

Montenegro a Venezia con Vermiglio, il signature cocktail dedicato al film di Maura Delpero



Nei giorni del Festival del Cinema di Venezia, **Gruppo Montenegro** e il brand del suo portfolio, **Select**, sostengono la settima arte fornendo un contributo alla realizzazione di uno dei cinque film italiani presentati in questa edizione ossia Vermiglio della regista Maura Delpero. Ma non è tutto: Gruppo Montenegro dedica all'evento, a Venezia e più in generale al cinema, un **nuovo signature cocktail**, Vermiglio appunto, **realizzato da Rudi Carraro**, global brand ambassador di Gruppo Montenegro con una base di [Select Aperitivo](#).

Il nome del cocktail riprende il titolo del film, una storia familiare ambientata proprio a Vermiglio, paese d'origine della famiglia della regista, durante l'ultimo anno della Seconda guerra mondiale. L'anteprima del film ha visto a seguire un **momento di degustazione** presso Ca' Select, luogo esperienziale nato all'interno di un ex laboratorio industriale nel sestiere di Cannaregio e che si offre alla città di Venezia per attività culturali ed eventi.

«Il titolo del film rimanda a una località ma anche a quel colore rosso unico e inconfondibile, tipico di Select Aperitivo: partendo da questa suggestione, abbiamo creato il cocktail Vermiglio per celebrare questo legame unico» spiega **Alessandro Soleschi**, group director of marketing spirits di Gruppo Montenegro. Che aggiunge: «Il sostegno offerto alla produzione si traduce anche in **un'attività di product placement** nella pellicola di Maura Delpero, uno dei cinque film italiani in concorso».

Dopo Venezia infatti il film - prima della distribuzione ufficiale - farà tappa in **anteprima anche in altre città d'Italia** con le proiezioni seguite da un momento di degustazione del nuovo signature cocktail Vermiglio.

COCKTAIL VERMIGLIO, LA RICETTA

Ingredienti:

3 cl Select Aperitivo

2 cl Edgar Sopper Gin

3 cl Hibiscus Vermouth Dry

1 cl soluzione citrica

1 cl Amaro Montenegro