



Monte Zovo: di rosa e dorate sfumature s'arricchisce la collezione

Quattro generazioni di amanti della terra producono tra le rive del Garda e la Lessinia vini simbolo di questo terroir con il lancio di alcune novità dal pedigree Biologico e sostenibile



Il lavoro in vigna (Foto © Facebook Monte Zovo).

Tra Fumane e Carpino veronese, da quattro generazioni, la **famiglia Cottini** produce vini che parlano la lingua di questo territorio. Semantiche di vigne e di vini che, nell'**azienda agricola Monte Zovo**, sviluppano narrazioni identitarie forti e con le radici ben salde nella ricerca spasmodica della qualità.

Quasi un secolo di vita e di racconto che vedono alcuni testimoni vitivinicoli veneti diventare alfieri di interpretazioni autentiche del saper fare vino. A Monte Zovo (Vr), cuore pulsante dell'azienda, quello straordinario e unico anfiteatro morenico di Rivoli protegge e culla i vigneti in simbiosi con quelli che sono capisaldi aziendali: **contemporaneità del linguaggio enoico ed ecosostenibilità produttiva**.

Lo afferma senza alcuna perplessità il **titolare Diego Cottini** che sottolinea come

«I nostri vini sono gli ambasciatori della filosofia eco-sostenibile con cui ci prendiamo cura del territorio. Dal 2018 sono completamente biologici. I vigneti sono inoltre convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo quanto previsto dallo standard **Biodiversity Friend**».

Le tre tenute di Monte Zovo

Monte Zovo si sviluppa all'interno di tre tenute:

1. “**Caprino**“, quella più a nord interamente convertita al Biologico, in cui i vigneti si sviluppano dai 350 ai 950 metri slm;
2. “**Le Civaie**” affacciata sul lago di Garda in terra Lugana in cui l'estensione vitata arriva sui 30 ettari e
3. quella di **Tregnago**, la più orientale delle tre. Anche qui la variabile altimetrica, dai 300 ai 600 metri slm, gioca un ruolo fondamentale nel risultato finale in bottiglia.

Due novità della famiglia Cottini di Monte Zovo

Per l'occasione abbiamo avuto la possibilità di assaggiare le due novità firmate Cottini. Si tratta del “**Phasianus**” **Corvina Rosato Verona Biologico IGT** e del «**Wohlgemuth**» **Pinot Grigio delle Venezie Biologico DOC**

“Phasianus” Corvina Rosato Verona Biologico IGT



“Phasianus” Rosato Verona Biologico IGT (Foto © Rusfusen).

Partiamo dal nome, **Phasianus**, che in latino significa fagiano, un tributo che Monte Zovo fa alla biodiversità che anima e popola i suoi vigneti di Rivoli.

Il vino nasce dai **vigneti della Tenuta a Caprino Veronese** con un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare. I **vitigni utilizzati** per questo rosato sono **Corvina e Corvinone**.

Grazie alla morfologia morenica e ghiaiosa e all'approccio biologico si ottengono uve schiette, sane e "pulite". A seguito di una **vendemmia tardiva**, con raccolta tra la fine di ottobre e i primi di novembre, le uve ottengono un **leggero appassimento in pianta**. Raggiunta la cantina le uve passano per una **leggera macerazione a freddo** e successiva **pressatura soffice**. Il vino rimane sui propri lieviti, dai 3 ai 6 mesi, con ripetuti bâtonnage fino all'imbottigliamento.

Il vino degustato si presenta con una **veste rosa salmone cristallino** e a suo modo brillante. Al naso chiari i **sentori di piccoli frutti di bosco e agrumi**. Al sorso entra piacevolmente secco con un immediato imprinting di fragolina e lampone. Decisa la **freschezza e la persistenza** che si armonizza con una bella presenza di struttura che chiude su note di pompelmo e di mandorla.

È un bellissimo testimonial per aperitivi, ma non sfigura se accompagna [piatti di pesce](#), azzurro e non solo, sia al forno che su griglia. Da provare con una faraona grigliata ai profumi d'erbe mediterranee e speck.



Faraona grigliata ai profumi d'erbe mediterranee e speck. (Foto © Rusfusen).

DiVini connubi d'arte per il "Phasianus"

Sorseggiare Phasianus riporta immediatamente alla mente la rilassante e bucolica visione cromatica dell'opera di **Vincent van Gogh** "**Salici al tramonto**" del 1888.



"*Salici al tramonto*" di Vincent Van Gogh (1888).

"Wohlgemuth" Pinot Grigio delle Venezie Biologico DOC



“Wohlgemuth” Pinot Grigio delle Venezie Biologico DOC (Foto © Rusfuspén).

Il vino è ottenuto **da uve di Pinot Grigio in purezza**, con uve provenienti da vitigni sviluppati tra i 250 e i 400 metri di altitudine. Si presenta con un **colore giallo paglierino** molto intenso e limpido. Al naso sbocciano giardini fioriti a cui fanno eco sentori di frutta a polpa gialla matura, a tratti esotica. In bocca è un **tripudio di freschezza, corpo e grande persistenza**. Tra un'albicocca e una pesca si aggiungono note di spezie come la vaniglia, dovuta anche alla fermentazione delle uve in parte effettuate in barrique, chiudendo con una suadente nota amaricante di mandorla.

Grande vino gastronomico, si accompagna a piatti di pesce, frittate ma anche primi di carne con ragù bianchi. Ottimo con il risotto al Parmigiano e Gorgonzola dolce, galletto ai ferri e spiedi di volatili.



Risotto al Parmigiano e Gorgonzola dolce (Foto © Rusfuspén).

Di Vini connubi d'arte per il "Wohlgemuth"

Questo vino elegante, complesso, introspettivo e variegato nella sua bevibilità richiama l'atmosfera profumata di *"Méditation après le bain"* di **Henri Matisse** del 1920.



"Méditation après le bain" di Henri Matisse (1920).

Cantina Monte Zovo

Località Zovo, Caprino Veronese (VR)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

01/05/2020

Autore

riccardo-isola