



MONTE ZOVO

## VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.



Morbido, strutturato e persistente, il Ripasso della Valpolicella Doc Monte Zovo è il risultato di un lungo ed accurato processo che fonda su un protocollo elaborato più di 20 anni fa dalla Famiglia Cottini. Alla base sta un'attenta selezione delle uve nei vigneti di proprietà, che vede la cernita, la raccolta e la pigiatura dei soli grappoli nel mese di Settembre, per produrre un grande Valpolicella Doc, capace di distinguersi. A differenza del Ripasso della Valpolicella Doc Superiore Monte Zovo, risulta dal secondo passaggio di cernita manuale nei vigneti di proprietà. Il signor Diego Cottini, winemaker di Monte Zovo da poi atto ad una particolare lavorazione, che trasforma questo vino in un raffinato Ripasso, versandolo a Gennaio sulle bucce dell'Amarone, e lasciandolo assieme ad esse per venti giorni, per fare in modo che acquisisca i caratteristici aromi della frutta appassita, della frutta matura, e della confettura, e donargli struttura e carattere. Seguono poi 12 mesi di affinamento in botti di rovere francese.

*Elegant, vigorous and persistent, Monte Zovo's Ripasso della Valpolicella Doc is the result of the long and accurate productive protocol, invented more than 20 years ago by the Cottini Family. The basis of this process is the careful grapes' selection in the vineyards which are property of the Cottini Family, where only the finest bunches are picked and crushed in the month of September in order to produce a Valpolicella Doc that stands head and shoulders above the others. Differently respect Monte Zovo Ripasso Superiore this wine comes from the second vineyard selection. Mr. Diego Cottini, winemaker at Monte Zovo then set in motion a particular process that turns this wine into a sophisticated Ripasso, by pouring it onto the skins of the Amarone in January and leaving them together for twenty days so it is able to acquire the distinctive aromas of dried fruit, ripe fruit and jam that will add body and character.*



0,75 l

%

Vol. 14



Bollito misto con mostarde