

BOTTEGA NEWS

B
BOTTEGA
SpA

Family Vintners & Master Distillers



EVENTO CLOU
ANNIVERSARIO
PROSECCO BAR
IN OCCASIONE
DEL CINDERELLA
WHISKY FAIR



L'editoriale

Le tematiche di sostenibilità ambientale in quest'ultimo anno stanno vivendo un momento di difficoltà. Le cancellerie dei paesi più influenti del pianeta stanno relegando questi argomenti nelle retrovie delle rispettive agende. Si fanno largo tesi negazioniste per le quali il "global warming" sarebbe un fenomeno non dimostrabile e comunque indipendente dalle attività umane. Anche l'opinione pubblica, malgrado gli eventi atmosferici estremi che si susseguono ad ogni latitudine, è stanca di ascoltare argomentazioni ripetute e si è assuefatta ai risultati pressoché impercettibili partoriti dalle delegazioni internazionali nell'ambito dei periodici vertici sul clima. La nostra azienda, nel rispetto dell'ambiente e delle generazioni future, non ha mai sottovalutato

questi segnali e ha adottato una "filosofia verde" che, viste le dimensioni del problema, ha un valore soprattutto culturale. In ogni caso l'"impegno Bottega" verso l'ambiente si concretizza in un risparmio di 756 tonnellate di CO2 l'anno, grazie all'utilizzo di fonti alternative per la produzione di energia elettrica e all'utilizzo della climatizzazione geotermica. Inoltre vengono risparmiati 5 milioni di litri d'acqua per ogni campagna di distillazione, grazie a un sistema a circuito chiuso che consente il riutilizzo dell'acqua. Infine l'adozione dei criteri dell'agricoltura biologica per la coltivazione dei nostri vigneti evita ogni anno la dispersione nell'ambiente di 500 kg di sostanze chimiche di sintesi.

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

ANNIVERSARIO PROSECCO BAR IN OCCASIONE DEL CINDERELLA WHISKY FAIR

Dal 16 al 18 febbraio 2017 si è tenuta la Cinderella Whisky Fair, un festival dedicato all'whisky che richiama ogni anno le principali aziende produttrici e gli appassionati da tutta Europa. La particolarità di questo evento sta nella location, a bordo di una nave del gruppo Viking, che ha contribuito a determinarne il successo. Anche la nostra azienda ha partecipato con i propri prodotti alla tre giorni di navigazione da Stoccolma a Mariehamn. In quest'occasione abbiamo festeggiato il terzo anniversario del primo Prosecco Bar, inaugurato nell'inverno 2014 su questa stessa nave. Per celebrare questo traguardo abbiamo donato allo staff una speciale bottiglia Gold con apposita dicitura in brillantini. Il prestigioso omaggio personalizzato è stato consegnato al termine di una sessione di training, condotta da Dagmar Berentzen, nostra agente per il canale Duty Free, e da Flavio Buratto, nostro corporate sommelier. Ricordiamo che il concept Prosecco Bar Bottega, oltre che in Scandinavia sulla nave Cinderella, è ad oggi attivo all'interno del Resorts World Birmingham nell'omonima città del Regno Unito, nel dehor dell'Hotel Intercontinental ad Abu Dhabi, nell'area partenze degli aeroporti di Varna e di Burgas (Bulgaria), e con formula diversa, nello spazio ristorazione Gourmé del gruppo Cremonini presso l'area arrivi dell'aeroporto di Malpensa (Milano).





Giappone: Sakura Japan Women's Wine Awards

Il Sakura Japan Women's Wine Awards 2017 ha premiato il nostro Brunello di Montalcino Riserva Pret-à-Porter, annata 2010, con una medaglia d'oro. Bottega Rose Gold ha invece conseguito una medaglia d'argento. Giunto alla quarta edizione, il concorso è dedicato alle donne e la stessa giuria è composta da sole donne. Questa manifestazione è considerata uno dei più importanti eventi giapponesi dedicati al vino.

93/100

Decanter: Rating Amarone

Il nostro Amarone Riserva Pret-à-Porter, annata 2011, ha conseguito un rating di 93/100, assegnato dalla rivista inglese Decanter (degustatore Vahan Agulian). In questa degustazione il nostro Amarone si è classificato come 4° vino in assoluto. I dettagli sono in corso di pubblicazione sul numero di maggio di Decanter, distribuito anche in occasione del Vinitaly.



Grappa Maestri: Medaglia d'argento

Grappa Maestri ha conseguito una medaglia d'argento, in occasione del concorso "Specialty Spirits Masters", organizzato dalla rivista inglese "The Spirits Business" (testata legata a The Drinks Business).

PROSSIMI APPUNTAMENTI



TFWA ASIA PACIFIC, SINGAPORE, MARINA BAY SANDS EXPO AND CONVENTION CENTER, 7-11 MAGGIO, STAND M9 BASEMENT 2

È una prestigiosa rassegna espositiva specifica per il mercato Duty Free e Travel Retail. Si svolge con cadenza annuale a Singapore. Lo stesso circuito fieristico prevede ogni anno altri due appuntamenti: in aprile a Orlando e in ottobre a Cannes.



TUTTOFOOD, MILANO RHO, 8-12 MAGGIO, PADIGLIONE 3, STAND P12 - P 14

Si tratta di un'importante manifestazione fieristica, dedicata al business agroalimentare, che viene organizzata con cadenza biennale da Fiera Milano.



ASUTIL, RIO DE JANEIRO, HILTON BARRA RIO DE JANEIRO, 6-9 GIUGNO

È la 21esima edizione della conferenza annuale, che riunisce gli operatori Duty Free dell'America Latina e dell'area caraibica. La sede varia di anno in anno.



VINEXPO, BORDEAUX, 18-21 GIUGNO, HALL 1 - STAND B87

Creato nel 1981 dalla Camera di Commercio di Bordeaux, il Vinexpo è la più importante rassegna a livello mondiale per il mondo del beverage. La grande esposizione ha cadenza biennale e richiama gli addetti ai lavori dei cinque continenti.

IL VINO DEI POETI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Descrizione

Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino Docg è il fiore all'occhiello della gamma dei vini toscani Bottega, che comprende Rosso di Montalcino Doc, Sant'Antimo Rosso Doc, Bolgheri Rosso Doc, Chianti Docg, Chianti Classico Docg e Chianti Classico Riserva Docg. È disponibile in bottiglia da 75 cl e viene distribuito nei canali dettaglio e ingrosso. Si rivolge a consumatori di potere d'acquisto alto e medio alto che amano il vino di qualità. Questo vino è stato affiancato da una bottiglia a tiratura limitata: il Brunello di Montalcino Prêt-à-Porter. Si tratta di un Brunello Riserva, caratterizzato da un'inedita bottiglia con etichetta e astuccio in ecopelle.

Le caratteristiche del prodotto

Il Brunello di Montalcino è uno dei vini di punta della produzione vitivinicola nazionale. A pieno titolo può essere considerato tra i vini rossi che garantiscono nel tempo la maggiore longevità. È il solo vino toscano che, storicamente, viene prodotto con le sole uve di Sangiovese. I pregiati grappoli vengono vendemmiati nel comune di Montalcino, tra la fine di Settembre e la metà di Ottobre. Il mosto viene lasciato fermentare con le bucce per due o tre settimane in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Questo processo, oltre a rendere naturalmente stabile il vino e ad ammorbidirne l'acidità, lo rende più intenso, più strutturato e, al tempo stesso, più elegante. Il vino viene quindi lasciato maturare per un periodo complessivo di almeno quattro anni, di cui due e mezzo in botti di rovere.

Suggerimenti di consumo

Il Brunello di Montalcino è un vino da meditazione. Va consumato preferibilmente a una temperatura di 16/18° C. Si abbina egregiamente a selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati e tartufo.

- > **Vino italiano di maggior prestigio nel mondo**
- > **Montalcino: eccellenza enologica**
- > **Immagine autorevole e in costante crescita**
- > **Packaging elegante nel segno della tradizione**
- > **Cantina in gestione diretta a Montalcino**
- > **Notorietà internazionale del marchio Bottega**
- > **Calibrata "gamma Montalcino" che comprende anche Brunello di Montalcino Riserva (bottiglia Prêt-à-Porter), Rosso di Montalcino e Sant'Antimo**



AGNELLO ALLA GRAPPA CON CROSTINI DI PANE



Ingredienti per 6 persone:

600 g di costatine di agnello, 200 g di pancetta, 300 g di funghi freschi, 100 g di carne di maiale, una tazzina di brodo, un paio di tartufi neri, grappa Alexander q.b., uno spicchio di aglio, due foglie di alloro, due foglie di salvia, rosmarino, burro q.b., buccia grattugiata di limone, farina q.b., sale q.b.

Preparazione:

Infarinare le costatine di agnello per bene e friggerle in una capace padella ben unta di olio. Cuocere a fuoco lento, quindi aggiungere poco alla volta, la pancetta tagliata a dadini, la carne di maiale macinata, i funghi spezzettati, rosmarino, salvia, alloro, nonché lo spicchio d'aglio e la buccia di limone. Alla fine regolare di sale. Quando l'agnello sarà ben colorito togliere la padella dal fuoco, spruzzare abbondantemente di grappa e fiammeggiare. Appena spenta la fiamma continuare la cottura a fuoco basso, aggiungendo un po' di brodo. A fine cottura aggiungere i tartufi affettati sottilmente. Servire con crostini di pane. Accompagnare con Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino.

BISTECCA ALLA FIORENTINA



Ingredienti:

fette di carne di manzo alte circa 2 dita e tagliate nella lombata con osso a forma di "T", sale, pepe.

Preparazione:

Il segreto della "fiorentina" è trovare la carne giusta e il giusto taglio. La preparazione è semplicissima: mettere la bistecca sulla griglia e cuocere sulla brace senza fiamma per circa 5 minuti senza bucare la carne. Girare la bistecca, salare la parte già cotta e lasciar cuocere l'altra parte per altri 5 minuti, poi salare anche questa parte e servire. Si tratta di un piatto talmente famoso che non ha bisogno di presentazioni, tanto che ormai il termine bistecca è diventato superfluo e basta semplicemente dire "fiorentina" per indicare questo piatto semplice e gustoso. La "fiorentina" deve essere ben arrostita in superficie e "al sangue" all'interno. Servire con una spolverata di pepe nero appena macinato. Accompagnare con Il Vino dei Poeti Brunello di Montalcino.

VISITA STEFANIA SANDRELLI

Il 28 febbraio 2017 Stefania Sandrelli e Amanda Sandrelli, insieme a Claudia Ferri, Serena Iansiti e Ramona Fiorini, sono state le protagoniste al Teatro Accademia di Conegliano della rappresentazione della commedia "Il bagno" di Astrid Veillon. Il giorno prima Stefania, accompagnata da Giovanni Soldati e da una parte della compagnia teatrale, ha visitato la nostra azienda e ha pranzato in sala Larin.



VISITA CONVIVIALITY PLC

Il 9 marzo 2017 abbiamo ospitato in azienda i vertici e gli wine buyer del gruppo inglese Conviviality Plc, a cui fanno capo Matthew Clark, nostro importatore per il Regno Unito e la rete di punti vendita Bibendum. La visita articolata ha toccato le diverse aree produttive della nostra azienda. Di assoluto rilievo è stata la degustazione comparata, che ha coinvolto ben 84 vini di nostra produzione e della concorrenza. Da segnalare che, su 23 Proseccchi degustati, i nostri Prosecco Docg, Prosecco Doc e Prosecco Doc Extra Dry si sono classificati al primo, al secondo e al terzo posto. Ottime valutazioni anche per i nostri grandi rossi (Amarone e Brunello in primis), gli spumanti e i vini bianchi fermi. Un particolare apprezzamento per il nostro nuovo vermouth, in procinto di essere lanciato sul mercato. Gli autorevoli visitatori hanno commentato in conclusione che, dopo questa intensa full immersion nel mondo Bottega, diventeranno appassionati ambasciatori del nostro brand.



BIRMINGHAM: FIZZY FRIDAY

L'iniziativa "Fizzy Friday", impreziosita da un albero di Natale a tema, si è rivelata un grande successo nell'aeroporto di Birmingham, in Inghilterra. Venerdì 9 dicembre 2016, in un solo giorno, sono state vendute 56 bottiglie di Gold e Rose Gold. Rispetto all'anno precedente +44 bottiglie e +366%.



LIVIGNO: LA SGAMBEDA

Il 3 dicembre 2016 si è tenuta a Livigno La Sgambeda Classic, tradizionale gara di sci di fondo inserita nel circuito Visma Ski Classics che raggruppa le 10 granfondo internazionali più importanti. Quest'edizione è stata rivista e modificata nel percorso e nella lunghezza a causa dell'assenza di neve naturale. Con un grande sforzo organizzativo, La Sgambeda si è corsa su un anello di 6 km, interamente creato grazie all'innervamento artificiale. Bottega, da sempre sponsor della manifestazione, ha messo in palio vini e grappe. La gara femminile ha visto la vittoria della svedese Britta Johansson Norgren. In campo maschile si è imposto il norvegese Tord Asle Gjerdalen. I vincitori hanno ricevuto sul podio immediatamente dopo la gara i nostri Rose Gold e Millesimato e nella premiazione ufficiale uno Jeroboam Alexander. Altri nostri prodotti sono stati consegnati in fase di premiazione a vincitori e piazzati delle diverse categorie. Infine, nell'ambito di una tradizione ormai consolidata, al primo classificato "Over 50" della categoria maschile è stato assegnato il "Memorial Enzo Savio", premio dedicato agli sciatori ultracinquantenni.



AEROPORTO DI SAN PAOLO

Per tutto il mese di dicembre 2016 presso l'aeroporto internazionale di San Paolo in Brasile si è svolta una promozione Bottega con degustazione di Pinot Grigio Igt Venezia, Rosso di Montalcino, Acino Chianti Classico Docg, Valpolicella Classico Superiore, Prosecco Doc Poeti, Bottega Gold. L'iniziativa è stata rafforzata da pannelli pubblicitari Bottega.



CAPODANNO A MADEIRA

Capodanno 2017 è stato festeggiato da Cristiano Ronaldo a Madeira, sua isola natale, con il nostro Bottega Gold. Il campione portoghese, che ha vinto anche quest'anno il prestigioso Pallone d'Oro, è proprietario a Funchal (capoluogo dell'isola) dell'esclusivo hotel Pestana CR7, dove la notte del 31 dicembre si è tenuto un "party Gold", per salutare il nuovo anno.



CAPODANNO AD ATENE

In occasione della Festa di Capodanno dell'Hotel Galaxy Hilton di Atene, animata dal noto dj greco Alexandros Christopoulos, verrà servito il nostro Bottega Gold.

OMAGGIO A PAPA FRANCESCO

Il 22 febbraio 2017 Stefano Bottega ha avuto il grande onore di incontrare Papa Francesco, in occasione dell'udienza del mercoledì, e di consegnargli, come omaggio speciale, una selezione della nostra grappa in una bottiglia in vetro soffiato con una colomba bianca al suo interno.



VISITA DI GIANCARLO ANTOGNONI

Il 28 novembre 2016 abbiamo ricevuto la visita a sorpresa di Giancarlo Antognoni, bandiera della Fiorentina e Campione del Mondo nel 1982, accompagnato dal procuratore calcistico Furio Valcareggi, figlio del grande Ferruccio, da Francesco Paolini e dal nostro cliente Paolo Baciotti, presidente della Fondazione Tommasino Baciotti che sostiene le famiglie dei bambini ospedalizzati a Firenze.



PREMIO PERSONAGGIO DELL'ANNO 2016 A VINCENZO RAPISARDA

Il 12 novembre 2016 l'Associazione Nazionale Le Donne Del Vino, nella sede delle Cantine Fratelli Berlucchi di Borgonovo di Cortefranca (BS), ha consegnato il Premio Personaggio dell'anno 2016 al Prof. Vincenzo Rapisarda, fondatore e Presidente di ALMaUST e Direttore della Struttura Complessa di Chirurgia Plastica e Centro per Grandi Ustionati dell'Ospedale Cà Granda Niguarda di Milano. In questo contesto Monica Lisetto, che rappresenta l'azienda Bottega nelle vesti di Donna del Vino, ha premiato l'illustre medico con un Grappolo in vetro soffiato, contenente tre litri di una selezione di grappa di Prosecco. Per sostenere l'azione del Prof. Rapisarda in favore dei grandi ustionati nelle zone più povere del mondo, le Donne del Vino hanno messo all'asta alcune delle loro bottiglie più pregiate e rare.



DOLCITALIA: EVENTO CHARITY A MILANO

Il 14 dicembre 2016 si è tenuto a Milano DO Sweet for Kids, un evento di beneficenza ideato da Dolcitalia, nostro importante partner commerciale, che ha raccolto ad oggi 26.000 euro a favore dei bambini della onlus di Don Gino Rigoldi. Tutto il guadagno della serata è stato devoluto in particolare al progetto Barrhouse, la comunità educativa dedicata ai minori, la quale accoglie bambini e bambine tra i cinque e i tredici anni, le cui famiglie si trovano in gravi difficoltà tali da richiedere un allontanamento da parte del Tribunale per i minorenni. Si è trattato di un concerto rock nel segno della solidarietà che ha richiamato l'attenzione di aziende leader, quali Cisco, Emerson, Ducati e Bottega. Le band legate alle rispettive aziende si sono esibite nella nuova sede di Comunità Nuova di Don Rigoldi. Special guest della serata è stato DJ Ringo, una delle voci più amate del mondo delle radio. Un nostro corner espositivo è stato allestito in uno spazio di grande visibilità, dove sono stati presentati innovativi Spritz alla frutta e Gin Tonic, preparati con il nuovo Gin Bacùr Bottega. Nel corso della serata sono stati serviti Prosecco, Millesimato spumante, vini fermi, grappe e distillati.



SENEGAL: EVENTO A DAKAR

Lo scorso il 15 dicembre 2016 abbiamo partecipato a una serata presso la Résidence Keur Italia dell'Ambasciata Italiana a Dakar, la capitale del Senegal. L'evento, che si è svolto nell'ambito della Première Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde, ha riscosso un grande successo di pubblico qualificato (diplomatici internazionali, esponenti governativi e personalità della società civile locale). I nostri prodotti sono stati largamente apprezzati da tutti i presenti.



MILANO: SERATA BOTTEGA AL COST

Il 2 febbraio 2017 a Milano, dopo la riunione di area dedicata a Nordovest e Lombardia, si è tenuta una serata Bottega Night presso il Cost. In questo locale di tendenza che fa capo all'area di Corso Como, fulcro della movida ambrosiana, sono state servite alcune "variazioni cocktail", preparate con i nostri prodotti. La presenza di Umberto Smaila, il re della notte, ha dato ulteriore impulso alla serata. Stefano Bottega ha stappato uno Jeroboam Gold insieme allo showman, alla Miss Italia Cristina Chiabotto e all'attore Fabio Fulco.



TUI CRUISES

Dalla primavera 2016 siamo presenti con Gold, Rose Gold e Prosecco Doc sulla nave da crociera TUI Discovery 1 del gruppo TUI CRUISES. La foto illustra il display di questi prodotti, che sono stati confermati anche per il 2017 e che sono stati selezionati anche per la TUI Discovery 2. Quest'ultima nave verrà varata nel prossimo maggio.



PALESTINA: NUOVO MERCATO

La Palestina è uno stato riconosciuto dalla maggioranza delle nazioni del mondo, ma non ufficialmente dall'Onu. Strettamente connesso ad Israele, è costituito dai cosiddetti territori palestinesi divisi della Cisgiordania e della Striscia di Gaza. Lo Stato di Palestina ha proclamato Gerusalemme Est quale sua capitale, sebbene la città sia sotto il controllo israeliano, mentre i suoi uffici amministrativi si trovano a Ramallah, la capitale effettiva. Proprio in questa città ha sede l'importatore che in questi giorni ha iniziato a collaborare con la nostra azienda per la distribuzione sul territorio palestinese del Limoncino, della Sambuca e di una selezione di vini.

Assodistil denuncia la carenza di controlli sull'invecchiamento dei distillati nella UE

Assodistil ritiene che negli altri paesi europei siano carenti i controlli relativi all'invecchiamento. Nello specifico l'associazione che rappresenta le distillerie denuncia le modalità attraverso le quali ciascuno Stato membro effettua tali controlli e garantisce il rispetto del Regolamento 110. In Italia l'iter di verifica è al contrario molto rigoroso, in quanto tutte le operazioni di invecchiamento sono strettamente vigilate e controllate dall'Agenzia delle Dogane e i magazzini di invecchiamento sono muniti di sigilli fiscali. In altri Stati membri i controlli sono molto più blandi, poiché spesso le Dogane non hanno interesse a controllare profili privi di rilevanza fiscale. In sostanza all'amministrazione fiscale di diversi paesi europei interessa l'assolvimento dell'imposta (accisa) che non varia in funzione dell'invecchiamento. Ora, al netto dei distillati ad Indicazione Geografica (es. Brandy de Jerez) che nel proprio disciplinare possono prevedere controlli e talvolta metodi tradizionali specifici, l'invecchiamento dei distillati e delle acquaviti fuori dai confini nazionali appare carente, lacunoso e diverso in ciascuno Stato membro. I riflessi sul mercato UE sono evidenti e si concretizzano in offerte soprattutto di brandy e acquaviti di vino a prezzi talvolta al di sotto di quelli di produzione. Risulta infine che la Commissione europea abbia aperto, in tal senso, tre procedure contro alcuni Stati membri a seguito di segnalazioni della CEDIVI (Confederazione europea distillerie vinicole) di cui Assodistil fa parte.

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

NUOVI 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.



MELONE E PESCA BOTTEGA

È stato fatto un restyling dell'etichetta di Melone Bottega (I12031050) e Pesca Bottega (I12027050), che riproduce il frutto in modo più accattivante. Il nuovo packaging del Melone sarà disponibile ad esaurimento delle scorte di magazzino. Quello della Pesca è invece già disponibile.



KIT PARTY GOLD

Sono state sostituite le maschere che fanno parte del Kit Party Gold con una nuova tipologia dorata unisex (cod. V188302). Le nuove maschere sono già disponibili a magazzino.

BICCHIERI MAGNIFICO

I bicchieri Magnifico, dedicati ai nostri grandi vini rossi, sono nuovamente disponibili a magazzino.

CAPSULA GRAPPE SANDRO BOTTEGA

Sono state modificate le capsule della Grappa Sandro Bottega (cod. I10049070) e della Grappa Sandro Bottega Fumé (cod. I10047070). La nuova capsula è trasparente e non riporta più il logo Bottega.

PISTACCHIO BOTTEGA

A seguito del restyling grafico è disponibile la nuova foto della bottiglia con la capsula di colore verde. Per presentare il prodotto si suggerisce di utilizzare anche la foto ambientata, che esalta il pistacchio, ingrediente principale di questo liquore.



GIN BACUR

Il Gin Bacur è stato sottoposto a un lieve restyling con modifica dell'etichetta parzialmente rimpicciolita e arricchita dall'inserimento di una cornice ramata, che riprende quindi il colore della bottiglia.

LIMONCINO

Il Limoncino è stato impreziosito con un apposito collarino frontale che riproduce la B del logo Bottega su sfondo giallo e verde.



IL VINO DEI POETI ROSÉ DIVENTA VENEZIA DOC

Il Vino dei Poeti Rosé (cod. V23028075) è diventato Venezia DOC. Il prodotto, arricchito dalla nuova denominazione, ha un nuovo codice (cod. V23076075) e sarà disponibile ad esaurimento delle scorte di magazzino del vecchio codice. Anche gli altri nostri vini spumanti rosé, ad eccezione di Bottega Rose Gold, acquisiranno la denominazione Venezia DOC con relativo cambiamento di codice. Nello specifico queste le modifiche in corso:

- > Rosé Spumante Brut Accademia (cod. V43014075) diventa Rosé Venezia DOC Spumante Brut Accademia (cod. V43022075)
- > Rosé Spumante Brut Pronol (cod. V73809075) diventa Rosé Venezia DOC Spumante Brut Pronol (cod. V73817075)
- > Rosé Spumante Brut Collina del Sole (cod. V83609075) diventa Rosé Venezia DOC Spumante Brut Collina del Sole (cod. V83604075)

BOTTEGA MAGNUM GOLD

Ricordiamo che Bottega Magnum Gold è disponibile esclusivamente senza il sacchetto in organza, in quanto abbiamo valutato che la bottiglia priva di copertura ha un impatto maggiore sullo scaffale.

L'AGENTE DEL MESE

Massimo Mascherpa

Attento conoscitore del mercato del vino e dei distillati, gestisce con grande professionalità due province lombarde (Cremona e Mantova) di grande interesse commerciale. La presenza, quasi cinematografica, lo rende autorevole agli occhi degli interlocutori, che ne apprezzano la risoluta determinazione. Sa miscelare con grande equilibrio e con meticolosa attenzione la precisione, che il suo ruolo impone, con la simpatia contagiosa, che fa delle sue visite un momento sempre gradito alla clientela. In questo modo con battute ironiche e aneddoti curiosi sa alleggerire i momenti di tensione e chiudere in bellezza anche le trattative più complesse.

Raffaele Farruggio, agente generale per la Lombardia, commenta: "Massimo Mascherpa ha una grande esperienza che ha sviluppato sul campo, passo passo. Professionista di assoluto spessore, nella sua area di competenza ha svolto con continuità un lavoro improntato sulla qualità che ci ha consentito di far crescere progressivamente il nostro fatturato. L'incremento costante ed equilibrato è frutto di rapporti consolidati improntati sulla fiducia. Mi aspetto pertanto anche per i prossimi mesi un impegno di analoga intensità per affermare sempre più la notorietà dei nostri marchi in due aree dalle potenzialità commerciali ancora parzialmente inesprese."

BUON COMPLEANNO

Aprile

APRILE	5	ROSOLEN CINZIA
APRILE	9	BARIVIERA DEVIS
APRILE	13	GAVA RENATO
APRILE	15	PASQUALIN GUGLIELMO
APRILE	16	BORDONI CRISTINA
APRILE	17	TORRESI TOMMASO
APRILE	18	BELVISO ANTONINO
APRILE	18	CENTOLA NICOLA
APRILE	20	DAL COL ESTER
APRILE	21	GAUDIO CHRISTIAN
APRILE	23	OCCHINEGRO EGIDIO
APRILE	23	PAVANELLO SILVIO
APRILE	25	MURAGLIA PIETRO
APRILE	26	FRANZOI CHRISTIAN
APRILE	27	MICHELIN ELEONORA
APRILE	27	QUIDACCIOLU SALVATORE
APRILE	30	TOMASI DEBORAH CINZIA

Maggio

MAGGIO	1	CAMPODALL'ORTO MARTINA
MAGGIO	2	GAMBIN CLAUDIA
MAGGIO	3	AGOSTINELLI ANDREA
MAGGIO	4	SCOLLO LORENZA
MAGGIO	5	ARCIERI SALVATORE
MAGGIO	9	DA DALT LUCA
MAGGIO	12	LAMBERTI MICHELE
MAGGIO	14	DELLA LIBERA MASSIMO
MAGGIO	15	SAVIO MARIO
MAGGIO	18	CHIES MARA
MAGGIO	19	BORRO MASSIMO
MAGGIO	20	BORGO PAOLO
MAGGIO	20	CORDA MAURO
MAGGIO	21	DELLA TOFFOLA BRUNO
MAGGIO	24	CESCHIN MARCELLO
MAGGIO	24	GIUFFREDI ROBERTO
MAGGIO	26	SCORZIELLO MARCELLO GIULIO
MAGGIO	27	ANTONIAZZI SABRINA
MAGGIO	27	D'ARSIE' MARIA ELENA
MAGGIO	28	CODOGNOTTO GIULIA
MAGGIO	30	CASAGRANDE LARA
MAGGIO	31	FOIS GIANFRANCO
MAGGIO	31	GENTILE UMBERTO



Family Vintners & Master Distillers

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./P.IVA e Reg. Impr. IT00541680260 - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.
www.bottegaspa.com - info@bottegaspa.com - pec: bottegaspa@legalmail.it



Pistacchio
DALLA TRADIZIONE ITALIANA

CREMA DI PISTACCHI DI SICILIA
Pistachios Cream - Crème des Pistaches - Pistazien Creme

BOTTEGA
Sando Bottega

BOTTEGA

www.bottegaspa.com