



MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA

CALINVERNO

UN VINO UNICO

Calinverno è per certamente il prodotto più rappresentativo della produzione Monte Zovo: un vino straordinario, unico nel proprio genere.

L'IDEA

Nasce dall'intuizione di Diego Cottini, nell'ormai lontano 1997, di valorizzare il terroir della tenuta Monte Zovo, a Caprino Veronese. Facendo tesoro dell'esperienza maturata nell'appassimento delle uve della Valpolicella, elabora un "metodo alternativo" che prevede un "appassimento a due fasi". La prima parte avviene in pianta, attraverso una surmaturazione delle uve, lasciate sul tralcio fino alla comparsa delle prime brine invernali. Il secondo momento, assecondando la tradizione veronese, avviene in fruttai.

Un particolarissimo processo di lavorazione possibile solo in annate particolarmente favorevoli e che richiede la perfetta sinergia di condizioni ambientali, qualità dell'uva e apporto umano.

IL TERROIR

Questo peculiare metodo è permesso dalla posizione geografica dei vigneti selezionati per la produzione di Calinverno, posizionati dietro la struttura della cantina. Sono costantemente asciugati dal vento proveniente dalla confinata Valle dell'Adige e con una temperatura mitigata dal caldo influsso delle brezze che spirano dal lago di Garda. Si trovano a circa 300 metri di altezza sul livello del mare, sulle pendici del Monte Baldo, parte del comprensorio dell'anfiteatro





MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

morenico di Rivoli, formatosi 2 milioni di anni fa in seguito allo scioglimento del ghiacciaio Atesino.

Il suolo presenta bassi cordoni morenici, con substrati glaciali e profondi, con tessitura franco-sabbiosa e frequente scheletro ghiaioso.

IL NOME

Il nome si ispira a "Calinverna", un termine dialettale per riferirsi alla brina ghiacciata che ricopre i campi, annuncio certo di una giornata molto fredda. Spiega lo stesso Diego Cottini: "Abbiamo voluto chiamare questo vino con fantasia, ricordando i modi di dire delle nostre campagne veronesi. Un vino energico, di carattere, che possa essere una splendida espressione del nostro territorio."

I VITIGNI

L'uvaggio di Calinverno è composto da Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Cabernet Sauvignon 5%, Croatina 5%. Le varietà usate sono suddivise già a partire dalla vigna con filari dedicati di Corvina e Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon e Croatina.

IL REGIME BIOLOGICO

I vigneti di Calinverno, come tutti quelli della tenuta Monte Zovo, dal 2018 sono interamente biologici, con una certificazione riguardante sia le uve che il vino prodotto. Un regime favorito dalle condizioni ambientali e dalla posizione geografica che inibiscono naturalmente l'insorgenza di attacchi parassitari.





MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

Qualora necessari, vengono praticati interventi mirati a basso impatto ambientale consentiti dalla gestione biologica, principalmente Zolfo e Rame. L'apporto di sostanza organica al terreno avviene mediante l'uso di concimi naturali biologici.

CONDUZIONE AGRONOMICA

Il vigneto è coltivato a Guyot, sistema che consente di gestire al meglio la parete fogliare della vite e di sostenere una media di otto gemme fruttifere a pianta: questo numero ridotto, l'alta densità di impianto, di 6.500 viti per ettaro, e le scarse concimazioni permettono di realizzare il giusto equilibrio tra chioma verde e produzione e di ottenere maggior concentrazione e ricchezza di profumi, polifenoli e zuccheri.

La gestione verde prevede operazioni di scacchiatura (rimozione dei germogli non fruttiferi), legatura e cimatura per favorire la continuità della fotosintesi durante tutto il periodo di maturazione. Dopo l'allegagione viene praticata una leggera sfogliatura utilizzando una macchina con alta sensibilità: per bilanciare le esposizioni, questa sfogliatura viene effettuata dal lato dove sorge il sole. Se necessario, viene praticato un diradamento manuale dei grappoli, per selezionare quelli meglio esposti.

VENDEMMIA E APPASSIMENTO

La vendemmia è esclusivamente manuale, con selezione delle uve direttamente in campo. La resa, molto selettiva, è di circa 1/1,2 kg di uva per pianta, e quindi di circa 80 quintali di uva per ettaro.





MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

La data di vendemmia viene stabilita dopo un accurato controllo delle caratteristiche chimiche e sensoriali e solo a pieno raggiungimento della maturazione fenolica. La raccolta avviene generalmente tra la fine di ottobre e la metà di novembre, circa un mese dopo la maturazione ideale del frutto, che viene lasciato sulla pianta per la surmaturazione con un leggero appassimento naturale.

Dopo la raccolta, le uve vengono disposte in cassette per l'appassimento in fruttai per un periodo che varia tra i 20 e i 30 giorni con una perdita di peso iniziale che si aggira tra il 10% e il 20%.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO

Al termine del processo di appassimento, le uve vengono pigiate direttamente nella cantina di Monte Zovo, a Caprino veronese. La fermentazione copre approssimativamente l'arco di un mese a causa delle basse temperature stagionali. La concentrazione degli zuccheri e la lunga macerazione permette nella prima fase uno sviluppo maggiore di aromi naturali, di colore e struttura oltre ad una migliore estrazione di sostanze anti-ossidanti naturali dalle bucce.

Dopo la prima svinatura il vino viene trasferito in barrique e tonneaux di Rovere francese, composte da 50% di botti nuove e 50% di secondo passaggio. Il periodo di affinamento può variare dai 18 ai 24 mesi, in funzione alle caratteristiche dell'annata. Ogni due mesi viene programmata una degustazione delle basi per comprenderne lo stato evolutivo.

Varia di conseguenza lo stesso periodo di sosta in vasche di acciaio e il successivo affinamento in bottiglia, importante quanto quello in legno, comunque mai inferiore a dodici mesi prima della messa in vendita.





MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA

ASPETTI ORGANOLETTICI

La particolare conformazione e composizione del terreno, calcareo e tendenzialmente povero, conferisce a questo vino un bouquet di profumi invidiabili, complessi.

Ricordano more, lamponi, frutta rossa succulenta, fiori appassiti, composizioni di rose e di viole, sentori vegetali di fieno messo ad essiccare in primavera, sentori minerali di pietra focaia, spezie come pepe, cuoio, cannella e vaniglia.

Un vino che al palato risulta ricco di sfumature, sensazioni e aromi. Potente e intenso. La sua carica di tannini nobili suggerisce che questo è un vino che può durare nel tempo. Il suo potente corpo lo rende ideale per carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Si sposa con primi piatti importanti, secondi di carne rossa o cacciagione.

In chiusura esso rivela una buona sapidità, andando a chiudere in bellezza l'equilibrato complesso di sensazioni gustative. Da servire ad una temperatura ambiente di 18°C.

