

# Monte Zovo: di rosa e dorate sfumature s'arricchisce la collezione

scritto da Riccardo Isola | 01/05/2020



**Quattro generazioni di amanti della terra producono tra le rive del Garda e la Lessinia vini simbolo di questo terroir con il lancio di alcune novità dal pedigree Biologico e sostenibile**

Tra Fumane e Carpino veronese, da quattro generazioni, la **famiglia Cottini** produce vini che parlano la lingua di questo territorio. Semantiche di vigne e di vini che, nell'**azienda agricola Monte Zovo**, sviluppano narrazioni identitarie forti e con le radici ben salde nella ricerca spasmodica della qualità.

**Quasi un secolo di vita e di racconto** che vedono alcuni testimoni vitivinicoli veneti diventare alfieri di interpretazioni autentiche del saper fare vino. A Monte Zovo (Vr), cuore pulsante dell'azienda, quello straordinario e unico anfiteatro morenico di Rivoli protegge e culla i vigneti in simbiosi con quelli che sono capisaldi aziendali: **contemporaneità del linguaggio enoico** ed

## ecosostenibilità produttiva.

Lo afferma senza alcuna perplessità il **titolare Diego Cottini** che sottolinea come

«I nostri vini sono gli ambasciatori della filosofia eco-sostenibile con cui ci prendiamo cura del territorio. Dal 2018 sono completamente biologici. I vigneti sono inoltre convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo quanto previsto dallo standard **Biodiversity Friend**».

## Le tre tenute di Monte Zovo

Monte Zovo si sviluppa all'interno di tre tenute:

1. **“Caprino”**, quella più a nord interamente convertita al Biologico, in cui i vigneti si sviluppano dai 350 ai 950 metri slm;
2. **“Le Civaie”** affacciata sul lago di Garda in terra Lugana in cui l'estensione vitata arriva sui 30 ettari e
3. quella di **Tregnago**, la più orientale delle tre. Anche qui la variabile altimetrica, dai 300 ai 600 metri slm, gioca un ruolo fondamentale nel risultato finale in bottiglia.

## Due novità della famiglia Cottini di Monte Zovo

Per l'occasione abbiamo avuto la possibilità di assaggiare le due novità firmate Cottini. Si tratta del **“Phasianus” Corvina Rosato Verona Biologico IGT** e del **«Wohlgemuth» Pinot Grigio delle Venezie Biologico DOC**

### **“Phasianus” Corvina Rosato Verona Biologico IGT**

Partiamo dal nome, **Phasianus**, che in latino significa fagiano, un tributo che Monte Zovo fa alla biodiversità che anima e popola i suoi vigneti di Rivoli.

Il vino nasce dai **vigneti della Tenuta a Caprino Veronese** con un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare. I **vitigni utilizzati** per questo rosato sono **Corvina e Corvinone**.

Grazie alla morfologia morenica e ghiaiosa e all'approccio biologico si ottengono uve schiette, sane e “pulite”. A seguito di una **vendemmia tardiva**, con raccolta tra la fine di ottobre e i primi di novembre, le uve ottengono un **leggero appassimento in pianta**. Raggiunta la cantina le uve passano per una **leggera macerazione a freddo** e successiva **pressatura soffice**. Il vino rimane sui propri lieviti, dai 3 ai 6 mesi, con ripetuti bâtonnage fino all'imbottigliamento.

Il vino degustato si presenta con una **veste rosa salmone cristallino** e a suo modo brillante. Al naso chiari i **sentori di piccoli frutti di bosco e agrumi**. Al sorso entra piacevolmente secco con un immediato imprinting di fragolina e lampone. Decisa la **freschezza e la persistenza** che si armonizza con una bella presenza di struttura che chiude su note di pompelmo e di mandorla.

È un bellissimo testimonial per aperitivi, ma non sfigura se accompagna [piatti di pesce](#), azzurro e non solo, sia al forno che su griglia. Da provare con una faraona grigliata ai profumi d'erbe mediterranee e speck.

## **DiVini connubi d'arte per il "Phasianus"**

Sorseggiare Phasianus riporta immediatamente alla mente la rilassante e bucolica visione cromatica dell'opera di **Vincent van Gogh** "*Salici al tramonto*" del 1888.

## **"Wohlgemuth" Pinot Grigio delle Venezie Biologico DOC**

Il vino è ottenuto **da uve di Pinot Grigio in purezza**, con uve provenienti da vitigni sviluppati tra i 250 e i 400 metri di altitudine. Si presenta con un **colore giallo paglierino** molto intenso e limpido. Al naso sbocciano giardini fioriti a cui fanno eco sentori di frutta a polpa gialla matura, a tratti esotica. In bocca è un **tripudio di freschezza, corpo e grande persistenza**. Tra un'albicocca e una pesca si aggiungono note di spezie come la vaniglia, dovuta anche alla fermentazione delle uve in parte effettuate in barrique, chiudendo con una suadente nota amaricante di mandorla.

**Grande vino gastronomico**, si accompagna a piatti di pesce, frittate ma anche primi di carne con ragù bianchi. Ottimo con il risotto al Parmigiano e Gorgonzola dolce, galletto ai ferri e spiedi di volatili.

## **DiVini connubi d'arte per il "Wohlgemuth"**

Questo vino elegante, complesso, introspettivo e variegato nella sua bevibilità richiama l'atmosfera profumata di "*Méditation après le bain*" di **Henri Matisse** del 1920.

**Cantina Monte Zovo**  
Località Zovo, Caprino Veronese (VR)  
[Sito web](#) - [Facebook](#)