



## Zymé

Az. Agr. Zymé 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: 1999 - Vini prodotti: 11 - €80.000 - Ettari: 15 + 15 in affitto - Uve/vini acquistati: 10% delle uve - ☑ sì - ☒ sì - ☑ no

### IL MIGLIOR VINO

#### Amarone della Valpolicella 2008 **97**

Consistenza: 33 - Equilibrio: 32 - Integrità: 32

**Sensazioni:** la sua glicerinosità porosa di frutto è davvero detonante più ancora che clamorosa. Lo si vede nuovo, integro, forte nella sua estrema concentrazione estrattiva. Una violenza di tinta che indelebilmente sferzata di blu, ai recettori visivi inchiostriatamente s'imprime. Ed ecco la potenza viva e nuova, vera surgiva autoirrotantesi del suo profumo: maestosa riserva di mora, di menta, di lampi di cassis e di novissimo rovere. Sembra sia ancora vivo, nella sua originaria e clorofillosa bacca questo vino. Certo fra i campioni più possentemente ricchi e morbidamente avvolgenti, non solo della denominazione. Un fuoriclasse massimo tanto per tesoro viticolo quanto per nitidezza, definizione e bagliore della sua trasformazione enologica. Uno fra i migliori rossi d'Italia in assoluto, e non da quest'anno.

**Informazioni:** ☑ - ☒ 19/07/15 - ☑ F - €7.000 - ☑ Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%, Croatina 5%

**Impressioni del produttore:** annata generosa, di grande freschezza, integrità di frutta e compattezza degli elementi. Sicuramente longevo, si presta a progressiva complessazione aromatica e delle glicerine.

#### GLI ALTRI VINI

##### HARLEQUIN 2008 **IP: 93**

C: 33 - E: 31 - I: 29 - ☑ - €: 3.500 - ☑: Cuvée di 15 varietà

##### KAIROS 2010 **IP: 90**

C: 32 - E: 30 - I: 28 - ☑ - €: 13.000 - ☑: 15 varietà di uve

##### VALPOLICELLA REVERIE 2014 **IP: 89**

C: 30 - E: 29 - I: 30 - ☑ - €: 14.000 - ☑: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

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 man mano che il legame diventa più forte e solido.

##### OSELETA 2009 **IP: 89**

C: 32 - E: 29 - I: 28 - ☑ - €: 5.000 - ☑: Oseleta

##### BRUT MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO 2010 **IP: 88**

C: 31 - E: 29 - I: 28 - ☑ - €: 4.000 - ☑: Pinot Nero

##### CABERNET 60/20/20 2010 **IP: 88**

C: 32 - E: 28 - I: 28 - ☑ - €: 13.500 - ☑: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20%

##### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VAL 2011 **IP: 88**

C: 30 - E: 29 - I: 29 - ☑ - €: 14.000 - ☑: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

##### FROM BLACK TO WHITE 2014 **IP: 88**

C: 30 - E: 29 - I: 29 - ☑ - €: 14.000 - ☑: Rondinella Bianca 60%, Kerner 15%, Golden Traminer 15%, Incrocio Manzoni 10%

#### Commento Conclusivo

Bicchieri di eccezionale consistenza, immaginifica e imperiosa quello di Zymé. La natura ai suoi essenziali vertici produttivi, una cantina che di cotanto frutto trasmette integre le magnifiche proprietà compositive. Ciò da cui originano vini di grandi profumi come il Valpolicella Reverie 2014, come il limpido From Black to White 2014, o come lo speziato Valpolicella Classico Superiore Val 2011. Si prosegue quindi con grandissimi vini. Il Kairos 2010, campione d'assoluta eccellenza vista la sontuosa morbidezza palatale che il suo ribes nero tanto pastoso, balsamico esprime. Quindi l'Harlequin 2008, vertice assoluto di fitezza e maestosità estrattive. Un vino di consistenza imperiosa, armonioso e vanigliato nel suo infinito svanire. Ancora più in alto, fra i migliori rossi in assoluto dell'anno, l'Amarone della Valpolicella 2008. Qui l'armoniosa proporzione fra tannino, acidità e morbidezza, è solo seconda alla sua immigliorabile ricchezza e fitezza d'aroma. Un essenziale distillato delle più mature e concentrate uve, che maestosa la mora evoca in pura confettura. Con i balsami di un vergineo rovere di elevazione che veston di glassa zuccherina e vanigliato fiore il cuor fruttoso del suo maestoso manto d'aroma.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

**IP complessivo:** 90 (-0,47%); **QQT:** 6,92

**Indici complessivi:** C: 31,44 - E: 29,55 - I: 29