



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Due cuori e una lattina: arriva Aperotto, l'aperitivo per due, presentato in anteprima a Roma in occasione di Excellence Innovation Food. Nato dalla fusione tra Chinottissimo, la bevanda al chinotto frutto della ricetta segreta di Pietro Neri e l'Amaro Neri al chinotto e menta selvatica. Il packaging evidenzia tutto il carattere della bevanda spiritosa di 7° che con ghiaccio si trasforma in un momento di piacere da condividere o un eccellente componente per una mixology originale.

## CON APEROTTO NASCE L'APERITIVO PER DUE IN LATTINA

*Il chinotto di ChinottISSIMO incontra l'amaro alla menta, per un cocktail originale in packaging di alluminio dallo stile giovane e accattivante. Con l'aggiunta di ghiaccio, il contenuto permette di brindare in coppia con una bevanda tutta italiana*

Due cuori e una lattina... **Chinottissimo**, la bevanda al chinotto dalle antiche e salde origini **guarda al futuro e ai giovani nell'abbraccio con l'Amaro Neri alla menta con Aperotto, un aperitivo tutto italiano** che con l'aggiunta di ghiaccio è **da condividere con un'altra persona** o per raddoppiare il piacere di un gusto unico.

Presentato a Roma, dal 23 al 25 novembre in occasione di Excellence Innovation Food, la kermesse dedicata all'enogastronomia innovativa e di qualità, **Aperotto è un vero concentrato di italianità a 7 gradi contenuto in una lattina colorata** che comunica al primo sguardo l'**originalità del contenuto**. Il colore forte e deciso, infatti, lascia subito intuire **una bevanda spiritosa molto particolare che nasce dalla fusione di due eccellenze**.

**Chinottissimo** è la bibita al chinotto nata da Pietro Neri nel 1949 e ora proposta dal nipote Simone Neri, custode della **ricetta segreta originale oggi gelosamente preservata**, dalla precisa identità, deciso, agrumato e arricchito da ben 53 erbe che lo rendono inimitabile ancora oggi, l'unico vero Chinotto 100% Made in Neri, ideato e prodotto in Italia.

L'Amaro Neri al chinotto e menta selvatica è il **connubio perfetto delle erbe montane e tutta la freschezza della menta raccolta ancora manualmente in quota nel Parco Nazionale d'Abruzzo**, uno dei tre elisir della gamma completa che può vantare anche l'Amaro Neri al chinotto e 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.

**Aperotto è una scarica di piacere gustolfattivo** capace di soddisfare anche i palati più esigenti per la sua **freschezza e pienezza all'assaggio**. Perfetto per un consumo in purezza, è un ottimo supporto **per una mixology che punta all'originalità, ma anche alla qualità 100% Made in Italy**.



*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](http://www.chinottissimo.com)



PRESS OFFICE  
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI

- P. +39.051.4450204 - P. +39.051.6233715 - [press@borderlineagency.com](mailto:press@borderlineagency.com)  
- M. +39.349.6172546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)