

ORIGINALE DAL 1885



40 ERBE AROMATICHE



UNICO GRAZIE A 7 NOTE



VERSATILE NEI
COCKTAIL



AMARO
MONTENEGRO
1885



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 sospire 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, corteccie, scorze di agrumi, rizomi, fiori e legni provenienti dai quattro angoli del mondo. Eccene alcune:



LE 7 NOTE

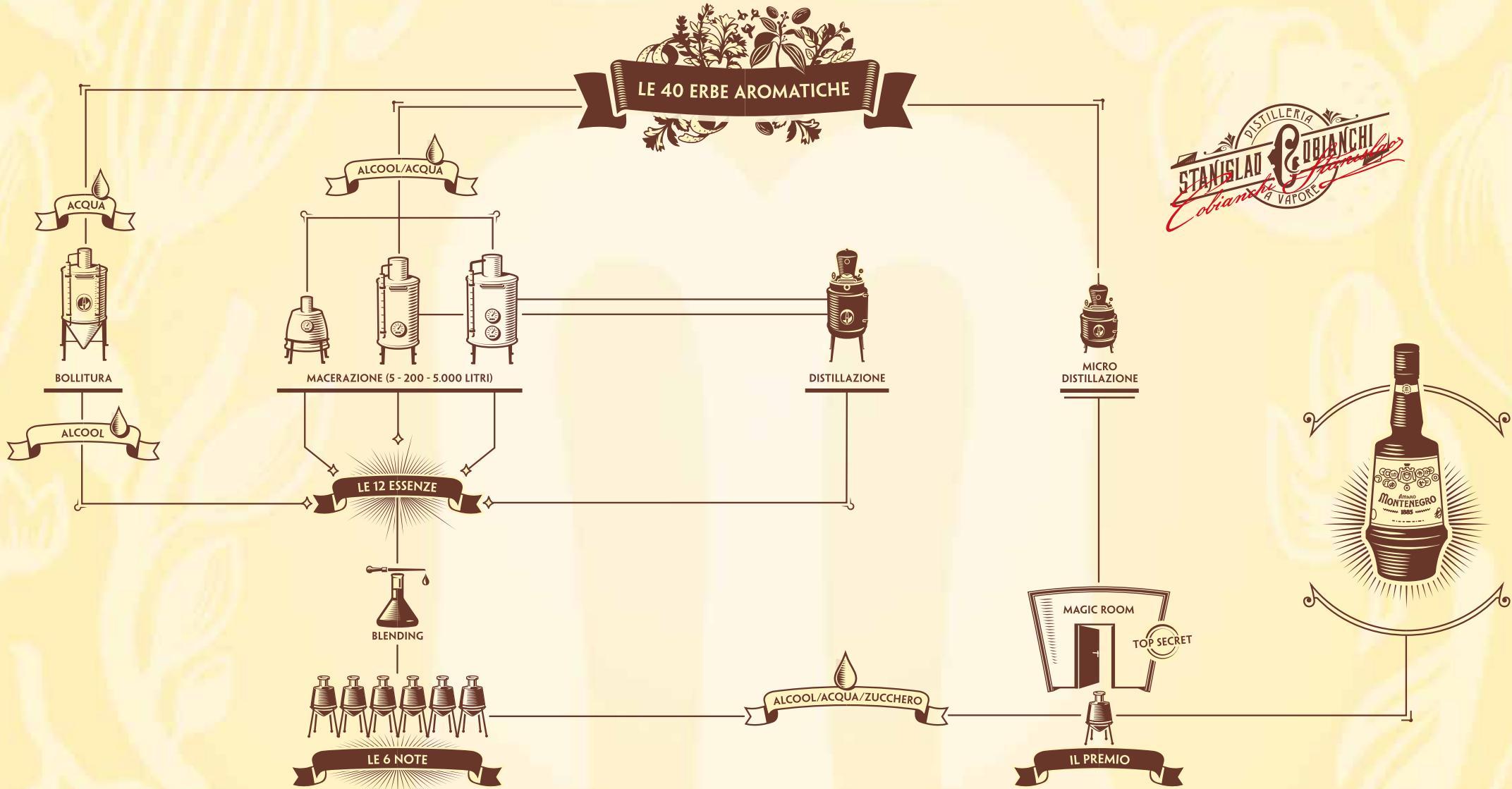
Dal processo di **bollitura, macerazione e distillazione** delle 40 erbe si ottengono 6 note aromatiche. Ciascuna nota si caratterizza per un particolare **profilo sensoriale**.



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



Originalissimo twist di uno dei classici della tradizione miscelatoria italiana, in cui al bitter si sostituisce la delicatezza erbacea di Amaro Montenegro per creare una versione più dolce e complessa.

MONTENEGRONI

2 PARTI

AMARO MONTE NEGRO

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



MONTE MANHATTAN

1 PARTE

AMARO MONTE NEGRO

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



MONTE MULE

◆ 2 PARTI

AMARO MONTENEGRO

◆ 3 PARTI

GINGER BEER

◆ 1 PARTE

SUCCO DI LIME

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

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



IL 130

◆ 1 PARTE

AMARO MONTENEGRO

◆ 2 PARTI

TONICA

◆ PESTATO DI LIME E
ZUCCHERO DI CANNA

Created for the 130° anniversary of the brand, it's simple and refreshing, with a citrusy and bubbly combination, perfect for the Mediterranean summer.

PREPARAZIONE

Cut 2 lime wedges and add them together with 2 teaspoons of cane sugar in the glass. Add ice cubes, 1 part of Amaro Montenegro and 2 parts of tonic water. Mix from bottom to top.

BICCHIERE E GUARNIZIONE

Serve in a lowball glass and garnish with a lime wedge.

Scopri il talent:



THE VERO BARTENDER