

B
BOTTEGA
SpA

Family Vintners Since 1635



Taste and Tour

A man with dark hair, smiling, wearing a white button-down shirt. He is standing behind a table. On the table, there is a white wicker basket filled with dark grapes and green leaves. To the right of the basket, there are several bottles of wine or champagne, some in a wooden crate and others standing upright. The background is a rustic stone wall with three more bottles hanging on a shelf in the upper right.

Family Vintners
& Master Distillers

Piacevole guida alla degustazione tra arte e natura

Bottega S.p.A



Bottega S.p.A. è al tempo stesso una cantina e una distilleria che vanta una storia familiare di tre generazioni. La sede, immersa tra i vigneti di Bibano di Godega, si trova in una suggestiva casa colonica del XVI secolo, sapientemente restaurata per preservarne l'anima architettonica. I vigneti che la circondano, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, fanno parte dell'area Prosecco DOC e rappresentano il cuore verde dell'azienda.

Bottega produce e distribuisce prodotti di qualità in tutto il mondo. La gamma spazia dalle grappe monovitigno a quelle invecchiate, dal Limoncino ai liquori cremosi, fino ai grandi vini rossi prodotti nella cantina di Valgataro nel cuore della Valpolicella e nelle cantine toscane di Montalcino e del Chianti.

Il Prosecco, fiore all'occhiello dell'azienda, è ambasciatore di uno stile di vita italiano raffinato e conviviale.



La visita alla tenuta inizia con un caloroso brindisi di benvenuto nella sala con camino, un ambiente intimo e accogliente.



Da qui, si attraversano i vigneti per raggiungere l'area produttiva, dove è possibile osservare da vicino le fasi di lavorazione e degustare prodotti in fermentazione, come gli spumanti. Gli enologi Bottega accompagnano gli ospiti in un racconto affascinante fatto di profumi, tecniche e passione.



Il percorso prosegue nella distilleria di Grappa e Gin, cuore pulsante dell'azienda, dove nascono le iconiche grappe Alexander e Bottega. Qui, la tecnologia più avanzata si fonde con l'arte antica della distillazione, in un processo quasi alchemico guidato dal mastro distillatore, vero e proprio custode di un sapere poetico.



Gli ospiti vengono poi accolti nel “Prosecco Bar”, primo prototipo del format di ristorazione firmato Bottega, e accompagnati nella sala “Barricaia”, dove riposano le annate storiche dei prodotti più pregiati.



La visita continua nella “Sala delle Spezie” e si conclude nel Museo della Grappa “Art in Grappa”, che ospita una collezione di bottiglie in vetro soffiato Alexander, vere opere d’arte protagoniste di mostre internazionali.

Esperienze su misura



SOFFIERIA ALEXANDER (Pianzano di Godega S.U.): qui maestri vetrai danno vita alle bottiglie artistiche in vetro soffiato Alexander, in un laboratorio dove la tradizione artigiana incontra la creatività.



LIQUORIFICIO BOTTEGA (Brugnera, PN): centro di produzione, invecchiamento e imbottigliamento dei liquori.



CENTRO LOGISTICO DI FONTANFREDDA (PN): snodo strategico per la logistica e sede della distilleria del Whisky.

BOTTEGA

CANTINA DI VIA VINERA


VITTORIO VENETO



Vigneto Follina



Vigneto Arfanta



Programma

Programma:

VILLA ROSINA TOUR

- > Introduzione dell'azienda
- > Durata prevista 1.30 h

- Museo Art-in-grappa
- Museo della storia della Grappa
- Sala Larin
- Prosecco Bar

- > Degustazione:
- 3 vini spumanti
- 1 liquori

GOLDEN EXPERIENCE

- > Introduzione dell'azienda
- > Durata prevista 3 h

- Museo Art-in-grappa
- Museo della storia della Grappa
- Sala Larin
- Prosecco Bar
- Impianti di distillazione
- Cantina di spumantizzazione con degustazione delle 3 fasi di fermentazione del Bottega Gold

- > Degustazione:
- 3 vini spumanti
- 1 liquori

- > Pranzo con abbinamento vino presso l'Accademia del Gusto.

- > Solo su prenotazione dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00-12.30; 14.00-17.00

- > Contatti:
Telefono: 0438 4067
E-mail: enoturismo@bottegaspa.com

- > Lingue: italiano - inglese

- > Minimo 2 persone
I visitatori devono essere maggiorenni per poter entrare in area produttiva. È richiesto di indossare scarpe chiuse e basse, possibilmente con suola in gomma.

- > Non è consentito l'accesso di animali domestici all'interno dell'intera struttura.

- > Parcheggio interno gratuito.

- > Ti informiamo che presso la nostra sede non è presente uno shop aziendale aperto al pubblico. Se sei un cliente privato e vuoi acquistare i nostri prodotti, puoi effettuare acquisti comodamente contattandoci tramite telefono o email riportati sopra.

Dove siamo

La nostra sede si trova a 45 km a nord di Venezia, a metà strada tra la laguna veneta e le Dolomiti.
Le altre cantine Bottega si trovano in Valpolicella, Montalcino e in Chianti.



Come raggiungerci:

Bottega S.p.A.

Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2*
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV) - Italia
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com

*Per navigatore, Via San Cristoforo, 1





BOTTEGA
IL VINO DEGLI DEI

AMARONE
DELLA
VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
A GARANTITA
2012



Bottega S.p.A.

Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com

BOTTEGA SPA © 2025

