



COMUNICATO STAMPA

BOTTEGA, 1997-2022: 45 ANNI DI STORIA

L'azienda Bottega festeggia i 45 anni dalla fondazione che risale al 1977. Un traguardo importante per quella che è diventata una delle prime 20 cantine private italiane e che esporta i propri prodotti in 150 paesi nel mondo.

Il gruppo Bottega è al tempo stesso una cantina e una distilleria, che dispone di un affiatato team di enologi esperti sia nella vinificazione che nella distillazione. L'azienda ha sede a Bibano di Godega S.U., 50 km. a nord di Venezia. Situata nella zona della Doc Prosecco, si trova al centro di un territorio dove vengono coltivate con successo le uve di Cabernet, Chardonnay, Raboso, Picolit e di altri noti vitigni. Quest'area è la più favorevole in Italia per reperire vinacce di qualità.

La Distilleria Bottega nasce nel 1977 ad opera di Aldo Bottega, mastro distillatore con più di trent'anni di esperienza nel settore, e della moglie Rosina Zambon. Aldo aveva ereditato dal padre Domenico e dagli antenati, fittavoli e coltivatori di viti già dal 1600, la passione per il mondo enoico.

Alla fine degli anni '70 l'azienda è una piccola realtà, che opera nel mercato locale della grappa. Nel 1983 alla morte del fondatore il figlio Sandro, insieme ai fratelli Barbara e Stefano, assume la direzione dell'azienda. Nel giro di pochi anni la Distilleria Bottega esce dall'anonimato, grazie a un innovativo sistema di distillazione che rende la grappa più morbida e delicata. Nel 1992 nel segno della diversificazione viene prodotto Il Vino dei Poeti, un prosecco spumante, che apre all'azienda anche il mercato dei vini. Nel 1993 entra a far parte dell'azienda anche Monica Lisetto, designer straordinaria che dà ulteriore impulso all'unicità dei prodotti Bottega. Si consolida collaborazione con Stefania Sandrelli e nasce Chianti Acino d'Oro. Nel 1995 il lancio del Fragolino, bevanda di grande tradizione, altera gli equilibri nel settore del beverage.

Negli stessi anni dopo dieci anni di ricerca, l'azienda apre a Pianzano (TV) una nuova distilleria che combina tripla distillazione, sottovuoto e bagnomaria, consentendo la produzione di distillati morbidi e ricchi di aromi.

Nei primi anni 2000 viene lanciato Bottega Gold, il Prosecco Doc caratterizzato dalla bottiglia con livrea dorata, che si rivela un'icona del gusto italiano e un grande successo commerciale. Diversi tentativi di imitazione da parte della concorrenza ha costretto l'azienda ad altrettante azioni legali per proteggere il marchio.

Nel 2004 nasce la grappa spray racchiusa in una piccola bottiglia dotata di vaporizzatore. Il 2007 è un anno importante, in quanto viene inaugurata la sede di Bibano. Si tratta di una grande casa colonica ottocentesca, denominata Villa Rosina, che è stata ristrutturata nel pieno rispetto dei più evoluti criteri di tutela ambientale e che è interamente circondata da

vigneti. All'interno della proprietà si trovano la distilleria e la cantina destinata alla produzione del Prosecco e degli altri vini spumanti.

Nel 2011 si conclude l'accorta ristrutturazione della sede storica di Pianzano, dove viene aperta la nuova Soffieria Alexander. Qui nascono le bottiglie artistiche Alexander nel rispetto della tradizione del vetro soffiato.

Tra il 2009 e il 2011 l'azienda allarga la propria produzione vinicola alla Valpolicella e a Montalcino. Nel 2018 si è concluso l'accorto restauro di una cantina storica a Valgatara, nel cuore della Valpolicella Classica. La struttura, acquistata dall'azienda tre anni prima, si caratterizza per il grande pregio architettonico ed è circondata dai vigneti della denominazione. A Montalcino alla fine del 2019 l'azienda Bottega è entrata in possesso di una cantina all'interno della denominazione. Nella prima a Valgatara (VR) si producono il celebre Amarone e il Ripasso. Nella seconda, a Montalcino (SI), ha origine il Brunello, principe dei vini italiani.

Precedentemente nel 2013 la Distilleria Bottega Srl, si è trasformata in Bottega S.p.A.

Tra le tappe più importanti va infine segnalata la nascita del progetto Prosecco Bar. Lanciato nel 2014, ripropone la filosofia del bacaro veneziano, abbinando i piatti della cucina veneta e italiana ai vini e ai distillati Bottega. Oggi si contano 32 location in tutto il mondo, all'interno di aeroporti, stazioni, navi da crociera e hotel.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406801