



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Chinottissimo P. Neri protagonista alla 55ª edizione del Vinitaly. L'azienda fondata da Pietro Neri e oggi guidata dal nipote Simone, porterà alla fiera la gamma completa dei propri spirits e soft drink. Una partecipazione importante per lo sviluppo del brand che vede nella mixology un nuovo interlocutore per crescere, diffondere i propri valori e la propria presenza in tutta Italia.

L'ITALIANITÀ DI CHINOTTISSIMO P. NERI AL VINITALY

La storica azienda italiana che nel dopoguerra inventò e fece conoscere al mondo il Chinotto porterà a Verona la propria gamma di prodotti: referenze che catturano l'interesse del consumatore grazie a qualità e materie 100% naturali e che allo stesso tempo si pongono come ottima base per la mixology e la creazione di cocktail d'autore.

Spirits e soft drink che esaltano la tradizione e sono lo specchio di un pezzo di storia italiana. Stiamo parlando della famiglia dei prodotti di **Chinottissimo P. Neri** che dal 2 al 5 aprile sarà protagonista alla 55ª edizione del **Vinitaly**, il salone internazionale dedicato al vino e ai distillati. Un palcoscenico importante per l'azienda di Roma che nel 1949 fece conoscere al mondo il Chinotto lanciando sul mercato un prodotto iconico e che oggi rivive con il marchio Chinottissimo, pura espressione di artigianalità e Made in Italy.



L'azienda guidata da Simone Neri, nipote del fondatore Pietro Neri, parteciperà alla kermesse attraverso una doppia presenza: **presso lo stand B12 del Sol&Agrifood insieme a Regione Lazio e Lazio Innova e ancora presso lo stand di Maia Wine (Pad5 – stand E6), nuova espressione della spumantistica italiana.** In entrambi i casi il visitatore avrà la possibilità di conoscere da vicino e degustare l'ampia gamma di referenze con le quali il brand sta presidiando il mercato degli spirits e dei soft drink attraverso una proposta che mescola innovazione, tradizione e italianità.

Oltre all'inconfondibile **Chinottissimo**, prodotto deciso, agrumato e arricchito da ben 53 erbe officinali ci saranno anche altri soft drink caratterizzati da una precisa identità: **ArancISSIMA**, con succo di arance rosse Sanguinelle, **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. **Prodotti veri e naturali**, capaci di attraversare i decenni e stupire a qualsiasi età.

A partire dall'anno scorso la mixology ha avuto un importante spazio all'interno del Vinitaly e quest'anno non sarà da meno. Per questa ragione i fari saranno puntati anche su tutti quei prodotti che possono accendere la fantasia dei bartender aiutandoli a trovare nuove soluzioni per i loro cocktail. Da questo punto di vista Chinottissimo potrà dare il suo contributo con il suo **trattico di Amari** (Amaro Neri al chinotto, Amaro Neri al chinotto e menta selvatica, Amaro Neri al chinotto fortemente amaro) e l'**interessante poker di liquori** che comprende Gin, Genziana non filtrata, Genziana elisir d'ambra e Ratafià di amarene.





COMUNICATO STAMPA

“Siamo entusiasti della partecipazione al Vinitaly – commenta Simone Neri, Ceo dell’azienda – poiché rappresenta una piazza privilegiata dove incontrare nuove realtà e creare partnership. ChinottISSIMO vuole essere un ambasciatore del made in Italy e in questa sua avventura desidera coinvolgere realtà simili che ne condividono qualità e valori. Per questo motivo abbiamo deciso di partecipare insieme a Maia Wine avviando una collaborazione che siamo certi darà risultati interessanti”. E un primo assaggio sarà già possibile sperimentarlo durante la fiera e in particolar modo nella serata del **2 aprile** presso **il Caffè Dante di piazza dei Signori di Verona**. In occasione dell’esclusivo cocktail party organizzato dal circuito The Italian Good Living e da Bentley, ChinottISSIMO delizierà gli ospiti con alcune proposte della propria drink list: creazioni d’autore che valorizzano la storia e i prodotti della gamma di Chinottissimo P.Neri.



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 in-novativi aggiunti alla ricetta classica. Simone, infatti, sotto la supervisione di nonno Pietro, ha sperimentato e aggiunto alla sua “famosa ricetta millenaria” ben 53 estratti officinali 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