

ZYMÈ - Harlequin Veneto Rosso

IL VINO: Arlecchino è un personaggio simbolo della Commedia dell'Arte. Rappresenta il popolo furbo, genuino ed autentico. L'attore che lo interpreta conosce il canovaccio scritto dell'autore, ma poi recita spinto dal proprio estro, dall'umore, dalla genialità, tanto che ogni nuova rappresentazione è diversa da ogni altra. Così vuole essere Harlequin, un vino intimamente legato alla tradizione, denso, ricco ed umorale, prodotto con almeno 15 differenti vitigni con i quali tracciare una linea guida netta e precisa su cui innestare, annata dopo annata, la diversa interpretazione della terra, delle uve, delle stagioni e dell'uomo.

DENOMINAZIONE: Igt **VITIGNI:** corvina, corvinone, rondinella, rebo, cabernet sauvignon e franc, merlot, syrah, croatina, oseleta, nebbiolo, sangiovese, garganega, trebbiano, sauvignon e chardonnay **ANNATE CONSIGLIATE:** 2001 e 2003. **ZONA DI PRODUZIONE:** La diversità dei vitigni e delle caratteristiche delle zone di produzione è uno dei cardini della visione che ha portato alla realizzazione di Harlequin. Le uve provengono, quindi, da differenti aree della provincia di Verona, coltivate in vigneti di almeno 15 anni su terreni di varia origine e con differenti sistemi di allevamento. **L'AZIENDA:** Nata nel 2003 come naturale prosecuzione e perfezionamento dell'attività di consulenza, l'Azienda Agricola Zymè appartiene a Celestino Gaspari e Francesco Parisi, già stimati ed esperti consulenti di diversi importanti produttori. Azienda estrosa, creativa e spesso stravagante nelle sue scelte, si muove ispirata da un'unica idea: l'eccellenza. Per raggiungerla dispone di circa 15 ettari vitati e di una nuova cantina, naturalmente atipica ed originalissima. **TECNICA DI PRODUZIONE:** Le uve vengono poste in plateau e lasciate appassire naturalmente da un minimo di 5 ad un massimo di 40 giorni. Pigiante tutte insieme senza diraspatura, fermentano in vasca di cemento con la sola presenza dei lieviti indigeni per circa 40 giorni. La successiva maturazione si svolge in barriques, dove il vino sosta per almeno 30 mesi. Imbottigliato senza chiarifica, si affina in vetro ancora per un anno.

THE WINE: Arlecchino is a symbolic character of the Commedia dell'Arte who represents the sly, genuine and authentic populace. The actor who plays him has learned the scenario written by the author, but then he acts – improvises – driven by his own inspiration, humour, and virtuosity, to the point that each new performance is different from any of the others. This is how Harlequin desires to be: a wine that is intimately linked to tradition, dense, rich and temperamental, produced with at least 15 different grape varieties with which to trace a distinct and precise guideline on which to graft, vintage year after vintage year, a different interpretation of the land, the grapes, the seasons, and man. **APPELLATION:** IGT **GRAPE VARIETIES:** Corvina, Corvenone, Rondinella, Rebo, Cabernet Sauvignon and Franc, Merlot, Syrah, Croatina, Oseleta, Nebbiolo, Sangiovese, Garganega, Trebbiano, Sauvignon, Chardonnay **RECOMMENDED VINTAGES:** 2001, 2003 **PRODUCTION ZONE:** The diversity of the grape varieties and of the characteristics of the production zones is one of the foundations of the vision that led to the realisation of Harlequin. The grapes thus come from different areas in the province of Verona, and are cultivated in vineyards that are at least 15 years old, on soils of varying origins and using different growing systems. **THE ESTATE:** Originating in 2003 as a natural continuation and perfecting of the consultancy business, the Azienda Agricola Zymè belongs to Celestino Gaspari and Francesco Parisi, who are already esteemed and expert consultants for various important producers. An inventive, creative estate which is often extravagant in its choices, it moves inspired by a single idea: excellence. In order to attain it, it has at its disposal 15 vine-planted hectares and a new, obviously atypical, and highly original winery. **PRODUCTION TECHNIQUES:** The grapes are set on plateau and are left to dry naturally from a minimum of 5 to a maximum of 40 days. Pressed all together without having their stalks removed, they ferment in a cement vat with the sole presence of indigenous yeasts for about 40 days. The subsequent maturation takes place in barriques, where the wine remains for at least 30 months. Bottled without clarification, it refines in the bottle for one more year.

FRAZIONE SAN FLORIANO, VIA CÀ DEL PIPA 1 - 37029 SAN PIETRO IN CARIANO (VERONA)
TEL 045/7701108, FAX 045/6831477 - info@zyme.it - www.zyme.it

