



Zymé nasce nel 1999 come società di consulenza e contemporaneamente inizia la sperimentazione del primo vino "Harlequin", definito vino territorio in quanto comprende minimo 15 vitigni tutti presenti nel territorio veronese. Nel 2001 viene prodotto il secondo vino, "OZ" Oseleta, vino autoctono veronese, da sola uva Oseleta, vecchio vitigno di Verona. Nel 2003 nasce l'azienda agricola. Innovazione e tradizione convivono in questa realtà facendosi sentire sempre di più mano che il legame diventa più forte e solido.

## Zymé

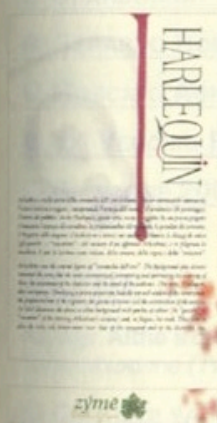
Az. Agr. Zymé di C. Gaspari e F. Parisi

Via Ca' del Pipa, 1 - 37029 San Pietro in Cariano (VR) - tel. 0457701108, 335240288 fax 0456831477 - info@zyme.it - www.zyme.it - Responsabili della produzione: Francesco Parisi (Titolare), Celestino Gaspari (Titolare, Enologo e Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1999 - Vini prodotti: 6 - ☎: 30.000 - Ettari: 16 - Uve/vini acquistati: 20% - ☑: sì - ☒: sì - ☓: no

### IL MIGLIOR VINO

**Harlequin 2003** 91

Consistenza: 33 - Equilibrio: 30 - Integrità: 28



**Sensazioni:** la spezia, il legno impetuoso su una base d'uva di gloriosa potenza solare, essenziale e spirituale ed estrattiva. Siamo al livello di Brandy, di Calvados, e di uno stupendo Porto. Effetti del surdimensionamento del frutto: un colore impenetrabile e nero, un occhio estremamente viscoso e archeggiante colorata glicerina sulla parete del calice, un tatto portentoso, fibroso e polposo. Infine una lunghezza d'uscita che la polpa la si avverte turgida, a lungo pulsare nello speziato dopo bocca. Effetti del surdimensionamento delle spezie, il fragore della dolcezza vanigliata, mentosa e balsamica del suo profumo, della sua mentolata eco d'uscita. Effetto del surdimensionamento simultaneo, il maestoso volume espressivo del suo sontuoso frutto mentoso. Con la nettezza enologica esecutiva a dare ampio e smagliante risalto alla sua morbida mora dalla coltre maestosa. Un gran vino-frutto.

Informazioni: ☎ - ☎: 11-05-09 - ☑: F - ☎: 3.000 - ☑: cuvée di 15 varietà

Impressioni del produttore. Eccezionale, unico, difficilmente ripetibile, legato in maniera indelebile alla mia pretesa e alla sua terra. Spesso la definizione di "Vino non vino" viene condivisa.

Celestino Gaspari

### GLI ALTRI VINI

**Oz 2006** IP: 89

C: 31 - E: 28 - I: 30 - ☎ - ☎: 8.000 - ☑: Oseleta

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2003** IP: 88

C: 32 - E: 29 - I: 27 - ☎ - ☎: 6.000 - ☑: Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 25%, Oseleta 15%, Croatina 5%

**I VIGNETI... ROSSO 2006** IP: 87

C: 31 - E: 28 - I: 28 - ☎ - ☎: 6.000

**IL BIANCO FROM BLACK TO WHITE 2008** IP: 84

C: 29 - E: 28 - I: 27 - ☐ - ☎: 7.000 - ☑: Rondinella Bianca 60%, Kerner 15%, Golden Traminer 10%, Incrocio Manzoni 15%

### Commento Conclusivo

Grandi vini in serie da Zymé. Potentato di frutto di maestosa concentrazione, ma bicchiere anche contemporaneamente di vivo, violaceo, inossidato turgore. E la pulizia olfattiva sintomo di grande enologico nitore. Allora avvolge la visciola dell'Oz 2006, all'olfatto di diamantifera forza pura. Allora avvolge morbido e balsamico il manto dell'I Vigneti... Rosso 2006. L'Amarone della Valpolicella 2003 con la sua trionfante glicerina che morbido, pastosissimo al tatto, è puro broccato di seta al vaglio papillare. Il Gran Vino è l'Harlequin 2003: la sua consistenza essenza, la sua morbidezza multiforme magia. Chapeau.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,8 (+2,39%); QQT: 5,85

Indici complessivi: C: 31,2 - E: 28,6 - I: 28