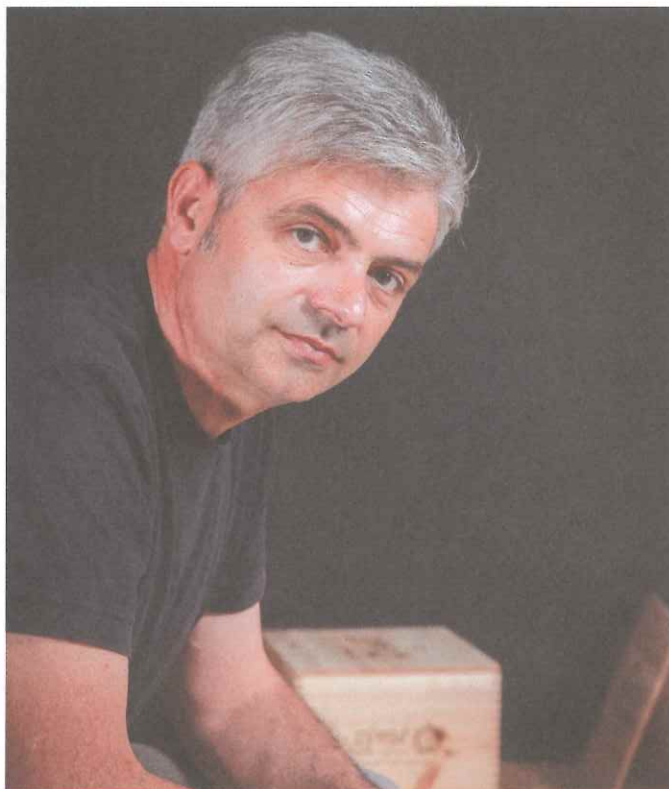


Zýmē

Harlequin, saltimbanco che sa invecchiare

Il vino inteso come simbolo di un modo di vivere autentico e in sintonia con la natura, di cui l'uomo è custode e abile interprete. È questa, in sintesi, la filosofia di Celestino Gaspari, che per il suo progetto enologico ha scelto la parola greca Zýmē, ovvero lievito, elemento chiave per l'avvio della fermentazione e, più in generale, attitudine continua al cambiamento e all'evoluzione, sia a livello lavorativo che esistenziale. Nella Cantina veronese di San Pietro in Cariano, tradizione e innovazione corrono parallele: da un lato i vini storici della Valpolicella, dall'altro etichette sperimentali che rinnovano il territorio, come il premiatissimo **Harlequin, Veneto Rosso Igt 2009**. «L'inverno è stato nevoso, con temperature basse da fine dicembre», spiega **Celestino Gaspari**. «A maggio si è registrata una vera e propria inversione di tendenza, con valori molto alti alternati a passaggi di correnti più fresche in arrivo dal Nordest. La stagione estiva è proseguita in maniera generosa, intervallando bellissime giornate a leggere piogge. Non dimentichiamo poi che siamo partiti con ottime scorte d'acqua dall'inverno. Si è arrivati quindi a settembre con giornate stupende, asciutte, caratterizzate da alte escursioni termiche. L'Harlequin dimostra buona croccantezza del frutto e ricchezza, garanzie di ottima longevità per vent'anni e più».



© S. Gasparato

ZÝMĚ

via Ca' del Pipa 1, loc. Mattonara, 37029 San Pietro in Cariano (Verona)
045.77.01.108 - info@zyme.it www.zyme.it

Zýmē zyme_winery

Il miglior vino del 2019

HARLEQUIN, VENETO ROSSO IGT 2009

Questo vino sfaccettato nasce da 15 uve a bacca bianca e rossa pigiate tutte insieme senza diraspatura. Poi fermentazione di 30 giorni con lieviti indigeni in vasca di cemento, affinamento di 30 mesi in barrique nuove e 2 anni in bottiglia

ALTRE ETICHETTE PREMIATE

AL MIO MAESTRO, RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO AMANDORLATO DOCG 2011

AMA, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2011

KAIROS, VENETO ROSSO IGT 2015

