

MONTEZOVO

Nel cuore del territorio. Il carattere dei vini Montezovo

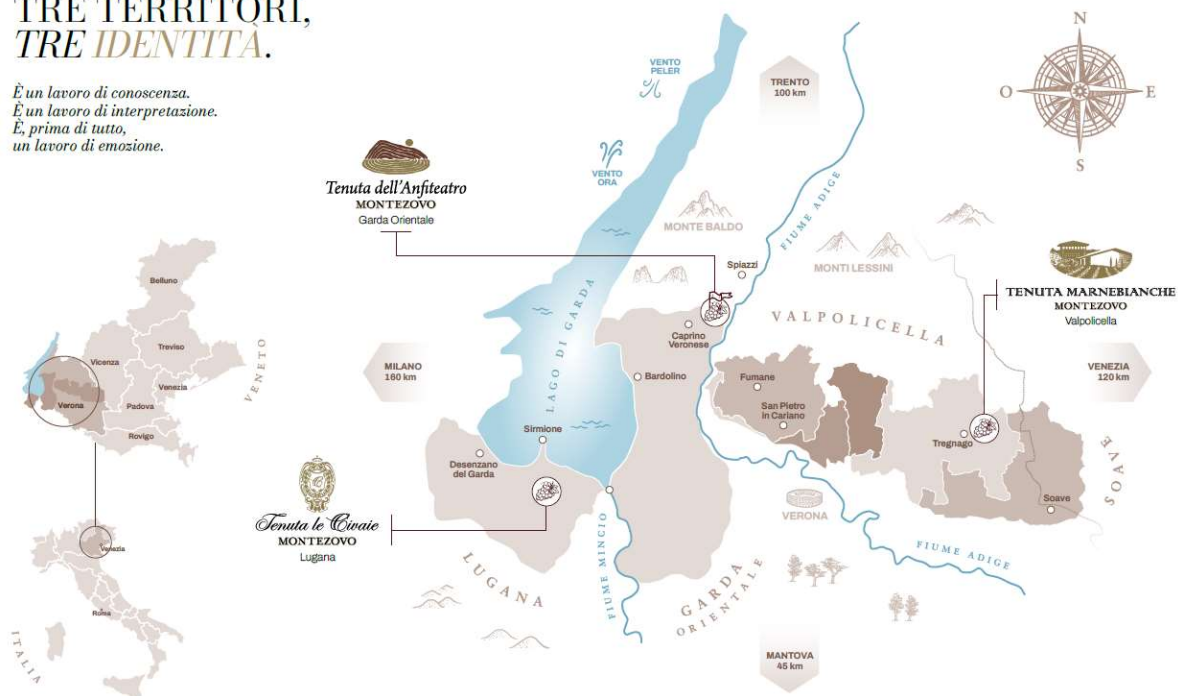
L'identità di Montezovo nasce da un legame profondo e autentico con il terroir. Suolo, altitudine, microclima e fattore umano sono gli elementi naturali che definiscono la personalità dei suoi vini. La filosofia produttiva dell'azienda si fonda sulla valorizzazione di vigneti che si identificano nei tre areali delle denominazioni della Valpolicella Orientale, del Garda Orientale e della Lugana. Ogni appezzamento è seguito con attenzione in ogni fase, dalla vigna alla bottiglia, per esprimere al meglio il valore identitario del territorio.

I vini Montezovo sono figli dell'intuizione di Diego Cottini, un uomo che non teme le sfide e che ha fatto della sperimentazione il suo punto di forza. La sua visione ha dato vita a vini di carattere, capaci di catturare le caratteristiche specifiche dei singoli terroir in cui nascono. Raccontano la storia di una famiglia che, partita dalle colline della Valpolicella Classica, ha raggiunto negli anni '60 le pendici del Monte Baldo e, in tempi più recenti, la Valpolicella Orientale e le sponde meridionali del Lago di Garda.

Gli areali di produzione MONTEZOVO

TRE TERRITORI, TRE IDENTITÀ.

*È un lavoro di conoscenza.
È un lavoro di interpretazione.
È, prima di tutto,
un lavoro di emozione.*



MONTEZOVO

Lo studio dei vini Montezovo è strettamente legato al carattere di Diego: un imprenditore vitivinicolo che ha sempre scelto di uscire dalla comfort zone, affrontando ogni nuova sfida come stimolo per migliorarsi. In questo percorso, trova un solido supporto nella moglie Annalberta e un'appassionata alleanza nei figli Michele e Mattia. Un talento che si trasmette di padre in figlio e si esprime in modi diversi, con competenze complementari che contribuiscono tutte alla costruzione di una visione unica.

Tre sono i centri produttivi che raccontano questa diversità:

➤ **Tenuta dell'Anfiteatro – Garda Orientale**

Estensione: 70 ettari

Composizione suolo: morenico, ghiaioso e sabbioso

Produzione: Progetto "Single Vineyards", Pinot Grigio delle Venezie, Bardolino DOC, Garda DOC

Situata tra l'Anfiteatro Morenico di Rivoli Veronese e le pendici del Monte Baldo, questa tenuta raggiunge altitudini fino a 950 metri ed è immersa in un contesto che intreccia natura, storia e cultura, rappresentando un elemento identitario del territorio.

Le sue forme furono infatti protagoniste della Campagna d'Italia napoleonica: qui, tra le strette gole dell'Adige e i morbidi rilievi morenici modellati dai ghiacciai del Garda, si decise una delle più importanti battaglie della Prima Coalizione, la *Battaglia di Rivoli*, combattuta tra il 14 e il 15 gennaio 1797. Napoleone comprese subito la potenzialità del luogo: la conformazione naturale dell'anfiteatro, con alture dominanti e passaggi obbligati, trasformò il territorio in una formidabile "fortezza naturale", permettendogli di vincere gli austriaci.

Questo scenario, che alterna dolcezza e drammaticità, riecheggia i contrasti della stessa vicenda napoleonica: rapidità, energia, tensione strategica, ma anche visione e capacità di leggere il territorio come risorsa.

La variabilità dei suoli, il microclima influenzato dalle brezze del lago di Garda e della Val d'Adige e la vicinanza al Monte Baldo, che genera escursioni termiche significative, la biodiversità e le varietà floreali esclusive rendono questo luogo particolarmente vocato alla viticoltura di qualità.

MONTEZOVO

In questo contesto nasce il progetto dei vini “Single Vineyards Montezovo”, un’iniziativa orientata alla valorizzazione dell’impronta territoriale di singoli appezzamenti. Montezovo ha selezionato quattro appezzamenti che, per posizione e condizioni microclimatiche uniche, potessero distinguersi e rappresentare al meglio il proprio terroir. A ogni vigna è associata una varietà specifica, che in quel luogo trova la sua massima espressione e qualità. Ne nascono vini fortemente identitari, capaci di raccontare la straordinaria diversità dell’entroterra del Lago di Garda.

➤ Tenuta Marnebianche – Valpolicella Orientale

Estensione: 60 ettari

Composizione suolo: calcareo e marnoso

Produzione: Amarone della Valpolicella, Valpolicella Ripasso Superiore, Valpolicella Superiore

A circa 550 metri di altitudine, in quella che viene definita “alta collina”, i vigneti affondano le radici in terreni ricchi di marne bianche. Questi suoli donano ai vini freschezza e finezza aromatica. La Corvina sviluppa intense note fruttate e una vivace acidità, mentre la Rondinella si distingue per le delicate sfumature floreali di violetta e rosa.

In questo ambiente privilegiato, l’antica pratica dell’appassimento trova una delle sue massime espressioni nel Fruttaio di Tregnago, situato sulla sommità della collina di Roccolo. Qui, le condizioni di frescura e ventilazione naturale permettono alle uve di disidratarsi lentamente e in modo equilibrato, seguendo il ritmo delle stagioni. I grappoli vengono disposti in cassette e catalogati per varietà, data di vendemmia e provenienza, restando in fruttaio fino a quando la natura compie il proprio lavoro. Ogni passaggio è monitorato con attenzione, garantendo un controllo meticoloso sulla qualità e sulla concentrazione naturale delle sostanze aromatiche e gustative.

MONTEZOVO

➤ Tenuta Le Civaie – Lugana

Estensione: 40 ettari

Composizione suolo: argilloso bianco e morenico

Produzione: Lugana DOC

Collocata tra Pozzolengo e Desenzano, la Tenuta Le Civaie si affaccia sulle sponde meridionali del Lago di Garda, in un territorio modellato da glaciazioni e bonificato in epoca medievale. I suoli argillosi e morenici conferiscono ai vini struttura e mineralità, mentre le brezze lacustri donano freschezza e finezza aromatica. Ne nasce un Lugana elegante e longevo, vinificato esclusivamente in acciaio per preservare il carattere deciso dell'uva Turbiana, autoctona e ricca di sapidità e acidità.

Diego Cottini ha affrontato con curiosità e tenacia la sfida di esaltarne l'identità, studiando ogni dettaglio in cantina per valorizzarne la capacità evolutiva. Le diverse espressioni della Turbiana, influenzate da suoli più limosi o sabbiosi e dalle esposizioni dei vigneti, donano sfumature uniche al vino. La Tenuta Le Civaie rappresenta così un perfetto equilibrio tra eleganza, precisione e profondità territoriale.

In ogni tenuta, il rispetto per la terra e la valorizzazione della biodiversità guidano il lavoro quotidiano, dando vita a vini che raccontano con autenticità la ricchezza dei territori d'origine.