

**CARTELLA STAMPA** 

GALLERIA FOTOGRAFICA www.fotocru.it/cottini





# MONTE ZOVO: IL TALENTO COLTIVATO

## L'AZIENDA AGRICOLA

La linea di vini Monte Zovo è prodotta interamente con le uve provenienti dalle tenute di proprietà della famiglia Cottini. Sono 140 ettari sono dislocati su tre territori: Caprino Veronese (in località Zovo, dove ha sede anche la cantina e in località Spiazzi); Tregnago in Val d'Illasi (dove trova spazio il fruttaio per l'appassimento delle uve) e nell'area di Desenzano (dove si trovano i vigneti del Lugana).

Tutti i vini Monte Zovo sono destinati ai mercati nazionale e internazionale, tra le referenze di alta gamma. Comprendono referenze classiche del territorio della Valpolicella (Amarone, Valpolicella Ripasso, Valpolicella Superiore, Recioto) e delle altre denominazioni veronesi (Bardolino, Chiaretto di Bardolino, Soave e Lugana) valorizzano le produzioni locali con grande qualità e rispetto per l'enologia di tradizione. La produzione attuale è di circa 1,4 milioni di bottiglie. Fa parte della gamma anche la selezione Vigne Alte, tra cui spicca Calinverno Rosso igt, assieme a Oltremonte Sauvignon igt e Crocevento Pinot Nero igt, frutto dei vigneti a 900 metri di altitudine. Essi rappresentano la costante ricerca e il senso dell'innovazione di Diego Cottini, che ha saputo realizzare vini innovativi e di successo in un territorio fino a poco tempo fa non valorizzato.



#### LA CANTINA

Monte Zovo è anche il nome del luogo dove si trova la sede principale dell'azienda e la Cantina. Una struttura moderna e sostenibile, completamente ristrutturata nel 1995 e costruita secondo criteri di ecostenibilità, all'epoca fortemente innovativi, che la rendono ancora oggi una tra le cantine più ecologiche in Italia.

Una struttura progettata seguendo la conformazione della collina Zovo, secondo i principi d'integrazione nel territorio, il cui completo interramento conferisce un ottimo isolamento termico.

# FILOSOFIA E SOSTENIBILITÀ

Le risorse della terra e della Natura, coltivate con sapienza ed esperienza ed un pizzico di intraprendenza, sono per noi, famiglia Cottini, qualità rappresentative dell'armonia dell'impresa, come luogo di lavoro e come identità in un territorio dalle forti tradizioni.

La nostra azienda è fra le prime e poche aziende che vanta una filiera completa, comprendente tutto il procedimento produttivo, dall'uva alla bottiglia, includendo anche commercializzazione, logistica, amministrazione. Inoltre l'azienda ha scelto di certificare non solo il prodotto finito, come accade nella maggior parte delle aziende, ma l'intera filiera, ottenendo le certificazioni BRC e IFS.



# **REGIME BIOLOGICO**

I vigneti della tenuta Monte Zovo dal 2018 sono interamente biologici, con una certificazione riguardante sia le uve che il vino prodotto. Una scelta particolarmente sentita dalla famiglia Cottini, condotta attraverso una meticolosa tracciabilità e trasparenza delle operazioni in campagna e in cantina al fine di produrre vini sostenibili, rispettosi dell'ambiente e della salubrità. Cottini è stata inoltre tra le prima azienda vinicola al mondo a certificare la biodiversità in agricoltura, monitorando lo stato di salute dell'ambiente del suo territorio, attraverso l'analisi della qualità di suolo, acqua e aria.





## DIEGO COTTINI. SOGNI CHE DIVENTANO VINI.

"Cosa mi guida nelle mie scelte? Occhi curiosi, palato gourmet, intuito e un'esperienza affinata col tempo. Per me il vino non è soltanto uno dei grandi piaceri della vita: è la mia vita e mi accompagna in ogni gesto. Con la vite e la mia Terra ho una relazione continua, radicata nel rispetto profondo e nella cura quotidiana. Alla mia passione dedico anche concretezza, coraggio e ambizione per dare vita a blend innovativi e unici. Mantenendo vivo questo legame, facendolo crescere, ogni giorno".

Diego Cottini

