



AZIENDE VISITATE

I vini del veronese di Monte Zovo



di **Paolo Valente** pubblicato il 24 Aprile 2020

Il giogo che si metteva alle mucche che diviene Zovo; un monte che visto dall'altro ha la stessa forma. Ecco il Monte Zovo, il luogo in cui ha sede la cantina creata negli anni '60 del secolo scorso dalla famiglia Cottini. Immediate vicinanze del lago di Garda a Caprino Veronese, in pieno anfiteatro morenico di Rivoli.

E Monte Zovo è divenuto il nome della cantina che oggi è gestita da Diego Cottini con la moglie Annalberta e i figli Michele e Mattia che rispettivamente si occupano di produzione e marketing. Negli anni, alla tenuta di Caprino, se ne sono aggiunte altre due, una in Lugana e l'altra in Valpolicella, luogo di origine della famiglia Cottini.

I vigneti della Tenuta Le Civaie sono ubicati nei comuni di Desenzano e Sirmione; qui vengono coltivate le uve Turbiana che danno poi origine al Lugana DOC.

Dalla Tenuta di Tregnago, in Valpolicella, provengono le uve Corvina, Corvinone e Rondinella destinate alla produzione di Recioto, Amarone Riserva, Amarone, Valpolicella Ripasso Superiore e Valpolicella Superiore, vini fedelmente legati alla tradizione e al territorio.

La cantina è posta sulla sommità della collina che divide la Valle d'Illasi con quella di Mezzane, in una posizione ottimale per il fruttato nel quale sono riposte per lunghi mesi le uve che, grazie alla corretta ventilazione, raggiungono il giusto appassimento.

La Tenuta di Caprino si estende su 70 ettari posti a differenti altitudini, da 350 a 950 metri s.l.m., situazione che consente una varietà di suoli e di microclimi. Nelle zone più alte sono stati impiantati Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau e Pinot Nero che, in questi tempi di cambiamento climatico, godono dell'altezza e donano, grazie all'escursione termica, uve cariche di profumi e aromi.

Monte Zovo riserva grande attenzione alla sostenibilità ambientale attuata nel vigneto e in cantina; la Tenuta di Caprino è coltivata interamente secondo i dettami del regime biologico e sull'intera proprietà viene favorita la biodiversità; Monte Zovo è stata la prima cantina al mondo ad essersi certificata secondo gli standard Biodiversity Friend.

ABBIAMO DEGUSTATO:

Wohlgemuth 2019 – Pinot Grigio delle Venezie DOC

Pinot Grigio 100% da vigne su terreni morenici di oltre 15 anni. 12 ore di macerazione in riduzione di ossigeno. Parte del mosto viene fermentato in barrique.

Giallo scarico sui toni del paglierino, si svela con un'esplosione di fragranze che spaziano dalle note vegetali alla frutta a polpa gialla. La beva è guidata dalla sapidità e dalla freschezza che ne prolungano la persistenza in un sorso pieno e persistente con un finale piacevolmente amaricante.

Phasianus 2019 – Verona IGT Corvina Rosato

Corvina e Corvinone da vigne tra i 12 e i 25 anni. Vendemmia tardiva con leggero appassimento in pianta, macerazione a freddo per 18/24 ore, sosta sui lieviti da 3 a 6 mesi con batonnage.

Dall'accattivante color rosa salmone, si presenta al naso con delicati sentori di piccoli frutti rossi e caramella al lampone. In bocca è fresco, asciutto e con una buona persistenza.

Calinverno 2015 – Verona IGT Rosso

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Cabernet Sauvignon 5%. Blend in vigneto. Vendemmia tardiva, appassimento in fruttato per circa 30 giorni, maturazione in barrique e tonneau per 24 mesi, affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Rosso rubino carico, al naso la potenza dei frutti rossi anche macerati si accompagna a note tostate con un accenno di sentori erbacei. Al palato è pieno, di struttura e di buona persistenza con ritorni piacevoli che rimandano alla grande concentrazione.

<https://vinodabere.it/i-vini-del-veronese-di-monte-zovo/>