

4

SPIRITI X QUATTRO  
VOGLTE DI BERE



NERI



I LIQUORI ARTIGIANALI



# ORIGINALE AL PRIMO SORSO

Utilizziamo le giuste botaniche e una ricetta segreta per creare il nostro classico Neri dry Gin. Un sapore particolare, un carattere morbido, speziato, un viaggio nel bicchiere con personalità. Creato ad infusione a freddo per esaltare i sapori distintivi delle botaniche, offrendo il gusto del tradizionale aroma di ginepro, forte, eccezionale. Molto versatile per creare cocktail celebri e iconici. Perfetto con acqua tonica e uno spicchio di limone.



DRY GIN 1





## NO FILTRI FUORI DAL CORO

Perchè fermarti, scopri il nuovo sapore della Genziana non filtrata. Non solo un liquore ma un vero e proprio tesoro di saperi antichi della montagna. Un intrigante connubio di amaro e morbidezza, perfettamente espresso da Neri in un liquore non filtrato, 100% artigianale, fresco e aromatico, a base di vino bianco Trebbiano d'Abruzzo. Servono quaranta giorni di infusione per trasformare le radici in un sorso squisito, in una nuova esperienza dalle infinite possibilità creative.

**GENZIANA  
NON FILTRATA**

2



## ELISIR D'AMBRA

In ogni piccolo lotto che creiamo, è la nostra maestria a selezionare la migliore radice di Genziana e ad abbracciare l'anima di questo intrigante elisir per garantire che ogni bottiglia sia il giusto tributo alla qualità suprema. Non contiene aromi, ma una grande passione per questa radice dall'intenso gusto amarognolo, un'aroma ancora tutto da scoprire. Questa espressione del bere di Simone Neri bilancia magnificamente l'idea del nuovo e consente alla vivacità della tradizione di esprimersi invitante nel bicchiere.

**GENZIANA** 3



# RATAFIÀ INSOLITO PIACERE

Basta alzare il bicchiere per immergersi nella meraviglia gustativa del liquore Ratafià Neri. Col sapore 100% naturale di amarene e Montepulciano d'Abruzzo, dolce ha un sapore leggero e fruttato. Pax rata fiat ("la pace è fatta") questo è un liquore che sancisce un accordo che riporta armonia. Un bicchiere di augurio e un buon motivo per gustarlo in compagnia.

RATAFIÀ  
AMARENE

4

## DRY GIN

### INGREDIENTI

Acqua, alcool, infuso di bacche di ginepro, cannella, anice, scorze di limone.

### CORPO

Aromatico e molto intenso.

### PROFILO SENSORIALE

Dal gusto unico è ricco di sapori speziati con intenso aroma di ginepro di montagna.

### CONSIGLIO DI SERVIZIO

Servire assoluto, eccezionale nella preparazione dei cocktail, ideale con acqua tonica.



40% vol  
70 cl

## GENZIANA NON FILTRATA

### INGREDIENTI

Vino bianco Trebbiano d'Abruzzo (solfiti), alcool, zucchero, infuso di radice di genziana.

### CORPO

Aromatico e profumato.

### PROFILO SENSORIALE

Liquore dal colore giallo paglierino ha un intenso gusto amarognolo, è il digestivo per definizione.

### CONSIGLIO DI SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, eccellente a fine pasto.



25% vol  
70 cl

## GENZIANA

### INGREDIENTI

Vino bianco Trebbiano d'Abruzzo (solfiti), alcool, zucchero, infuso di radice di genziana.

### CORPO

Aromatico e profumato.

### PROFILO SENSORIALE

Dal colore ambrato ha un forte gusto amarognolo, è il digestivo per definizione.

### CONSIGLIO DI SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, eccellente a fine pasto.

 25% vol  
70 cl

## RATAFIÀ DI AMARENE

### INGREDIENTI

Vino rosso Montepulciano d'Abruzzo (solfiti), alcool, zucchero, amarene.

### CORPO

Fruttato.

### PROFILO SENSORIALE

Delizioso nettare, accompagnato da piccole e gustose amarene, dolce dal sapore leggero e fruttato.

### CONSIGLIO DI SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, ottimo per accompagnare dessert o per guarnire dolci e gelati.

 20% vol  
70 cl



Simone Neri: via dei Laghi 32/E | 00040 Rocca di Papa RM | P.I. IT6108591005

**PER INFO: +39 06 94428713 | +39 392 7581027**