

ORIGINALE DAL 1885



40 ERBE AROMATICHE



UNICO GRAZIE A 7 NOTE



VERSATILE NEI  
COCKTAIL



AMARO  
**MONTENEGRO**  
— 1885 —

WWW.MONTENEGRO.IT



AMARO  
**MONTENEGRO**  
— 1885 —

DAL 1885,  
ICONA DEL  
SAPORE VERO

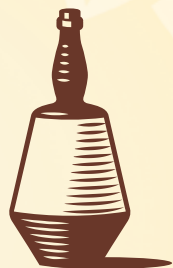


# LA SCOPERTA DEL SAPORE VERO

Amaro Montenegro nasce a **Bologna nel 1885** dal genio ribelle di **Stanislao Cobianchi** in omaggio alla principessa Elena del Montenegro, futura regina d'Italia. D'Annunzio ne tesserà le lodi definendolo "**Liquore delle Virtudi**".

## FORMA ICONICA

Stanislao Cobianchi desidera realizzare una bottiglia inconfondibile quanto l'elisir che contiene. Per questo disegna una **bottiglia iconica** che, pur rinnovandosi negli anni, manterrà sempre lo stesso carattere distintivo: un'ampolla, **evocativa di una "pozione"**, risultato di un'alchimia.



## IL PERCHÉ DI UN NOME



Il nostro Amaro nasce con il nome di **Elisir Lungavita** e ottiene subito notevoli riconoscimenti. Soltanto undici anni dopo, in occasione del matrimonio dell'affascinante principessa **Elena del Montenegro** con il principe Vittorio Emanuele III, Stanislao decide di dedicare il suo elisir a quella regale figura cambiando quindi il nome in **Amaro Montenegro**.



# SAPORE VERO

L'ESPERIENZA SENSORIALE

Colore **ambrato**, aroma **complesso**, gusto piacevolmente **equilibrato** tra note dolci e amare.

## COLORE

**Ambrato e luminoso** con delicate trasparenze mogano sugli orli esterni.

## OLFATTO

**Ingresso agrumato** di grande complessità. Arance dolci e amare lasciano spazio a ricordi di cedro e mandarino. La vena erbacea di maggiorana e timo si lascia gentilmente sopire da **armonie speziate e balsamiche** di incenso ed eucalipto. Evoluzioni tostate concludono in un elegante **finale di sottobosco e sentori minerali**.

## GUSTO

Morbido e setoso con un'appagante **equilibrio tra percezioni dolci e amare**. La sua equilibrata dolcezza si fonde con le altre componenti sfumando in un **finale piacevolmente amaricante**.



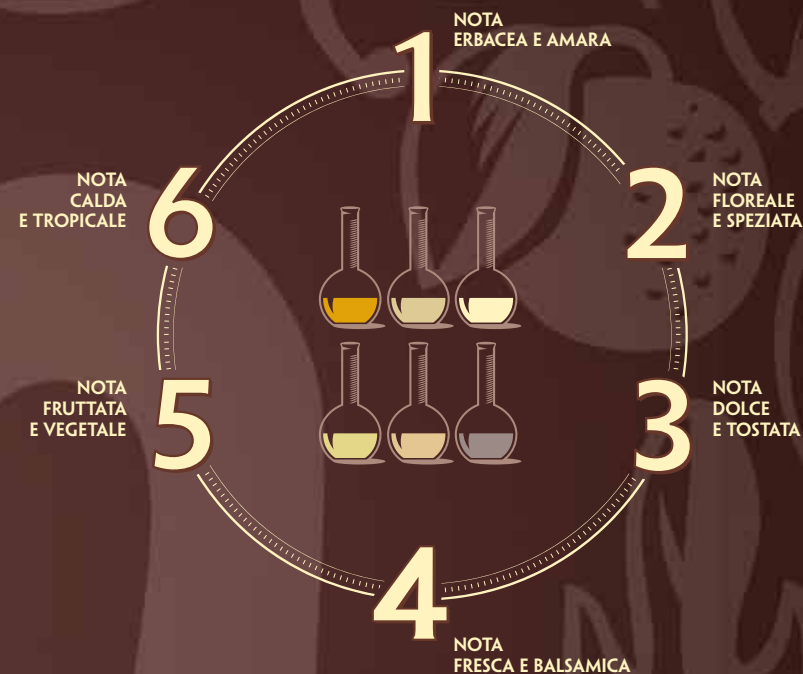
# UN PROFILO AROMATICO INCONFONDIBILE

Per realizzare Amaro Montenegro si selezionano **40 erbe aromatiche**, in particolare spezie, frutta essiccata, radici, semi, cortecce, scorze di agrumi, rizomi, fiori e legni provenienti dai quattro angoli del mondo. Eccone alcune:



## LE 7 NOTE

Dal processo di **bollitura, macerazione e distillazione** delle 40 erbe si ottengono 6 note aromatiche. Ciascuna nota si caratterizza per un particolare **profilo sensoriale**.

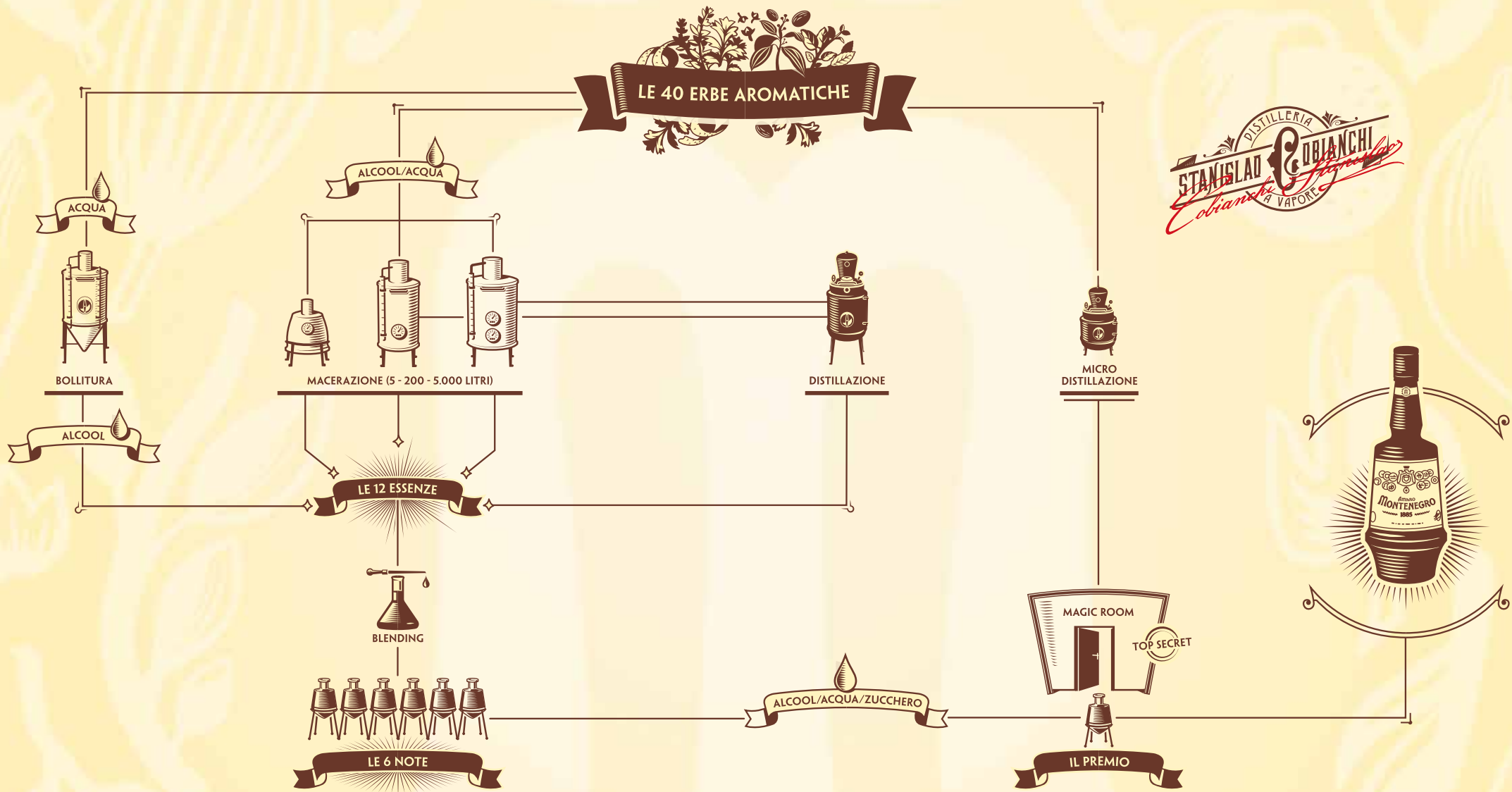


Al termine della lavorazione si aggiunge il **Premio**, la **settima nota** che suggella la perfetta sinfonia degli aromi, risultato della micro-distillazione di 5 erbe aromatiche, la cui intensità è tale che ne basta una sola goccia in ogni bottiglia (1 litro ogni 15.000) per completare la ricetta.





# IL PROCESSO PRODUTTIVO



# COCKTAIL LIST



## MONTENEGRONI

2 PARTI  
AMARO MONTENEGRO

1 PARTE  
VERMOUTH ROSSO

1 PARTE  
GIN

2 GOCCE DI  
ANGOSTURA BITTER

### PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in un tumbler basso, colmare il bicchiere con tanto ghiaccio, versare l'Angostura. Miscelare e strizzare una buccia d'arancia.

### BICCHIERE E GUARNIZIONE

Servire nel tumbler basso e guarnire con un twist di arancia.

Scopri il talent:



THE VERO BARTENDER



## MONTÉ MANHATTAN

1 PARTE  
AMARO MONTENEGRO

1 PARTE  
RYE WHISKEY

3 GOCCE DI  
ANGOSTURA BITTER

### PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti in un mixing glass, colmare con ghiaccio a cubi e mescolare. Filtrare in una coppa da cocktail ghiacciata.

### BICCHIERE E GUARNIZIONE

Servire in coppa da cocktail e guarnire con ciliegia al maraschino.

Scopri il talent:



THE VERO BARTENDER

# COCKTAIL LIST



Long drink rinfrescante e innovativo, delicatamente agrumato grazie alle note amaricanti dell'arancia unite all'aroma pungente dello zenzero.

## MONTE MULE

2 PARTI  
AMARO MONTENEGRO

3 PARTI  
GINGER BEER

1 PARTE  
SUCCO DI LIME

### PREPARAZIONE

Versare, nel bicchiere colmo di ghiaccio, tutti gli ingredienti e mescolare lentamente.

### BICCHIERE E GUARNIZIONE

Servire nella tazza di rame e guarnire con uno spicchio di lime.

Scopri il talent:



THE VERO BARTENDER



Creato per il 130° anniversario della marca, semplice e rinfrescante, con una combinazione agrumata e frizzante, è perfetto per l'estate mediterranea.

## IL 130

1 PARTE  
AMARO MONTENEGRO

2 PARTI  
TONICA

PESTATO DI LIME E  
ZUCCHERO DI CANNA

### PREPARAZIONE

Tagliare 2 spicchi di lime ed adagiarli, insieme a 2 cucchiaini di zucchero di canna, nel bicchiere. Pestare, aggiungere ghiaccio a cubi, 1 parte di Amaro Montenegro e 2 di tonica. Mescolare dal basso verso l'alto.

### BICCHIERE E GUARNIZIONE

Servire nel tumbler basso e guarnire con uno spicchio di lime.

Scopri il talent:



THE VERO BARTENDER