

# BOTTEGA



**Da quattro secoli, la passione per la viticoltura.**

Bottega ha alle spalle una storia di quattro secoli nel mondo del vino e della grappa. Dal 1600, quando si coltivavano la vite come fittavoli, ad oggi, che le grappe e i liquori Bottega sono apprezzati in tutto il mondo.

# BOTTEGA

## I Nostri Valori



### **Desing e Innovazione**

Ricette contenenti elementi di innovazione e originalità rendono esclusivi i vini e i liquori Bottega.



### **Qualità e Tipicità**

Bottega è certificata IFS e BRC Global Standard for Food Safety (nel 2018 con punteggio AA, ovvero livello d'eccellenza) e fa parte dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate.

Inoltre Bottega è certificata ISO 9001 per il Sistema di gestione della Qualità Aziendale.



### **Sostenibilità**

Tutte le fasi della produzione rispondono ai criteri della sostenibilità e si svolgono all'insegna della tutela dell'ambiente e delle generazioni future.

# BOTTEGA

## La linea



# BOTTEGA



La creatività e la spinta all'innovazione di **Sandro Bottega** hanno incontrato la tradizione dei vini aromatici di cui è depositario **Lamberto Vallarino Gancia**. Quest'ultimo proviene dall'omonima famiglia piemontese, che già alla fine dell'800 e nei primi anni del '900 aveva creato ricette per produrre **il vermouth** e **il bitter**, oltre ad aver lanciato **l'Americano**, pietra miliare nell'evoluzione del bere miscelato. **Sandro** e **Lamberto** hanno unito i rispettivi talenti, espressione della complessità enologica del **Veneto** e del **Piemonte**. Ne è nata una selezione di vermouth premium (**Rosso, Bianco ed Extra Dry**) *prodotti con i vini più tipici del territorio della Doc Venezia*, che si estende dalla laguna ai primi rilievi delle colline trevigiane. Successivamente **Sandro** e **Lamberto** si sono ritrovati a **Padova**, regno delle spezie, dove a seguito di lunghe sperimentazioni hanno creato insieme un'inedita ricetta per il **Bitter**.

**Vermouth** e **Bitter Bottega**, caratterizzati da un packaging e da una grafica raffinata che richiama la tradizione, sono stati pensati per i cultori del bere miscelato e per chi assimila il vermouth a un vino da meditazione. *Questa gamma sarà distribuita in esclusiva in Italia da Domori.*

# BOTTEGA



**Vermouth Bianco Bottega**, firmato da **Sandro Bottega** e da **Lamberto Vallarino Gancia**, racchiude in sé una lunga storia e ne rappresenta l'evoluzione moderna. Si caratterizza per il bouquet complesso in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Anche il packaging, elegante e raffinato, è un segno distintivo di questo prodotto.

**Area di Produzione:** Veneto

## **Caratteristiche:**

Il **Vermouth Bianco Bottega** ha origine da una selezione di **Pinot Grigio**, tra i vini più rappresentativi di un territorio particolarmente vocato. Deve il suo carattere inconfondibile ad un estratto naturale, risultato di una ricetta originale e segreta, che prevede l'impiego di oltre **30 erbe, fiori e spezie** (*fiori di sambuco, assenzio romano, semi di coriandolo, china calissaia, scorza di arancio amaro, etc.*).

Dall'abbinamento di un vino di grande personalità con un estratto dalle molteplici sfumature sensoriali, prende vita un prodotto dal *carattere unico* e dal *gusto pieno, ricco e definitivo*, sintesi della **creatività, dell'innovazione** e della **tradizione enologica** che accomunano il **Veneto** al **Piemonte**.

# BOTTEGA



## **Caratteristiche Organolettiche:**

Colore e Aspetto: Chiaro con leggere sfumature giallognole. Olfatto: Elegante, sinuoso e complesso, si caratterizza per i piacevoli toni speziati e per le delicate note agrumate tra le quali spicca in particolare l'aroma di arancio.

Gusto: Vellutato e ammaliante al palato, presenta un'intensa e fresca aromaticità che richiama le sensazioni olfattive agrumate e una piacevole ed equilibrata nota dolce.

***Pinot Grigio Venezia Doc e fiori di sambuco***

## **Caratteristiche Chimiche:**

Alcol % vol: 16%

Temperatura di Servizio: 7-8 °C

Abbinamenti: Va consumato fresco, liscio, on the rocks o con scorza di limone. Perfetto come base per cocktail, può essere abbinato al cioccolato speziato.

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni.

Bicchieri Consigliato: Tumbler.

# BOTTEGA



**Il Vermouth Rosso Bottega**, firmato da **Sandro Bottega** e da **Lamberto Vallarino** Gancia, racchiude in sé questa lunga storia e ne rappresenta l'evoluzione moderna. Si caratterizza per il bouquet complesso in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Anche il packaging, elegante e raffinato, è un segno distintivo di questo prodotto.

**Area di Produzione:** Veneto

## **Caratteristiche:**

Il Vermouth Rosso Bottega ha origine da una selezione di **Merlot**, tra i vini più rappresentativi di un territorio particolarmente vocato. Deve il suo carattere inconfondibile ad un estratto naturale, risultato di una ricetta originale e segreta, che prevede l'impiego di oltre **30 erbe, fiori e spezie** (*assenzio, cannella di Ceylon, cardamomo, chiodi di garofano, radice di genziana, maggiorana, noce moscata, radicchio, etc.*).

Dall'abbinamento di un vino di grande personalità con un estratto dalle molteplici sfumature sensoriali, prende vita un prodotto dal *carattere unico* e dal *gusto pieno, ricco e definitivo*, sintesi della **creatività, dell'innovazione** e della **tradizione enologica** che accomunano il **Veneto al Piemonte**.

# BOTTEGA



## **Caratteristiche Organolettiche:**

Colore e Aspetto: Ambrato scuro.

Olfatto: Intenso, ricco e complesso, si caratterizza per i piacevoli toni speziati e per le delicate note erbacee tra le quali spicca il particolare aroma di radicchio, prezioso dono della terra da cui origina questo vino aromatizzato.

Gusto: Vellutato e avvolgente al palato, presenta un'intensa e persistente aromaticità che richiama le sensazioni olfattive e una nota amara in perfetto equilibrio con le sensazioni di dolcezza. ***Merlot Venezia Doc e radicchio***

## **Caratteristiche Chimiche:**

Alcol % vol: 16%

Temperatura di Servizio: 7-8 °C

Abbinamenti: Va consumato fresco, liscio, on the rocks o con scorza di limone. Perfetto come base per cocktail, può essere abbinato al cioccolato speziato.

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni.

Bicchieri Consigliato: Tumbler.

# BOTTEGA



**Il Vermouth Bianco Extra Dry Bottega** nasce dalla collaborazione tra **Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia** e racchiude in sé **l'amore per la tradizione e la voglia di sperimentare** delle due omonime famiglie. Dal packaging elegante e dalla grafica raffinata, perfetto per accompagnare momenti di benessere, di relax e di meditazione, è stato pensato anche per i cultori del bere miscelato.

**Area di Produzione:** Veneto

## **Caratteristiche:**

Il Vermouth Bianco **Extra Dry Bottega** ha origine da un blend di tre vini:

**Pinot Grigio e Manzoni 6.0.13**, vitigno nato per opera del *Prof. Manzoni della Scuola Enologica di Conegliano*; Uvaggio ottenuto da vitigni autoctoni (quali **Boschera, Verdiso, Perera, Bianchetta**) fermentato per alcuni giorni in presenza della buccia e poi affinato in legno. Grazie all'impiego di vitigni nati nel trevigiano (come l'Incrocio Manzoni) e di vitigni tipici di un'area particolarmente vocata alla coltivazione delle uve, vinificati secondo tecniche di lunga storia e tradizione, si ottiene una base che è espressione autentica di un territorio che ha dato i natali a vini di fama internazionale, tra i più apprezzati e richiesti al mondo.

# BOTTEGA



Il Vermouth **Bianco Extra Dry Bottega** deve il suo carattere a una ricetta, originale e segreta, che prevede l'impiego di un **gran numero di erbe, frutti, fiori e spezie**. Tra questi gli estratti di pompelmo, mandarino, arancio, cedro, chinotto e limone che conferiscono freschezza al prodotto, il timo, la salvia, la maggiorana, il basilico, il cisto, il lentischio e l'olivastro che gli conferiscono tipicità. Gli zuccheri impiegati per la produzione di questo Vermouth derivano esclusivamente dall'uva e una frazione deriva in particolare dal mosto di Manzoni Moscato. Dall'abbinamento di un vino di grande personalità con un estratto dalle molteplici sfumature sensoriali, prende vita un prodotto dal carattere unico e dal gusto secco, fresco e deciso, sintesi della creatività, dell'innovazione e della tradizione enologica che accomunano il Veneto al Piemonte.

## **Caratteristiche organolettiche:**

Colore e Aspetto: chiaro con leggere sfumature giallognole.

Olfatto: dai profumi piacevolmente freschi e inebrianti al naso, si caratterizza per le note agrumate, tra le quali spiccano gli aromi di pompelmo e mandarino, per i toni di spezie fresche, timo e salvia su tutti, e per i sentori di macchia mediterranea.

Gusto: secco e delicato al palato, si contraddistingue per l'equilibrio tra la freschezza e la rotondità delle componenti aromatiche e presenta una piacevole nota amaricante nel finale.

# BOTTEGA



## **Caratteristiche chimiche:**

Alcol: 18%

Zucchero g/l: 25

Temperatura di servizio: 7-8° C

Abbinamenti: va consumato fresco, liscio, on the rocks o con scorza di limone, come aperitivo o per concludere con stile una serata. Ottimo per accompagnare il cioccolato e la pasticceria secca, il Vermouth Bianco Bottega, in questa versione 'extra dry', è inoltre l'ingrediente perfetto per i grandi

# BOTTEGA



Il “**Bitter**”, tradizionale aperitivo alcolico italiano, nasce intorno ai primi dell’800 ad opera di farmacisti, dottori e speziari. Rappresentò una ‘rivoluzione’ in quanto fu il primo prodotto a base amaro ad essere proposto prima di pranzo, come aperitivo, e non al termine come digestivo. Il Bitter Bottega nasce dal matrimonio tra la **voglia di sperimentare della famiglia Bottega e l’amore per la tradizione della famiglia Gancia**. Dal packaging elegante e dalla grafica raffinata, è un prodotto perfetto per celebrare il rito dell’aperitivo, ed è studiato anche per i cultori del bere miscelato.

**Area di Produzione:** Veneto

**Caratteristiche:**

Il **Bitter Bottega** nasce dall’aggiunta, ad una soluzione di **acqua e alcool**, di un’infusione di **erbe amaricanti, spezie, piante aromatiche e frutta**. Deve il suo carattere a una ricetta inedita e originale, frutto di lunghe sperimentazioni, nata dall’incontro di **Sandro Bottega** e di **Lamberto Vallarino Gancia** a Padova, presso il più antico giardino botanico del mondo, regno delle spezie. L’abbinamento e il dosaggio accurato di ingredienti di qualità, danno vita ad un prodotto dal carattere forte e deciso, che si distingue per la **freschezza**, data dagli **infusi di chinotto**, di **bucce di pompelmo** e di **cedro**, per la tipicità conferita **dall’estratto di melograno** e per **l’intensità aromatica** dovuta al **gran numero di botanical impiegati**. Un Bitter dal gusto unico ed accattivante, capace di soddisfare anche i palati più esigenti.

# BOTTEGA



## **Caratteristiche Organolettiche:**

Colore e Aspetto: Rosso Rubino.

Olfatto: Al naso si caratterizza per i netti sentori agrumati, tra i quali spiccano gli aromi di chinotto e cedro, per gli intensi toni speziati e per una particolare e originale nota fruttata di melograno

Gusto: al palato si presenta equilibrato, con una aromaticità che richiama le note olfattive e una tipica **nota amaricante** nel finale.

## **Caratteristiche Chimiche:**

Alcol % vol: 25%

Temperatura di Servizio: 6 -7°C

Abbinamenti: Ottimo se allungato con soda o acqua tonica e uno spicchio d'arancia, viene impiegato per la preparazione di numerosi cocktail e long drink di fama internazionale, tra i quali l'Americano e il Negroni. Si presta, inoltre, ad essere miscelato a succhi di frutta, in particolare di arancia e pompelmo.

Da consumare preferibilmente: Entro 2 anni.

Bicchieri Consigliato: Tumbler.