

NIO, i cocktail pronti all'uso che cambieranno le abitudini di consumo

nio-manhattan-9793ad76

I **cocktail** diventeranno il nuovo modo di bere social. È la scommessa di **NIO**, acronimo di **Needs Ice Only**, start up italiana nata da un gruppo di giovani e visionari imprenditori che hanno deciso di stravolgere le abitudini di consumo degli alcolici, rendendo accessibile a tutti un cocktail perfetto che può essere bevuto in ogni luogo e in ogni occasione.



Con i cocktail NIO è possibile godersi un Manhattan, un

Vodka sour o una delle altre otto proposte di questa prima collezione in modo nuovo, in ogni luogo e in ogni occasione. Sono preparati da un mixologist professionista con spirits di prima qualità e **basta versarli in un tumbler pieno di ghiaccio**: a casa, in barca, da soli o insieme agli amici, danno un tocco sofisticato a ogni occasione di incontro. **Whiskey sour, Margarita, Gin sour, Negroni, Vodka sour, Manhattan, Daiquiri, Milano-Torino, Gimlet, Boulevardier** sono le prime 10 proposte formate NIO. Rigorosamente Made in Italy, sono realizzati senza l'aggiunta di alcun conservante, additivo o agente chimico. L'innovativo processo di confezionamento brevettato e le caratteristiche del prodotto permettono di mantenerlo inalterato nel tempo anche a temperatura ambiente.

La proposta di NIO Cocktails si inserisce in un fenomeno di lifestyle contemporaneo: il rituale della convivialità universalmente diffuso, dello stare insieme, dall'aperitivo al dopo cena. Ora la scelta per una serata con gli amici offre nuove alternative perché **con NIO diventiamo tutti esperti bartender**: si agita la confezione, si strappa l'angolo pretagliato e si versa il contenuto in un bicchiere pieno di ghiaccio. Il segreto della qualità dei cocktail NIO – unici al mondo – sta nella selezione degli ingredienti e nell'innovazione del packaging brevettato: **una busta in plastica alimentare contiene l'alcolico sigillato e inalterabile**. La confezione esterna in carta – iconica e riconoscibile, chiamata skin – racconta la storia del cocktail. I due elementi che compongono la confezione sono facilmente separabili e riciclabili e occupano lo spazio di un cd.

“Con NIO cambieremo la cultura del bere social in tutto il mondo. – annuncia **Luca Quagliano**, ideatore e co-fondatore di NIO Cocktails –. Diventeranno un'alternativa alla bottiglia di vino portata a cena, all'amaro a fine pasto, alla birra a casa tra amici o anche semplicemente un regalo originale. In più, l'innovazione tecnologica studiata per il packaging supera le criticità di fragilità e peso del vetro, semplificandone il trasporto”.

I cocktail NIO sono **perfetti per eventi aziendali e privati e per il mondo della ristorazione, dei catering e degli hotel**: “In questi mesi di testing abbiamo visto che NIO è la soluzione in situazioni in cui avere un barman e una drinklist fornita non è conveniente ma si vuole comunque stupire i propri ospiti. È un prodotto utilizzabile anche come gadget dalle aziende che cercano costantemente soluzioni innovative e personalizzabili”. I cocktail NIO sono in vendita solo online sul sito www.nio-cocktails.com, al prezzo di **4,50 euro l'uno**, disponibili in pack da 5 o 10 pezzi confezionati in un espositore comodo anche da regalare. La consegna avviene in 48 ore in tutta Italia. Per chi un cocktail se lo volesse godere subito, solo sul territorio di Milano NIO è acquistabile tramite winelivery.com (sito o app), e viene consegnato in meno di 30 minuti con ghiaccio e bicchieri.