



## LA NOTIZIA IN BREVE

ChinottISSIMO rende frizzante il web con il nuovo sito internet [www.chinottissimo.com](http://www.chinottissimo.com), per far brillare il gusto tutto italiano del Chinotto, grazie a Simone Neri, erede e custode della tradizione e dell'inventiva del nonno Pietro. Un viaggio nella storia e nella tradizione, ma proiettato verso il futuro, grazie a una struttura e una veste grafica che rispondono con efficacia alle necessità e agli interessi dei differenti target dell'azienda produttrice PNERI. On line ChinottISSIMO, l'unica bevanda al chinotto originale che dal 1949 è frutto di una ricetta segreta e inimitabile, è accompagnata dalla gamma degli amari e degli spirits, nel segno di un 100% made in Italy di qualità.

## UNA FRIZZANTE PRESENZA ON LINE CON CHINOTTISSIMO

*Una tradizione che parte da lontano e che guarda ai consumi di oggi e di domani con una presenza web che sboccia da solide radici. Su [www.chinottissimo.com](http://www.chinottissimo.com) una user experience emozionante che racconta la storia della famiglia Neri e di un prodotto unico*

Nuova identità digitale per ChinottISSIMO, **la bibita tutta italiana, il Chinotto**, nata nel 1949 dall'inventiva di Pietro Neri e che oggi estende il suo successo anche a livello worldwide grazie al nipote **Simone Neri, custode della ricetta segreta gelosamente preservata**. La piattaforma presenta con efficacia il dna dell'azienda, impegnata a diffondere nel mondo un patrimonio di storia e tradizione, attraverso **l'offerta di prodotti che con autenticità riflettono i sapori che hanno segnato un'epoca**.



Con rinnovata veste grafica, delle vere e proprie **icone del gusto** invitano alla scoperta grazie a una **navigazione smart e intuitiva**, dal **layout chiaro** che conduce l'utente a scegliere ad approfondire il percorso tematico più rispondente alle proprie esigenze. L'intento è di consentire una navigazione in linea con i propri interessi, dialogando così con **pubblico b2c e il target b2b**.

Un'impostazione che riflette i diversi mercati dell'azienda: **il mondo della GDO e dell'Ho.Re.Ca** da una parte e il **consumatore** finale dall'altra. In ogni sezione rimane centrale l'equilibrato dialogo di immagini e parole che accompagnano l'utente in un'esperienza immersiva, dove trova spazio **un prodotto dalla precisa identità, deciso, agrumato e arricchito da ben 53 erbe che lo rendono un prodotto inimitabile ancora oggi**.

ChinottISSIMO è on line in buona compagnia, dal momento che è presente tutta la gamma di soft drinks di alta qualità. Ad accomunare l'ampia offerta di bibite 100% italiane non è solo il superlativo nel nome, ma anche nella **qualità degli ingredienti e nella 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** che riprendono le bevande che hanno scritto la storia del bere italiano degli ultimi 70 anni, fino all'inconfondibile **ChinottISSIMO** alle erbe, vera icona delle bollicine analcoliche italiane. **La semplicità degli ingredienti è essa stessa la testimonianza di prodotti veri, naturali**, capaci di attraversare i decenni e stupire a qualsiasi età, per **un tuffo nei ricordi di un tempo lontano, ma con tutta l'attualità di palati giovani** e alla ricerca di un'esperienza sensoriale ad alto valore aggiunto.





## COMUNICATO STAMPA

Con loro, anche tutta l'unicità di **Amaro Neri**, l'unico al chinotto, presentato al pubblico internazionale nella sua **gamma completa**. È così possibile conoscere l'**Amaro Neri al chinotto**, frutto di una ricerca delle **migliori erbe di montagna**, con un'artigianalità che prevede ancora oggi una **raccolta manuale** nel Parco Nazionale d'Abruzzo. Con lui anche l'**Amaro Neri al chinotto e menta selvatica**, un abbraccio di aromi che si sprigiona

dal **connubio perfetto delle erbe montane e tutta la freschezza della menta raccolta in quota**. Non da meno, 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.



La piattaforma si completa con la **sezione news** per rimanere aggiornati su novità di prodotto e iniziative speciali, come quella rappresentata dai **Cavalieri Neri**. Il **leggendario gusto del Chinottissimo Neri** torna infatti a rivivere in **nuovi cocktails grazie all'estro dei suoi Cavalieri**, barman e bartender d'eccellenza, capaci di raccogliere nelle loro mani un'eredità di gusto preziosa e desiderosi di diventare parte della leggenda attraverso la creazione di nuovi drinks.

Grazie al sito si potrà essere aggiornati sulle tante degustazioni d'autore realizzate in tutta Italia da barman scelti, dove il tempo si ferma e ci si lascia immergere in un'atmosfera fuori dal tempo, anche per merito della **linea di liquori di carattere, ideale per una mixology che punta all'originalità, ma anche alla qualità** che si percepisce in ogni creazione, come **Gin, Genziana non filtrata, Genziana elisir d'ambra e Ratafià di amarene**.

*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)