



**MONTE ZOVO**  
AZIENDA AGRICOLA

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Personalità intensa e raffinata, corpo robusto e armonioso: l'Amarone Monte Zovo è un grande vino dal cuore generoso che accoglie aromi complessi e sprigiona ricchezza di sfumature e sensazioni. Solo da uve pregiatissime, cucito come un abito sartoriale dalla Famiglia Cottini, veste occasioni importanti con i suoi sorsi di velluto.

### DEGUSTAZIONE

**Annata:**  
2013

**Note organolettiche:**

Colore rosso intenso con riflessi granato.

Sentori di frutta matura, composta di prugne, ciliegie scure, di spezie, vaniglia, liquirizia, cioccolato. Gusto fruttato, intenso, caldo e tannini ben integrati. Note di cioccolato e vaniglia. Equilibrato.

**Abbinamenti consigliati:**

Risotto all'Amarone, brasati, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, da meditazione.

**Temperatura di Servizio:**  
18° - 20° C

**Gradazione Alcolica:**  
16 % vol

**Formati Disponibili:**  
375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

### VIGNETO

**Area di produzione:**

Alta Val d'Ilasi, Mezzane di Sopra e collina di Tregnago ad altitudine compresa tra 350-500 metri sul livello del mare.

**Vitigni :**

Corvina, Corvinone, Rondinella

**Dati di Vigneto:**

Vigne di età compresa tra i 10 e i 15 anni.  
Esposizione sud, sud est, sud ovest.  
Terreno di natura marno calcarea.  
Sistema di allevamento a Guyot.  
Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha e sesto di impianto 0,70x2,40.  
Resa per pianta pari a 1kg ed in totale per ettaro 60 quintali.  
Carico gemme 10/13 per pianta.

**Operazioni in vigneto:**

Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.

**Metodo di difesa:**

L'azienda è interamente in conversione ad agricoltura biologica (2° anno dei 3 richiesti dal processo). È già certificata per il rispetto della biodiversità secondo lo standard "Biodiversity friend".

### VINIFICAZIONE

**Vendemmia:**

La vendemmia inizia solitamente dalla seconda settimana di Settembre. Dopo un'accurata selezione manuale dei grappoli le uve vengono adagiate in singolo strato in plateau e successivamente trasportate in fruttajo.

**Periodo di Appassimento:**

Le uve rimangono in fruttajo per circa 120 giorni durante i quali l'uva subisce processi fisici (disidratazione con calo ponderale di circa 30%) e biologici che portano ad una concentrazione e modificazione della bacca. L'appassimento conferisce dunque una maggiore concentrazione e una modificazione della composizione della bacca dovuta ai processi biochimici che avvengono durante l'appassimento naturale lento.

**Vinificazione e Invecchiamento:**

A Gennaio le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox attraverso l'inoculo dei lieviti selezionati. La temperatura durante la prima fase di macerazione è di circa 2-5 (temperatura dell'uva dopo l'estrazione dal fruttajo). Segue la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a 20-24 gradi. L'invecchiamento dura 18 mesi in barrique e tonneau. La massa viene poi rifinita per 6 mesi in botte grande. Bottiglia per 12 mesi