

cuore della Zonin e le sue origini. Con la produzione delle più importanti Doc Venete.

■ 93  € 12,00

Valpolicella Superiore Ripasso 2015

Da uve corvina 70%, rondinella 20%, molinara. Rubino granato intenso e vivo. Molto tipico al naso, con evidenti note di ciliegia nere, amarena, fiori di campo e lievi accenni speziati. Sapore pieno e agile, caldo, equilibrato, con tannini appena accennati. Molto ben fatto.

■ 90 € 29,00

Amarone della Valpolicella 2013

Da uve corvina 60%, rondinella 35% e molinara. Botti grandi per due anni. Rubino granato intenso. Precisi sentori di amarene sotto spirito e maraschino, poi note di cacao e di spezie dolci. Sapore pieno, solido, caldo ma con una certa agilità e chiusura di adeguata lunghezza.

■ 88  € 10,00

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Prestige 1821

Da uve glera. Metodo Charmat. Giallo chiaro, perlage fitto e veloce. Fragante, con accenni di fiori di glicine, di acacia e note di cedro. Sapore cremoso, vivace, fresco, salino, di piacevole bevibilità, leggero, teso e sottile.



ZYMÈ

Via Cà del Pipa, 1
37029 San Pietro in Cariano (VR)
Tel. +39 045 7701108
info@zyme.it
www.zyme.it
 zymewines

ANNO DI FONDAZIONE 2003
NOME DEL TITOLARE Celestino Gaspari
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 30.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 16
PRODUZIONE DI OLIO

Una storia recente ma complessa che ha avuto inizio 25 anni fa. L'avventura di Celestino Gaspari comincia in giovanissima età in Val d'Il-lasi nei terreni di famiglia lavorando a fianco

dei genitori e conseguendo studi nel settore agrario. L'incontro determinante arriva però a 20 anni quando conosce Mariarosa e il futuro suocero, Giuseppe Quintarelli, assieme al quale per 11 anni lavora nell'omonima azienda, per passare poi a essere lui stesso un elemento di crescita per una decina di aziende della zona. Si arriva così all'attuale realtà fatta di filosofia della tradizione nell'innovazione tecnologica, magistralmente sfruttando le esperienze.

■  97 € 320,00

Amarone della Valpolicella La Mattonara Riserva 2007

Da uve corvina 40%, corvinone 30%, rondinella 15%, oseleta 10% e croatina 5%. Appassimento di 3 mesi, maturazione per almeno 9 anni in botti grandi e tonneau. Rosso cupo, impenetrabile. Intenso e complesso: cacao amaro, sciropo di more, confettura di ciliegie, spezie orientali. Bocca potente, di gioventù sfrenata. I tannini sono fitti, la freschezza preserva una bevibilità sorprendente.

■  96 € 350,00

Harlequin 2009

Da 12 tipologie di uve rosse e 4 di uve bianche, maturazione 30 mesi in barrique nuove. Rosso scintillante e luminoso. Naso solenne e articolato: viole appassite, confettura di frutti di bosco, note balsamiche in bella evidenza. Struttura imponente ma di eleganza estrema, gioca equilibri difficili da realizzare, con un manto tannico ancora esteso, freschissimo, di persistenza infinita.

■ 90 € 30,00

Metodo Classico Dosaggio Zero 2011

Da uve pinot nero. Metodo Classico. Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli e una spuma finissima. Profumi agrumati con lime, pompelmo e cedro in bella evidenza dall'ottimo contorno floreale. In bocca tesissimo, di freschezza straordinaria, salino.