



MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

Comunicato stampa del 27/03/2019

CALINVERNO MONTEZOVO SI VESTE DI NUOVO E LANCIAM LA SFIDA AI GRANDI VINI ROSSI

**Nuova etichetta per Calinverno, vino unico nel proprio genere. Prodotto con
appassimento in pianta grazie al particolare microclima di Caprino Veronese**

Una nuova bottiglia e una nuova etichetta per **Calinverno**, vino di punta dell'azienda agricola **Monte Zovo**, nato dall'intuizione di **Diego Cottini** e dalla volontà di dimostrare il valore del proprio terroir.

Un uvaggio inedito che vede le varietà tipiche veronesi *Corvina*, *Corvinone* e *Rondinella* insieme a *Croatina* e *Cabernet Sauvignon*, tutti coltivati in 12 ettari della tenuta di **Caprino Vernose**, posizionati dietro la struttura della cantina, sulle colline dell'anfiteatro morenico di Rivoli, a circa 300 metri sul livello del mare. Un luogo accarezzato dai venti, come testimonia la presenza di numerose pale eoliche, dove il bacino del Garda incrocia la Valle dell'Adige. La composizione del terreno è prevalentemente ciottolosa, calcarea, tendenzialmente povera. La conduzione del vigneto è in regime biologico. Sono proprio le particolari condizioni dell'ambiente a consentire una tecnica di produzione peculiare per Calinverno: un **doppio appassimento**. Prima in pianta, dove i grappoli subiscono una surmaturazione di circa un mese, senza taglio del tralcio; quindi un appassimento non forzato in cassetta per altri 30 giorni. Una tecnica nata dall'inventiva di Diego Cottini, frutto dell'esperienza maturata dalla famiglia in Valpolicella.

"Calinverno – afferma Diego Cottini – viene prodotto solo nelle annate migliori sin dal 1998. Un vino di cui andiamo fieri, che ben rappresenta la nostra volontà di raccontare il



territorio che amiamo con un linguaggio nuovo. Un prodotto che ci ha regalato grandi soddisfazioni in tutto il mondo, ma che oggi crediamo sia giunto il momento di far conoscere di più anche in casa nostra, convinti che possa trovare una propria collocazione nel novero dei grandi vini rossi italiani”.

Calinverno, il cui nome deriva da “*calinverna*”, la brina ghiacciata che ricopre i campi nei mesi invernali, viene ora proposto nell'annata **2015** con una nuova veste. Una nuova bottiglia borgognotta e un'etichetta che illustra il vigneto nella stagione della raccolta autunnale.

Calinverno viene prodotto solo nelle annate migliori, con un numero di bottiglie che varia tra le 30.000 e le 40.000, vendute mediamente a 35 € in enoteca.

Sarà possibile degustarlo a Vinitaly - a Verona dal 7 al 10 aprile – presso lo spazio Cottini Spa, Padiglione 7 - Stand E9.

Press info:

Michele Bertuzzo

347 9698760

michele@studiocru.com

Elisa Rigon

371 1135535

elisa@studiocru.com

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

I vigneti comprendono referenze classiche del territorio della Valpolicella - Amarone, Valpolicella Ripasso, Valpolicella Superiore, Recioto - che valorizzano le produzioni locali con grande qualità e rispetto per l'enologia di tradizione.

