



1 9 7 7

PASSIONE E TRADIZIONE: UNA STORIA DI FAMIGLIA



Distilleria Bottega

STEFANO BOTTEGA  
*di vino passione*



brillante,  
dal perlage  
fine e persistente.  
olfatto delicato  
e fruttato,  
con elegante  
nota floreale.  
il gusto  
è vivace e fresco,  
morbido e bilanciato.

ETICHETTA D'ORO  
15th INTERNATIONAL  
PACKAGING COMPETITION  
VINITALY 2010



BIBENDA 2024  
LE MIGLIORI GRAPPE D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI

Gentlemen Style



### STEFANO BOTTEGA BRUT

STILE ELEGANTE E RAFFINATO

**Stefano Bottega Brut** richiama la storia e la tradizione. Si tratta di un vino spumante ottenuto con una particolare e complessa tecnica enologica che porta alla formazione delle bollicine e del relativo perlage. Ha origine da una speciale selezione di uve Glera, Chardonnay e Pinot.

**Modalità di consumo:** Perfetto da gustare come aperitivo e nei cocktails, si abbina egregiamente con antipasti, primi piatti con condimenti di mare, pesce (al vapore, al forno o al cartoccio) e carni bianche.

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Flûte

**STEFANO BOTTEGA BRUT**  
V23048075 – 11% vol. – cl.75



### MILLESIMATO BRUT E PAS DOSÉ

SPUMANTI DAL CARATTERE COMPLESSO E UNICO

**Millesimato Spumante Brut Stefano Bottega** ha origine da una speciale selezione di uve Glera e Chardonnay, si caratterizza per l'inconfondibile carica aromatica.

**Pas Dosé Stefano Bottega** è un vino spumante non dosato dal gusto unico e accattivante, dovuto al residuo zuccherino inferiore a 3 grammi per litro.

**Modalità di consumo:** Millesimato Brut è perfetto come aperitivo e nei cocktails, si abbina egregiamente con antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche. Pas Dosé è ottimo aperitivo e in abbinamento con antipasti a base di pesce, verdure, formaggi, primi piatti, crostacei e carni bianche.

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Flûte

**MILLESIMATO BRUT**  
V23049075 – 11% vol. – cl75

**PAS DOSÉ**  
V23079075 – 11,5% vol. – cl75



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

ESPRESSIONE D'ECCELLENZA

**Valdobbiadene Superiore Stefano Bottega** è un Prosecco DOCG ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve coltivate nella fascia collinare della provincia di Treviso. Il Conegliano Valdobbiadene è stato riconosciuto DOCG nel 2009 e rappresenta l'eccellenza qualitativa del Prosecco.

**Modalità di consumo:** Ottimo come aperitivo, perfetto per la preparazione di cocktail, è un vino che si può considerare da «tuttopasto». È indicato in abbinamento con piatti a base di radicchio e di asparago, pasta, risotti, piatti a base di pesce, carne bianca.

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Flûte

**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY**  
V23017075 – 11,5% vol. – cl.75



### RIBOLLA GIALLA SPUMANTE

CARATTERE E STRUTTURA

**Ribolla Gialla Spumante Stefano Bottega** è uno spumante Brut ottenuto dall'accurata lavorazione delle uve Ribolla Gialla, vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia. Gli intensi profumi fruttati e floreali, unitamente ad una spiccata acidità e a una bollicina fine, ne fanno un vino contemporaneo ed intrigante.

**Modalità di consumo:** Ottimo come aperitivo. Si abbina particolarmente bene con crudi di pesce e formaggi a pasta molle.

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Flûte

**RIBOLLA GIALLA SPUMANTE**  
V23029075 – 11% vol. – cl75



### PROSECCO DOC EXTRA DRY

FRESCHEZZA E VERSATILITÀ

**Prosecco DOC Spumante Stefano Bottega** è uno spumante Extra Dry che ha origine da uve Glera, coltivate in provincia di Treviso. Questa tipologia di uva viene coltivata secondo tecniche classiche e tradizionali e ha mantenuto negli anni inalterata la qualità e la tipicità che caratterizza il vino Prosecco, lo spumante italiano più conosciuto e venduto in tutto il mondo.

**Modalità di consumo:** Ottimo come aperitivo e per la preparazione di cocktails, è un vino da tutto pasto che si abbina con pasta, risotti, secondi piatti di pesce e carne, preparazioni a base di verdura. È indicato anche con pizza e carne.

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Flûte

**PROSECCO DOC EXTRA DRY**  
V23019075 - 11% vol. – cl.75



### BLANC DE BLANCS MILLESIMATO EXTRA DRY

SELEZIONE DI UVE BIANCHE

**Il Blanc de Blancs Millesimato Extra Dry** presenta un gusto unico e accattivante. Si presta egregiamente tanto per brindare nei giorni di festa, quanto per celebrare i momenti da ricordare.

**Modalità di consumo:** Perfetto come aperitivo e per la preparazione di cocktail, si abbina egregiamente con gli antipasti, i primi piatti, il pesce, le carni bianche e i piatti a base di verdure.

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Flûte

**BLANC DE BLANCS MILLESIMATO EXTRA DRY**  
V23026075 – 11% vol. – cl75



### MILLESIMATO EXTRA DRY E MILLESIMATO ROSÉ

ESPRESSIONI DI UNA SINGOLA VENDEMMIA

**Millesimato Extra Dry Stefano Bottega**, che ha origine da un uvaggio di Glera e Chardonnay, presenta un gusto unico e accattivante. **Millesimato Rosé Stefano Bottega** è uno spumante Extra Dry, che ha origine da un uvaggio di Glera, Chardonnay e Raboso. Richiama la tradizione, impiegando una parte di uve rosse di Raboso, vitigno autoctono della provincia di Treviso.

**Modalità di consumo:** **Millesimato Extra Dry:** Perfetto da gustare come aperitivo e nei cocktails, si abbina con antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche, i piatti a base di verdure. **Millesimato Rosé:** Ottimo come aperitivo, è un vino da tutto pasto che si abbina con pesce crudo, prosciutto, salame e soppressa, secondi di carne e pesce non troppo elaborati.

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Flûte

**MILLESIMATO EXTRA DRY**  
V23068075 – 11% vol. – cl75

**MILLESIMATO ROSÉ**  
V23031075 – 11,5% vol. – cl75



### FRAGOLINO STEFANO BOTTEGA

PIACEVOLMENTE DOLCE E AROMATICO

**Fragolino Stefano Bottega** è una bevanda nota per l'inconfondibile sapore di fragoline appena colte. È disponibile in versione bianca e rossa. Entrambe si caratterizzano per il sapore piacevolmente dolce e per la spiccata aromaticità.

**Modalità di consumo:** Indicati in ogni momento della giornata, sono anche ottimi aperitivi. Si accompagnano in modo superbo ai principali dessert, ai biscotti e alle fragole.

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Flûte

**FRAGOLINO BIANCO**  
V14011075 – 10% vol. – cl75

**FRAGOLINO ROSSO**  
V14012075 – 10% vol. – cl75



## RISERVA PRIVATA BARRICATA E AMARONE PRIVATA CLASSICA

DISTILLATI DI PROFILO INTERNAZIONALE

**Riserva Privata Barricata** è una grappa Riserva di Amarone, invecchiata in barrique di rovere di Slavonia, rovere di Limousin e quercia americana, si caratterizza per il colore ambrato e per i sentori di miele, vaniglia, cacao tostato e spezie. **Amarone Privata Classica** è una grappa bianca e aromatica, risultato della distillazione di vinacce da uve di Amarone.

**Modalità di consumo:** Riserva Privata Barricata è un Distillato da meditazione. Si accompagna a cioccolato fondente, marrons glacés, frutta candita, formaggi stagionati. Amarone Privata Classica è consigliata dopo i pasti, anche fredda o ghiacciata.

**Temperatura di Servizio:** 12-14 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Tumbler

**RISERVA PRIVATA BARRICATA**  
110056070 - 43% vol. - cl 70

**AMARONE PRIVATA CLASSICA**  
110061070 - 43% vol. - cl 70



## PRIMO ASSAGGIO

COLLEZIONE DI ACQUAVITI D'UVA

**Primo Assaggio** è la prima collezione dedicata all'acquavite d'uva. Comprende la **Da Mosto**, la monovitigno di **Moscato**, la **Puro Grado** che sviluppa un'intensità di 60° alcolici e la versione **Primo Assaggio Barrique** che è un inedito distillato d'uva barricato.

**Modalità di consumo:** L'acquavite d'uva va bevuta fredda o ghiacciata. È un ingrediente per preparare cocktails e long drinks. Primo Assaggio Barrique è un distillato da meditazione.

**Temperatura di servizio:** 9 °C  
**Bicchieri consigliati:** Assaggi

**PRIMO ASSAGGIO DA MOSTO**  
110045050 - 38% vol. - cl 50

**PRIMO ASSAGGIO MOSCATO**  
110059050 - 40% vol. - cl 50

**PRIMO ASSAGGIO PURO GRADO**  
110042050 - 60% vol. - cl 50

**PRIMO ASSAGGIO BARRIQUE**  
110046050 - 40% vol. - cl 50



## UVAGGIO BARRICATO E DISTILLATO

BLEND DI VINACCE PREGIATE

**Uvaggio Barricato** è una grappa rotonda, corposa, importante, che ha origine da vinacce di Cabernet e Merlot. **Uvaggio Distillato** è un innovativo blend di vinacce d'uve del Nordest.

**Modalità di consumo:** Uvaggio Barricato è un distillato da meditazione. Accompagna la degustazione di cioccolato fondente. Uvaggio Distillato è ideale dopo i pasti, può essere consumato anche freddo o ghiacciato.

**Temperatura di Servizio:** 12-14 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Tumbler

**UVAGGIO BARRICATO**  
11009070 - 38% vol. - cl 70

**UVAGGIO DISTILLATO**  
110040070 - 38% vol. - cl 70



## GRAPPA VAPORE

ATMOSFERE DI CALDA CONVIVIALITÀ

la selezione di **Grappa Vapore** si divide in **Aged Collection**, che comprende un blend di grande personalità (Vapore Barricata) e tre selezioni ad hoc (Cabernet, Amarone, Moscato); e **White Collection**, che comprende tre pregiati monovitigni (Chardonnay, Sauvignon, Prosecco).

**Modalità di consumo:** le grappe Aged Collection sono distillati da meditazione consigliati dopo i pasti. Accompagnano la degustazione di cioccolato fondente, frutta secca, mandorle e noci. Le grappe White Collection sono consigliate dopo i pasti, possono essere bevute anche fredde o ghiacciate.

**Temperatura di Servizio:** 12-14 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Tumbler

**GRAPPA VAPORE BARRICATA**  
110039050 - 38% vol. - cl 50

**GRAPPA VAPORE CABERNET**  
110069050 - 38% vol. - cl 50

**GRAPPA VAPORE AMARONE**  
110070050 - 38% vol. - cl 50

**GRAPPA VAPORE MOSCATO**  
110068050 - 38% vol. - cl 50

**GRAPPA VAPORE CHARDONNAY**  
110066050 - 38% vol. - cl 50

**GRAPPA VAPORE SAUVIGNON**  
110071050 - 38% vol. - cl 50

**GRAPPA VAPORE PROSECCO**  
110067050 - 38% vol. - cl 50



## TARDIVA DA UVE PASSITE

DA VENDEMMIA TARDIVA

**Tardiva da Uve Passite** è una grappa prodotta con vinacce da vendemmia tardiva. A gradazione più alta propone la stessa filosofia e le medesime sensazioni dei vini passiti.

**Modalità di consumo:** È un distillato da meditazione. Accompagna la degustazione di cioccolato fondente, formaggi stagionati e frutta secca.

**Temperatura di Servizio:** 12-14 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Tumbler

**TARDIVA DA UVE PASSITE**  
110011050 - 38% vol. - cl 50



## GIN-CO E CREME BOTTEGA

DOLCI E VELLUTATE

Le **Creme Bottega** sono liquori morbidi e vellutati, che seducono il palato, esaltando i sapori dei rispettivi ingredienti. **Gin-co Liquor** si caratterizza per l'inconfondibile sapore di caramello, ginseng e caffè.

**Modalità di consumo:** La bassa gradazione alcolica rende le creme Bottega e Gin-co Liquor degli ottimi after dinner, che vanno bevuti freddi. Sono apprezzati ingredienti per gustosi cocktails.

**Temperatura di Servizio:** 3 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Satinato Bottega

**GIN-CO LIQUOR**  
110073050 - 15% vol. - cl 50

**GIANDUIA**  
112077050 - 17% vol. - cl 50

**GIANDUIA FONDENTE**  
110062050 - 17% vol. - cl 50

**FIOR DI LATTE**  
112093050N - 15% vol. - cl 50

**LIQUIRIZIA**  
112082050 - 25% vol. - cl 50

**NERO**  
112047050 - 15% vol. - cl 50

**TIRAMISÙ**  
112088050 - 17% vol. - cl 50

**PISTACCHIO**  
112099050 - 17% vol. - cl 50



## GRAPPA ALDO BOTTEGA

LA FORZA DELLA TRADIZIONE

**Aldo Bottega** è una grappa Barricata che viene lasciata invecchiare in barrique, la versione bianca è morbida e profumata ed è affinata in botti d'acciaio.

**Modalità di consumo:** Consigliate dopo i pasti e come distillato da meditazione. La grappa bianca può essere consumata anche fredda o ghiacciata.

**Temperatura di Servizio:** 12-14 °C  
**Bicchieri Consigliati:** Tumbler

**ALDO BOTTEGA BARRICATA**  
110026100 - 43% vol. - cl 100

**ALDO BOTTEGA BIANCA**  
110024100 - 43% vol. - cl 100



## CREME E LIQUORI BOTTEGA

FRESCHES SENSAZIONI

La gamma dei **Liquori Bottega** offre la scelta tra gustosi frutti del Mediterraneo e spezie inebrianti. **Limoncino Bottega** nasce dalle bucce dei limoni di Sicilia, l'aggiunta della migliore grappa lo rende un liquore dolce e fragrante.

**Modalità di consumo:** Vanno bevuti freddi o con ghiaccio. Sono ottimi ingredienti per la preparazione di gustosi cocktails.

**Temperatura di servizio:** -5°C  
**Bicchieri Consigliati:** Satinato Bottega

**LIMONCINO**  
112025050 - 30% vol. - cl 50

**CREMA DI LIMONCINO**  
112049050 - 15% vol. - cl 50

**MELONCINO**  
112031050 - 28% vol. - cl 50

**PANNACOTTA**  
112086050 - 15% vol. - cl 50

**CAPPUCCINO**  
112087050 - 15% vol. - cl 50

**CARAMEL**  
112098050 - 17% vol. - cl 50

**CANNELLA**  
112024050 - 28% vol. - cl 50

**SAMBUCA**  
112050070 - 40% vol. - cl 70



STEFANO BOTTEGA  
*di vino passione*



*Distilleria Bottega*

STEFANO  BOTTEGA

Bottega S.p.A.  
Vicolo Aldo Bottega, 2  
31010 Godega di Sant'Urbano (TV) Italia  
Telefono (+39) 0438 4067

[www.stefanobottega.com](http://www.stefanobottega.com)



facebook

Stefano Bottega