



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Un autunno da protagonista per ChinottISSIMO. Con Simone Neri torna a brillare il gusto tutto italiano del Chinotto all'Anuga di Colonia come ambasciatore del gusto Made in Italy. L'unica bevanda al chinotto originale che dal 1949, frutto di una ricetta segreta e inimitabile, è pronta per stupire i visitatori dal 7 all'11 ottobre allo stand Hall 7.1 stand B038/C039.

CHINOTTISSIMO IN GERMANIA DA PROTAGONISTA DEL CIRCUITO INTERNAZIONALE DEL FOOD&BEVERAGE

All'Anuga di Colonia l'azienda PNeri è pronta a conquistare buyer e consumatori di tutto il mondo con la grande tradizione del bere italiano, nelle bibite come negli amari. Appuntamento dal 7 all'11 ottobre allo stand Hall 7.1 stand B038/C039 per stupire i palati più classici e quelli alla ricerca di un gusto inimitabile, originale come la sua ricetta segreta.

Chinottissimo conferma la propria presenza in uno dei più importanti eventi food&beverage del panorama internazionale. **Dal 7 all'11 ottobre** sarà a **Colonia** per partecipare ad **Anuga**, appuntamento di livello mondiale che riunisce i principali player dell'industria alimentare e delle bevande.

Una tappa importante che si inserisce in un momento di crescita e sviluppo per la storica azienda PNeri impegnata a riportare 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**.

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**.

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. Frutto di una ricetta segreta che ancora oggi viene gelosamente preservata dal nipote **Simone Neri** proprio ad



Anuga potrà far degustare tutta la qualità di un grande prodotto italiano.

ChinottISSIMO, un piacere lungo oltre 70 anni si presenta come un prodotto dalla precisa identità, deciso, agrumato e arricchito da ben 53 erbe che lo rendono un prodotto inimitabile ancora oggi, preservato da Simone Neri, nipote del suo inventore 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 internazionale con il marchio ChinottISSIMO, l'unico vero Chinotto 100% Made in Neri, ideato e prodotto in Italia.**





COMUNICATO STAMPA

Altre delizie Made in PNeri: 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 la **qualità degli ingredienti e la 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**, riprendono le toniche che hanno scritto la storia del bere italiano.



Gli amari, un trittico 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**, grazie a **una gamma completa** per un piacere unico. 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. **L'Amaro Neri al chinotto e menta selvatica sprigiona il connubio perfetto**

delle erbe montane e tutta la freschezza della menta raccolta in quota. Completa il trittico **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

Accanto al chinotto e alle sue declinazioni, PNeri propone **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 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