



COTTINI

STILE NATURALE





COTTINI
STILE NATURALE

Coltivare la vite in modo sostenibile
è una filosofia, uno stile di vita.
In questo modo le uve esprimeranno
in maniera naturale il carattere
del territorio.

*Cultivating the vine in
a sustainable way is a philosophy, a lifestyle.
In this way, the grapes naturally
express the character
of the territory.*

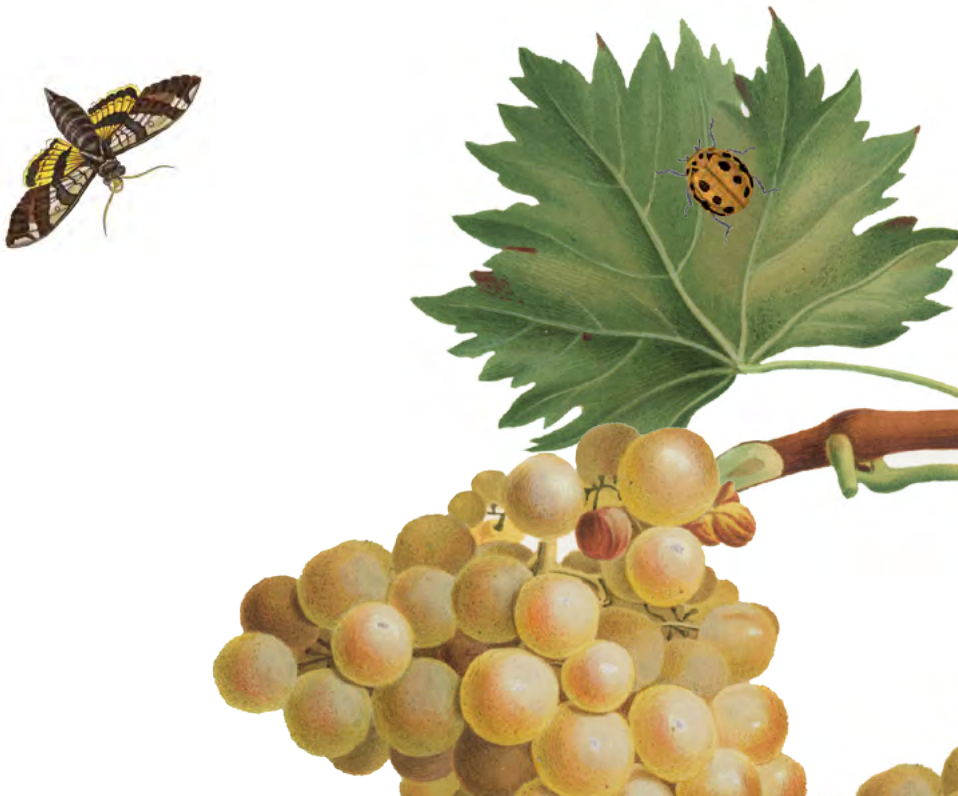


PRODUZIONE SECONDO NATURA

Fin dall'inizio della sua attività, la famiglia Cottini ha messo in atto pratiche e protocolli sostenibili.

La cantina è stata la prima azienda vitivinicola al mondo a certificarsi per il suo rispetto della biodiversità secondo quanto previsto dagli standard Biodiversity Friend. È membro attivo del WRT (Wine Research Team), un gruppo di aziende che mettono la ricerca scientifica al servizio della viticoltura sostenibile. Da alcuni anni è certificata Biologico e prosegue con impegno la ricerca nell'ambito dei vitigni resistenti per raggiungere l'obiettivo di abbattere completamente l'utilizzo di prodotti chimici in agricoltura.

L'azienda ha deciso di certificare la sua intera filiera secondo quanto previsto da IFS.





PRODUCTION ACCORDING TO NATURE

The Cottini family has always carried out sustainable practices and protocols.

The winery was the first wine company in the world to be certified for the use of biodiversity-friendly protocols in accordance to Biodiversity Friend standards. The winery is an active member of the WRT (Wine Research Team), a group of wineries that put scientific research at the service of the sustainable enology and viticulture. The winery has been organic certified for several years. It continues with commitment the research in the field of resistant vines with the aim of completely reducing the use of chemicals in agriculture of resistant vines with

The winery chose to certify the whole chain, obtaining the IFS certification.



LA FAMIGLIA COTTINI E L'AZIENDA

Diego Cottini, insieme alla moglie Annalberta, affianca al sapere, alla tradizione e alla cultura enologica del territorio una ricerca e una sperimentazione costanti, ricetta insaporita da una buona dose di originalità e intraprendenza e da una filiera di produzione oggi certificata in ogni fase, dall'uva in vigna alla bottiglia. Con i figli Michele e Mattia, la famiglia Cottini, con impegno e dedizione valorizza i territori e l'eccellenza.

La storia vinicola della Famiglia Cottini ha inizio nel 1925 quando Carlo Cottini fondò la prima azienda agricola di famiglia. Il salto importante verso la vitivinicoltura lo fa la seconda e terza generazione specializzandosi nella produzione di vino. Raffaello, figlio di Carlo, costruisce la sua cantina a Fumane, in Valpolicella, dove la famiglia ha le sue radici. Dagli iniziali 20 ettari la proprietà di famiglia si è via via ampliata fino ad arrivare oggi a un'estensione di 150 ettari.



THE COTTINI FAMILY AND THE WINERY

Diego Cottini and his wife Annalberta combine knowledge, tradition and wine culture of the territory with constant research and experimentation as well as originality, with initiative and a production chain certified at every step, from the grapes to the bottle. With their sons Michele and Mattia they bring to bear their talent and commitment.

The history of the Cottini family began in 1925 when Carlo Cottini founded the first wine reality of the family. The very important step towards the viticulture was made by the second and third generation, who specialized in the wine making. Raffaello, son of Carlo, built his first winery in Fumane, Valpolicella, where there are the roots of the family. From the initial 20 hectares, the family's property covers now 150 hectares.



HYSPOS
CHIARETTO DI BARDOLINO DOC
SPUMANTE

Colore rosa tenue con riflessi color salmone, cristallino. Il perlage è fine. All'olfatto si presenta abbastanza intenso e complesso con chiari sentori di viola, violetta di bosco, piccoli frutti rossi, fragola, lampone e pesca bianca. Al palato si presenta fine, piacevolmente fruttato e fresco.

Accompagna antipasti a base di pesce o verdure e di salumi. Molto adatto ai piatti della cucina estiva italiana come caprese, prosciutto e melone, insalata di riso.

Eccellente con primi piatti a base di pesce sia di mare o con sushi.

Pale salmon rosé. Crystal clear. Elegant perlage. On the nose it is quite intense with clear flavours of violet, wild berries, strawberry and peach. It tastes elegant, lightly fruity, fresh. It pairs perfectly with fish, vegetable or cold cuts appetizer and pasta.

Suggested with caprese, prosciutto e melone (raw ham and melon), rice salad.

Excellent with both freshwater and saltwater fish.

To try with sushi.





HYP SOS
GARDA DOC
SPUMANTE

Giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Vino dal carattere allegro, con sentori fruttati e spiccati di mela e frutta a polpa bianca, come pesca e mela.

Accompagna alla perfezione antipasti e tartare di pesce. Ottimo anche con primi e secondi piatti a base di pesce o crostacei, vellutate e carni bianche.

Straw yellow in colour with greenish highlights. Fine and persistent perlage. Lively and fresh, with hints of apple and yellow fruits, such as peach and pear.

Perfect as an aperitif or paired with appetizers and fish tartare. Excellent with entrée and main fish courses, seafood, soups and white meat.





COTTINI
STILE NATURALE



BARDOLINO DOC

Di colore rosso chiaro e brillante. All'olfatto si percepiscono sentori di piccoli frutti rossi, ciliegia e una nota delicata di viola. In bocca risulta fine, delicatamente fruttato e morbido. Il Bardolino doc si abbina perfettamente alle ricette della cucina all'italiana: primi piatti a base di pasta con diversi condimenti, di carne, di verdure, di pesce e con zuppe di stagione. Ottimo con il pesce di lago. Si sposa con le carni d'aja alla griglia, le carni al forno, le carni in umido. Da provare con la cucina esotica.

Brilliant red in colour. On the nose it has a bouquet of small red berries, cherries and violet. It tastes elegant, fruity and smooth.

It goes perfectly with Italian cuisine recipes: pasta with different sauces (meat, vegetables, fish) and seasonal soups. Excellent with fresh-water fish. It goes well with grilled meats, baked meats. To try with exotic cuisine.





CHIARETTO DI BARDOLINO DOC



Colore rosa brillante. Al naso si percepiscono delicate note di rosa e sentori di frutta fresca, come fragola e piccoli frutti rossi. In bocca è fine, delicatamente fruttato e morbido con netti sentori di viola e rosa. Ottimo come aperitivo o accompagnato ad un antipasto, anche a base di pesce. Si abbina perfettamente con piatti a base di pasta con condimenti semplici, come ad esempio spaghetti al pomodoro o pasta al pesto. Accompagna anche piatti orientali come sushi o tempura. Eccezionale l'abbinamento con la pizza.

Brilliant rose colour. On the nose it has fruity flavours, such as strawberries and small red fruits. It tastes elegant, slightly fruity, smooth. On the palate distinct aromas of violet and rose are revealed. Excellent as aperitif or with appetizer. It goes perfectly with pasta with simple sauces, such as spaghetti with tomato sauce or pasta with pesto sauce. To try with oriental cuisine, with sushi or tempura. Perfect paired with pizza.




COTTINI
STILE NATURALE

GARDA DOC CORVINA

Il colore è rosso brillante. Al naso presenta profumi freschi e delicati di ciliegia e marasca. Chiari spunti di speziatura. Il sapore è morbido ed armonico.

Si accosta alla degustazione di formaggi a pasta morbida oppure accompagna piatti come minestre leggere, salumi, grigliata di carne.

Brilliant red in colour. On the nose it has fresh flavours of cherry and sour cherry. There are clear spicy notes. It tastes smooth and balanced.

To be paired with soft cheeses or soups. Perfect with cold cuts and grilled meat.





PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Colore giallo paglierino. Delicato nei profumi che ricordano la frutta a polpa bianca, come la pesca o la pera, i fiori gialli. Al palato si presenta piacevole, fresco e vivace, con una nota finale leggermente ammandorlata.

Vino adatto ad accompagnare aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce e formaggi giovani.

Pale yellow in colour. Its delicate bouquet recalls yellow fruits flavours, such as pear and peach, as well as yellow flowers. On the palate it is pleasant, fresh and fragrant, with a delicate hint of almond aftertaste. Perfect paired with aperitifs and appetizers. It pairs perfectly with fish dishes and young cheeses.





COTTINI
STILE NATURALE



LUGANA DOC

Colore giallo paglierino. All'olfatto dominano subito le nuance di frutti tropicali e quelle agrumate del bergamotto, poi sensazioni di fiore di magnolia e pepe bianco con un finale minerale di pietra focaia.

Al gusto si distingue con un buon equilibrio, piacevole e rotondo. Ideale come aperitivo e abbinato con antipasti di pesce. Ottimo anche con primi piatti di pasta, con carni bianche e con formaggi freschi.

Straw yellow colour. On the nose notes of white flowers, citrus and tropical fruits, followed by more complex notes of almond and white pepper. Herbaceous at the end. The taste is smooth, pleasant and well-balanced. Ideal as aperitif. It goes well with appetizers, finger foods and first courses of fish.

Suggested to try with white meat and fresh cheeses.



I VIGNETI

I vigneti della famiglia Cottini producono uve biologiche dalla vendemmia 2018: il tipo di agricoltura scelta è frutto di un percorso iniziato già da anni e che richiede attenzioni prima di tutto in vigna, al fine di sviluppare una maggiore sensibilità verso un equilibrio fisiologico dei nostri vigneti, ridurre sprechi e aumentare la sostenibilità della produzione delle uve.

Nei vigneti il minore uso di prodotti antiparassitari e la gestione della concimazione organica sono i principali effetti benefici sull'ambiente. In generale poi la produzione d'uva destinata alla lavorazione presenta una minore presenza di residui, quindi una maggiore capacità di esprimere il potenziale primario negli aromi e nella struttura dei vini.

La Certificazione è stata una scelta importante ed attraverso una meticolosa tracciabilità e trasparenza, il prodotto certificato acquisisce un importante valore per il consumatore, in un mercato sempre più attento al rispetto dell'ambiente e alla genuinità dei prodotti.



THE VINEYARDS

The vineyards of the Cottini family have been producing organic grapes since harvest 2018. The type of agriculture chosen by the family started years before. It requires attentions first of all in the vineyard, in order to develop a greater sensitivity towards a physiological balance of vineyards to reduce waste and increase the sustainability of the grapes production.

In the vineyards, less use of pesticides and only organic manuring management are the main beneficial effects on the environment. In general grapes with less residue bring a greater capacity to express the primary potential in aromas and wine structure.

The Certification was an important choice and today, through a meticulous traceability and transparency, the certified product certainly has an important value for the consumer, in a market increasingly attentive to the respect of the environment and the genuineness of the products.



LE ETICHETTE: L'ISPIRAZIONE

Le piante, la frutta, gli animali che popolano la nostra campagna sono una fonte di ispirazione e poesia e vestono la linea grafica con ricchezza e pregio. La grafica si ispira alle antiche tavole naturalistiche che sono state qui rielaborate come un collage, ciascuna tavola è stata creata sulla base di immagini di archivio antiche che sono state selezionate ed assemblate dall'illustratore.

I vini e le immagini che li rappresentano esprimono sulla bottiglia una bellezza classica, ma insieme moderna, prorompente e naturale.



THE LABELS: THE INSPIRATION

Plants, fruit and animals that inhabit our countryside are a source of inspiration and poetry and are the main characters of the graphic design valuing it. The graphic is inspired by the ancient naturalistic figures that are reworked like a collage, each figure has been created on the basis of ancient archive images selected and assembled by the illustrator.

The wines and the images that represent them express on the bottle a classic but at the same time modern beauty, unbridled and natural.





COTTINI
STILE NATURALE



CONTATTI - CONTACTS

Stile Naturale | Cottini
Loc. Zovo 23
37013 Caprino Veronese VR
T +39 045 6280157
F +39 045 6283259

www.cottinistilenaturale.com