



VISITE E DEGUSTAZIONI STAGIONE 2020

L'azienda accoglie i visitatori attraverso percorsi di esperienza nei vigneti, nelle aree di produzione del vino e nel negozio dedicato alle eccellenze della Famiglia Cottini.

Il Vigneto | Esperienza con degustazione nella Natura

Un'esperienza rigenerante che abbraccia i sensi: attraverso i profumi dei nostri vigneti. Vi lascerete coinvolgere dagli stimoli della natura circostante, dai suoi straordinari odori e colori nella tenuta dove ha sede l'azienda. Accompagnati dalla nostra guida, degusterete 3 vini tutti BIO in abbinamento ad una vera merenda contadina (focaccia, salumi e formaggi), in contatto con la natura dove tutto ha inizio. All'insegna del relax e immersi nel verde vi aspetta non un semplice picnic ma un'esperienza visiva, olfattiva e gustativa indimenticabile.

Degusterete:

Wohlgemuth Pinot Grigio Bio

Oltremonte Sauvignon Bio

Phasianus Corvina Rosato Bio

Da 2 a 8 persone > Durata: 1,5 h

La Terra | Esperienza con degustazione itinerante

Un'esperienza dinamica e innovativa che troverete solo a Monte Zovo. Partendo dal vigneto adiacente l'azienda sarete accompagnati dalla nostra guida attraverso un percorso di visita a tappe: nei luoghi caratteristici delle fasi di produzione e affinamento dei vini. Vi aspetteranno 4 diverse isole di degustazione per darvi l'opportunità di assaggiare i nostri vini nei luoghi dove vengono prodotti. Un percorso unico ed emozionante a tu per tu con il vino e il suo ambiente naturale.

Degusterete:

Oltremonte Sauvignon Bio

Valpolicella Ripasso Superiore

Calinverno

Amarone della Valpolicella

Min. 2 persone > Durata: 1,5 h



La Terrazza | Esperienza con degustazione con vista

Un'esperienza coinvolgente attraverso il territorio, la tradizione e il gusto. Sarete accompagnati alla scoperta delle fasi di produzione e affinamento dei nostri vini. Vi lascerete affascinare dall'atmosfera suggestiva della nostra bottaia. Il momento della degustazione si svolgerà sulla magnifica Terrazza Monte Zovo con vista mozzafiato sui nostri vigneti: un luogo incantevole nella cornice dell'Anfiteatro Morenico di Rivoli. Allietati da un panorama unico, la degustazione guidata di 5 vini sarà abbinata a sfiziose stuzzicherie che potrete assaporare in un momento di totale relax. Disponibile anche a pranzo.

Degusterete:

Wohlgemuth Pinot Grigio Bio

Oltremonte Sauvignon Bio

Phasianus Corvina Rosato Bio

Calinverno

Crocevento Pinot Nero

Da 2 a 8 persone > Durata: 2 h

La Cantina | Esperienza con degustazione tradizionale

Un'esperienza pensata per gli amanti del vino e della buona tavola, da vivere nei luoghi più conviviali di Monte Zovo. Partendo dal vigneto, dopo un breve excursus sulla storia della Famiglia Cottini, sarete accompagnati attraverso tutte le fasi di lavorazione e affinamento dei nostri vini grazie ad un appassionante percorso che termina con la degustazione al tavolo di 6 vini caratteristici dell'azienda. Nell'atmosfera cordiale e raccolta della nostra sala Cucina scoprirete i migliori abbinamenti con l'arte culinaria locale e i prodotti tipici stagionali. Un'esperienza che ha il sapore di casa. Disponibile anche a pranzo.

Degusterete:

Oltremonte Sauvignon Bio

Lugana Le Civaie

Phasianus Corvina Rosato Bio

Valpolicella Ripasso Superiore

Calinverno

Amarone della Valpolicella

Da 2 a 8 persone > Durata: 1,5 h



Calinverno | Esperienza con degustazione Verticale Calinverno

L'esperienza è dedicata a veri intenditori: coloro in grado di apprezzare il vino come espressione del territorio e delle sue tradizioni. Dalla visita della cantina, con particolare attenzione all'area della bottaia dove avviene la fase dell'affinamento, si arriva alla sala più importante del percorso: la Barricaia Crociera. In questa atmosfera unica sarete protagonisti di un viaggio nel tempo attraverso la degustazione guidata di 4 diverse annate di Calinverno che verranno servite con abbinamenti culinari originali. L'evoluzione dei nostri Grandi Rossi è un percorso affascinante che permette di conoscerne le caratteristiche e le peculiarità nel tempo. Perché ogni bottiglia d'annata è un segreto che deve essere svelato.

Degusterete:

Quattro annate di Calinverno

Durata: 1,5 h

Amarone | Esperienza con degustazione Verticale Amarone

L'esperienza è dedicata a veri intenditori: coloro in grado di apprezzare il vino come espressione del territorio e delle sue tradizioni. Dalla visita della cantina, con particolare attenzione all'area della bottaia dove avviene la fase dell'affinamento, si arriva alla sala più importante del percorso: la Barricaia Archivio. In questa atmosfera unica l'ospite sarà protagonista di un viaggio nel tempo attraverso la degustazione guidata di 4 diverse annate di Amarone, i nostri vini più importanti che verranno servite con abbinamenti culinari originali. L'evoluzione dei nostri Grandi Rossi è un percorso affascinante che permette di conoscerne le caratteristiche e le peculiarità nel tempo. Perché ogni bottiglia d'annata è un segreto che deve essere svelato.

Degusterete:

Quattro annate di Amarone

Durata: 1,5 h



CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Le nostre proposte si intendono per min. 2 persone e si svolgono solo su prenotazione, dal lunedì al sabato, dalle 9.30 alle 16.30. Si raccomanda la puntualità. Per ritardi superiori ai 15 minuti, non sarà garantito lo svolgimento della visita. Non si effettuano visite durante le festività nazionali.

Le degustazioni sono riservate alle persone maggiorenni (+18 anni). I bambini devono essere sempre accompagnati. Gli animali sono i benvenuti, ma, per questioni igieniche, non possiamo accoglierli negli spazi di produzione e in azienda. Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Nel rispetto delle indicazioni fornite dalle Autorità Governative sul contenimento del contagio da Covid-19, la prenotazione della visita e il relativo pagamento potrà avvenire solamente online, attraverso l'uso del sistema di prenotazione all'indirizzo:

<https://www.montezovo.com/visitaci/visite-e-degustazioni/>

In caso di cancellazione, è garantito il rimborso integrale se la disdetta è comunicata entro i 2 giorni precedenti la data prevista per la visita. In caso di necessità la fattura dovrà essere richiesta anticipatamente.

In ottemperanza a quanto previsto dalle norme di contenimento del contagio

da Covid-19 ci preme altresì informare circa quanto segue:

I visitatori saranno co-responsabili del rispetto delle norme di distanziamento e igiene all'interno delle strutture aziendali, a tutela non solo di sé stessi, ma anche di tutte le persone presenti in cantina.

Si richiede di comunicare all'azienda, in via preventiva e con la massima obiettività, se negli ultimi 14 giorni si abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al Covid-19 o sottoposti a tampone per Covid-19 o si provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS

Si comunica l'impossibilità di accedere all'azienda se si presentino febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali

Si richiede di prendere atto dell'impossibilità di permanere in azienda laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo per le quali i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc).

Si richiede di rispettare le disposizioni adottate dall'azienda nella regolamentazione dell'accesso in azienda, in particolare: dotarsi di mascherina protettiva, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene, oltre alle altre disposizioni imposte dalle Autorità competenti.

Desideriamo infine informarvi che la temperatura in cantina è di 16°C, consigliamo un abbigliamento adeguato.

Le visite guidate sono disponibili in lingua italiana, inglese o tedesca.