



LA NOTIZIA IN BREVE

Con Simone Neri torna a brillare il gusto tutto italiano del Chinotto. Erede e custode della tradizione e dell'inventiva del nonno Pietro, oggi le 53 erbe e l'estratto di Ginseng rivivono nel ChinottISSIMO, l'unica bevanda al chinotto originale che dal 1949 è frutto di una ricetta segreta e inimitabile. Accanto a questa delizia, la gamma delle bevande, degli amari e degli spirits, per un consumo adatto a ogni orario, occasione e palato, nel segno di un 100% made in Italy di qualità.

UNA STORIA CHE RIVIVE A OGNI ASSAGGIO

Un'azienda dalle antiche e salde origini che si lancia verso il futuro. Con PNeri rivive la grande tradizione del bere italiano, nelle bibite come negli amari, fino alle toniche, conquistando i palati più classici e quelli alla ricerca di un gusto inimitabile, originale come la sua ricetta segreta

Tanti gli epiteti con cui è stato chiamato e grande la fama che l'ha accompagnato fin dal 1949 quando il giovane Pietro Neri decise di lanciare **una bibita tutta italiana, il Chinotto**. Un successo che ha visto crescere la fama del prodotto e del suo inventore, custode di **una ricetta segreta che ancora oggi viene gelosamente preservata dal nipote Simone Neri**.

Dalla celebre bibita scura agli amari, fino alle toniche e alla mixology, il chinotto rimane un pezzo di storia e un vanto nazionale **che ancora oggi stupisce i palati abituati ai gusti più classici al pari di quelli in cerca di aromi inediti ed estremamente contemporanei**.

Oggi l'azienda PNeri riporta sotto le luci dei riflettori un orgoglio italiano che dalle solide radici su cui si fonda, punta a un mercato internazionale in cui da **oltre mezzo secolo è una celebrità, con una gamma di prodotti estremamente variegata, ma con un unico comune denominatore, l'essere 100% Made in Italy**.

ChinottISSIMO, un piacere lungo oltre 70 anni

Erano gli anni del primo dopoguerra quando il trentenne Pietro Neri decise di creare una bevanda tutta italiana. Una vera sfida, nell'imperversare di bibite americane che con le loro bollicine inebriavano gli Italiani in un Paese desideroso di un ritorno alla normalità. Non un'imitazione, ma anzi **un prodotto dalla precisa identità, deciso, agrumato e arricchito da ben 53 erbe ed estratto di ginseng che lo rendono un prodotto inimitabile ancora oggi, 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**.



Icona di stile e distintivo nella scelta, **oggi la bevanda ritorna ad affascinare il pubblico italiano e internazionale con il marchio ChinottISSIMO, l'unico vero Chinotto 100% Made in Italy, ideato e prodotto in Italia**, frutto della geniale intuizione del suo inventore e patrimonio di una famiglia che ancora ne porta avanti la tradizione.

Le bibite, superlative nel nome e nel gusto

Ad accomunare questa gamma di bibite 100% italiane non è solo il superlativo nel nome, ma anche nella **qualità degli ingredienti e nella ricetta esclusiva, grazie alla formula di Simone Neri che conferisce una precisa identità a ogni referenza**. 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, fino all'inconfondibile **ChinottISSIMO** alle erbe ed estratto di Ginseng, vera icona delle bollicine analcoliche italiane. **La semplicità degli ingredienti è essa stessa la testimonianza di prodotti veri, naturali**, capaci di attraversare i decenni e stupire a qualsiasi età, per **un tuffo nei ricordi di un tempo lontano, ma con tutta l'attualità di palati giovani** e alla ricerca di un'esperienza sensoriale ad alto valore aggiunto.



COMUNICATO STAMPA

Gli amari, un tritico di elisir di ieri e di oggi

L'unicità di un amaro al chinotto si fa in 3 quando si parla di **Amaro Neri l'unico al chinotto**. Perché dalla creatività e la voglia di sperimentare di una sorta di moderno alchimista nasce **una gamma completa** per un piacere unico, come lo è la sua genesi. L'**Amaro Neri al chinotto** è frutto di una ricerca delle **migliori erbe di montagna**, con un'artigianalità che prevede ancora oggi una **raccolta manuale** nel Parco Nazionale d'Abruzzo. Le botaniche incontrano il chinotto nella formula segreta di cui Simone Neri è l'unico detentore e custode, il solo a poter presentare, di anno in anno, un prodotto straordinario nella sua ricchezza organolettica. **Il n.1, nella sua purezza e base per il n.2 l'Amaro Neri al chinotto e menta selvatica**, un abbraccio di aromi che si sprigiona dal **conubio perfetto delle erbe montane e tutta la freschezza della menta raccolta in quota**. Una scarica di piacere gustolfattivo che rapisce fin dal versare nel bicchiere questo concentrato di natura. Per chi ama prendersi momenti eccezionali, dove il tempo si ferma e ci si lascia immergere in un'atmosfera fuori dal tempo c'è il **n.3, l'Amaro Neri al chinotto fortemente amaro**, dove **la minore quantità di zucchero lascia spazio a una maggiore concentrazione di chinotto e alle erbe infuse e lasciate a decantare** per dar vita a una fusione di aromi ancor più intensa e avvolgente.



Spirits ad alta gradazione di originalità

L'esperienza maturata nel tempo e la voglia di sperimentare ha portato Simone Neri 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 artigianali 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.



Pneri è l'erede dell'azienda fondata da Pietro Neri nel 1949 e che fino alla fine degli anni '60 ha commercializzato il primo chinotto italiano. Dopo la vendita dell'azienda, dello stabilimento e del marchio, la ricetta originale dei prodotti rimane ancora un segreto di famiglia gelosamente custodito dal nipote Simone Neri, titolare della società Pneri, riproposta a livello internazionale esattamente come una volta, una vera e propria miscela di chinotto, ma con elementi innovativi aggiunti alla ricetta classica. Simone, infatti, sotto la supervisione di nonno Pietro, ha sperimentato e aggiunto alla sua "famosa ricetta millenaria" ben 53 estratti ufficiali per creare Chinottissimo. I valori aziendali si fondano su qualità, tradizione, distintività e legame con il territorio, nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

Pneri Srl - Via Lusitania, 4 - 00183 Roma - www.chinottissimo.com