



Zymè 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 man mano che il legame diventa più forte e solido.

Zýmē

Az. Agr. Zýmē di C. Gaspari Sas
Via Ca' del Pipa, 1, 37029 San Pietro in Cariano, VR - tel +39 0457701108 - fax +39 0456831477 - info@zyme.it - www.zyme.it -
Responsabili della produzione: Celestino Gaspari (Titolare ed Enologo) - Anno avviamento: 2003 - Vini prodotti: 11 -
€80.000 - Ettari: 10 + 20 in affitto - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑ sì - ☹ sì - ☰ no

IL MIGLIOR VINO

Amarone Classico Riserva La Mattonara 2006

98

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 32

Sensazioni: un grande vino dalla nerezza dolce e morbida di polpa piena, mentoso concentrato di frutto morosamente nero. Non cioccolato, ma mora + prugna. Questa la peculiarità qualificante il campione, fruttoso nonostante la sua fonda nerezza. Come si sia riusciti a bilanciare in bella suadanza gustativa la massa opaca ed insondabile del fitto tannino, non è dato tecnicamente sapere. Ma è dato sensorialmente ultra-piacevole da godere. Innanzitutto perchè l'opacità rafforza la sensazione di consistenza; secondariamente perchè l'impressione di fitezza è avvertita al tatto nonostante la prorompente morbidezza gustativa. Tecnica realizzativa non solo sulla massa virtuosamente orientata, quant'anche sulla souplesse e sulla freschezza ottimamente applicata. E la sua integrità ossidativa, che clorofillosa rende la sua magnifica limpidezza espressiva. Uno fra gli Amarone più sommatamente concentrati e armoniosi di sempre. Fra i migliori rossi italiani assoluti dell'anno.



Informazioni: ☑ - ☎04/08/17 - ☎F - €3.000 - ☉Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%

GLI ALTRI VINI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2009 IP: 96

C: 33 - E: 32 - I: 31 - ☑ - ☎: 7.000 - ☉: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%

KAIROIS 2012 IP: 94

C: 33 - E: 30 - I: 31 - ☑ - ☎: 12.000 - ☉: 15 varietà di uve

FROM BLACK TO WHITE 2016 IP: 92

C: 31 - E: 31 - I: 30 - ☑ - ☎: 38.000 - ☉: Rondinella Bianca 60%, Kerner 15%, Golden Traminer 15%, Incrocio Manzoni 10%

OSELETA 2010 IP: 92

C: 32 - E: 29 - I: 31 - ☑ - ☎: 5.000 - ☉: Oseleta

VALPOLICELLA REVERIE 2016 IP: 92

C: 29 - E: 31 - I: 32 - ☑ - ☎: 20.000 - ☉: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VAL 2013 IP: 90

C: 32 - E: 30 - I: 28 - ☑ - ☎: 13.000 - ☉: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

Commento Conclusivo

Se si vogliono toccare i vertici della potenza e della concentrazione della veneta uva, allora si cerchi Zýmē. Vini di massima fitezza compositiva che son trasformati con piena consapevolezza e con massimo rispetto del patrimonio in aroma del frutto. Allora il From Black to White 2016 non stupirà con la sua candida potenza espressiva, l'Oseleta 2010 e il Valpolicella Classico Superiore Val 2013 delizieranno con la loro balsamica e speziata livrea. Chi gode invece del frutto limpido, inossidato e puro, di turgore e nitore primo, non si lasci sfuggire la ciliegia in polpa viola del Valpolicella Reverie 2016. Massime espressioni di potenza e d'essenza del frutto sono infine il Kairos 2012 e l'Amarone della Valpolicella 2009. Ciò prima che l'Amarone Classico Riserva La Mattonara 2006 si acalato nel bicchiere. Qui s'avvertirà l'ultimo acme e il massimo fondo del neror della concentrazione dell'uva. Un licor di polpa di mora e d'amarena che della natura e della tecnica ci dona il massimo segreto, il distillato balsamico del suo supremo sottol' Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 93,42 (+1,37%); QQT: 7,27

Indici complessivi: C: 31,85 - E: 30,85 - I: 30,71