



MONTE ZOVO

## AMARONE D.O.C. DELLA VALPOLICELLA



Equilibrato, elegante e ricco di sfumature, l'Amarone della Valpolicella Monte Zovo, è il risultato di un lungo ed accurato processo di lavorazione, seguito personalmente, passo per passo, dalla Famiglia Cottini. L'occhio attento ed esperto del personale in vendemmia, procede con una doppia cernita delle uve Corvina, Rondinella e Molinara che lo compongono, prima in pianta e poi in cassa, secondo un severo e controllato protocollo di produzione elaborato più di 20 anni fa dalla Famiglia Cottini. Le uve in questo modo sono assicurate sane per l'appassimento, caratteristica fondamentale per far nascere un Amarone raffinato e di altissima qualità. Accurati controlli durante l'intero processo di appassimento sono effettuati per assicurare il raggiungimento del perfetto livello di concentrazione delle sostanze organiche delle uve, prima di essere pigiate e fermentate a basse temperature. Ventiquattro mesi di affinamento in botti di rovere francese completano il processo di nascita di un grande vino dagli aromi complessi che ricordano la frutta sotto spirito e capace di suscitare una sensazione unica fin dal primo sorso.

*Harmonious, elegant and complex, Amarone della Valpolicella Doc Monte Zovo is the result of the long and accurate productive protocol, invented more than 20 years ago by the Cottini Family. The expert pickers proceed to a double selection of Corvina, Rondinella and Molinara grapes which compose this wine. The first selection take place on the vines, the second one inside the cases. In this way the grapes are guaranteed healthy for drying, characteristic that is essential to born an Amarone of major quality. Upon this grapes, more than 500 controls are realized, in order to reach the perfect grapes grade of concentration, before squeezing. Twenty-four months of ageing, in French oak barrels, complete the production process of this wine, whom flavors are complex and bear in mind raisin, fruit in alcohol. The carefully calculated alcohol balance guarantees a characteristic mouthfeel from the very first sip.*



1,5 l



0,75 l



0,375 l

%

Vol. 15



Capriolo con polenta