



NEGRONI COCKTAIL

Uma mistura criada na destilaria através do Vermute e Gin, ambos criados exclusivamente para a produção desta famosa bebida italiana.

O Negroni Bitter é depois adicionado à mistura para obter este intrigante cocktail pronto a beber.

NOTAS DE PROVA

Notas de citrinos, casca de laranja, bergamota, ervas amargas.

Complexo e estruturado com uma nota amarga persistente.

SUGESTÃO DE CONSUMO

A bebida deve ser servida "com gelo" em copo "On the Rocks" e como guarnição um gomo de laranja.

26% vol.
500 ml

HISTÓRIA

Esta história assemelha-se à de muitos outros cocktails. Um assíduo cliente de um bar cansado de beber sempre a mesma bebida pede para o bartender surpreende-lo. Assim é a história do Negroni, um cocktail italiano, com bebidas típicas de Itália e com cor e sabor marcante de uma Ferrari. É italiano em tudo, do criador aos ingredientes, e por falar no criador, é dos poucos cocktails que não existem dúvidas de quem foi o seu criador.

O Conde Camilo Negroni era frequentador do Caffè Casoni (hoje chama-se Caffè Giacosa), localizado na cidade italiana de Florença. Conde Negroni era amigo do bartender Fosco Scarselli, o Conde bebia sempre o cocktail Americano (um outro cocktail clássico IBA – International Bartenders Association) um dia, farto, pediu para que Fosco criasse algo um pouco mais forte. Assim, surgiu o Negroni, Fosco decide substituir a soda por Gin London Dry ao cocktail preferido de Camilo Negroni. Como o conde Negroni viajava bastante e em todo o lado que viajava deslocava-se a bares, tornou-se famoso o cocktail em sua honra inventado.

Após o sucesso do coquetel a família Negroni fundou a destilaria Indústria Liquori Negroni em Treviso, na Itália, e produziu uma versão pré-fabricada da bebida, vendida como Antico Negroni 1919