

The Italian Wine Journal



DEGUSTAZIONI

📅 APRILE 30, 2021

Celestino Gaspari Zymè Amarone classico della Valpolicella Dop 2008 Riserva La Mattonara: la degustazione

(di Carlo Rossi) Frutto di vigne cresciute su terreni irripetibili, in una antica valle dove fare cantina era già una cosa seria ai tempi dei romani, la Valpolicella, Celestino Gaspari racconta di un tessuto fatto di tradizione, spiritualità, attenzione al sostenibile ed al futuro. Il suo vino ha attraversato inverni, primavere, estati, autunni nel silenzio ed al buio. Un vino che sa di sudore della terra, spaziale già al suo manifestarsi al colore. Scuro con nuances di amarena stramatura. Archetti alti e larghi per una concentrazione alcolica di 16 % Vol. Una glicerina che le rende viscoso e lente le "lacrime" evidenziando la grande concentrazione dell'Amarone di Celestino. Note di burro, nocciola, profumi di frutta di bosco in confettura, lamponi e more. Un sorso in grande equilibrio, ottima spalla acida che il tempo ha ingentilito.

Racconta di Valpolicella, di gente operosa, a volte anche eccessivamente orgogliosa, ma mai timorosa. Dopo un appassimento naturale di tre mesi, le uve che compongono questo Amarone della Valpolicella Classico DOP vengono pigiate e fermentano con i soli lieviti autoctoni in serbatoi di acciaio e cemento. In seguito, il vino matura per cinque anni in grandi botti di rovere di Slavonia e si affina un anno in bottiglia. Prodotto solo ed esclusivamente nelle migliori annate, propone superbe qualità organolettiche, ponendosi con fermezza ai vertici della propria denominazione. Grance. Un vino morbido, polposo di frutto, giustamente tannico.