

BOTTEGA NEWS

BOTTEGA
SpA
Family Vintners & Master Distillers



EVENTO CLOU
POOL PARTY IN CROAZIA



L’editoriale

Le organizzazioni sovranazionali stanno vivendo una stagione di grande difficoltà e rischiano la delegittimazione. Ue, Nato, Fmi, Nafta, G7, G20 hanno il fiato corto, le periodiche e molteplici riunioni a cerchi concentrici si accavallano. I cosiddetti “sherpa”, in rappresentanza di capi di stato, capi di governo e ministri, sono costretti ad arrampicarsi sugli specchi per produrre dichiarazioni congiunte da dare in pasto alla stampa. E molto spesso, questi comunicati sono degli artifizi verbali redatti ad arte con un unico obiettivo: non dire nulla. Le opinioni pubbliche sono ormai stanche di questo gioco a buttare la palla avanti, a comprare tempo per arrivare alla fine della legislatura o alla fine del periodo di presidenza delle diverse istituzioni.

Nazionalismi crescenti spingono a chiudersi all’interno dei propri confini nazionali e a ritornare a una visione ottocentesca dei rapporti tra i popoli. Si tratta in realtà di un tentativo di regressione antistorico, impossibile da mettere in pratica per lo meno in Occidente, dove nel vissuto delle persone le frontiere sono solo una mera espressione geografica, scalabile in ogni momento tramite vacanze low cost, amicizie all’estero, contatti via web. La cultura in genere e quella del vivere bene nello specifico, anche grazie alla cucina e al vino ad essa collegato, costituisce un importante antidoto contro un processo involutivo da cui tutti noi avremmo molto da perdere.

Giovanni Savio



IL PRODOTTO
DEL MESE

SOMMARIO

Evento Clou	2
Prossimi appuntamenti	5
Il Prodotto del mese	6
Bottega Passport	8
Web Corner	11
Memorandum	12
Buon Compleanno	13
L’agente del mese	13

POOL PARTY IN CROAZIA

Il 22 giugno 2017 il Brown Beach House Hotel, prestigioso resort della costa dalmata, ha organizzato un pool party. L'evento a bordo piscina si è tenuto a Trogir, nel cuore della Dalmazia. La città, che ha oltre duemila anni di storia, per il numero impressionante di edifici barocchi e rinascimentali è stata dichiarata patrimonio dell'umanità Unesco. Il centro storico è davvero particolare, in quanto è racchiuso in una piccola isola protetta da una cinta muraria, collegata da due ponti alla terraferma e a un'altra isola a sud. Sulle sue strette viuzze si affacciano splendidi edifici romanici e rinascimentali, risalenti al periodo di maggior splendore della città. Nel corso della festa, a cui hanno partecipato celebrity croate, top model e cantanti, sono stati serviti i nostri spumanti glamour: Gold e Rose Gold. Questo evento esemplifica le grande potenzialità dei nostri prodotti in hotel, beach club e stabilimenti balneari. Il concept Bottega Beach è nato dalla considerazione che i nostri vini e i nostri gadget si adattano perfettamente all'atmosfera festosa della spiaggia e consentono alle strutture in questione di organizzare eventi a tema che coinvolgono la clientela nel segno del divertimento.





Decanter World Wine Awards: tre medaglie di bronzo

La 14esima edizione del premio internazionale DWWA (Decanter World Wine Awards), organizzato dalla rivista inglese Decanter, ha assegnato tre Bronze Medal ad Amarone della Valpolicella Il Vino degli Dei 2012 (88 punti), Brunello di Montalcino Il Vino dei Poeti 2012 (88 punti), Il Vino dei Poeti Prosecco Doc (88 punti) e tre Commended a Bottega Rose Gold (85 punti), Bottega Gold (84 punti), Il Vino dell'Amore Petalo Moscato Manzoni (83 punti).

92/100
91/100
91/100

Concorso UCS in USA: ottimi rating per Grappe Alexander e Bottega

L'edizione 2017 del concorso statunitense USC, Ultimate Spirits Challenge ha assegnato ottimi rating alle nostre grappe: Grappa di Cabernet Alexander (92 punti, Finalist, Great Value), Grappa Aldo Bottega Bianca (91 punti, Great Value), Grappa Alexander (91 punti, Great Value).



Medaglie a San Francisco

Il concorso statunitense SFWSC San Francisco World Spirits Competition, edizione 2017, ha premiato Sambuca Bottega con una Double Gold Medal e Limoncino Bottega con una Bronze Medal.

Mostra dei Vini di Collina di San Pietro di Feletto

In occasione della 46ma edizione della Mostra dei Vini di Collina di San Pietro di Feletto, il 27 maggio 2017 abbiamo conseguito tre Gran Menzioni con Millesimato Stefano Bottega Extra Dry, Amarone Bottega Il Vino degli Dei e Ripasso Bottega.



Concorso Alambicco d'Oro

Grappa Vapore Moscato Invecchiata ha vinto la prestigiosa "Medaglia Silver" al concorso Alambicco d'Oro edizione 2017, organizzato annualmente dall'ANAG.

PROSSIMI APPUNTAMENTI



TFWA, CANNES, 1-6 OTTOBRE, BLUE VILLAGE, STAND A11

Tfwa è la più prestigiosa rassegna espositiva dedicata al mercato Duty Free e Travel Retail. Si svolge con cadenza annuale a Cannes, capitale turistica della Costa Azzurra. Lo stesso circuito fieristico prevede ogni anno altri due appuntamenti: in marzo a Orlando (USA) e in maggio a Singapore.

IL PRODOTTO DEL MESE

LIMONCINO BOTTEGA

Descrizione
Limoncino Bottega ha origine da una selezione di limoni di Sicilia, che garantiscono al prodotto freschezza e aromaticità. Al fine di rendere questo liquore più tipico e caratteristico, la nostra azienda ha sviluppato, in collaborazione con i propri fornitori siciliani, un'accorta ricerca sulle caratteristiche organolettiche dei limoni. Nell'infusione viene utilizzata una percentuale di grappa che valorizza e arricchisce questo liquore dalla spiccata personalità mediterranea. I 30° alcolici ne fanno un prodotto non impegnativo, da bere freddo. Può essere consumato come digestivo, nei cocktail e sul gelato.

Le caratteristiche del prodotto
Il procedimento di produzione prevede una selezione preliminare di limoni, coltivati al naturale. Segue la preparazione delle scorze e l'infusione delle stesse in una soluzione alcolica per il periodo di tempo necessario per consentire all'alcol e alla grappa di estrarre gli oli essenziali dalle bucce degli agrumi. All'infuso così ottenuto viene aggiunto zucchero, in funzione del grado di dolcezza e corposità che si vuol conferire al liquore. Per ottenere un prodotto di buona qualità vanno scelti dei limoni che non abbiano subito trattamenti con pesticidi. Inoltre occorre liberare la buccia del substrato bianco che darebbe al liquore uno sgradevole sentore amarognolo.

Suggerimenti di consumo
Limoncino Bottega va consumato freddo ad una temperatura che appaghi il palato, senza smorzare la carica aromatica del prodotto. Ottimo come digestivo, è un liquore informale per ogni occasione nel corso della giornata. Può essere consumato liscio, ma anche in aggiunta al gelato, al sorbetto o alla macedonia di frutta. È un ottimo ingrediente per cocktail e long drink. Può infine essere diluito con acqua tonica o ghiaccio ed essere consumato come bevanda dissetante o aperitivo aromatico leggermente alcolico.

- > Immagine naturale
- > Selezione dei migliori limoni di Sicilia
- > Contiene grappa veneta
- > Gradito anche a chi non consuma abitualmente alcol
- > Buon rapporto qualità/prezzo
- > Proprietà benefiche e salutistiche del limone
- > Fresco e particolarmente gradevole
- > Packaging accattivante
- > Disponibile in diversi formati: cl 3, cl 20, cl 50, cl 70, cl 100



IL COCKTAIL

BOTTEGA SPRITZ



Ingredienti:
50 ml Limoncino Bottega; 75 ml Bottega Millesimato; 1 ml Seltz; cubetti di ghiaccio; uno spicchio di limone; foglie di menta.

Preparazione:
Riempire un calice grande da vino con il ghiaccio, lo spicchio di limone e le foglie di menta. Versare il Limoncino con un movimento circolare per evitare che si depositi sul fondo e poi aggiungere lo spumante. Prima di servire, spruzzare con Seltz.

LA RICETTA

TORTA AL LIMONE CON LIMONCINO



Ingredienti per 4 persone:
3 uova, 125 g di zucchero, 125 g di burro, 150 g di farina, una bustina di lievito, un limone, mezzo bicchiere di Limoncino, panna montata q.b.

Modalità:
Sbattere le uova con lo zucchero fino ad avere un composto ben gonfio, poi aggiungere il burro fuso raffreddato, unire la scorza di limone e incorporare gradualmente lievito e farina setacciati insieme, mescolare bene con la frusta elettrica e se occorre aggiungere del latte. Imburrare e infarinare uno stampo per torte, versare dentro il composto e cuocere la torta in forno caldo a 180° C per 30 minuti. Farcire la torta con la panna montata e spolverare con lo zucchero a velo.

GIBILTERRA:
PRESENZA CONSOLIDATA

Gibilterra, enclave britannica nell’estremo sud della Spagna, è un promontorio alto 426 metri e lungo 5 km. Delimita l’omonimo stretto che collega il mar Mediterraneo con l’Oceano Atlantico. Per il mondo greco romano Gibilterra costituiva una delle due colonne d’Ercole che segnavano i confini del mondo conosciuto, oltre le quali si estendeva l’ignoto. La città, che non è solo un polo turistico ma anche una zona franca con importanti agevolazioni fiscali, è un mercato di grande interesse per i prodotti di largo consumo. I nostri vini stanno accrescendo la visibilità a Gibilterra anche in strutture di grande prestigio, tra queste il Casino Admiral, che ha creato una terrazza con personalizzazione Bottega, e il Suborn, un hotel a cinque stelle, ospitato in un gigantesco yacht riadattato e attraccato alla marina.



ISCHIA:
BOTTEGA COCKTAIL
COMPETITION

Il 29 giugno 2017 abbiamo organizzato con la sezione AIBES di Ischia il Bottega Cocktail Competition, a cui hanno partecipato una ventina di barman ischitani. L’evento si è svolto nella splendida location dell’hotel Sorriso Resort & Spa di Forio. Rocco Di Costanzo, presidente della sezione ischitana dell’Aibes, ha stabilito che tutti i partecipanti al concorso si confrontassero su due diverse tipologie di lavoro: “Cocktail Sparkling” e “Cocktail After Dinner”. La vincitrice del concorso Roberta Di Meglio si è imposta con due cocktail: Sparkling Soul e L’Oro di Napoli. Al secondo e al terzo posto rispettivamente Enza Migliaccio e Annalisa Marigliano. La premiazione si è concretizzata nella consegna alla prima classificata di una bottiglia Bottega Gold, alla seconda di una bottiglia White Gold e alla terza di una bottiglia Rose Gold. I barman che hanno partecipato al concorso lavorano in alcuni tra i più prestigiosi hotel e ristoranti di Ischia. In questo modo abbiamo accresciuto tra gli addetti ai lavori la nostra visibilità, in linea con l’incremento del 70% del nostro fatturato nell’isola nel primo semestre dell’anno, grazie al lavoro di Giovanni Balestrieri, il nostro agente ischitano.



ISCHIA:
PREMIO INTERNAZIONALE
DI GIORNALISMO

Il 30 giugno 2017, in occasione del Premio Ischia Internazionale di Giornalismo, Stefano Bottega ha consegnato al giornalista inglese Anthony Loyd il Premio Bottega. Si tratta di una bottiglia di grappa in vetro soffiato che riproduce al suo interno una penna d’oca e che è stata realizzata in dimensioni giganti (3 litri). Anthony Loyd è uno dei più importanti inviati di guerra in ambito internazionale. Da 21 anni reporter per il The Times, nel 2014 è stato rapito e ferito vicino ad Aleppo in Siria. La cerimonia di consegna del premio si è tenuta a Lacco Ameno, nella sala azzurra dell’Hotel Regina Isabella. Il giorno prima, sempre sotto l’egida del Premio Ischia, abbiamo premiato con uno speciale Magnum Bottega Gold Svjetlana Aleksievic, Premio Nobel per la letteratura 2015 e Premio Ischia per i Diritti Umani 2017. La consegna si è tenuta, sempre a Lacco Ameno, nello splendido scenario di Villa Arbusto, al termine dell’intervista condotta dal giornalista Dario Maltese.



PORTOPICCOLO:
EVENTO E CONVEGNO
DELLE DONNE DEL VINO

Sabato 8 luglio 2017 la delegazione del Friuli Venezia Giulia dell’Associazione Le Donne del Vino ha organizzato un evento nella splendida location di Portopiccolo Sistiana, a pochi km da Trieste. La giornata si è aperta in mattinata con il convegno “Gli amici di sala, sommelier per amico”, dedicato alla figura del sommelier donna, professione che negli ultimi anni ha conquistato importanza e prestigio. Nel tardo pomeriggio è proseguita con la degustazione “La vite è Donna, Vino al femminile dal Barolo al Nero d’Avola” con assaggi dei vini presentati da 77 produttrici provenienti da tutt’Italia. La nostra azienda, rappresentata da Monica Lisetto, in qualità di Donna del Vino, ha proposto Rose Gold e Petalo Moscato. Questi nostri due vini spumanti sono stati apprezzati da tutti i presenti.



CORRIERE DELLA SERA

Lunedì 19 giugno 2017 il Corriere della Sera (Corriere Imprese Nordest) ha pubblicato un articolo di una pagina intera sul nostro progetto Prosecco Bar, elencando i locali già operativi e quelli di prossima apertura. Nell’ampio virgolettato Sandro Bottega descrive il format e le future prospettive di sviluppo.

TG2 EAT PARADE

Venerdì 16 giugno 2017, alle ore 13,45 circa, Tg2 Eat Parade ha trasmesso un servizio sulle nostre Variazioni Cocktail (Spritz e Gin Tonic Sbagliato) con intervista a Stefano Bottega. Il programma, che va in onda subito dopo il Tg2 delle 13, con 1,6 milioni di telespettatori ha fatto registrare per Rai 2 i dati d’ascolto più alti della giornata.



TANZANIA:
EVENTI BOTTEGA A
DAR ES SALAAM

A partire dal 9 luglio 2017 e per tutte le domeniche dei due mesi a seguire, Samaki Samaki ha iniziato a ospitare una serie di eventi musicali organizzati in partnership con Bottega e con PanamusiQ. Samaki Samaki “Fish & More” è una catena di ristoranti, che conta tre strutture nell’area di Dar es Salaam, ex capitale e fulcro economico della Tanzania. PanamusiQ è una società di gestione artistica panafricana che rappresenta artisti del Camerun, Kenya, Nigeria e Tanzania. Lo spettacolo del 9 luglio ha avuto come protagonisti la cantante tanzaniana Grace Matata e il nostro Bottega Gold.

COSTA AZZURRA:
EVENTI BOTTEGA

A cavallo di maggio e giugno 2017 le bollicine Bottega sono state protagoniste di tre esclusive serate in alcune tra le più prestigiose località della Costa Azzurra. A Cannes sullo yacht Alter Ego si è svolta una serata a tema organizzata dalla rivista Cote Magazine, in collaborazione con Aston Martin. A Saint Tropez, presso il Polo Club Terre Blanche, la stessa rivista, magazine di riferimento della riviera, ha dato spazio ai nostri prodotti. Infine il ristorante L’Escale di Porquerolles, fulcro mondano delle isole Hyères, ha tenuto a battesimo una serata Gold per presentare alla propria clientela il nostro Prosecco glamour.



BOTTEGA PASSPORT

ATENE: SERATA BOTTEGA GOLD

Il 7 maggio 2017 si è tenuta ad Atene, negli spazi prestigiosi del Matsuhisa Athens Astir Palace Resort, una serata Bottega Gold. La festa è iniziata alle 17 e, dopo il tramonto, ha avuto il suo clou nella performance del DJ Constantin Naseri. Il locale, frequentato dagli influencer della capitale greca, crea tendenze che vengono replicate in altre città e nelle isole.



MONTECARLO: GOLD ALL'EVENTO DI APERTURA DEL GP DI F1

Venerdì 26 maggio 2017 presso l'Hotel Le Meridien di Montecarlo si è tenuta la serata di apertura del weekend dedicato al Gran Premio di Formula 1. L'evento, organizzato da Amber Lounge, ha visto la presenza del Principe Alberto di Monaco e ha avuto il suo clou in una sfilata di moda. Nel corso dell'aperitivo è stato servito il nostro Gold.



FLORIDA: LIMONCINO SPRITZ

Il nostro importatore americano ha iniziato a promuovere in Florida il consumo del Limoncino Spritz. Nella foto appaiono in primo piano la bottiglia di Limoncino e una descrizione che illustra gli ingredienti e le caratteristiche rinfrescanti del cocktail. Limoncino Spritz, che viene proposto al consumatore a un prezzo di 9 dollari, ha suscitato grande interesse da parte del pubblico.

MESTRE: DUE BORSE DI STUDIO BOTTEGA PER IL CORSO DI SCRITTURA GIORNALISTICA "A. CHIODI"

Sabato 27 maggio 2017, presso il Centro Culturale Candiani a Mestre, si è tenuta la cerimonia di consegna di due nostre borse di studio a Silvia Pittarello e Massimo Dal Bianco, segnalati dal corpo docente della Scuola di Giornalismo "A. Chiodi", sotto l'egida del Centro Kolbe di Mestre. I due assegnatari hanno inoltre ricevuto in premio una bottiglia Bottega Gold.



STOCCOLMA: EVENTO PRIMEWINE

Il 24 aprile 2017 PrimeWine, nostro importatore svedese, ha organizzato a Stoccolma un evento-degustazione, a cui hanno partecipato circa 200 persone, tra addetti ai lavori HoReCa e giornalisti. Sandro Bottega ha tenuto una masterclass sul tema "Cava vs. Prosecco". Nell'occasione ha spiegato le modalità di produzione del Prosecco e ha condotto la degustazione di alcuni nostri prodotti. Ha partecipato all'evento anche Andreas Larsson, che ha vinto il titolo "World's best sommelier" nel 2007 e che in questo contesto si esibì in una performance jazzistica con il suo trio.



TUTTOFOOD: COLLABORAZIONE CON CALLIPO

Il 9 maggio 2017 a Milano, in occasione di Tuttofood, abbiamo presentato al nostro stand il nuovo cocktail Gin Tonic Sbagliato che, grazie alla collaborazione con l'azienda Callipo, è stato servito in abbinamento a un'insalatina di finocchi e mango con filetti di ventresca. Nella foto appaiono Stefano Bottega, Cinzia Ieracitano (direttore marketing Callipo), lo chef Carlo Andrea Pantaleo e la nostra hostess.



VINO IN VILLA

Il 21 maggio 2017 il nostro Vino dei Poeti Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è stato largamente apprezzato al tavolo d'assaggio di Vino in Villa. La manifestazione si è tenuta nel suggestivo contesto del Castello di San Salvatore a Susegana. La sera precedente presso il ristorante Da Gigetto a Miane, in occasione della cena di gala dell'evento, Luca Zaia, presidente della Regione Veneto, insieme ai 15 sindaci della denominazione, ha lanciato ufficialmente la candidatura delle colline del Prosecco Superiore a Patrimonio dell'Umanità Unesco.

BOTTIGLIA SPECIALE PER FILOMENA ASTARITA

Filomena Astarita, buyer area Spirit di Morale Welfare and Activities (la base Nato di Napoli), nel mese di luglio è andata in pensione. Per molti anni è stata per la nostra azienda un interlocutrice leale e disponibile. Abbiamo voluto ringraziarla per la sua collaborazione con uno speciale Jeroboam Gold, personalizzato con la scritta in napoletano "Filumè..Grazie Assaje", che le è stato consegnato il 22 giugno da Christian Gaudio.



WEB CORNER

Millennials: approccio al vino in Italia e USA

Verallia, terzo produttore globale di contenitori in vetro per l'industria alimentare e Nomisma Wine Monitor hanno presentato lo studio "Il ruolo del packaging nelle scelte di consumo di vino: un confronto tra i Millennials statunitensi ed italiani". La ricerca, realizzata da Wine Monitor, si è posta l'obiettivo di valutare comportamenti e stili di consumo di vino da parte dei Millennials nei due mercati più importanti per le imprese vinicole del Belpaese. Gli USA rappresentano infatti il primo mercato di export per le nostre produzioni; un mercato che nel 2016 ha importato complessivamente oltre 5 miliardi di euro di vino, di cui il 32,4% di origine italiana, facendo del nostro paese il leader di settore. La crescita a valore delle importazioni totali di vino negli Stati Uniti è stata del 52% nel corso dell'ultimo decennio (3,3% nell'ultimo anno, 2016 vs 2015). L'universo di riferimento dello studio sono stati i Millennials (popolazione di età compresa tra 18-35 anni in Italia e 21-35 in USA per legal drinking age). Si tratta della generazione su cui stanno puntando tutti i produttori e che in futuro sostituirà – in particolare in Italia – quei consumatori di vino che per anni ne hanno sostenuto il consumo in virtù di un approccio più tradizionale, per il quale questa bevanda ha spesso ricoperto un ruolo funzionale (di alimento) più che voluttuario. Nel caso degli Stati Uniti, dove questo approccio non è mai esistito, i Millennials rappresentano già oggi la generazione che in quantità consuma più vino di qualsiasi altra: 42% di tutti i consumi. La ricerca ha messo a confronto l'approccio al vino dei Millennials statunitensi e italiani, fotografandone le percezioni e i principali driver di scelta nell'acquisto e consumo di vino, tra i quali il packaging dimostra di avere un ruolo di primaria importanza. Le differenze di atteggiamento tra le due sponde dell'Atlantico sono ragguardevoli. I giovani adulti USA, ad esempio, scelgono il vino per la notorietà del brand (32%) e molto meno per il tipo di vino (21%). All'opposto, il primo criterio di scelta dei Millennials italiani è la tipologia del vino (51%), mentre la notorietà del brand è del tutto marginale (10%). Le percezioni divergono anche sull'importanza del prezzo basso o promozionale, alta negli USA (20%) e bassa in Italia (11%), nonché sulla rilevanza del paese/territorio di origine, più alta in Italia (21%) che negli USA (15%). Nella scelta del vino entrano anche fattori puramente estetici e di design come il packaging e le etichette, indicati dal 10% del campione USA e dal 5% di quello italiano. Quando il campo si restringe sulle bottiglie di vino, emerge che i Millennials italiani sono più sensibili agli aspetti "etici" di sicurezza e sostenibilità del vetro (55%) dei loro omologhi USA (44%), mentre il rapporto si ribalta nell'apprezzamento degli aspetti "sensoriali" (trasparenza, freschezza al tatto) con un 53% a 40% a favore degli USA. La distanza tra italiani più aderenti alla sostanza e americani più inclini a essere attratti dall'estetica è messa in rilievo anche dalla diversa importanza assegnata alla forma e colore dell'etichetta (82% USA - 55% Italia), forma della bottiglia (74% USA - 47% Italia) e presenza di loghi/grafiche in rilievo sul vetro (71% USA - 40% Italia). Non stupisce, perciò, che il 76% dei Millennials USA ritenga che le bottiglie personalizzate contengano vini di qualità superiore contro il 53% degli italiani, né che dinanzi a una bottiglia di vino sconosciuto, ma dal design molto innovativo o particolare, il 92% dei consumatori USA tra i 26 e i 31 anni sarebbe interessato all'acquisto, contro il 70% dei loro coetanei italiani.

MEMORANDUM

CATALOGO SPIRITS

Il nuovo catalogo Spirits raccoglie efficacemente in uno stesso fascicolo i liquori e i distillati, che non rientrano nelle categorie grappa e acquavite d’uva e che fanno parte dei brand Alexander, Bottega, Accademia, Ipanema.



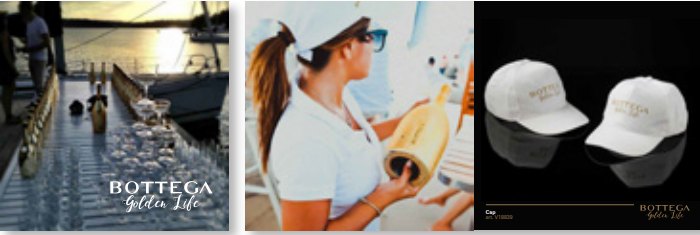
DISTRIBUTORE PER BIRILLO GOLD

Abbiamo realizzato con nostra personalizzazione un apposito distributore per Birillo Gold da 20 cl, dedicato a bar e ristoranti. Il primo è già in funzione presso l’Henry’s Kingston a Londra e verrà progressivamente utilizzato in Gran Bretagna in altri locali della Stonegate Pub Company, tra cui i Missoula Bar.



CONCEPT BOTTEGA BEACH

Per la stagione estiva abbiamo studiato il concept Bottega Beach, che prevede la possibilità di personalizzare beach club o lounge bar, in riva al mare o in prossimità di esso. La personalizzazione, circoscrivibile anche a uno spazio limitato, prevede l’utilizzo del seguente materiale pos:
cod. V18837 Confezione 100 tovaglioli bianchi;
cod. V18838 Spumantiera in legno;
cod. V18839 Cappellini;
cod. V18840 Braccialetti bianchi;
cod. V18841 Bandiera;
cod. V18842 Pallone gonfiabile;
cod. V18261 Bancone grande (da ordinare appositamente);
cod. V18263 Bancone piccolo (da ordinare appositamente).
Il catalogo Bottega Beach illustra questi articoli, unitamente al nostro tradizionale materiale pos.



MARCHIO GREENER

La nostra azienda è autorizzata a utilizzare il marchio Greener. L’attestato inviato dal SUM (Servizi Unindustria Multiutilities) certifica che 1.792 MWh di energia acquistata dal 1.1.16 al 31.12.16 proviene da impianti alimentati da fonti rinnovabili.

CONFEZIONI DI NATALE 2017

Le confezioni di Natale 2017 rimangono invariate rispetto all’anno precedente, ad eccezione di una confezione contenente il Gin Bacûr Bottega e due bicchieri, che verrà aggiunta al listino.

ETICHETTE LUMINESCENTI PER GOLD, ROSE GOLD, WHITE GOLD

Sono state stampate le nuove etichette di Bottega Gold e Rose Gold (a breve in stampa anche quelle di White Gold) con un particolare inchiostro che, illuminato con luce Wood (meglio nota come lampada UV), diventa fluorescente rendendo visibili al buio il logo Bottega e il simbolo della goccia all’interno dell’etichetta. Le lampade UV si trovano abitualmente nei locali notturni; l’etichetta luminescente sarà quindi un valore aggiunto per proporre le nostre bottiglie metallizzate per gli eventi nei club e la night life in generale. Le bottiglie con la nuova etichetta saranno disponibili ad esaurimento delle attuali. Il primo imbottigliamento è previsto per il mese di luglio. Fino a nuova comunicazione il prezzo di vendita non subirà variazioni.

VERMOUTH BOTTEGA

Ricordiamo che sono disponibili il Vermouth Rosso Bottega (cod. I17002075, 16% vol. cl 75) e il Vermouth Bianco Bottega (cod. I17001075, 16% vol. cl 75), realizzati in collaborazione con Lamberto Vallarino Gancia, erede della storica famiglia che ha contribuito alla diffusione del vermouth. I due nuovi prodotti Bottega si distinguono per l’uso di vini di qualità provenienti da vitigni tradizionalmente coltivati in Veneto, il Merlot per il rosso e il Pinot Grigio per il bianco. Al vino vengono aggiunti i rispettivi estratti ottenuti da più di 30 essenze aromatiche diverse, mediante ricette originali e segrete.



VENEDIKÀ VENEZIA DOC

Venedikà Venezia DOC (cod V23095075, 13,5% vol. cl 75) si aggiunge ai grandi vini rossi della nostra azienda. Questo vino esprime appieno la tradizione veneta. Ha origine dai vitigni Merlot e Raboso Piave, che fanno parte della denominazione Venezia DOC. Il blend viene affinato in barrique di rovere per circa due anni. Il prodotto è disponibile a magazzino.

GIN BACÛR BOTTEGA: RESTYLING ETICHETTA

È stato fatto un restyling dell’etichetta del Gin Bacûr Bottega, che riporta una cornice ramata. Il prodotto con il packaging rinnovato è già disponibile a magazzino.

TRIPACK GOLD: FUORI PRODUZIONE

Tripack Gold (cod. V25001) è fuori produzione.

AMARONE: DISPONIBILITÀ ANNATE

L’annata 2103 del nostro Amarone della Valpolicella è esaurita. A partire da fine luglio per i seguenti prodotti sarà disponibile l’annata 2014:
cod. V23040075 - Amarone della Valpolicella DOCG Bottega
cod. V53005075 - Amarone della Valpolicella DOCG Collina del Sole

L’AGENTE DEL MESE

Stefano Morri

Grande affabulatore, interpreta in maniera assertiva il ruolo di venditore, trasmettendo sicurezza ai suoi interlocutori. In questo modo la clientela si lascia orientare nelle scelte e dà credito ad argomentazioni oggettive e suggerimenti personali. Il rapporto di fiducia che ne deriva ha basi solide, in quanto è il risultato della sua grande attenzione alla gestione di relazioni sviluppate e consolidate nel corso degli anni. La simpatia di stampo romagnolo e l’entusiasmo, nota saliente del suo carattere, completano il profilo di grande professionista, attento non solo alla sostanza, ma anche alla forma che tanto nel lavoro quanto nella vita sono spesso due facce di una stessa medaglia.

Marco Crini, agente generale per Emilia Romagna, Toscana e Umbria, commenta: “Stefano Morri è un collaboratore dotato di grande personalità. La lunga e consolidata esperienza nel settore gli consente di gestire con sicurezza ogni canale di vendita. Le spiccate capacità organizzative lo spingono a muoversi con indipendenza nell’ambito delle linee guida aziendali e a sfruttare al meglio ogni opportunità. Persegue con coerenza gli obiettivi prefissati e sa gestire con assoluta professionalità una zona ampia che comprende Rimini, Pesaro, Urbino, San Marino e, limitatamente alla Gdo, Forlì e Cesena.”

BUON COMPLEANNO

Agosto

AGOSTO 2	FALDON OSCAR
AGOSTO 2	GIANNI ALFREDO
AGOSTO 3	CANDELORI ANNA MARIA
AGOSTO 3	FATTOBENE CLAUDIO
AGOSTO 3	SIGNOR DANILO
AGOSTO 4	GAMBERUCCI CLAUDIA
AGOSTO 4	MASCHERPA MASSIMO
AGOSTO 5	ROVEDA ALBERTO GIOVANNI
AGOSTO 6	LAVORGNA FABRIZIO
AGOSTO 6	LORENZET RENZA
AGOSTO 9	DE ZOTTI LUCA
AGOSTO 10	VALTONEN ELINA
AGOSTO 11	PICCIN ILVA
AGOSTO 14	MASCHIO ANDREA
AGOSTO 15	FLOREAN FRANCESCA
AGOSTO 18	LABIANCA FRANCESCO
AGOSTO 19	COGOTTI ALBERTO
AGOSTO 20	PAPAPIETRO GIUSEPPE
AGOSTO 22	ROSSI ROSSANA
AGOSTO 24	BRUN ELISA
AGOSTO 30	ULIANA ELENA

Settembre

SETTEMBRE 1	SCHETTINO GIANPAOLO
SETTEMBRE 1	ZENTI CARLO
SETTEMBRE 2	GAUDIO EUGENIO
SETTEMBRE 5	PECORARI FEDERICO
SETTEMBRE 5	PORRACIN STEFANO
SETTEMBRE 9	MATTES BIRGIT
SETTEMBRE 9	MELAS PIETRO
SETTEMBRE 9	TAFÀ KEJSI
SETTEMBRE 10	BOTTEGA BARBARA
SETTEMBRE 11	FIORINI LUCA
SETTEMBRE 12	SPADOTTO MARZIANO
SETTEMBRE 13	DAL CIN MARTA
SETTEMBRE 13	DE LUCA DENIS
SETTEMBRE 14	TRENTIN JUDITH
SETTEMBRE 15	ROTTA PIERLUIGI
SETTEMBRE 18	VENTRICE MARIA GRAZIA
SETTEMBRE 19	SAGGIORATO TIZIANO
SETTEMBRE 20	MANCINO MANUEL
SETTEMBRE 22	GIUST MARCO
SETTEMBRE 22	PAVAN ROMINA
SETTEMBRE 22	RAMAJ ARTA
SETTEMBRE 23	GIUST MONICA
SETTEMBRE 23	PISCITELLO MARCO
SETTEMBRE 24	CALLEGARI MARTA
SETTEMBRE 24	SCOTTA' ORIETTA
SETTEMBRE 25	ZANON ALESSANDRO
SETTEMBRE 26	FOSSALUZZA LUCIA
SETTEMBRE 29	AMADIO GUIDO



Bottega S.p.A. - Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
31010 Bibano di Godega di Sant’Urbano (TV) - Italia
Ph. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
International Fax (+39) 0438.402582 - Fax Fornitori (+39) 0438.408706
Export TV 002501 - R.E.A. TV n. 126054
C.F./PIVA e Reg. Impr. IT00541680260 - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.
www.bottegaspa.com - info@bottegaspa.com - pec: bottegaspa@legalmail.it



**INSERIRE
LOGO FSC**

BOTTEGA

The perfect match

