradevole anche a un pubblico femminile o a palati in cerca di morbide percezioni dolci, rigorosamente naturali e che invitano al consumo come un richiamo irresistibile, sorso dopo sorso. Un componente prezioso per cocktail armonici e vellutati, perfetti per un momento conviviale.