

BOTTEGA NEWS

B
BOTTEGA
SpA
Family Vintners & Master Distillers



EVENTO CLOU

VINITALY:
BOTTEGA HA CELEBRATO
I 40 ANNI DELL'AZIENDA E
HA PRESENTATO IL LIBRO
SPIRIT OF LIFE



L’editoriale

A partire dal nuovo millennio la storia ha conosciuto un’accelerazione improvvisa, non paragonabile alla progressione di eventi che hanno caratterizzato il ‘900. Il cosiddetto secolo breve infatti è stato il contenitore di due guerre mondiali, di innumerevoli conflitti regionali (Vietnam in primis), della rivoluzione industriale, del progresso tecnologico, dello sbarco sulla luna, della caduta del Muro di Berlino e, perlomeno in un’ottica occidentalocentrica, di una redistribuzione delle ricchezze e delle risorse. Un insieme di cambiamenti stravolgenti ma non frenetici, che hanno lasciato il tempo e il modo di essere commentati, analizzati, metabolizzati. Al contrario gli ultimi tre lustri sono stati caratterizzati da una giostra impazzita che ha mescolato evoluzione e involuzione. La comunicazione continua

e onnivora si rivela un bombardamento a 360° di informazioni che nessuno ha il tempo di approfondire. La sequenza ormai infinita di attentati ha abbassato la soglia di interesse. I nuovi equilibri geopolitici si affermano senza indignazioni né entusiasmi. Nel secolo dell’indifferenza rassegnata i social dettano le linee esistenziali di riferimento. Tra i pochi segni in controtendenza emerge l’attenzione per l’alimentazione che sta creando una nuova consapevolezza diffusa, di cui il nostro paese è un indiscusso artefice. Le eccellenze italiane, tra le quali spicca il vino, riescono nella difficile impresa di accendere il germe della passione (enogastronomica) nel segno del mangiare e del bere bene.

Giovanni Savio



SOMMARIO

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

VINITALY: BOTTEGA HA CELEBRATO I 40 ANNI DELL'AZIENDA E HA PRESENTATO IL LIBRO SPIRIT OF LIFE

Il Vinitaly, a cui partecipiamo come espositori ininterrottamente dal 1987, è stato il contesto ideale per ricordare l'anniversario dei 40 anni della nostra azienda. A questo proposito l'11 aprile presso il nostro stand è stata servita una torta celebrativa con placche dorate e uno speciale Jeroboam Bottega Gold personalizzato con la dicitura in cristalli "Bottega, Since 1977, 40 Years". In questa occasione è stato inoltre presentato il libro Spirit of Life, firmato da Sandro Bottega e dal giornalista neozelandese Peter Dowling. Dedicato alla grappa, raccoglie 63 ricette della cucina italiana e delle cucine del mondo. In ognuna di esse il nostro distillato di bandiera è indicato come ingrediente per la preparazione dei piatti o in alternativa come accompagnamento. Segue una breve raccolta di 15 ricette di cocktail a base grappa. L'introduzione di Fausto Sartori è un excursus sulla storia dell'acquavite, dall'antichità ai giorni nostri. Un capitolo di Luigi Odello racconta il processo produttivo della grappa e le sue caratteristiche. Il volumetto di 158 pagine è stato realizzato in due versioni separate: italiana e inglese. Il dopo Vinitaly, nei giorni di domenica, lunedì e martedì, è stata l'occasione per cene a tema che hanno coinvolto il team Bottega e alcuni importanti clienti. Si sono tenute in sequenza presso il Piper, lounge club sulle colline sopra Verona, presso il ristorante Ai Pioppi, a Peschiera (Lago di Garda), e presso il ristorante La Piazzetta, nel centro storico della città scaligera.





Bottega Rose Gold

Bottega Rose Gold ha conseguito una medaglia di bronzo in occasione del concorso The Global Pinot Noir Masters 2017, organizzato dalla rivista inglese “The Drinks Business”. Il nostro vino è stato l’unico della categoria (spumanti rosé sotto le 30 sterline) ad essere premiato con una medaglia.

Decanter: ottimo rating per Amarone Riserva Prêt-à-Porter

93/100

Sul numero di maggio della rivista inglese Decanter viene riportato che al nostro Amarone Riserva Prêt-à-Porter, annata 2011, sono stati assegnati 93 punti. La degustazione comparata, effettuata dal un panel d’eccellenza (composto da Andrea Briccarello, Michael Garner, Susan Hulme MW), ha classificato il nostro vino al 3° posto nella categoria Amarone. Complessivamente sono state degustate 166 etichette. Va segnalato che il nostro vino ha conseguito un punteggio più alto rispetto ad alcune prestigiose cantine che hanno fatto la storia dell’Amarone.



Prosecco Masters: un oro e due argenti

Tutti i vini Bottega candidati alla quarta edizione del concorso The Global Prosecco Masters 2017, organizzato dalla rivista inglese “The Drinks Business”, hanno conseguito una medaglia. Oro per Bottega Stardust (94/100, Argento per Bottega Gold (88/100) e per Il Vino dei Poeti Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (88/100).

90/100

Vinitaly concorso enologico 5 Star Wines 2017

Il concorso enologico “5 Star Wines 2017”, organizzato da Vinitaly ha premiato il nostro Brunello di Montalcino Il Vino dei Poeti, annata 2012, con un ottimo rating (90/100).



IWC: 4 Medaglie

In occasione del prestigioso premio inglese IWC (International Wine Challenge) I nostri vini hanno conseguito una medaglia d’oro (Brunello di Montalcino 2012) e 3 di bronzo (Amarone Il Vino degli Dei 2012, Bottega Gold, Bottega Rose Gold). Giunto alla 34° edizione, il premio è organizzato da William Reed Business Media.



Bruxelles: premia i vini Bottega

Il Concours Mondial de Bruxelles premia la qualità dei vini Bottega. Amarone Il Vino degli Dei (annata 2012) ha conseguito una prestigiosa Gran Medaglia d’Oro. Va sottolineato che quest’anno, su 9.080 etichette candidate, sono state assegnate solo 90 medaglie Grand Gold, tra le quali solo 13 a vini italiani. Nell’edizione 2017 del concorso abbiamo ottenuto altri due riconoscimenti: una medaglia d’oro per Bottega Gold Prosecco Doc e una medaglia d’argento per Il Vino dei Poeti Prosecco Doc.

IL VINO DEI POETI PROSECCO DOC

Descrizione

Il Vino dei Poeti Prosecco Doc è un vino spumante disponibile, oltre che nella tradizionale bottiglia da 75 cl, anche in versione Birillo (20 cl), Magnum (150 cl) e Jeroboam (300 cl). Il Vino dei Poeti è il prestigioso marchio che evoca la gioia, con cui poeti, artisti e uomini di cultura, per brindare alla vita, bevono lo spumante, vino italiano leggero, fragrante e di gran pregio.

Le caratteristiche del prodotto

Il vino Prosecco è da sempre espressione della felicità e della poesia. Raccolte con una vendemmia leggermente anticipata, le uve Glera si caratterizzano per gli acini tondi di colore giallo/verde, dal sapore leggermente asprigno e profumato. Vinificate a bassa temperatura, queste uve danno vita ad un vino di grande fragranza che acquisisce il carattere di frizzante o spumante, grazie ad una seconda fermentazione in contenitori d'acciaio. Ricordiamo che, a partire dal primo agosto 2009, il Prosecco è stato protetto a livello comunitario ed internazionale come Denominazione di Origine Protetta. Nel dettaglio è nata una Doc per il Prosecco prodotto nelle province di Treviso, Trieste, Gorizia, Belluno, Padova, Venezia, Vicenza, Udine e Pordenone. Tra queste province solo i nomi di Treviso e Trieste possono essere riportati in etichetta. Sono state inoltre istituite due Docg, Conegliano Valdobbiadene e Asolo o Colli Asolani, che offrono piena tutela a queste due storiche zone di produzione del Prosecco.

Suggerimenti di consumo

Il Prosecco è un ottimo aperitivo e un vino da tutto pasto che si abbina egregiamente con antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche. È l'ingrediente principe per la preparazione dei famosi cocktail veneziani: Bellini, Rossini e Mimosa. Va consumato preferibilmente a una temperatura di 5/6° C.

- > Spumante italiano di maggior prestigio internazionale
- > Prosecco Doc Treviso (con origine in etichetta)
- > Il Vino dei Poeti: denominazione commerciale evocativa
- > Notorietà del marchio Bottega
- > Packaging originale ed elegante
- > Disponibile in bottiglie di diversa capacità
- > Ricca gamma degli spumanti della Cantina dei Poeti
- > Affinità agli “spumanti glamour” (Gold, Rose Gold, White Gold, Stardust e Diamond)



BELLINI



Ingredienti:
3/10 succo di pesca a polpa bianca; 7/10 Prosecco spumante.

Preparazione:
Preparazione. Raffreddare un flute, versare al suo interno lo spumante e quindi colmare con la pesca precedentemente frullata con ghiaccio.

GAMBERI CON SALSA AL PROSECCO



Ingredienti per 4 persone:
24 gamberi, 1 bicchiere di vino spumante Prosecco, 30 g di burro, 1 scalogno, 1 tazza di besciamella, sale e pepe quanto basta.

Modalità:
Portare a bollire il brodo, tuffarvi i gamberi e lessarli per dieci minuti. Sgocciolarli, sgusciarli e tenere la polpa al caldo nel brodo. In un tegamino scaldare il burro e lasciarvi appassire lo scalogno tritato finemente. Quando è diventato trasparente, spruzzare il vino e fare evaporare. Regolare il sale e incorporare il tutto alla besciamella. Sgocciolare i gamberi, disporli sul piatto da portata e napparli con la salsa al Prosecco.

PROSECCO BAR:
INAUGURAZIONE A GUERNSEY

Il 3 aprile 2017 è stato inaugurato a Guernsey l’ultimo Prosecco Bar Bottega, nato dalla collaborazione con il gruppo britannico Randalls. Guernsey è un’isola che, insieme a Jersey e altri isolotti minori, fa parte dell’arcipelago delle Channel Islands. Situato non lontano dalla costa normanna (Francia) si tratta di una dipendenza della Corona britannica che gode del regime fiscale di zona franca. Nello specifico il Prosecco Bar Bottega occupa la parte esterna (cortile e terrazza) dello Slaughterhouse, un ex macello sul porto che è stato restaurato e adibito a bar e ristorante.



BOTTEGA TRA I 100 PICCOLI LEONI
DEL NORDEST

L’8 maggio il Corriere Economia del Corriere della Sera ha pubblicato la classifica dei “100 piccoli leoni del Nordest”. Si tratta di aziende con fatturato intorno o sotto i 100 milioni di euro, ma con margini superiori al 20%. L’analisi è stata fatta da Deal Advisory per conto del Centro studi di Venezia e si riferisce ai dati di fatturato 2015. Sono indicate aziende di diversi settori merceologici. La classifica è stata stilata in base al fatturato. Bottega è al 42° posto. Davanti a noi tra le cantine solo: Masi Agricola (23° posto) e Ferrari F.lli Lunelli (31° posto).

BOTTEGA OTTIENE IMPORTANTE
RICONOSCIMENTO ALL’EUIPO DI
ALICANTE

Lo scorso 31 marzo abbiamo ottenuto un importante riconoscimento ad Alicante da parte dell’EUIPO (Ufficio dell’Unione europea per la proprietà intellettuale) che ha confermato la validità dei marchi tridimensionali registrati della nostra azienda a tutela delle note bottiglie Gold e Rose Gold. L’ufficio europeo ha depositato ben tre decisioni, rigettando altrettante istanze di annullamento, giudicate infondate, e condannando i ricorrenti anche alla rifusione delle spese di procedura. Le recenti decisioni dell’EUIPO sia per la bottiglia Bottega Gold che per la bottiglia Bottega Rose Gold coronano l’apprezzamento del mercato mondiale per l’originalità dei nostri prodotti e rafforzano la posizione della nostra azienda impegnata nella difesa dei propri marchi, a tutela degli interessi aziendali, dei dipendenti e dell’indotto, ma anche e soprattutto della clientela che ci ha dato fiducia. Ricordiamo infine che è di pochi mesi fa la condanna a 18 mesi e risarcimento danni per un’azienda piemontese che aveva contraffatto un altro marchio Bottega.

GLI ALPINI IN AZIENDA

In occasione della 90ma adunata degli Alpini, in programma a Treviso, Bottega ha ricevuto l’11 maggio in azienda una delegazione del glorioso corpo militare. Nello specifico il gruppo Alpini Caneva, sezione Pordenone, si è fermato a rifocillarsi presso la nostra azienda, interrompendo nel segno del Prosecco e della grappa il percorso a piedi tra Caneva (PN) e Treviso. La visita di circa due ore si è articolata attraverso i vigneti in un percorso che ha toccato i punti nevralgici della produzione, ovvero le autoclavi per la spumantizzazione del Prosecco e gli alambicchi dedicati alla distillazione della grappa. L’intero gruppo, costituito da una cinquantina di “veci e bocia”, ha intonato i classici canti del repertorio del corpo, prima di consumare un aperitivo rinforzato e di brindare con vini e distillati all’imminente adunata. Una foto di grande impatto ha ritratto in distilleria gli Alpini con una bottiglia celebrativa in vetro soffiato che riproduce al suo interno il tricolore e contiene 3 litri di una selezione di grappa di Prosecco. Ricordiamo che gli Alpini si sono formati il 15 ottobre 1872. Sono il più antico corpo di fanteria da montagna attivo nel mondo, originariamente creato per proteggere i confini montani settentrionali dell’Italia. Si sono distinti per eroismo e abnegazione nel corso delle due guerre mondiali. Negli ultimi decenni sono stati protagonisti di svariate missioni all’estero nel segno dell’altruismo e dell’umanità. Non a caso in Italia e nel mondo sono conosciuti e apprezzati sia per lo spirito di corpo che per i valori che li contraddistinguono.



VENEZIA: FESTA DI CARNEVALE CON
COMPAGNIA DE CALZA

Il 3 febbraio 2017 abbiamo organizzato presso il Circolo I Antichi a Venezia una festa di Carnevale ad hoc, a cui ha partecipato una delegazione di Hellenic Distribution, nostro importatore greco. La serata in maschera, animata dalla Compagnia de Calza, è stata preceduta da una cena a base di piatti della cucina veneziana, accompagnati dai nostri vini e dai nostri distillati.



MONTECARLO:
CENA DI BENEFICENZA PRO AMREF

Il 24 febbraio 2017 a Montecarlo presso la Sala Empire dell’Hotel de Paris si è tenuta una cena di gala di beneficenza pro AMREF, la più grande organizzazione sanitaria africana che opera nel continente. All’evento abbiamo partecipato con Grappa Alexander Exquisite e Nero Bottega. I due prodotti sono stati serviti al tavolo alle circa 250 persone presenti, tra cui la principessa Charlène, che hanno pagato 1.200 euro a testa. Il logo Bottega è stato inserito nel menu e una breve descrizione della nostra azienda ha trovato spazio sul leaflet distribuito agli ospiti.



CENA STAMPA
A SINGAPORE

Il 16 gennaio 2017 si è tenuta a Singapore, presso il ristorante No Menu da Osvaldo, una cena a tema che ha visto come protagonista la cucina italiana, in abbinamento ai nostri vini. Uno spazio particolare è stato riservato agli spumanti e ai grandi rossi veneti. Alla serata, dedicata alla stampa locale, hanno partecipato Sandro Bottega e Monica Lisetto.



VISITA GRUPPO NICOLAS

Il 10 marzo 2017 abbiamo ospitato in azienda, per una giornata di visita e di formazione, una delegazione del gruppo Nicolas, composta dal direttore generale e da 7 gestori di loro enoteche che si sono posizionati tra i migliori 40 enotecari di tutta la Francia. Ricordiamo che Nicolas è una catena di 500 enoteche, distribuite per lo più in Francia ma con presenza anche in Belgio e Svizzera. Oltralpe è il più importante operatore del settore off-trade. La giornata seguente, dedicata alla visita guidata di Venezia, si è conclusa con una cena presso il Circolo I Antichi, dove i compari della Compagnia de Calza hanno declamato alcune poesie di Guillaume Apollinaire.



BOTTEGA PASSPORT

BOTTEGA GOLD PER IL MOTHER DAY

In Inghilterra la Festa della Mamma viene celebrata l’ultima domenica di marzo. Nel mese precedente a questa data (26 marzo) Selfridges, prestigioso department store di Londra, ha riservato un’esposizione privilegiata al nostro Rose Gold.



CHEZ DONELLA SALOTTO LETTERARIO

Domenica 19 marzo, a Treviso, nella villa di Donella Del Monaco, è stato rievocato il salotto culturale veneziano della contessa Isabella Teotochi Albrizzi. Nell’occasione il Prof. Cristiano Meneghel (Università di Trieste) ha tenuto una conferenza sul Grand Tour a Venezia e il pianista Roberto Paruzzo si è distinto per la virtuosa interpretazione delle musiche di grandi compositori (Galuppi, Mendelssohn, Cajkovskij, Wagner). Il salotto si è concluso con un’apericena, accompagnata dal nostro Bottega Gold.



AEROPORTI USA

Siamo entrati nei duty free di alcuni tra i più importanti aeroporti americani: JFK (New York), LaGuardia (New York), Dulles (Washington DC), Miami e Atlanta. I nostri prodotti saranno disponibili sugli scaffali a partire dall’inizio dell’estate.

VARAZZE: CENA FISAR

Il 28 marzo 2017 si è tenuta presso il centro di formazione ISFORCOOP di Varazze (SV) una cena didattica preparata dagli allievi dell’Istituto sotto la direzione del noto chef Marco Fiore, titolare di tre prestigiosi ristoranti della zona. All’evento hanno partecipato 120 persone, tra cui tutti i vertici dell’Associazione di Sommelier FISAR. Il nostro Bottega Gold, servito ai tavoli, è stato molto apprezzato dai commensali. L’incasso della serata verrà utilizzato per l’acquisto di attrezzature didattiche per l’Istituto.



MILANO: FUORI SALONE

Il 3 aprile 2017 abbiamo partecipato a Milano, in occasione di Fuori Salone, ad un evento organizzato dallo stilista Martino Midali presso il suo atelier. In questo contesto sono stati serviti Bottega Gold e Bottega Rose Gold. L’allestimento a tema ha contribuito a esaltare la visibilità dei nostri spumanti glamour. Il 5 e il 6 aprile abbiamo sponsorizzato con Gold e Rose Gold gli opening party all’interno della Pinacoteca di Brera, nell’ambito del progetto White Luxury.



USA: WINE MAKERS TOUR

Dal 24 al 28 aprile 2017 il nostro importatore americano ha organizzato un wine makers tour, che ha toccato Denver, Seattle e San Francisco. Daniela Cester e Lorenza Scollo hanno condotto le degustazioni ai tavoli d’assaggio, che hanno coinvolto addetti ai lavori e opinion leader. L’evento itinerante, a cadenza biennale, ha l’obiettivo di toccare nel segno dell’alternanza le città più importanti del paese.

CHARITY BALL DFNI

Anche quest’anno la nostra azienda ha sponsorizzato, donando 8 magnum Bottega Gold, il Charity Ball, organizzato dalla rivista Duty Free DFNI, che si è tenuto il 7 aprile 2017 presso il The Lancaster Hotel a Londra. Il ricavato è stato devoluto a “The Jack and Jill Children’s Foundation”. Si tratta di un’organizzazione irlandese che fornisce assistenza infermieristica e di sostegno ai bambini con gravi problemi di sviluppo neurologico e alle loro famiglie.



TANZANIA: SERATE BOTTEGA GOLD A DAR ES SALAAM

All’inizio di aprile il nostro importatore in Tanzania ha organizzato a Dar Es Salam, fulcro economico del paese africano, due serate Bottega Gold. Una si è tenuta presso il ristorante Grill House e l’altro nel lounge bar Noir.



FERRARI IN AZIENDA

Il 14 maggio 2017 la Scuderia Ferrari Club Piave ha organizzato il Ritrovo Auto Ferrari “Città di Vittorio Veneto” 2017. In mattinata i ferraristi (circa 60 auto) fatto una tappa presso la nostra azienda per una visita guidata, un brindisi e uno spuntino.



MOVIDA ANCONETANA

Il 28 e il 29 aprile 2017 ad Ancona si è tenuta una manifestazione legata all’apertura della stagione dei traghetti. In questa occasione uno dei bar più importanti della città adriatica ha esposto i nostri prodotti. Nel corso dell’intero weekend sono stati serviti Gold e Lemon Spritz sul bancone esterno del locale, considerato uno dei punti riferimento della “movida anconetana”. I nostri roll-up hanno incrementato ulteriormente la visibilità Bottega.



WEB CORNER

Paesi emergenti: in chiaroscuro il mercato del vino

In uno scenario di mercato globale dove si alternano luci ed ombre sul fronte delle importazioni di vino, anche i BRIC (Brasile, Russia, India e Cina) seguono direzioni differenti. Se infatti la Cina ha messo a segno nel 2016 una crescita nei valori di import superiore al 16% rispetto all’anno precedente, la Russia appare ancora sofferente, mentre il Brasile ha chiuso l’anno appena terminato con un leggero segno negativo a valore (-3%) ma in crescita sul fronte dei volumi (+12%), alla luce di un calo nelle importazioni di vini di fascia premium (in particolare lo Champagne, il cui import è diminuito di oltre il 40% in quantità solo nell’ultimo anno, ma quasi del 70% rispetto a cinque anni fa). Completa il quadro l’India che continua a rimanere un mercato “marginale”, con meno di 20 milioni di euro di vino importato (a cui corrispondono poco più di 41 mila ettolitri). Nello specifico nel 2016, l’Italia ha messo a segno in Cina la crescita a valore più elevata di tutti i principali competitor, arrivando ad un +39% nel segmento dei vini fermi imbottigliati che, nel mercato in questione, rappresentano quasi il 93% delle importazioni totali. Una performance di tutto rispetto considerando la media del totale di categoria (+17%) e quelle dei diretti concorrenti come Spagna (+27%), Australia e Cile (24%) o del leader di mercato (Francia +12%). Al contrario, in Russia è stata la Spagna a registrare la crescita più rilevante (oltre 15%), così come in Brasile sono stati i cileni – forti anche degli accordi di libero scambio che riguardano gli Stati aderenti al Mercosur – a consolidare la propria leadership nelle importazioni di vini in questo mercato attraverso un aumento del 14%. Complessivamente parlando, le prospettive per i BRIC per l’anno appena iniziato dovrebbero essere positive. Il recupero (o l’ulteriore crescita) nell’import di vino potrebbero trovare supporto in un quadro macroeconomico più favorevole a sua volta legato ad una ripresa nei prezzi delle commodity (petrolio ma anche minerali e derrate agricole) e ad un rafforzamento delle valute nazionali. Come per il resto del pianeta però, anche sui BRIC aleggia l’imprevedibilità delle politiche che Trump avvierà nei prossimi mesi e dalle quali discende necessariamente un potenziale rafforzamento del dollaro e un “rischio protezionismo”, eventi che giocherebbero a sfavore di questo possibile recupero.

MEMORANDUM

PETALO HEART STICKER

È stata realizzata una nuova vetrofania “Petal Heart Sticker”
Codice articolo: V18269
Prezzo a listino: € 26
Dimensioni: 715x780mm.
È indicata non solo per San Valentino, ma anche per accompagnare in altre occasioni l’esposizione di Petalo Moscato e Petalo Manzoni Moscato Rosé. Nell’immagine un esempio di utilizzo.



VIDEO COCKTAIL

Abbiamo realizzato quattro nuovi video, dedicati a quattro diversi cocktail (Negroni Gold, Don Antonio, Rock & Soul, Nutty). Sono stati presentati dal noto bartender Claudio Perinelli e realizzati per le riprese presso il suo locale The Soda Jerk a Verona.



VIDEO MIMOSA E ROSSINI

Ai video citati precedentemente, si aggiungono i video dei cocktail Mimosa e Rossini, presentati dal bartender Gabriele Ballan.



CATALOGHI
TASTING
SELECTION,
CASA BOTTEGA
E CREAMS &
LIQUORS

I cataloghi Tasting Selection e Casa Bottega, a seguito di una lieve revisione, sono stati ristampati, insieme con il catalogo Creams & Liquors.

FOTO AMBIENTATE

Il nostro ufficio grafico ha ampliato la collezione di foto ambientate che uniscono i nostri prodotti a fiori, frutti e alimenti per suscitare immediate suggestioni visive e suggerire svariati abbinamenti. I vini protagonisti di questi scatti sono: Gold; Rose Gold, Amarone, Brunello, Chianti Classico e Pinot Grigio.



CORRIERE VINICOLO

Il Corriere Vinicolo, nel numero di Aprile distribuito al Vinitaly, ha pubblicato un box con la foto e la scheda del nostro Amarone Il Vino degli Dei.



GAMBERO ROSSO:
PAGINA
PUBBLICITARIA

Nel numero di aprile di Gambero Rosso, distribuito al Vinitaly, siamo usciti con la nostra pagina corporate “Italian Sparkling Life”, dedicata ai nostri spumanti glamour.

L’AGENTE DEL MESE

Flavio Mosconi

Attento, preciso e meticoloso, ha costruito la propria professionalità, facendo leva su una grande passione: quella per il mondo vino. Studio e dedizione lo hanno portato a diventare sommelier, per approfondire in modo organico la conoscenza di una materia tanto affascinante quanto complessa. I modi garbati ed eleganti, uniti alla capacità di analisi del mercato e alla visione d’insieme, ne fanno agli occhi della clientela un interlocutore interessante e ricco di argomentazioni. L’innato spirito imprenditoriale lo ha spinto a creare un’agenzia ben organizzata che conta 15 collaboratori e copre il territorio metropolitano di Roma, della relativa provincia e di Latina.

Tommaso Torresi, agente generale per Lazio e Marche, aggiunge: “Flavio Mosconi è un professionista completo che ha grandi capacità organizzative. Sa gestire al meglio il lavoro dei propri collaboratori, individuando e indirizzando il talento di ciascuno. Con calma olimpica e pacata razionalità riesce a raggiungere gli obiettivi prefissati. Facendo un’analisi della sua zona di competenza, trovo incoraggiante l’incremento su Roma e provincia e mi aspetto che il trend di crescita prosegua in progressione costante, coinvolgendo anche Latina, dove le nostre potenzialità commerciali non si sono ancora pienamente manifestate.”

BUON COMPLEANNO

Giugno

GIUGNO 1	PALOKA SAIMIR
GIUGNO 2	SERVETTI ROBERTO
GIUGNO 3	SAVIO GIOVANNI
GIUGNO 6	CASCIOLA GIULIANO
GIUGNO 7	VITALI ELIO
GIUGNO 9	FATTOBENE FERNANDO
GIUGNO 12	LIURNI MATTEO
GIUGNO 13	BIANCHINI SILVINA ROXANA
GIUGNO 15	BALESTRIERI GIOVANNI
GIUGNO 15	CRINI MARCO
GIUGNO 18	BOTTEGA STEFANO
GIUGNO 18	DE TONI YASMINE
GIUGNO 19	TESSARI GIOVANNI
GIUGNO 21	CADORIN PAOLO
GIUGNO 22	ARRIGONI PIERANGELO
GIUGNO 23	LARINGI MASSIMO
GIUGNO 26	CESTER DANIELA
GIUGNO 27	SARTORE PAOLA
GIUGNO 30	LANZONI CHRISTIAN

Luglio

LUGLIO 4	LUNGHI MICHELE
LUGLIO 5	BONAGURO KATIA
LUGLIO 5	RICCO SALVATORE
LUGLIO 6	DORIGO FABRIZIO
LUGLIO 7	BRAGONZONI MAURIZIO
LUGLIO 7	ROSI ANDREA
LUGLIO 7	SANT FEDERICO
LUGLIO 9	MUSI MAURIZIO
LUGLIO 11	MOSCONI FLAVIO
LUGLIO 12	MINGUZZI ANDREA
LUGLIO 12	RIZZI ANTONIO
LUGLIO 14	BUSO LAURA
LUGLIO 15	DA FRE JARI
LUGLIO 16	BERENTZEN PAOLO
LUGLIO 17	GRECO GIUSEPPE
LUGLIO 19	BELLOFIORE FEDERICO
LUGLIO 20	DONATI MAURO
LUGLIO 20	VANELLI FABRIZIO
LUGLIO 23	BONETTI FABRIZIO
LUGLIO 23	CAMELI BARBARA
LUGLIO 27	DAL CORTIVO SUSANNA
LUGLIO 28	RAVAZZANO PIETRO DOMENICO
LUGLIO 28	SERVINO GIUSEPPE
LUGLIO 29	MANFREDI ROBERTO
LUGLIO 30	CIRRONIS ANDREA
LUGLIO 30	FINA GIUSEPPE



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

