



Vignaioli, mastri distillatori e artigiani della bontà



Rispettiamo l'ambiente, usando energia alternativa e l'ecopackaging.

A deep respect for the environment, using alternative energy and the eco-friendly packaging.

#### I VALORI BOTTEGA

Produciamo grappe, vini, spumanti e liquori, applicando alla nostra attività questi valori:

**Tradizione.** Ogni prodotto è il risultato dell'esperienza di famiglia. Da tre generazioni ci tramandiamo modalità produttive che salvaguardano salute, benessere e piacere.

**Qualità.** Sapori semplici, naturali e genuini.

**Design.** Espressione di eccellenza, il nostro design esalta l'aspetto estetico dei prodotti nel segno del Made in Italy.

**Tipicità.** Genuinità e stretto legame con il territorio rendono ogni nostro prodotto un unicum non replicabile altrove, ma strettamente legato ad uno specifico contesto geografico.

Questi valori permettono di realizzare specialità apprezzate nei mercati di oltre 100 paesi di tutti i continenti.

#### THE COMPANY VALUES

We make grappa, wines, sparkling wines and liqueurs, by applying these values to our activity:

**Tradition.** Each product is the result of the family's experience. We have been passing down the production methods which focus on health, wellness and pleasure for three generations.

**Quality.** Simple, natural and genuine tastes.

**Design.** Expression of excellence, our design brings out the aesthetic character of made in Italy.

**Typicality.** Genuineness and close connection to the territory make each of our products unique, impossible to find elsewhere, but closely connected to a specific geographical context.

These values allow to produce delicatessen appreciated on the market in over 100 countries on all continents.



## GEOGRAFIA

Ci troviamo a Bibano di Godega (TV), nell'area del Prosecco e a poca distanza dalle zone del Collio, del Cartizze, dell'Amarone e del Picolit.

Siamo a pochi km da Conegliano, capitale della grappa. A metà strada tra Venezia (circa 50 km), capitale dell'arte e della cultura, e le Dolomiti, spettacolari montagne, che si scorgono nitide nelle giornate terse.

È una terra ricca di corsi d'acqua che disegnano uno scenario ambientale di grande suggestione, in cui i filari dei vigneti lasciano qua e là spazio ad antichi castelli, ville d'impronta veneziana e case rurali. L'alternarsi delle stagioni regala al visitatore colori, profumi e sapori diversi in ogni periodo dell'anno.

## LOCATION

We are located in Bibano di Godega (TV), in the Prosecco area and a short distance from the vineyards of Collio, Cartizze, Amarone and Picolit.

We are a few km from Conegliano, the capital of grappa. Halfway between Venice (approximately 50 km), capital of art and culture, and the Dolomites, spectacular mountains, which can be seen on clear days. It is a land full of water courses which create a delightful environment where the rows of vines give way here and there to ancient castles, Venetian style villas and rural houses. The passing of the seasons gifts visitors colours, scents and tastes which are different at all times of the year.



Sapori della Marca Trevigiana, terra di fascino tra Venezia e le Dolomiti.  
Marca Trevigiana, the charming area between Venice and the Dolomites.



## STORIA

L'azienda Bottega ha alle spalle una storia di tre generazioni, impegnate nel mondo del vino e della grappa.

Anni '20 - Domenico Bottega. Il capostipite era un enologo appassionato, che sapeva riconoscere direttamente nel vigneto le uve migliori.

Anni '50 e '60 - Aldo Bottega. Allarga alla grappa la passione paterna. Sviluppa alcune innovative intuizioni tecniche, tra cui le prime grappe di monovitigno.

1977 - Fondazione dell'azienda Bottega. Aldo Bottega fonda l'azienda con sede a Pianzano di Godega (TV).

1983 - Fratelli Bottega. Alla morte del fondatore il figlio Sandro, coadiuvato dalla madre Rosina e dai fratelli Barbara e Stefano, assume la direzione dell'azienda.

1985 - Vetro soffiato. Nasce la prima bottiglia in vetro soffiato che regala alla grappa un packaging innovativo, prezioso ed elegante. In questo modo si crea un legame indissolubile con Venezia che diventa un punto di riferimento artistico e culturale.

1987 - Nasce il marchio Alexander. Al marchio Bottega si affianca il marchio Alexander, destinato a consumatori sempre più colti e raffinati, tra cui anche i giovani e le donne. Bottega inizia a varcare i confini nazionali.

1992 - Cantina dei Poeti. Il Vino dei Poeti, un Prosecco spumante, è il primo di una collezione di vini di qualità.

2007 - Nuova sede a Bibano. L'azienda Bottega si trasferisce a Bibano di Godega. La sede è costituita da una grande casa colonica ottocentesca, ristrutturata nel pieno rispetto dei più evoluti criteri di tutela ambientale e circondata da 10 ettari di vigneti.



Famiglia Bottega: da 3 generazioni vignaioli, mastri distillatori, artigiani della bontà.

Bottega family: three generations of vintners, master distillers and lovers for the excellence.





## HISTORY

Bottega company has a three generations history committed to wine and grappa.

1920's - Domenico Bottega. The progenitor of the Bottega family was a passionate wine maker, who knew how to distinguish the best grapes directly on the vines.

1950's and 1960's - Aldo Bottega. Extended his father's wine passion for grappa too. He developed some innovative technical intuitions, the first of which was the monovariety grappa.

1977 - Foundation of the Bottega. Aldo Bottega founded the company with premises in Pianzano di Godega (TV).

1983 - Bottega Brothers. After the founder passed away, his son Sandro, helped by his mother Rosina and his brothers Stefano and Barbara, took over the management of the company.

1985 - Blown glass. The first bottle in blown glass was designed, giving the grappa an innovative, precise and elegant packaging. An indissoluble link with Venice became an artistic and cultural reference point.

1987 - The trade mark Alexander was created. The Alexander trade mark, aimed at increasingly refined customers target including young people and women, was added to the Bottega trade mark. Bottega started to breach the domestic borders.

1992 - Cantina dei Poeti. Il Vino dei Poeti, a sparkling Prosecco wine, is the first of a collection of quality wines.

2007 - New premises in Bibano. The company Bottega moved to Bibano di Godega. The premises consist of a large nineteenth century manor house, renovated in complete respect of the most up to date environmental criteria and surrounded by 10 hectares of vineyards.



Una "fattoria" dove l'uva è protagonista assoluta.

A "farm" where the grape is the undisputed protagonist.



Casa colonica del XVII° secolo e relativa mappatura storica.

17th century farmhouse and historical mapping.



Panoramica dei vigneti che circondano l'azienda, prima e dopo la vendemmia. Selezione delle botti da destinare all'invecchiamento dei nostri distillati.

View of the vineyards surrounding the company, before and after the harvest. Selection of the barrels intended for the ageing of our distillates.





La casa colonica e i vigneti sotto la neve.

La marcata escursione termica della zona accresce la carica aromatica delle nostre uve.

Snowy farmhouse and vineyards.

The high fluctuation in temperature of the area increases the aroma of our grapes.



Interni ristrutturati nel rispetto della tradizione, grazie al connubio di materiali naturali: pietra, legno e vetro.  
3 sale dedicate alla storia del design, della famiglia e della grappa.

Internal spaces renovated in respect of the tradition, thanks to the union between natural materials: stone, wood and glass. 3 rooms dedicated to the history of design, family and grappa.





## WINEMAKER

Lo staff dei nostri winemaker ha il suo punto di forza nella collaborazione e nel gioco di squadra. Poche aziende, in Italia e all'estero, possono vantare un team di professionisti esperti sia nelle vinificazione che nella distillazione, rispondendo quindi alle esigenze di un'azienda che al tempo stesso è sia cantina che distilleria.

L'attività dei nostri enologi rappresenta pertanto il cuore pulsante dell'azienda e si configura nella gestione diretta:

- della distilleria di Bibano di Godega, dedicata alla produzione delle grappe,
- della cantina di Bibano di Godega, dove vengono prodotti il Prosecco e altri vini spumanti
- della cantina di Pescantina in Valpolicella, dove nascono Amarone, Recioto, Ripasso, Valpolicella Classico e Classico Superiore
- della cantina di Montalcino, nella quale produciamo Brunello e Rosso di Montalcino



La grappa, punto di partenza la nostra attività, è un mix di passione, sensibilità artigianale e tecnologia avanzata.

Grappa, the starting point of our activity is a mix of passion, artisanal sensibility and advanced technology.

## LO STAFF DEI NOSTRI WINEMAKER

Lo staff Bottega conta 10 enologi diplomati che si sono specializzati nella produzione di vini spumanti e nella distillazione della grappa. Le punte di diamante del gruppo hanno un ricco background professionale:

- Guglielmo Pasqualin. Diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano, ha messo a frutto l'innata passione per il mondo del vino. Grande conoscitore del territorio della Marca trevigiana, in cantina ha un infallibile fiuto per la qualità. L'approfondita esperienza professionale, unita alle solide doti manageriali, ne fanno un professionista a 360°.
- Andrea Minguzzi. Il diploma alla Scuola Enologica di Conegliano è alla base della sua inossidabile professionalità legata alla grappa. Dopo oltre 15 anni di militanza nell'azienda Bottega, ha sviluppato un'eccezionale sensibilità organolettica che mette a frutto nella taratura e nella creazione delle "ricette" dei distillati e dei liquori.
- Andrea Agostinelli. Anche lui si è formato alla fucina della Scuola Enologica di Conegliano e ha completato la sua formazione con la laurea a Padova in Scienze Tecnologie Viticole Enologiche. Nella produzione del Prosecco e degli altri spumanti ha trovato un'espressione del proprio talento e della propria personalità. Rende omaggio all'arte enologica con l'indiscussa capacità di trasformare l'uva in vino di qualità.
- Lorenza Scollo. Laureata in Enologia e Viticoltura, presso l'Università di Udine, ha sviluppato la conoscenza della materia nel corso delle sue precedenti esperienze professionali in cantina. La predilezione per i grandi rossi le ha consentito di affinare il palato e l'olfatto, dote a cui attinge nella costante ricerca dell'eccellenza.

## WINEMAKER

The strong point of our staff of winemakers is cooperation and teamwork. Few companies in Italy and abroad, can boast a team of experts and professionals both in wine-making and in distillation, thus meeting the needs of a company that is a winery and a distillery at the same time.

The work of our winemakers is therefore the heartbeat of the company and is implemented in the direct management of:

- The distillery in Bibano di Godega, dedicated to the production of grappa
- The winery in Bibano di Godega, where Prosecco and other sparkling wines are produced
- The winery in Pescantina, Valpolicella , where Amarone, Recioto, Ripasso, Valpolicella Classico and Classico Superiore are produced.
- The winery in Montalcino, where we produce Brunello and Rosso di Montalcino



Le vinacce, ottenute mediante la pigiatura dell'uva, vengono racchiuse in speciali contenitori tubolari dove si compie il processo di fermentazione.

The marcs, obtained through the pressing of the grapes, are placed in special tubular containers where the process of fermentation takes place.



## OUR STAFF OF WINEMAKERS

The Bottega staff includes 10 graduated winemakers who have specialized in the production of sparkling wines as well as in the distillation of grappa. The following profiles are particularly important and have a rich professional background:

- Guglielmo Pasqualin. He graduated at the Enological School of Conegliano and he has put his inborn passion for the world of wine into his work. Great connoisseur of the territory named "Marca Trevigiana", he has a natural talent for quality. His long experience, along with his undisputed managerial skills, make him a trained professional.
- Andrea Minguzzi. The graduation at the Enological School of Conegliano laid the foundations of his unquestioned expertise related to grappa. After over 15 years of experience in the Bottega group, he developed a unique organoleptic sensitivity that he constantly demonstrates in the calibration and creation of "recipes" of spirits and liqueurs.
- Andrea Agostinelli. He trained at the Enological School of Conegliano and completed his studies with a degree in Enologic and Viticulture Sciences at Padua university. In the production of Prosecco and other sparkling wines he is able to express his talent and personality in the best way. He pays homage to oenology with his undeniable ability to turn grapes into high quality wine.
- Lorenza Scollo. She achieved a degree in Enologic and Viticulture Sciences at Udine university. Later on she completed her background with some professional experiences in winery. The special feeling for great red wines enhanced her tasting skills, an important tool to get the excellence.



Tecnologia ed esperienza: la nostra grappa viene distillata per tre volte, a vapore, a bagnomaria e sottovuoto.  
In ogni autoclave controlliamo quotidianamente lo sviluppo delle spumantizzazioni dei nostri vini.

Technology and experience: our grappa is distilled three times, by steam, in a bain-marie and vacuum.  
In every autoclave we carry out daily controls of the sparkling process of our wines.



Impianti ad elevatissima tecnologia con 5 moderne linee di imbottigliamento.

High technology plants, with 5 modern bottling lines.



Rifiniture manuali e accurato controllo della qualità sotto l'occhio esperto dei nostri addetti.

Hand finishings and accurate quality control under the careful eye of our experts.



Accurata lavorazione delle bottiglie, in ambiente perfettamente igienico.

Careful processing of the bottles, in a perfectly hygienic environment.



## CANTINA IN VALPOLICELLA



A Pescantina, nella Valpolicella Classica, tra Verona e il lago di Garda, la cantina dedicata ai vini certificati dal consorzio di tutela di cui facciamo parte.

In Pescantina, in the Valpolicella Classica, between Verona and Lake Garda, is located the winery where we produce the wines that are certified by the protection consortium we are member of.



## CANTINA IN VALPOLICELLA



Uve coltivate, vendemmiate e selezionate manualmente nel rispetto della tradizione.

Grapes grown, harvested and selected by hand in respect of the tradition.



## CANTINA IN MONTALCINO



A Castelnuovo dell'Abate, frazione a sud ovest di Montalcino, la tradizionale cantina in pietra.

In Castelnuovo dell'Abate, in the south-western part of Montalcino, the traditional stone winery.



## CANTINA IN MONTALCINO



I vigneti e gli uliveti sulle colline di fronte alla cantina vengono sapientemente coltivati da esperti agricoltori.

The vineyards and olive groves on the hills that face the winery are wisely cultivated by skilled farmers.



## SOFFIERIA



La soffieria Alexander ha sede nella vecchia distilleria ristrutturata. Qui si realizzano vetri, bicchieri e bottiglie, secondo la tradizione veneta.

The Alexander blown-glass factory is located in the old and renovated distillery. Here glasses and bottles are created according to the Venetian tradition.

SOFFIERIA



I nostri maestri vetrai lavorano il vetro soffiandolo a bocca. Ogni oggetto realizzato è quindi un pezzo unico.

Our glass masters work the glass by mouth blowing. Every object created is therefore a unique piece.

#### CULTURA E TRADIZIONE

Premio Bottega. Il distillato più pregiato delle migliori annate viene etichettato "Grappa Maestri" ed è dedicato a un personaggio del mondo della cultura, del cinema e dello sport. Il Premio Bottega, istituito per celebrare questa grappa unica, è stato assegnato a: Aldo Bottega, Carlo Bo, Leone Piccioni, Bernardo Bertolucci, Ettore Scola, Alberto Sordi, Mario Soldati, Dino Zoff.

Premio Ischia Internazionale di Giornalismo. In occasione del prestigioso evento, consegniamo al giornalista vincitore del premio internazionale una bottiglia in vetro soffiato che riproduce al suo interno una piuma d'oca. Da Indro Montanelli a Enzo Biagi, da Eugenio Scalfari a Arrigo Levi, da Ferruccio De Bortoli a Jean Daniel, da David Grossman a Timothy Garton Ash, tutti i grandi hanno ricevuto questo premio.

Accademia degli Acquavita. In seguito ad approfondite ricerche storiche, Sandro Bottega ha rifondato nel 1995 a Venezia l'"Accademia degli Acquavita" (1618-1806) con l'obiettivo di recuperare le antiche tradizioni, di salvaguardare la qualità dei prodotti e di preservare un'arte tanto difficile quanto preziosa. Questa istituzione fu molto potente negli anni in cui la Serenissima Repubblica di Venezia conobbe il suo periodo di massimo splendore. Art in Grappa. Le bottiglie in vetro soffiato Alexander sono diventate oggetto di una mostra itinerante, chiamata "Art in Grappa". Questo evento, che è stato promosso dall'Istituto Italiano di Cultura, si è tenuto a New York, Montreal, Colonia, Barcellona e Madrid.

Libri. "La grappa e i suoi saperi" è stata la prima raccolta di ricette gastronomiche a base di grappa. Queste le altre pubblicazioni: "L'arte dell'Acqua di Vita" (storia dell'Accademia degli Acquavita), "Dolce Grappa" (selezione dei dolci e dessert preparati con la grappa), "La grappa dei bâcarî" (storia delle tipiche osterie veneziane).

Opinion leaders. Nel corso degli anni i distillati Alexander e Bottega sono stati assaggiati da Mario Soldati, David Grossman, Mario Luzi, Andrea Zanzotto, Luciano Pavarotti, Al Bano Carrisi, Stefania Sandrelli, Marco Columbro, Bernardo Bertolucci, Ettore Scola, Giovanni Soldati. E infine dal "magnifico" Carlo Bo, che ha scritto questa dedica: *"Nella grappa di Sandro Bottega il sole bianco della vita"*.

#### CULTURE AND TRADITION

Premio Bottega. The most prestigious distilled product of the best vintages is labelled "Grappa Maestri" and is dedicated to a personality from the world of culture, cinema and sport. The Premio Bottega (Bottega Award), created to celebrate this unique grappa, has been awarded to: Aldo Bottega, Carlo Bo, Leone Piccioni, Bernardo Bertolucci, Ettore Scola, Alberto Sordi, Mario Soldati, Dino Zoff.

Ischia International Journalism Award. During this prestigious event, we award the winning journalist of the international prize a blown glass bottle which has a goose feather inside it. From Indro Montanelli to Enzo Biagi, from Eugenio Scalfari to Arrigo Levi, from Ferruccio De Bortoli to Jean Daniel, from David Grossman to Timothy Garton Ash, all the great journalists have received this award.

Accademia degli Acquavita. Following scrupulous historical research, Sandro Bottega refounded the "Accademia degli Acquavita" (1618-1806) in Venice in 1995 with the purpose of recovering the ancient traditions, safeguarding product quality and preserving such a difficult and precious art. This institution was extremely powerful at the time when the Serenissima Venetian Republic was at its peak.

Art in Grappa. The Alexander blown glass bottles have become objects of a moving exhibition called, "Art in Grappa". This event, which has been promoted by the Italian Institute of Culture, has been held in New York, Montreal, Cologne, Barcelona and Madrid.

Books. "La grappa e i suoi saperi" was the first collection of gastronomic recipes based on grappa. These are the other publications: "L'arte dell'Acqua di Vita" (history of the Accademia degli Acquavita), "Dolce Grappa" (selection of sweets and desserts prepared with grappa), "La grappa dei bâcarî" (history of the typical Venetian eating houses).

Opinion leaders. Throughout the years the Alexander and Bottega distillates have been tasted by Mario Soldati, David Grossman, Mario Luzi, Andrea Zanzotto, Luciano Pavarotti, Al Bano Carrisi, Stefania Sandrelli, Marco Columbro, Bernardo Bertolucci, Ettore Scola, Giovanni Soldati. And last but not least by the "magnificent" Carlo Bo, who wrote this dedication:

*"In Sandro Bottega's grappa, the white sun of life".*



Venezia, con il suo ineguagliabile patrimonio artistico, è da sempre il nostro punto di riferimento culturale.

Venice, with its incomparable artistic heritage, has always been our cultural reference point.



### FESTA DELLA VENDEMMIA.

Rappresentazione con i figuranti della Compagnia de Calza "I Antichi" di Venezia. Vendemmia in ambiti settecenteschi e tradizionale pigiatura con i piedi.

### FIEST OF THE HARVEST.

Performance with the actors of the Compagnia de Calza "I Antichi" of Venice. Harvest in eighteenth-century clothing and traditional grape pressing with bare feet.



Lo staff Bottega: un gruppo di giovani creativi e dinamici.

Bottega staff: a group of creative and dynamic young people.



## DESIGN E ORIGINALITA' DEI MARCHI

Il nostro design nasce da un rapporto privilegiato con Venezia, che è al tempo stesso città d'acqua, d'arte e di stile, nonché musa ispiratrice del culto della bellezza. Non a caso la magia del vetro soffiato è stata impiegata per esaltare la trasparenza della grappa. Ne sono nate bottiglie artistiche dalle forme diverse che comunicano dei messaggi più o meno esplicativi. La purezza del vetro soffiato sta alla base della cura per il packaging in ogni sua espressione, consolidando il nostro legame con Venezia.

I nostri principali marchi sono:

Alexander. Dedicato alla grappa, viene distribuito solamente in ristoranti, enoteche, wine bar e duty free shop. Comprende le bottiglie di vetro soffiato e le collezioni di monovitigni.

Bottega. Comprende una completa selezione di grappe tradizionali, tra cui i prestigiosi distillati invecchiati in barrique, i vini della Cantina dei Poeti e i liquori dolci a base grappa.

Cellini. Dedicato allo scultore italiano Benvenuto Cellini, racchiude una selezione di grappe, vini e liquori.

Accademia degli Acquavita. È una selezione di distillati e vini che richiamano la storica istituzione veneziana.

Pronol. Comprende grappe e vini della tradizione dell'Italia nordorientale.

Acqua Quarzia. È un'acqua leggera, resa preziosa dall'originale bottiglia di forma conica.

Bottega di Casa Bottega. È una selezione di cibi biologici.

Collina del Sole. Raccoglie una speciale selezione di vini italiani.



## DESIGN AND ORIGINALITY OF THE TRADE MARKS

Our design is based on a privileged relationship with Venice, which is a city of water, art and style, as well as inspiration of the cult of beauty. It is no coincidence that the magic quality of blown glass has been used to bring out the transparency of the grappa. Different shaped artistic bottles have been created, conveying open messages. The purity of the blown glass leads to the attention for the image which involves each single detail of packaging, consolidating our link with the artistic spirit of Venice. Our main trade marks are:

Alexander. Dedicated to grappa, it is only distributed in restaurants, off-premise, wine bars and duty free shops. It includes blown glass bottles and single vine collections.

Bottega. Includes a complete selection of traditional grappas, amongst the most prestigious aged in barriques, the wines of the Cantina dei Poeti and the grappa flavoured liqueurs.

Cellini. Dedicated to the Italian sculptor Benvenuto Cellini, it contains a selection of grappa, wines and liqueurs.

Accademia degli Acquavita. It is a selection of distilled products and wines which recall the historical Venetian institution.

Pronol. It includes grappa and wines of the north eastern Italian tradition.

Quarzia Water. It is a light water in a precious original cone shaped bottle.

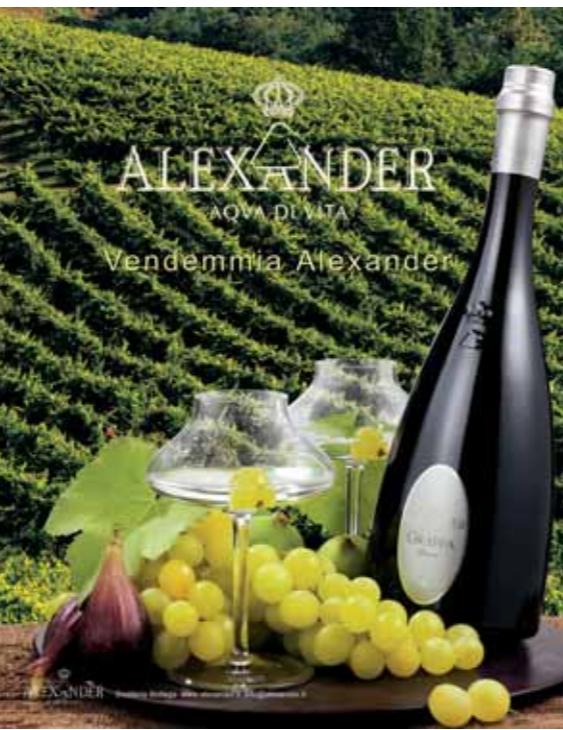
Bottega di Casa Bottega. It is a selection of organic foods.

Collina del Sole. It includes a special selection of Italian wines.



Il design e l'originalità del nostro packaging nel pieno rispetto dell'ambiente.

Design and originality of our packaging fully respectful of the environment.



I nostri prodotti: i vini della Valpolicella, i vini toscani, i vini spumanti, i liquori a base di grappa, le grappe, i vetri soffiati.

Our products: Valpolicella wines, Tuscan wines, sparkling wines, grappa based liquors, grappa, blown glass.



## QUALITÀ, TRACCIABILITÀ

La qualità è l'obiettivo primario del nostro lavoro. Nel segno della genuinità, selezioniamo attentamente la materia prima, controllandone la provenienza e ogni fase della lavorazione.

Nostro compito è inoltre di educare i consumatori a comprendere la qualità e a conoscere le corrette modalità di consumo dei prodotti. Tra le innovazioni più significative, che abbinano qualità, salute e piacere, spiccano: Grappa a 38°, Conservazione e controllo della fermentazione delle vinacce, Distillazione sottovuoto, Distillazione delle vinacce senza vinaccioli.

La tracciabilità. Questo concetto è strettamente legato alla qualità, in quanto consente di risalire la filiera produttiva e di stabilire l'origine di ciascun prodotto.

## QUALITY, TRACEABILITY

Quality is the primary objective in our work. Based on genuineness, we carefully select the raw materials, checking its origin and each phase of processing. Our aim is also educating the consumers to understand the quality and to learn the best way of consuming the products. Amongst the most significant innovations, which blend quality, health and pleasure, the following stand out: 38° grappa, Preserving and controlling the fermentation of the marcs, Vacuum distillation, Distilling the marcs without grape seeds.

Traceability. This concept is closely connected to the quality because it allows the production process to be controlled and the origin of each product to be established.



Questo prodotto è frutto della natura e del lavoro dell'uomo.

This product is an union of passion and nature.

## PREMI E RICONOSCIMENTI / AWARDS AND RECOGNITIONS

La costante volontà di perseguire l'eccellenza ci ha consentito di ottenere diversi premi e riconoscimenti.  
The constant will to pursue excellence has allowed us to obtain various awards and recognitions.

- Premio Alambicco d'Oro – Italy (1992-2005)
- Premio Etichetta d'Oro – Italy (1996-2001)
- Concorso Miglior Grappa Veneta – Italy (1998-2001)
- Oscar Imballaggio – Italy (1996) Alexander Grappolo
- Oscar Imballaggio – Italy (1997) Quarzia
- WorldStar for Packaging – USA (1997) Alexander Sarajevo
- Silver Award - International Wine & Spirit Competition – UK (1999) Grappa Uve d'Alexander Moscato
- International Spirit Challenge - Drinks International magazine – UK (1999, 2001) Bottega
- Commended Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2002) Uve d'Alexander Acquavite d'Uva
- Silver Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2002) Petalo Il Vino dell'Amore
- Le guide des huiles d'olive - Editions De Rouergue – France (2002) Olio Sapore Dop Umbria
- Frontier Brands Buyers' Forum – UK (May 2002) Alexander Platinum
- Highly recommended - Wine Enthusiast magazine – USA (June 2002) Alexander Grappolo
- Premio Villani - Accademia Italiana della Cucina – Italy (2002) Gianduia Bottega
- Bronze Medal - VinCambridge – UK (2002) Grappa Alexander
- Spirit of the Year - Food & Wine magazine – USA (2002) Grappa Alexander
- Vorgeschlagenes Unternehmen – Wein magazine – Germany (2003) Bottega
- Gold Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2003) Gianduia Bottega
- Top 50 Duty Free Company - Best'n'Most guide – UK (2003-2005) Bottega
- Silver Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2004) Grappa Uvaggio Barricato
- Medaille d'Argent - Muscats du Monde – France (2004) Petalo Il Vino dell'Amore
- Prêmio Melhor Vinho Espumante – Brazil (2005) Prosecco Canevari
- Top 50 Spirits 2005 - Wine Enthusiast magazine – USA (2005) Grappa Alexander Platinum
- Silver Medal - San Diego International Wine Competition – USA (2005) Grappa Alexander
- Selection 3 sterne - Selection magazine – Germany (2005) Acino d'Oro Chianti
- Bronze Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2005) Grappa Uve d'Alexander Brunello di Montalcino



Da quasi 50 anni premi e riconoscimenti in ogni parte del mondo.

Awards and accolades in every part of the world during almost 50 years.



- Silver Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2005) Grappa Sandro Bottega Fumè
- Best Grappa and Silver Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2005) Grappa Uve d'Alexander Moscato
- Bronze Medal - Guldorken Vin&Avec – Sweden (2005) Grappa Uve d'Alexander Cabernet
- Silver Medal - Mundusvini ISW Award – Germany (2005) Grappa Sandro Bottega Fumè
- Silver Medal - Mundusvini ISW Award – Germany (2005) Alexander Spray
- Vinitaly Grappa Tasting Award – Veronafiere e Centro Studi Assaggiatori – Italy (2005) Alexander Platinum
- 5 Diamanti - DiWINE Taste – Italy (2005) Alexander Platinum
- Bronze Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2006) Grappa Cellini Bianca
- Premio Gran Menzione - Concorso Enologico Vinitaly – Italy (2006) Petalo Moscato Il Vino dell'Amore
- Vancouver Wine Awards – Canada (2006) Petalo Il Vino dell'Amore
- Best Wine – The Wine Review – Singapore (2007) Il Vino dei Poeti Rosè
- Silver Award – The Wine Review – Singapore (2007) Il Vino dei Poeti Rosè
- Bronze Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2007) Sambuca Bottega
- Silver Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2007) Limoncino Bottega
- Silver Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2007) Grappa Alexander Brunello di Montalcino
- Bronze Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2007) - Il Vino dei Poeti Prosecco Brut
- Nike d'Oro – Mostra dei Vini e delle Grappe di Vittorio Veneto – Italy (2007) Grappa Alexander Platinum
- Commended – Decanter magazine Award – UK (2007) - Il Vino dei Poeti Prosecco Brut
- Premio Gran Tour della Qualità Alimentare – Onav – Italy (2007) – Grappa Cellini Prosecco
- Medaglia d'Oro – Concours Mondial de Bruxelles – Belgium (2007) – Grappa Alexander Brunello di Montalcino
- Vinitaly Grappa Tasting Award 2007 – Veronafiere e Centro Studi Assaggiatori – Italy (2007) – Grappa Vendemmia Tardiva
- Premio Speciale "Packaging 2007" - Vinitaly International Packaging Competition – Italy (2007) Bottega
- Bibenda – Associazione Italiana Sommelier – Italy (2007) Il Vino dei Poeti Prosecco
- Bronze Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2008) Il Vino dei Poeti Rosè
- Silver Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2008) Amarone Il Vino degli Dei
- Nike d'Oro – Mostra dei Vini e delle Grappe di Vittorio Veneto – Italy (2008) Grappa Alexander Moscato
- Five Stars/Highest Recommendation – F. Paul Pacult's Spirit Journal - USA (2008) Sambuca Bottega
- Silver Medal - Mundusvini ISW Award – Germany (2008) Grappa Cellini 10 Annate
- Top 100 Wines – Vancouver Magazine International Wine Competition – Canada (2008) Petalo Il Vino dell'Amore



- Highly Commended Supplier of the Year - ISPY Award – UK (2008) Alexander & Bottega brands
- Silver Medal - Wine & Spirit Design Awards - UK (2008) Alexander Sky
- Gold Medal - Mundusvini Award – Germany (2009) Amarone Il Vino degli Dei
- Gold Medal - Mundusvini Award – Germany (2009) Acino d’Oro Chianti Riserva
- Silver Medal - Mundusvini Award – Germany (2009) Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino
- Diploma di Merito – 8° Concorso Enologico Nazionale Spumanti d’Italia – Italy (2009) Il Vino dei Poeti Rosè
- Silver Award “Best in Class” - International Wine & Spirit Competition – UK (2009) Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino
- Gold Medal - Mundusvini ISW Award – Germany (2009) Grappa Alexander Cru
- Gold Medal - Mundusvini ISW Award – Germany (2009) Grappa Alexander Amarone
- Gold Medal - Mundusvini ISW Award – Germany (2009) Grappa Cellini di Amarone Invecchiata
- Gran Menzione – Mostra dei Vini di Collina di San Pietro di Feletto – Italy (2009) Il Vino dei Poeti Rosè
- Top 100 Wines – Vancouver Magazine International Wine Competition – Canada (2009) Petalo Il Vino dell’Amore
- Silver Medal – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – Hong Kong (2010) Petalo Il Vino dell’Amore
- Silver Medal – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – Hong Kong (2010) Amarone Il Vino degli Dei
- Bronze Medal – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – Hong Kong (2010) Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino
- Silver Medal Food Award – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – Hong Kong (2010) Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino
- Bronze Medal Food Award – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – Hong Kong (2010) Amarone Il Vino degli Dei
- Bronze Medal Food Award – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – Hong Kong (2010) Ripasso Bottega
- Gold Medal - Buyers Forum Award, Frontier Awards - UK (2010) Bottega Gold
- Bollino Città di Urbino Patrimonio dell’Unesco – 1° Premio di Vino in Divo – Italy (2010) Acino d’Oro Chianti Riserva
- Silver Award – Best Drinks Launch of the Year – Drinks International – UK (2010) Bottega Diamond
- Silver Award “Best in Class” - International Wine & Spirit Competition – UK (2010) Ripasso Bottega
- Silver Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2010) Collina del Sole Chianti Classico Riserva
- Largest bottle of grappa – Guinness World Records – UK (2010) Bottega
- Gold Medal - Mundusvini ISW Award – Germany (2010) Grappa Maestri
- Etichetta d’Oro - Vinitaly 15th International Packaging Competition - Italy (2010) Grappa Riserva Privata
- 3 sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge – Germany (2011) - Amarone Il Vino degli Dei
- 3 sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge – Germany (2011) - Ripasso Bottega



- 3 sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge – Germany (2011) - Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino
- 3 sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge – Germany (2011) – Bottega Gold
- 3 sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge – Germany (2011) – Bottega Diamond
- Menzione Speciale - Vinitaly 16th International Packaging Competition - Italy (2011) Primo Assaggio Barrique
- Medaglia d'Oro – Concorso Acquaviti d'Oro Anag - Italy (2011) Grappa Riserva Privata
- Bronze Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2011) Ripasso Bottega
- Bronze Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2011) Il Vino dei Poeti Rosso di Montalcino
- 3 sterne - Selection – Germany (2011) Recioto della ValpolicelBottega
- 3 sterne - Selection – Germany (2011) Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino
- Silver Medal - International Travel Retail Awards - UK (2011) Amarone Prêt-à-Porter
- Silver Medal - Mundusvini Award – Germany (2011) Amarone Il Vino degli Dei
- Best Partnership Initiative of the Year – Frontier Awards – UK (2011) Duty Free Shop Puerto Iguazu (London Supply) e Bottega Gold (Bottega)
- 90/100 Rating – Wine Enthusiast – USA (2012) Amarone Prêt-à-Porter
- Gold Medal – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – Hong Kong (2012) Grappa Alexander Exquisite
- Bronze Medal – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – Hong Kong (2012) Amarone Prêt-à-Porter
- Bronze Medal – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – Hong Kong (2012) Pinot Grigio Bottega
- Bronze Medal – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – Hong Kong (2012) Petalo Il Vino dell'Amore Pink
- Best Tallink Duty Free Fair Partner 2012 – Tallink – Estonia (2012) Distilleria Bottega
- Silver Medal - Mundusvini Award – Germany (2012) Amarone Il Vino degli Dei
- 3 Stars – Winestate magazine – Australia (2012) Bottega Millesimato
- Bronze Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2012) Nero Bottega
- Arc Best Beverage Award - Airline Retail Conference – UK (2012) Bottega Gold
- Silver Award - International Wine & Spirit Competition – UK (2012) Bottega Gold
- Medaglia d'Oro - Concorso Acquaviti d'Oro Anag - Italy (2012) Grappa Alexander Exquisite
- Medaille d'Argent - Le Mondial du Rosé – France (2012) Il Vino dei Poeti Rosé
- Bronze Medal – Decanter World Wine Awards – UK (2012) Amarone Il Vino degli Dei
- Bronze Medal – Decanter World Wine Awards – UK (2012) Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino
- Bronze Medal – Decanter World Wine Awards – UK (2012) Bottega Gold
- 3 Sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge – Germany (2012) – Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino
- Silver Medal – Decanter World Wine Awards – UK (2013) Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino
- Bronze Medal – Decanter World Wine Awards – UK (2013) Il Vino dei Poeti Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg



## CERTIFICATO CERTIFICATO

Concorso internazionale di degustazione  
Premium Select Wine Challenge  
ProWein 2011

Effettuato da

**selection**

Un'ottima valutazione di



ha raggiunto  
2008 Il Vino dei Poeti Rosso di Montalcino  
Distilleria Bottega,  
Bibano di Godega (Treviso)

Mainz, gennaio 2011

Christoph Schmidt  
- Direttore -

Selection – Erich-Dombrowski-Str. 2 – 55127 Mainz / Germania  
Tel. + 49 6131 – 58 41 124  
[www.selection-online.com](http://www.selection-online.com)

Concorso internazionale di degustazione  
Premium Select Wine Challenge  
ProWein 2011

Effettuato da

**selection**

Un'ottima valutazione di



ha raggiunto  
2008 Il Vino dei Poeti Rosso di Montalcino  
Distilleria Bottega,  
Bibano di Godega (Treviso)

Mainz, gennaio 2011

Christoph Schmidt  
- Direttore -

Selection – Erich-Dombrowski-Str. 2 – 55127 Mainz / Germania  
Tel. + 49 6131 – 58 41 124  
[www.selection-online.com](http://www.selection-online.com)



## LARGEST BOTTLE OF GRAPPA – GUINNESS WORLD RECORDS – UK (2010) Bottega



Guinness World Records.

La bottiglia di grappa più grande del mondo  
(altezza 186 cm; capacità 138 litri).  
Treviso, 6.6.2010.

The biggest grappa bottle in the world (height 186 cm;  
capacity 138 liters).  
Treviso, 6.6.2010

## AMBIENTE

Abbiamo concepito la nostra sede con criteri del tutto ecologici. La volontà di risparmiare energia e di utilizzare fonti rinnovabili sta alla base della scelta di investire in impianti altamente sofisticati che consentono una sostanziale autonomia. La scelta di adottare i principi della riciclabilità e dell'agricoltura biologica fanno di Bottega un'azienda verde a 360°. Di seguito i punti salienti:

- Climatizzazione geotermica. L'impianto di climatizzazione geotermica sfrutta a livello energetico il calore della terra, consentendo di climatizzare l'ambiente naturalmente e con un piacevole senso di benessere.
- Energia termica generata da biomassa. È in fase di realizzazione un innovativo impianto di distillazione alimentato dalle vinacce esauste, ovvero il materiale di scarto del processo di produzione della grappa.
- Packaging ecologico. Il marchio Alexander ha adottato gli originali sacchetti in tessuto grigio che sostituiscono i tradizionali astucci in cartone. Questa scelta ha una doppia valenza ecologica in quanto i sacchetti possono essere riutilizzati, mentre il risparmio di carta salva dall'abbattimento centinaia di alberi ogni anno.

## L'IMPEGNO SOCIALE

Abbiamo sempre dedicato una particolare attenzione alle tematiche di carattere sociale. Di seguito alcune tra le iniziative più significative: Breast Health Institute. A questa associazione, nata nel 1990 per combattere il Tumore al Seno, devolviamo 1€ per ogni bottiglia di Vino dei Poeti Rosè venduta nel canale Duty Free.

Bere Bene. Una serie di ricerche ci ha permesso di varare una campagna di educazione, che si riconosce nello slogan "Bere bene fa bene". Nel 2007 l'azienda ha iniziato a distribuire alla propria clientela l'alcoltest, al fine di sensibilizzare sui rischi del consumo eccessivo di alcol.

Braille. In collaborazione con l'Unione Italiana Ciechi di Milano, abbiamo realizzato le prime brochure e le prime etichette in Braille, inedite nel settore dei vini e degli alcolici.

Millennium for Peace. Questo progetto, nato in collaborazione con il Centro Internazionale per la Pace fra i Popoli di Assisi, attraverso la vendita di una bottiglia di grappa, ha contribuito a finanziare l'adozione a distanza di bambini africani. Le bottiglie Pax, Unity e Moby Dick sono dedicate rispettivamente alla pace tra i popoli, alla convivenza tra le religioni e alla salvaguardia degli oceani.

## ECOSOSTENIBILITÀ

L'ecosostenibilità è un codice etico che l'azienda Bottega pratica rigorosamente e che si può sintetizzare nel rispetto, non solo delle regole e delle leggi vigenti, ma anche dell'ambiente, della salute, della dignità delle persone.

## I NOSTRI CLAIM

L'intera filosofia aziendale è stata sinteticamente espressa nei seguenti punti:

- Bottega: da 3 generazioni vignaioli, mastri distillatori, artigiani della bontà.
- Sapori della Marca Trevigiana, terra di fascino tra Venezia e le Dolomiti.
- Oltre il 50% dei lavoratori della nostra azienda sono donne.
- Dieta mediterranea: "Bevi poco, bevi bene".
- Questo prodotto è frutto della natura e del lavoro dell'uomo.
- Le nostre vigne sono coltivate nel pieno rispetto della natura.
- Rispettiamo l'ambiente, usando energia alternativa e l'ecopackaging.
- Vi aspettiamo nella nostra distilleria per "toccare con mano" il sapore della qualità.



Le nostre vigne sono coltivate nel pieno rispetto della natura.

Our vineyards grow with respect for their natural cycle.

## ENVIRONMENT

Our new headquarters has been designed with a special attention to environment. The choice to invest in highly sophisticated systems, which permit substantial independence, expresses the will to save energy and use renewable sources. By adopting the principles of recyclability and organic farming techniques, Bottega can be considered a green company from all perspectives. The main points are the following:

- Geothermal conditioning. The geothermal conditioning system exploits the heat of the earth from an energy viewpoint, allowing the company facilities to be conditioned naturally and with a pleasant sense of wellness.
- Thermal energy generated by biomass. An innovative distillation system supplied by waste marc, the waste material from the grappa production, is being created.
- Ecological packaging. The trade mark Alexander has adopted special pouches made of grey fabric to replace the traditional boxes. This choice has a dual ecological importance as the pouches can be re-used, while the saving of paper prevents hundreds of trees a year from being chopped down.

## THE SOCIAL COMMITMENT

We have always dedicated particular attention to social matters. There follows a list of the most significant ones:

Breast Health Institute. We give 1€ to BHI association, created in 1990 to fight breast cancer, for each bottle of Vino dei Poeti Rosé wine sold in the Duty Free shops.

Drink well. A series of research projects has allowed us to set up an educational campaign whose slogan is "drinking well does you good". In 2007 the company started distributing the alcohol tester to its customers, in order to make them aware of the risks of consuming too much alcohol.

Braille. In collaboration with the Italian Blind Association of Milan, we have created the first brochures and labels in Braille, the first of its kind in the market of alcoholic drinks.

Millennium for Peace. This project, conceived in collaboration with the Centro Internazionale per la Pace fra i Popoli (International Centre for Peace between the People) of Assisi, through the sale of a bottle of grappa, has contributed to financing the distance adoption of African children. The bottles Pax, Unity and Moby Dick are respectively dedicated to peace among people, cohabitation of religions and protecting the oceans.

## ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY

Environmental sustainability is an ethical code that Bottega practices rigorously and that can be summarised as respect of the rules and of the laws in force, as well as the environment, the health, and the dignity of people.

## OUR CLAIMS

All the company ideals can be summarised as follows:

- Bottega family: three generations of vintners, master distillers and lovers for the excellence.
- Marca Trevigiana, the charming area between Venice and the Dolomites.
- More than 50% of our winemakers are women.
- The Mediterranean diet: drink well, be well.
- This product is an union of passion and nature.
- Our vineyards grow with respect for their natural cycle.
- A deep respect for the environment, using alternative energy and the eco-friendly packaging.
- We welcome you in our wine cellar to experience the taste of our quality.

## EVENTI LEGATI ALLA SOLIDARIETÀ - CHARITY EVENTS



### HONG KONG

Bottega sostiene l'annuale Charity Ball per aiutare bambini e famiglie disagiate.

Bottega supports the annual Charity Ball to help children and families living in poverty.



## EVENTI LEGATI ALLA SOLIDARIETÀ - CHARITY EVENTS



AMARONE E DESIGN: Un Cocktail per la vita con Elisa e Stefania Sandrelli per aiutare le donne affette da  
cancro al seno.

A cocktail for life with Elisa and Stefania Sandrelli to help women suffering from breast cancer

SPUMANTI BOTTEGA: Sponsor delle Olimpiadi per disabili.

Bottega Sparkling Wines: sponsor at the Olympics for disabled athletes.



Vi aspettiamo nella nostra distilleria per "toccare con mano" il sapore della qualità.  
We welcome you in our wine cellar to experience the taste of our quality.



Vignaioli, mastri distillatori e artigiani della bonta

Bottega SPA  
Vicolo Aldo Bottega, 2  
31010 Bibano di Godega S.U. (TV) Italia  
Tel. (39) 0438.4067 - Fax (39) 0438.401006  
[www.bottegaspa.com](http://www.bottegaspa.com)

Prodotto realizzato impiegando carta certificata Cc-FSC 000010 CC Misto  
SymbioMast Plus - BOTTEGA SpA © 2013

