Teodoro Negro-Ni, la rivisitazione del cocktail più venduto al mondo

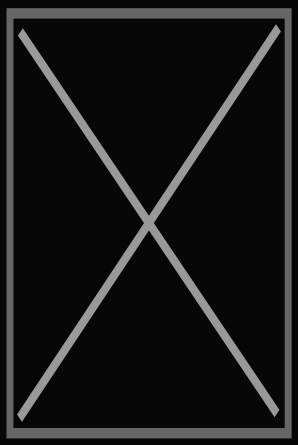
teodoro-negro-ni-a-c65d5146

Al primo posto tra i cocktail più venduti al mondo c'è una preparazione che parla italiano: secondo la classifica annuale della rivista "Drinks International" il Negroni è infatti il cocktail più servito al mondo.

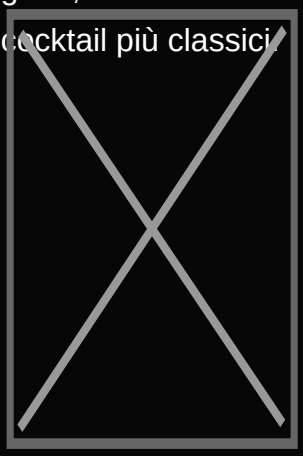
Le Cantine Toso propongono questo grande classico, la cui ricetta nasce a Firenze più di 100 anni fa, in una **versione inedita** che valorizza tanto la ricetta originale quanto gli ingredienti d'eccezione utilizzati.

Teodoro Negro-Ni di Gianluca Amoni è la rivisitazione del grande cocktail che conquista al primo sorso grazie ai profumi delle Langhe: matrimonio tra Gamondi e Toccasana, due eccellenze piemontesi recuperate dalle Cantine Toso, questo cocktail sprigiona un gusto unico dal sapore amaricante.

Teodoro Negro-Ni di Gianluca Amoni
6 cl Bitter Gamondi
6 cl Amaro Toccasana
3 cl London dry gin
Metodo: build
Bicchiere: old fashioned
Garnish: spicchio d'arancia



Protagonista del cocktail è l’**Amaro Toccasana** di Teodoro Negro: dal profumo inconfondibile e dal sapore che racchiude tutte le 37 erbe che lo compongono, è l’amaro delle Langhe per eccellenza. Riportato in auge dalla famiglia Toso, la cui storia si intreccia da oltre 100 anni alla tradizione del vino piemontese, l’Amaro Toccasana di Teodoro Negro si presta ad aprire e a chiudere i momenti di convivialità a tavola. Intensamente **aromatico ed equilibrato al gusto**, alterna calde sensazioni a un piacevole retrogusto amarognolo e con il suo modesto contenuto alcolico, solo 21 gradi, rivela una moderna attitudine al bere miscelato, arricchendo con la sua nota amaricante anche i cocktail più classici.



Accanto alle note inconfondibili dell’Amaro Toccasana, **Bitter Gamondi**: l’aperitivo intenso e tradizionalmente amaro che nasce dall’infusione di erbe e piante aromatiche ed è un **must della mixology**. Dal colore rosso profondo e dall’aroma forte e deciso, in bocca è secco e decisamente amaricante. Bitter Gamondi è un prodotto indispensabile per realizzare dei must come Americano e Negroni grazie alla sua composizione: cortecce, genziana, assenzio, china, aloe del Capo e rabarbaro a cui si aggiunge la nota agrumata dovuta all’infusione di scorze d’arancia dolce e amara. Da gustare con ghiaccio, è eccellente se servito liscio, on the rocks o come base per cocktail straordinari.