

## Zýmē

Via Ca' del Pipa, 1 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)

Tel. 045 7701108 Fax 045 6831477

info@zyme.it

www.zyme.it

**Anno di fondazione:** 2003 **Proprietà:** Celestino Gaspari

**Condizione enologica:** Celestino Gaspari **Condizione agronomica:** Celestino Gaspari

**Bottiglie prodotte:** 80.000 **Ettari vitati:** 30

**Vendita diretta:** Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Il carattere di quest'azienda di circa venti ettari tra la Valpolicella e i Colli Berici è improntato a quello del suo fondatore, Celestino Gaspari, personalità vulcanica e originale, come il nome aziendale scelto, dal greco "lievito o enzima", o la cantina di affinamento, in suggestive grotte dentro una cava di arenaria a San Pietro in Cariano, o nei suoi vini, complessi, ambiziosi, di antica tradizione, come gli Amarone Classico e il Riserva, o l'Oseleta, oppure di originale ricerca, come il Kairos, l'Harlequin, il bianco From Black to White.

### · AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA LA MATTONARA RISERVA 2003 *TTTT*

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, altre varietà 15% - **Alc.** 16% - **€** 200 - **Bt.** 3.000  
Granato cupo, impenetrabile. Tavolozza olfattiva molto variegata di aromi evoluti che introducono poderosi soffi balsamici, frutta sotto spirito, spezie dolci, rabarbaro, caffè e cioccolatino alla menta. Al palato è caldo, voluminoso, espressivo, dove eleganza e finezza supportano tannini nobili, freschezza senza cedimenti e perfetto equilibrio gustativo. Persistenza infinita con ritorni speziati. Una curiosità: Celestino ha atteso qualche anno prima di fare il suo Amarone, quasi per rispetto. Lunga maturazione in botti da 33 ettolitri e tonneau da 750 litri. Provatelo con la lepre al civet.

### · KAIROS 2008 *TTT*

Rosso Igt - Uvaggio di differenti varietà 100% - **Alc.** 15% - **€** 45 - **Bt.** 10.000  
Un giovane granato dalla buona consistenza. Tanta frutta in confettura, mora e ciliegia, anche sotto spirito. Tra le florealità in bella vista il geranio, poi ricchezza di sfumature verdi, tostate e minerali. Appagante con determinazione al palato, fresco, abbastanza morbido e lungo. Particolarissimo l'uvaggio, un minimo di quindici uve con percentuali diverse: corvina, corvinone, rondinella, croatina, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah, oseleta, teroldego, petit verdot, garganega, trebbiano toscano, chardonnay, sauvignon. Barrique per 24 mesi. Abbinatelo con la pastissada de caval.

### · 60 20 20 CABERNET 2009 *TTT*

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20% - **Alc.** 14,5% - **€** 29 - **Bt.** 10.000  
Rubino fitto che si muove lento nel bicchiere. Un fine ricamo colorato, i profumi spaziano dai fiori, in particolare la rosa canina, alla frutta, il melograno, poi il tè verde, le spezie con il cacao a primeggiare, il pepe bianco e la vaniglia. Molto piacevole al palato sia per equilibrio sia per sviluppo gustativo, lungo e vellutato. Matura 24 mesi in barrique. Petto d'anatra con salsa al cioccolato.

### · OSELETA 2008 *TTT*

Rosso Igt - Oseleta 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 34 - **Bt.** 5.000  
Di un rubino consistente che sprigiona luce. All'olfatto intreccio di sensazioni di frutta ben matura e in confettura, in particolare riconosciamo la prugna appassita e la ciliegia sotto spirito. Poi una pennellata di terziari, il cuoio, la liquirizia, il tè verde e tante spezie dolci, la vaniglia. Al palato tannini attivi in un profilo ricco ed equilibrato. Un piacevole ricordo di tostatura dolce non sembra mai abbandonarci. Matura in barrique per 18 mesi. Per l'abbinamento scegliete qualcosa di succulento come del gulasch di cervo.