

24

Feb

Zýmē: la poliedricità dei terreni autoctoni



Zýmē: la poliedricità dei terreni autoctoni

Inizia venticinque anni fa l'avventura di **Celestino Gaspari** che, lavorando a fianco dei genitori in **Val d'Illasi** nei terreni di famiglia, decide di conseguire studi nel settore agrario. L'incontro con Giuseppe Quintarelli, il futuro suocero, determinerà la sua formazione nel panorama viticolo – enologico, fino ad arrivare a **Zýmē**.

Zýmē vuol dire “lievito”, termine fondamentale nel mondo dell'enologia. Uomo-vite-terra-sole-acqua, questi gli elementi del pentagono presente nel logo aziendale che raffigura una foglia di vite. Il fine è quello di ristabilire **un perfetto habitat dove uomo e natura sono in simbiosi attraverso l'ecosostenibilità delle pratiche colturali** e la leggibilità del prodotto finale attraverso la conoscenza dei processi di produzione e il rispetto dei tempi della natura. Tutto questo è Zýmē di Celestino Gaspari e il suo giovane Team.



Sparsi su tutto il territorio veneto, i **vigneti** di Zýmē, concentrati particolarmente nella Valpolicella, nel Veronese e nella provincia di Vicenza, hanno caratteristiche diverse tra loro. Il punto di forza dell'azienda è proprio questo, la **poliedricità**, basti pensare a vini come **Harlequin e Kairos**, ricavati da quindici varietà di uve diverse, tutt'oggi i prodotti di punta del brand. Due sono le cantine dell'azienda Zýmē. Quella più caratteristica è ricavata in una **antica cava di arenaria** risalente al XV° secolo, situata nel cuore della Valpolicella Classica. Ideale per garantire la giusta sinergia agli elementi che contraddistinguono il vino dell'azienda. **La seconda, più moderna**, predilige l'aspetto logistico, dettato dal mercato attuale. Al suo interno è possibile gestire tutto il processo di produzione del vino della cantina. In cantina si utilizzano comunque tecnologie semplici a rispetto dell'integrità delle uve, dei mosti e quindi dei vini stessi.



La filosofia produttiva di Zýmē si diversifica in due linee, corrispondenti ai principi che informano la visione di Celestino Gaspari: *valorizzazione dell'identità territoriale e sperimentazione innovativa*.

La linea classica, a denominazione di origine protetta (DOP), comprende i prodotti storici del territorio: **Valpolicella, Valpolicella Superiore (Ripasso) Amarone, Amarone Riserva e Recioto**. Si tratta di vini prodotti nello **stile tradizionale**, cioè nel rispetto del blend e delle metodologie storiche di produzione. Caratteristiche primarie di questi vini sono l'eleganza, la finezza e la leggibilità degli elementi.

Vini a denominazione geografica protetta (IGP), è questo **il campo della sperimentazione**, che lascia spazio alla valorizzazione di vitigni trascurati come **l'Oseleta**, alla realizzazione di un vino come il **From black to white**, bianco prodotto con uve originariamente rosse, ma colte in fase di mutazione genetica naturale (Rondinella bianca) o alla creazione di blend particolari e di carattere dove il sapere, il saper fare e la creatività si fondono in un equilibrio perfetto come nel caso di **Kairos e Harlequin**.

(fonte:www.zyme.it)



SPEDIZIONI IN 24/48h

Gratuite se la spesa supera i 40 euro.
Il costo di spedizione al di sotto dei 40 euro è di 9,50



PAGAMENTI SICURI

Garantiti al 100% con Paypal
Circuiti Visa, Mastercard e American Express



CUSTOMER CARE

Scrivi a amministrazione@atuttovino.it
oppure chiama il 333.7621098

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra newsletter per ricevere tutte le novità dello store e ulteriori sconti per l'acquisto!
Inserisci qui la tua e-mail:

 Indirizzo email

ISCRIVITI

Accetto [l'Informativa sulla Privacy](#).



ENOTECA BONELLI SRL

SEDE LEGALE

Via Marino Laziale 21,00179 Roma

TEL

333.7621098

EMAIL

amministrazione@atuttovino.it

ORARI

Da Lunedì al Sabato

8:30am - 13:00 / 14pm - 17:30pm

IL MIO ACCOUNT

[Login](#)

[Informazioni personali](#)

[I miei ordini](#)

[Richiedi assistenza](#)

CONDIZIONI DI VENDITA

[Ci Presentiamo](#)

[Termini e condizioni](#)

[Resi e rimborsi](#)

[Informativa Privacy](#)

[Cookie Policy](#)

HAI BISOGNO D'AIUTO?

Non trovi un prodotto nello store? Hai problemi con la spedizione?

Contattaci! Siamo a disposizione per guidarti nell'acquisto.

© ATuttoVino 2020 All Rights Reserved

Enoteca Bonelli SRL, Via Marino Laziale 21 ,00179 Roma, PIVA / CF 14840921002

