



Vini da scoprire sui Colli Morenici: la cantina Gozzi ci apre le porte

Nell'incantevole cornice del basso Lago di Garda, sui Colli Morenici a cavallo tra province di Verona, Brescia e Mantova, scopriamo un'azienda vitivinicola a conduzione familiare e dai principi autentici



Cesare e Franco Gozzi (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

La **Cantina Gozzi**, situata nell'incantevole contesto del **basso Lago di Garda**, è una realtà a conduzione familiare che produce vini da oltre 100 anni, con amore e attenzione al livello qualitativo. Olfino di Monzambano (MN), dove ha sede l'azienda, è collocato in un territorio particolarmente vocato alla viticoltura, per effetto di peculiari caratteristiche climatiche e di composizione del terreno.

Tuttavia, oltre ai vini l'area circostante offre una gran varietà di prodotti e una ricchezza di sapori e aromi che merita di essere conosciuta e raccontata.

Cantina Gozzi di Monzambano (MN)

I Gozzi producono **vino da ben quattro generazioni** ma i veri innovatori all'interno della famiglia sono stati i fratelli **Cesare e Franco Gozzi**, genitori dei cinque ragazzi che oggi si occupano dell'azienda.

Da sempre attratti dai metodi di vinificazione francese, negli anni '80 Cesare e Franco decisero di studiarli da vicino recandosi nella zona del Bordeaux. L'esperienza vissuta fu molto importante e contribuì a dare una svolta alla cantina di famiglia. Al loro ritorno, infatti, di nascosto dai genitori iniziarono a recidere buona parte dei grappoli per ottenere una produzione inferiore ma di maggiore pregio.

Nacque così la “nuova” cantina Gozzi che fa della qualità il suo punto cardine e che, per prima nella zona, ha dimostrato di essere in grado di produrre un vino che non fosse solo da tavola ma che, anzi, potesse sostenere egregiamente l'invecchiamento.

Oggi l'azienda sta compiendo un ulteriore salto evolutivo, passando alla generazione successiva rappresentata dai 3 figli di Franco e dai 2 di Cesare, in prima linea nel dirigere l'azienda verso il futuro. I cinque ragazzi hanno seguito corsi di studi e specializzazioni differenti, dalle lingue orientali alle scienze biologiche, dall'erboristeria alla matematica contribuendo all'attività di famiglia ognuno col suo peculiare bagaglio e approccio al vino. Sicuramente un importante valore aggiunto se ben orchestrato nella gestione delle competenze.

La produzione



Gozzi, Metodo Classico Brut (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

La passione, l'amore per la propria terra e la voglia di emergere in un contesto di mercato così competitivo, sono caratteristiche che la famiglia Gozzi ha messo in campo in tutti questi anni. La cura costante in vigna e in cantina nonché la vendemmia manuale, garantiscono l'esaltazione delle caratteristiche organolettiche di una materia prima selezionata ed espressione di una terra generosa.

Accanto ai vini D.O.C. Garda e D.O.C. Garda Colli Mantovani, l'azienda produce anche blend di

alta qualità, dai cru affinati in barrique di legno come il **Rosso Saline**, ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon scrupolosamente selezionate, il rotondo vino bianco **Colombara** che, attraverso un uso sapiente di uve Chardonnay si presenta estremamente ricco di profumi ed aromi primari, fino ad arrivare ad un eccezionale spumante **Metodo Classico millesimato** nato da un mix di uve Pinot Nero e Chardonnay che dopo un periodo minimo di 60 mesi di affinamento sui lieviti regala al palato una grande piacevolezza grazie al suo perlage fine e persistente.

Ultimo nato, ma già decorato al Vinitaly nel 2018 con il premio “**Decanter**” Bronze, è il loro **Le Falme**, un Moscato giallo a vendemmia tardiva.

La nuova generazione Gozzi è impegnata nell'ampliare la proposta con la produzione di miele ed erbe officinali e aromatiche.



Erbe aromatiche (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

Cantina Gozzi dei F.lli Cesare e Franco Gozzi
via Ortaglia, 16 – Olfino di Monzambano (MN)
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

09/10/2019

Autore

ibabbuini