



COTTINI

1 9 2 5

CARTELLA STAMPA

GALLERIA FOTOGRAFICA

www.fotocru.it/cottini



L'AZIENDA

Cottini Spa oggi è tra le più importanti società del panorama vitivinicolo non solo veronese e veneto, ma anche nazionale ed internazionale. I suoi vini sono proposti attraverso quattro brand aziendali: Monte Zovo, Palazzo Maffei, Villa Annaberta, La Sogara.

Dagli iniziali 20 ettari di famiglia, acquistati da Raffaello Cottini nel 1965 nella tenuta a Caprino Veronese, oggi gli ettari dell'azienda sono 140 dislocati su diverse denominazioni DOC della provincia di Verona (Valpolicella DOC, Bardolino e Chiaretto DOC, Lugana DOC, Durello DOC). A questi si aggiungono 240 vigneti dei conferenti storici e in gestione diretta.

Il 90% del fatturato aziendale è orientato all'export che raggiunge 25 paesi. I mercati principali sono Svizzera, Danimarca, Germania e Canada. Il restante del 10% è venduto sul mercato interno italiano.

LA VISION

Cottini: dal 1925 sogni che diventano vini. Un sogno diventato realtà quello di Diego Cottini che ha fondato e conduce l'azienda assieme alla moglie Annaberta e ai figli Michele e Mattia. Il forte desiderio di poter creare nuovi vini in un territorio dove il senso della tradizione è forte e imprescindibile lo ha spinto a ideare e realizzare vini innovativi e di successo, oltre che valorizzare le produzioni locali con grande qualità e rispetto per la storia dei territori.

I valori aziendali di famiglia, eccellenza e sostenibilità sono presenti nei vini Cottini: la famiglia Cottini segue tutte le fasi di produzione, dalla campagna alla produzione fino alla presenza sui mercati; l'eccellenza non solo come risultato



COTTINI

1925

finale ma come monito per raggiungere nuovi traguardi, nel rispetto del territorio e della viticoltura; la sostenibilità ed il giusto equilibrio con l'ambiente, coltivando le risorse della terra e della natura con qualità e rispetto.

I nostri vini, veri ambasciatori dei valori aziendali.

LA STORIA

Carlo Cottini nel 1925 crea la prima attività agricola dedicata alla coltivazione della vite, della frutta e all'allevamento di bestiame per la produzione di latte, carne e salumi, come era uso in quegli anni.

Negli anni '50 il figlio Raffaello concentra tutte le energie e le risorse dedicandosi esclusivamente alla prima vera realtà di produzione vitivinicola della famiglia.

A metà degli anni '70 Diego Cottini, figlio di Raffaello e nipote di Carlo, entra in azienda dimostrando da subito coraggio e determinazione. Poco prima aveva conseguito il diploma di Perito Agrario all'istituto Bentegodi di Verona: una scelta che lo porta ad intraprendere un indirizzo di studi agronomico, piuttosto che enologico, nata dal suo radicato legame con la terra e dalla volontà di capire meglio i processi biologici che portano i singoli terroir ad esprimere i loro massimi livelli qualitativi.

Nel 1995 Diego, che nel frattempo si è sposato con Annalberta da cui ha avuto due figli, inizia i lavori di ristrutturazione della tenuta Monte Zovo, di proprietà della famiglia fin dal 1965. Vi costruisce una nuova cantina orientata al risparmio energetico e al minor impatto ambientale.

Negli anni, la ricerca di nuovi vigneti ha spinto Diego Cottini a compiere numerose acquisizioni, tra cui un impianto a 900 metri di quota a Spiazzi a



Tregnago, dove trova sede oggi il Fruttaio Monte Zovo, una delle strutture per l'appassimento più all'avanguardia del territorio.

Nel 2012 Cottini avvia una collaborazione con Riccardo Cotarella e la partecipazione al Wine Research Team.

LA FAMIGLIA OGGI

La famiglia Cottini, con valori, principi e progetti condivisi, è rappresentata nel grappolo stilizzato del logo aziendale, con quattro acini, quattro lettere C, che raccontano di Diego, Annalberta, Michele e Mattia. Ognuno con i propri talenti e le proprie competenze.

Diego

Diego Cottini è mente e anima dell'azienda, sempre presente con grande attenzione in ogni singola fase di produzione, dalla vigna alla bottiglia. Si occupa in particolare della parte agronomica seguendo personalmente le varie fasi vitivinicole nei vigneti di famiglia e tramite un rigido protocollo, anche nei vigneti degli storici conferenti.

Con un mix di determinazione, intuizione, e coraggio, assieme alla moglie Annalberta ha portato la piccola azienda di famiglia a diventare l'importante realtà produttiva che è oggi.

Annalberta

Annalberta è il cuore dell'azienda. Rispetto, lealtà e coerenza valori fortemente condivisi fin dall'inizio del loro matrimonio e che oggi vengono trasmessi anche ai figli Michele e Mattia.



Annalberta è stata la prima sostenitrice della filosofia aziendale per la Sostenibilità e la Biodiversità in vigna. Ricopre un ruolo fondamentale nell'organizzazione aziendale: l'accoglienza e l'ospitalità.

Michele

Con una formazione tecnica in Enologia, Michele Cottini si occupa delle fasi di lavorazione in cantina: dall'arrivo delle uve in vendemmia, alla maturazione ed evoluzione dei vini, alla preparazione dei blend.

Mattia

Mattia Cottini, dal talento più comunicativo, segue il marketing aziendale in tutta la sua complessità: dalla comunicazione alle pubbliche relazioni fino agli aspetti più commerciali.

LA FILOSOFIA COTTINI

La famiglia Cottini, con valori, principi e progetti condivisi, nel logo aziendale del grappolo stilizzato viene rappresentata con quattro acini, quattro lettere C, una per ciascun membro della famiglia.

Le quattro C rappresentano i punti cardine della filosofia aziendale eco-sostenibile e del modo di prendersi cura della terra, dei vigneti, dell'ambiente: **Cura, Consapevolezza, Costanza, Concretezza.**

Cura

Riposta in ogni fase produttiva, dalla vigna alla commercializzazione, la cura profusa da Cottini nella produzione dei vini, si tocca con mano all'interno delle proprie strutture. In particolare, la sede centrale di Caprino Veronese si integra



con il paesaggio circostante e i vigneti di proprietà. All'interno della cantina, la naturale pendenza della collina ha permesso di trovare un giusto equilibrio tra esigenze tecniche e soluzioni architettoniche. La stessa scelta dei materiali è stata condotta nell'ottica del riutilizzo e del riciclo: nei lavori di scavo della cantina è infatti affiorato un filone di marmo Rosso di Verona, una delle rocce italiane ornamentali più famose, poi ampiamente utilizzato nella costruzione.

Consapevolezza

L'azienda Cottini attraverso pratiche sensibili, si occupa direttamente e attivamente di migliorare nel lungo periodo la qualità delle materie utilizzate e ad incrementare la quantità di materie riciclate. Un intento che si traduce in scelte ben precise:

Energia da biomasse: un generatore a biomasse in combinazione con un frigorifero ad assorbimento, utilizza gli scarti di potatura del vigneto e permette ogni anno un risparmio all'ambiente di ben 500.000 kg di CO₂.

Bottiglie alleggerite: bottiglie ultrasottili consentono di abbattere sensibilmente la CO₂ emessa nell'aria utilizzando fino al 30% in meno di vetro. Il tutto senza rinunciare alle qualità tecniche ed estetiche del vetro tradizionale.

Riciclo dei materiali: tutti i materiali tipo etichette e carta sono realizzati con materiale FSC (Forest Stewardship Council): esso garantisce che la materia prima usata proviene da foreste dove sono rispettati dei rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.



Costanza

Costante attenzione al fine di incrementare nel lungo periodo la qualità ambientale e sensibilizzare il territorio circostante attraverso la messa in atto di comuni protocolli condivisi. Nel concreto questo si traduce nella partecipazione ad alcuni importanti progetti.

WRT Wine Research Team: dal 2012 l'azienda fa parte di Wine Research Team) un ristretto gruppo di aziende che rappresenta un'Italia del Vino e che si riconosce nella guida tecnica dell'enologo Riccardo Cotarella. Dalla vendemmia 2012 è stato condiviso un protocollo tecnico per ottenere vini di grande qualità in assenza di solfiti aggiunti.

Certificazione Biodiversity Friend (WBA): nella primavera del 2013 Cottini è stata prima azienda vitivinicola al mondo ad ottenere la certificazione Biodiversity Friend, uno standard privato messo a punto nel 2010 da per valutare la conservazione della biodiversità in agricoltura.

Casette per gli insetti: dislocate nei vigneti favoriscono la presenza degli insetti impollinatori e costituiscono un utile riparo nella stagione invernale per molti altri insetti come coccinelle, mantidi e farfalle.

Biodiversity Point: dislocati nei vigneti assieme alle Casette degli insetti, promuovono in modo divulgativo alcune informazioni e curiosità sul territorio circostante e la sua Storia, sulla Natura e ciò che la popola (Flora e Fauna), sul mondo del vino e della viticoltura.



Concretezza

L'azienda si impegna concretamente attraverso piani di azione visibili e misurabili, a realizzare e mettere in atto progetti di riconversione, di gestione e protezione dei vigneti, di recupero di edifici rurali col fine del raggiungimento di una sempre più piena sostenibilità.

Certificazione Biologica: dal 2 agosto 2018, dopo il periodo di conversione, i vigneti Monte Zovo producono ufficialmente uve biologiche e dalla vendemmia 2018 tutti i vini riporteranno la certificazione.

Tecniche vendemmiali e viticoltura di precisione: dal 2018 l'azienda Cottini, in collaborazione con Wine Research Team e il laboratorio di ricerca AGER, ha impostato le tecniche vendemmiali secondo i criteri innovativi della viticoltura di precisione. Spiega Diego Cottini: "la viticoltura di precisione ha aperto scenari innovativi per la gestione della produzione d'uva attraverso macchine e controlli più efficienti e consente un minor impatto dell'attività antropica sui vigneti che si traduce in una maggiore sostenibilità e attenzione per l'ambiente. Vengono utilizzati dati satellitari di indice di vigore vegetativo per individuare e valorizzare la variabilità produttiva di ogni vigneto unitamente ai dati relativi ai profili qualitativi delle uve. È possibile così determinare l'epoca ottimale di vendemmia ed effettuare raccolte differenziate all'interno del medesimo vigneto".

Viti resistenti: impianto di un nuovo vigneto di Solaris nella tenuta Spiazzi, a circa 900 metri di altitudine, zona ideale per i vini bianchi.



LE TENUTE

Ogni fase di produzione, dal terreno al punto vendita, includendo commercializzazione, logistica, amministrazione, avviene all'interno dell'azienda. I vigneti sono interamente di proprietà o in gestione diretta. Si suddividono su diverse denominazioni del territorio: DOC Bardolino e Chiaretto, DOC Valpolicella, DOC Lugana, DOC Durello. In ciascuna sede sono distribuite competenze e specializzazioni per la produzione di differenti tipologie di vino.

Tenuta di Caprino Veronese

È la sede principale dell'azienda. I vigneti acquistati nel 1965 da Raffaello Cottini, padre di Diego, si estendono per 50 ettari. La cantina, moderna e sostenibile, è stata ristrutturata nel 1995 ed è orientata al risparmio energetico e al minor impatto ambientale. Ancora oggi è tra le più ecologiche in Italia.

La posizione sulla dorsale della collina ha permesso di costruire gli ambienti di lavoro in armonia con la pendenza naturale della zona, distribuendoli su vari livelli:

- vinificazione delle uve per la produzione della denominazione DOC Bardolino e Chiaretto, DOC delle Venezie (come il Pinot Grigio), DOC Lessini Durello, vini IGT e per le basi spumanti;
- affinamento con barricaia e tinaia;
- uffici amministrativi e commerciali.

La struttura accoglie i visitatori attraverso percorsi esperienziali in cantina, nei vigneti e nel negozio dedicato alle Eccellenze della produzione Cottini.



San Pietro in Cariano

A San Pietro in Cariano si trovano la sede legale e gli spazi dedicati alla vinificazione delle uve per la denominazione DOC Valpolicella.

Tenuta di Tregnago

Una meravigliosa tenuta di 45 ettari. Qui si trova il Fruttaio, la struttura dedicata all'appassimento delle uve, posizionato sulla sommità della collina che divide la Valle di Illasi da quella di Mezzane, luogo ideale per la naturale areazione. Palazzo Maffei, immerso in questi vigneti, è la "Casa di Campagna" dedicata all'ospitalità ed al relax degli ospiti.

Tenuta di Sirmione

I vigneti del territorio del Lugana, a sud del Lago di Garda, sono l'ultima acquisizione delle Tenute Cottini. La bellezza del luogo, la raffinatezza e l'eleganza del vino Lugana doc, sempre più apprezzato e richiesto nel mondo.

I BRAND

Sono quattro i brand con cui Cottini si propone sul mercato.

Monte Zovo

I vini Monte Zovo sono l'espressione dei 140 ettari di proprietà, dislocati nelle due bellissime tenute di proprietà. Una sfida pionieristica continua che, dalla



creatività del Calinverno alle coltivazioni in alta quota, segue il ritmo della natura, avvince e conquista sempre più appassionati.

Palazzo Maffei

La tenuta in origine faceva parte delle proprietà della famiglia Maffei, fra le casate nobili più antiche di Verona. I vini di Palazzo Maffei nascono da un'attenta selezione delle vigne che circondano la tenuta di famiglia in Valpolicella. Una zona capace di produrre vini con caratteristiche organolettiche particolarmente pregiate, eleganti ed intense grazie al particolare terroir ed ai suoli biancastri e calcarei.

Villa Annaberta

Dedicati ad Annalberta Cottini, sono vini che nascono da ispirazioni della vita quotidiana e dalla passione per cucina. Si abbinano al buon vivere ed incontrano il gusto di chi ricerca esperienze sensoriali di facile abbinamento, mantenendone comunque sempre alto il livello.

La Sogara

I vini La Sogara hanno un carattere conviviale, per il piacere di stare assieme. Perfetti per ogni giorno, con piatti ed abbinamenti quotidiani, mantengono viva l'autenticità della tradizione in modo semplice ma curato.