



MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

LIBRETTO COMMERCIALE

INTRODUZIONE



Monte Zovo è l'azienda agricola di proprietà della Famiglia Cottini, che da sempre mette il rispetto e la tutela della biodiversità al centro della sua impresa.



I vini Monte Zovo sono prodotti integralmente con uve della Famiglia, proprietaria di 140 ettari di vigneti unici per posizione ed espressione del terroir, distribuiti nelle tre denominazioni principali della provincia di Verona: Valpolicella, Garda e Lugana. Il patrimonio di biodiversità, che la Famiglia è stata in grado di aggregare, è il suo valore più grande e viene tutelato ogni giorno attraverso l'uso di protocolli biologici ed a basso impatto ambientale, una meticolosa attenzione in cantina e il pieno rispetto della tradizione di Famiglia. Tutto questo si ritrova appieno nei vini di punta dell'azienda, ognuno di essi espressione più completa del patrimonio aziendale. Da alcuni anni l'azienda collabora con l'enologo Riccardo Cotarella.



Diego e Annalberta Cottini, con i figli Mattia e Michele

LA FAMIGLIA COTTINI

—
*Da quattro generazioni,
 la famiglia Cottini coltiva un sapere
 che ha radici ben salde, dove l'eredità
 più inestimabile è l'esperienza.*
 —

Era il 1925 quando Carlo Cottini fonda la prima azienda agricola di Famiglia. Suo figlio Raffaello costruì la sua cantina a Fumane, in Valpolicella, dove la famiglia ha le sue radici. Nel 1965 acquista la tenuta di Caprino Veronese, dove oggi sorge la cantina Monte Zovo. Diego Cottini, continua la tradizione di famiglia acquistando nuovi terreni in Valpolicella Orientale e in Lugana, portando l'azienda sui mercati internazionali e facendola diventare l'importante realtà che è oggi. Oggi Diego Cottini è mente e anima dell'azienda, da sempre portavoce della valorizzazione dei terreni collinari e di "alta quota". Sua moglie Annalberta è stata la prima sostenitrice della filosofia aziendale per la sostenibilità e la biodiversità in vigna. I figli concretizzano questa visione nel lavoro di ogni giorno: Michele Cottini con una formazione tecnica in Enologia si occupa delle fasi di lavorazione in Cantina, Mattia Cottini con il suo talento comunicativo segue il marketing aziendale e l'ospitalità.

FILOSOFIA E SOSTENIBILITÀ



— — — — —
*Cura, consapevolezza, costanza e concretezza.
 Sono i punti cardine della filosofia sostenibile
 di Monte Zovo e del suo modo
 di prendersi cura della terra in cui viviamo
 e lavoriamo ogni giorno.*
 — — — — —

Fin dall'inizio sono state messe in atto pratiche e protocolli sostenibili svolgendo anche una funzione di sensibilizzazione del territorio circostante. Monte Zovo è stata la prima cantina al mondo a certificarsi per l'utilizzo di protocolli rispettosi della biodiversità. Da alcuni anni sono operatori certificati biologico e invitano tutti i loro partner a certificarsi secondo il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata. La realtà Monte Zovo è strutturata accorciando le distanze nella filiera, dal grappolo d'uva al calice, occupandosi direttamente e attivamente dell'attività, utilizzando



pratiche sostenibili orientate ad incrementare la qualità delle materie utilizzate. Viene adottato un approccio consapevole nell'uso delle risorse, cercando di limitare i consumi energetici e gli sprechi. La naturale pendenza della collina su cui è costruita la cantina Monte Zovo ha permesso di trovare soluzioni di risparmio energetico. Viene prodotta energia da biomasse, vengono recuperati e utilizzati materiali di confezionamento a basso impatto ambientale. La cantina è stata progettata per integrarsi completamente con il paesaggio circostante e per essere un luogo accogliente e confortevole per le persone che la visitano e ci lavorano.



LA CANTINA



Per quasi mezzo secolo la Famiglia Cottini ha vinificato tutte le sue uve nella cantina storica di Fumane. Nel 1995 iniziarono a Monte Zovo i lavori per la costruzione della nuova cantina, dove oggi si svolgono tutte le fasi di lavorazione e si trovano gli spazi dedicati ai visitatori e all'accoglienza. Fu orientata fin da subito alla sostenibilità: si scelse di posizionarla sulla dorsale della collina per fare in modo che l'intero ciclo produttivo si svolgesse dall'alto verso il basso, sfruttando la forza di gravità. Oggi la Cantina di Caprino è tra le più ecologiche in Italia, potendo vantare di essere completamente autonoma sotto il profilo energetico.



IL CENTRO DI APPASSIMENTO



Il centro di appassimento della Famiglia Cottini sorge nel luogo ideale per l'appassimento delle uve, nel centro della Valpolicella Orientale, sui terreni della Tenuta di Tregnago, in località Roccolo. La delicata fase dell'appassimento è seguita direttamente da Diego Cottini e dal suo staff tecnico. La suddivisione dei grappoli per varietà, data di vendemmia, appezzamento di provenienza rende possibile seguire tutte le fasi dell'appassimento di ogni diversa area di produzione.



LE TENUTE E I VINI

I vini Monte Zovo sono integralmente prodotti con uve raccolte nei 140 ettari di proprietà della Famiglia Cottini, distribuiti nelle tre denominazioni principali della provincia di Verona: Valpolicella, Garda e Lugana.

La scelta dei territori è il fulcro intorno al quale ruota l'intera filosofia produttiva di Monte Zovo: un'accurata selezione di vigneti unici per posizione ed espressione del terroir dà vita alle collezioni di vini pregiati della Famiglia Cottini.

TENUTA DI CAPRINO



Dalle sponde del Lago di Garda i vigneti della tenuta di Caprino si spingono fino in alta quota.

Un territorio versatile, composto da tre appezzamenti principali caratterizzati da una grande biodiversità, microclimatica e geologica, che conferiscono ai vini caratteristiche uniche.



Wohlgemuth

Pinot Grigio delle Venezie
DOC



Oltremonte

Sauvignon Verona
IGT



Phasianus

Corvina Verona Rosato
IGT



Calinverno

Rosso Veronese
IGT



Crocevento

Pinot Nero
Garda DOC





Calinverno, ode all'unicità



Calinverno nasce dall'intuizione di Diego Cottini, che nel 1997 ha elaborato un metodo alternativo di appassimento a due fasi: la prima parte in pianta con una tecnica naturale di surmaturazione, la seconda in fruttai assecondando la tradizione veronese. Questo particolarissimo processo di appassimento è possibile solo in annate favorevoli e richiede la perfetta sinergia di condizioni ambientali, qualità dell'uva e apporto umano. Un colore rosso intenso, note erbacee di fieno e fiori essiccati in abbinamento a quelle fruttate di mora, ciliegia sotto spirito e lampone, in combinazione alle note speziate di tabacco, pepe e cioccolato. Un palato equilibrato, di corpo, strutturato, figlio della lenta concentrazione e di un metodo di lavorazione che lo rende unico.



TENUTA DI TREGNAGO



*Il sole si riflette sulle colline calcaree,
nella zona più selvaggia della Valpolicella.
Sono vigneti ambiziosi, che si elevano fino a 600
metri sul livello del mare, più in alto della quota
media della denominazione di origine.
Per dare vita a vini eleganti e longevi.*



Valpolicella
DOC
Superiore



Valpolicella Ripasso
DOC
Superiore



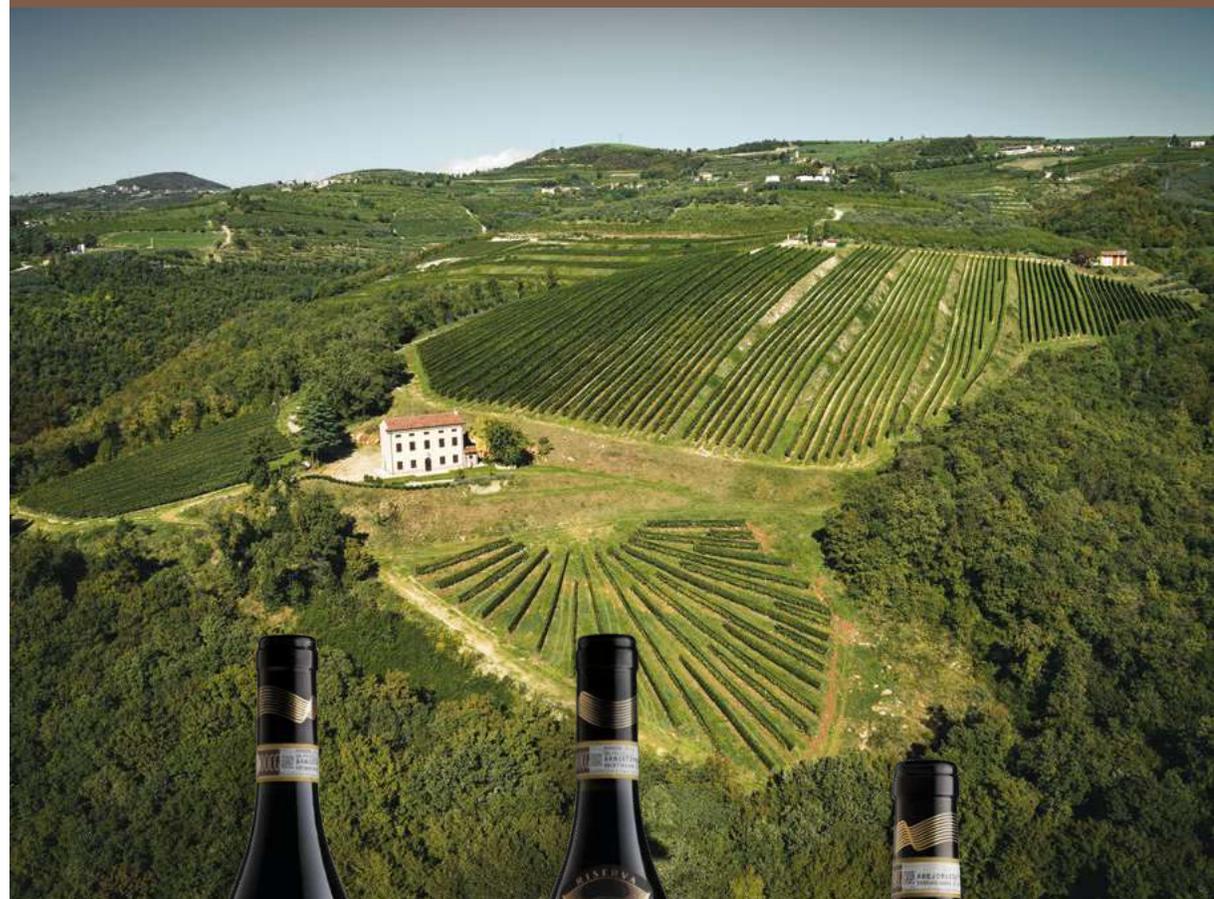
Amarone
della Valpolicella
DOCG



Amarone
della Valpolicella
DOCG Riserva



Recioto
della Valpolicella
DOCG





L'Amarone e il vigneto di Zovolo



L'Amarone della Valpolicella Monte Zovo nasce a quote collinari elevate, indispensabili secondo la filosofia di Diego Cottini per ottenere un prodotto di qualità. Un corpo unico di 8 ettari tra 400 e 500 metri di altitudine, circondato da un fitto bosco che mitiga i venti provenienti dai Monti Lessini e assicura l'ottima efficienza fisiologica delle viti. L'elevata componente calcarea e un'ottima componente organica, combinate ad elementi come azoto, fosforo e potassio conferiscono struttura e corposità all'Amarone Monte Zovo, accentuandone le note aromatiche e olfattive. Un Amarone dalla personalità intrigante, con una storia da raccontare.



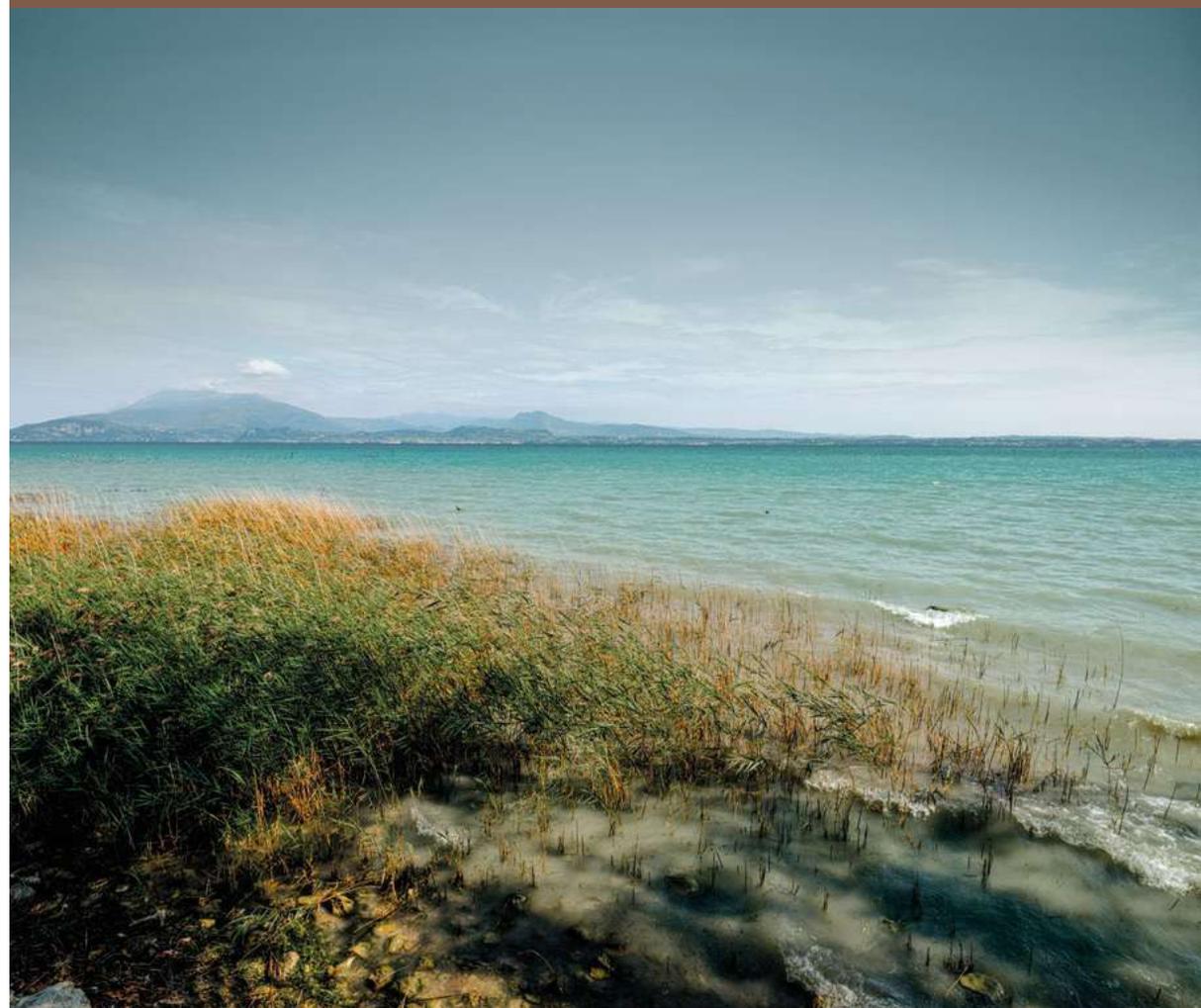
TENUTA LE CIVAIE



Lugana, luogo di rara bellezza affacciato sul Lago di Garda, dove prospera il vitigno autoctono locale, la Turbiana. Le argille bianche peculiari di questa zona danno vita ad uve e vini dalle qualità uniche.



Le Civaie
Lugana DOC





*Lugana Le Civaie,
emblema della biodiversità*



Il Lugana nasce dall'ambizione e da un profondo rispetto del territorio. Nasce in un luogo di rara bellezza, ai piedi della Torre di San Martino della Battaglia, su uno dei pochi rilievi da dove è possibile scorgere il Lago di Garda in lontananza. Le argille bianche di tipo sabbioso e l'origine morenica del terreno danno vita ad uve dalle qualità uniche, che conferiscono a questo vino freschezza e volume.



VINI SPUMAN TI



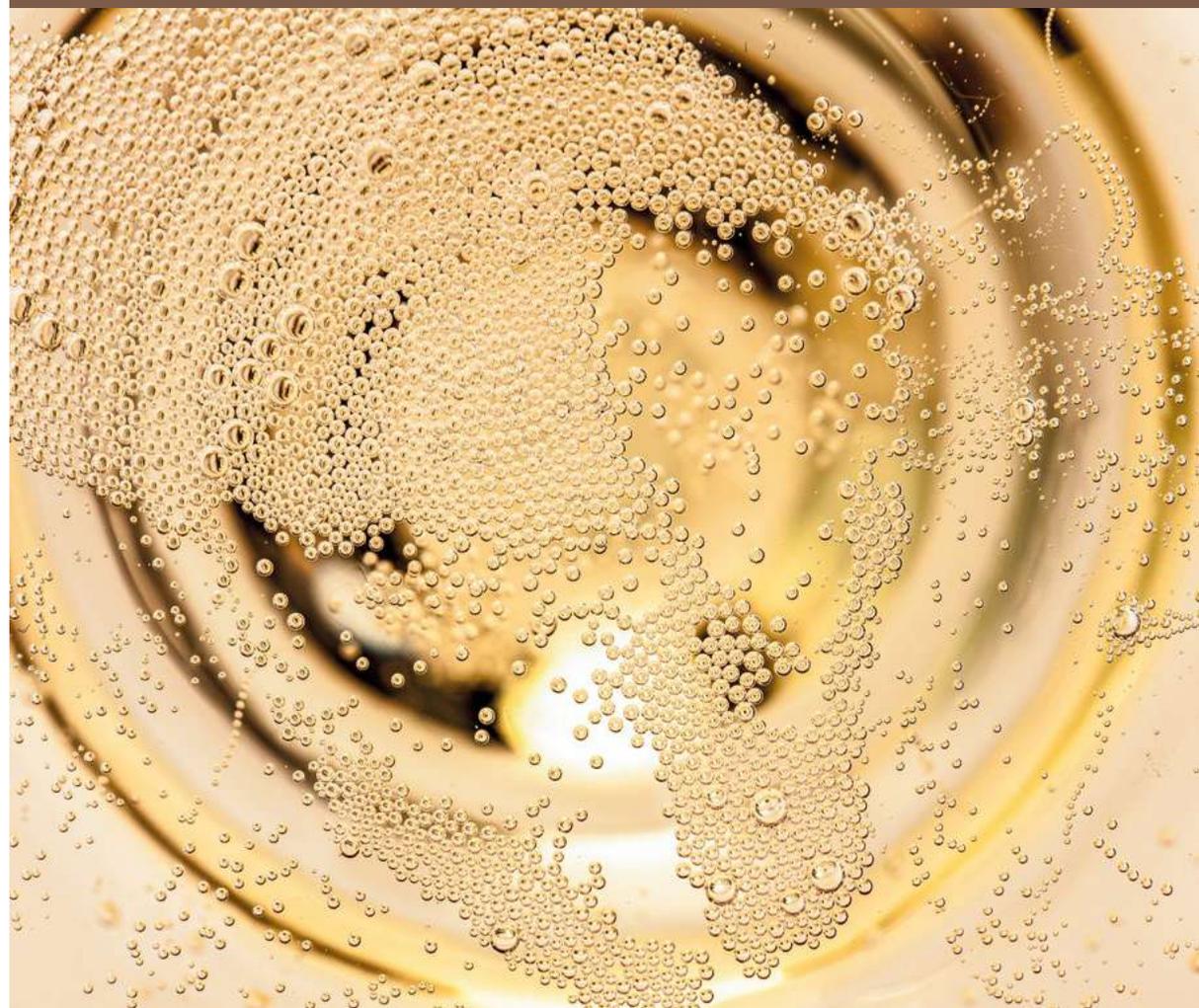
Dai vigneti che si affacciano sulla Valle dell'Adige provengono le uve destinate alla produzione dei nostri vini spumanti. Assemblate in modo essenziale le cuvée danno origine a prodotti unici realizzati rispettando un metodo profondamente artigianale.



Hypsos
Spumante Brut
Metodo Charmat



Noesis
Spumante Brut
Metodo Classico





PASSITO OPHRYS,
IL FIORE DEL MONTE BALDO



La felice combinazione tra fattori naturali e volontà dell'uomo dà origine alla qualità di Ophrys. Le uve Garganega, Müller Thurgau e Moscato si sposano perfettamente e conferiscono un bouquet complesso ed un gusto dolce e raffinato.



VINI DI VERONA



La collezione dei Vini di Verona vuole essere un tributo ai classici intramontabili della tradizione vitivinicola veronese. Tra eredità e autenticità sono perfetti per coloro che vogliono scoprire ogni giorno la tradizione della nostra bellissima città.



Custoza
DOC

Soave
DOC

Pinot Grigio
delle Venezie
DOC

Lugana
DOC



Bardolino
DOC
Charetto

Bardolino
DOC

Valpolicella
DOC

Caligo
Rosso Veronese
IGT





Visitaci!



www.montezovo.com

Località Zovo, 23 - 37013 Caprino Veronese (VR)

Tel. 045 728 1301

info@montezovo.com

ospitalita@montezovo.com



