

The image features a glass of Amaro Neri liqueur in the lower right corner, containing a dark liquid and several slices of citrus fruit. The background is a warm, golden-brown color with a subtle floral pattern. On the left side, there are detailed botanical illustrations of various plants, including what appears to be a cinchona branch with its characteristic leaves and flowers. The overall aesthetic is classic and elegant, typical of traditional Italian liqueur branding.

Amaro Neri

AMARO NERI

3

UNICO. AL CHINOTTO



AMARO Neri

**I migliori amari creati dall'arte
della sperimentazione del Maestro Simone Neri,
per ridefinire i momenti di gusto e creare
③ nuove e straordinarie esperienze di piacere**



MILLESIMATO

servono erbe e chinotto per fare Neri. E che erbe!

L'attenzione che mettiamo nel fare il nostro Amaro inizia dal lavorare con le nostre mani. Ogni pianta, necessaria per l'Amaro Neri è scelta tra mille altre piante, erbe di montagna che nascono a 1500 metri di altezza, nel Parco Nazionale D'Abruzzo, raccolte a mano. Perché la sua formula segreta solo con queste erbe e l'infuso di chinotto, può liberare l'assoluto piacere di un sorso mitico. È un lavoro duro, a cui dedicare tempo ma le cose migliori non si ottengono facilmente.

AMARO NERI ①



CHINOTTO E MENTA

sole, vento e aria

Questo Amaro non sarebbe così prezioso senza la ricetta originale di Simone Neri. Lui ha trovato la proporzione perfetta tra chinotto, erbe di montagna e menta selvatica per un infuso unico dal gusto fresco e rotondo, un piacere che apre la mente verso nuovi orizzonti.

Non è una questione di gusto, Amaro Neri Menta è uno stile di bere.

AMARO NERI **2**



CHINOTTO FORTEMENTE AMARO

solo tempo e madre natura

Tra le piante di montagna non c'è fretta, una volta selezionate, vengono sapientemente infuse, lasciate decantare per permettere alle loro essenze di conoscersi e fondersi insieme.

Un Amaro con meno zucchero e più chinotto per creare un'esperienza di straordinaria consistenza e qualità.

AMARO NERI 



TRE SINGLE

**Seducenti, coinvolgenti
riservati a chi sa apprezzare
l'esclusività dei sapori
Non solo liscii
eccezionali nei cocktails**

Amaro Neri al chinotto

VARIETÀ

Infuso di erbe selvatiche, infuso di chinotto 3%.

COLORE

Bruno intenso con caldi riflessi aranciati.

CORPO

Ricco, aromatico e molto intenso

PROFILO SENSORIALE

Equilibrato e complesso, dal sapore unico è ricco di sensazioni con retrogusto amaro tipico del chinotto.

CONSIGLIO DI SERVIZIO

Servire ghiacciato, eccezionale nella preparazione dei cocktail.

Amaro Neri al chinotto e menta selvatica

VARIETÀ

Infuso di erbe selvatiche, menta selvatica, infuso di chinotto 3%.

COLORE

Brunito con riflessi verde menta.

CORPO

Ricco, aromatico e molto intenso.

PROFILO SENSORIALE

Equilibrato e complesso, dal sapore unico è ricco di sensazioni con retrogusto amaro tipico del chinotto e la freschezza tipica della menta.

CONSIGLIO DI SERVIZIO

Servire ghiacciato, eccezionale nella preparazione dei cocktail.

Amaro Neri al chinotto fortemente amaro

VARIETÀ

Infuso di erbe selvatiche, infuso di chinotto 5%.

COLORE

Buono intenso con caldi riflessi aranciati.

CORPO

Ricco, aromatico e molto intenso.

PROFILO SENSORIALE

Equilibrato e complesso, dal sapore unico è ricco di sensazioni con retrogusto fortemente amaro tipico del chinotto.

CONSIGLIO DI SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, eccezionale nella preparazione dei cocktail.



35% 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