



## COMUNICATO STAMPA

**WHISKY ALEXANDER: PRESENTAZIONE DEL NUOVO WHISKY TARGATO BOTTEGA**  
**5 marzo 2026, ore 11,30, presso il “Ristorante Terrazza 21” – Piazza Duomo 21 - Milano**

**Nello stesso contesto degustazione guidata di Bottega Stardust Gold, Prosecco Doc Extra Brut annata 2021**

L'azienda Bottega, cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV), ha concretizzato il progetto whisky su cui ha lavorato a lungo negli ultimi anni. A questo proposito un investimento di 1,5 milioni di euro ha reso possibile l'apertura e l'avviamento di una nuova distilleria interamente dedicata al distillato più conosciuto al mondo. Il risultato di questo impegno è il nuovo Whisky Alexander, che viene presentato a Milano con una degustazione guidata negli spazi del Ristorante Terrazza 21 in Piazza Duomo.

Si tratta di un single malt che si caratterizza perché viene prodotto esclusivamente con malti inglesi e italiani e perché viene aggiunta acqua delle Alpi. L'affinamento in botti, che hanno precedentemente ospitato Brunello di Montalcino, Amarone o altri grandi vini rossi, regala al distillato una connotazione italiana. La collezione comprende 3 diverse tipologie: Red wines Cask finish, Brunello Cask finish e Amarone Cask finish. Le tre release spaziano da 40 a 43 e a 46 gradi alcolici. La prima produzione è stata limitata a 9.000 litri complessivi. Bottega ha deciso di investire sul whisky, perché è un distillato che gode nel mondo di una grande popolarità e perché, come hanno dimostrato ottimamente i giapponesi, si presta ad essere interpretato, acquisendo le tipicità del territorio di produzione.

La sfida principale è stata dare una connotazione italiana al whisky. La lunga tradizione ed esperienza nella distillazione della grappa ha consentito a Bottega di trasferire al malto una consolidata expertise nel trattare le vinacce dell'uva, materia prima particolarmente delicata e aromatica. Nello specifico il malto viene fatto fermentare con acqua delle Alpi per dare sapidità al distillato. Inoltre il prodotto finito non contiene né caramello né zuccheri aggiunti. Va sottolineato che l'azienda trevigiana non ha riconvertito gli alambicchi da distillazione della grappa, ma ha investito nell'acquisto di un apposito impianto, analogo a quelli che vengono impiegati per gli Scotch whisky.

Una sfida ulteriore sta nel definire la categoria del “whisky italiano” che si caratterizzi per un proprio stile identitario, differenziandosi dallo Scotch whisky e da quello Made in Japan, oltrechè dal whiskey irlandese e dal Bourbon americano.

Nella prestigiosa location milanese, Sandro Bottega, AD di Bottega Spa, presenterà il progetto e, dopo il pranzo con ricette d'autore firmate dallo chef stellato Roberto Conti, guiderà la degustazione dei tre diversi whisky Alexander, per i quali sono stati appositamente creati abbinamenti ad hoc con diversi cru di cioccolato fondente.

In questo stesso contesto, prima del pranzo, verrà degustata la Gold Stardust, ultima release della “Bottega Prosecco Premium Vintage Collection”. Si tratta di un Prosecco Doc Extra Brut annata 2021, punta di diamante del progetto di valorizzazione del Prosecco che Bottega ha iniziato a sviluppare più di dieci anni fa con l'obiettivo di produrre spumanti di altissima qualità, allungando i tempi di fermentazione e ottenendo così vini dal carattere complesso e dalla buona longevità. Nello specifico, al termine della presa di spuma, il vino viene lasciato per almeno 11 mesi a contatto con i lieviti, che grazie al processo di autolisi rilasciano delle sostanze importanti per il corpo, la struttura e l'aromaticità del vino. Viene infine aggiunto uno sciroppo di dosaggio, realizzato con una parte di vino affinata in botti di rovere. Il processo produttivo dura complessivamente un minimo di 12 mesi. La selezione di uve coltivate in singoli vigneti nelle parcelle più vocate tra le colline Patrimonio Unesco e l'affinamento in nuove autoclavi “orizzontali”, frutto della più avanzata ricerca tecnologica applicata all'enologia di qualità, unitamente ai lunghi tempi di fermentazione precedentemente descritti e alla bottiglia dorata completamente rivestita di 5.000 cristalli di vetro posizionati a mano, determinano un prezzo al pubblico di 250 €.

Con un fatturato 2025 di 98 milioni di euro e un export che supera l'80% della produzione, la cantina e distilleria Bottega S.p.A. si conferma come una delle più dinamiche del settore dei vini e dei distillati. Bottega raggiunge i mercati di 165 paesi in tutto il mondo e ha una presenza particolarmente marcata in: Canada, Usa, Germania, Svizzera, Benelux, Scandinavia. I 30 Bottega Prosecco Bar, dislocati soprattutto nei principali aeroporti in Europa e Medio Oriente, rappresentano la migliore espressione del made in Italy, dove i vini e i distillati Bottega vengono abbinati a finger food e a piatti tipici della cucina italiana.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406675