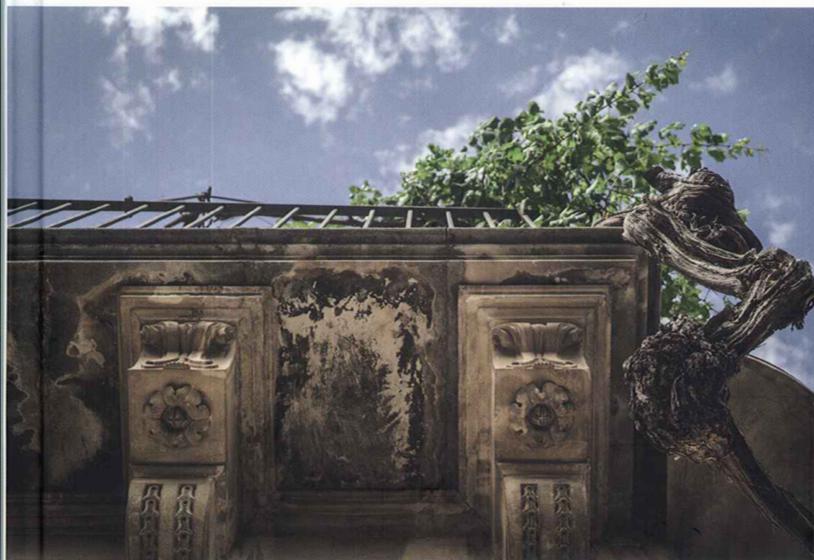


# v i t a e

LA GUIDA VINI

2021



Associazione Italiana Sommelier

Chi nasce in un luogo isolato, lontano dalle principali vie di comunicazione, ha probabilità di trovare il successo? Considerando la storia di Celestino Gaspari viene da pensare di sì. Dalla Lessinia, dove è nato, all'avveniristica cantina, dove raggiunge la sua affermazione. Un'architettura ricercata che materializza il paesaggio vitivinicolo attraverso strutture moderniste. Eclettica nelle forme, come lo stile del suo proprietario, dà vita a vini d'autore, senza schemi e imposizioni, ma anche fedeli all'areale: basta pensare alle eccelse espressioni dell'Amarone Riserva La Mattonara 2008, sette anni in più dell'altro Amarone Classico.

TTTT

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LA MATTONARA RISERVA 2008

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, altre varietà 15% - **Alc.** 16% - € 234 - **Bt.** 3.000  
Rosso granato dalla vivace luminosità e dalle lente movenze. L'impatto olfattivo è potente e definito. Gli iniziali aromi di frutta rossa in confettura e floreali di iris e lavanda si tramutano in intriganti sensazioni di ginepro e resina; emergono profumi di tabacco, cuoio e torba, ma anche cardamomo, marron glacé e violetta candita. Equilibrio ed eleganza tratteggiano il sorso: la freschezza ancora ben presente è avvolta dalla morbidezza calorica e dal setoso tannino. Lunga chiusura su ricordi di cacao, cannella e chiodi di garofano. Fermenta in cemento per 2 mesi con lieviti indigeni, poi matura in botti grandi di rovere per 9 anni. Sella di lepre con castagne e mirtilli neri.

TTTT

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5% - **Alc.** 15,5% - € 91 - **Bt.** 6.000  
Granato lucente dalle sfumature ancora rubino. Bouquet di grande finezza: confettura di more, rabarbaro, liquirizia, fungo e fagioli sono inseguiti da pepe nero, tabacco e vaniglia all'interno di volute balsamiche. Al palato prima avvolge con la morbidezza del velluto, poi scatta il carattere deciso del tannino. Persistenza molto estesa, limpida e definita da impronte di frutta e china. Le uve rimangono ad appassire per 100 giorni prima di essere fermentate in acciaio. Sosta per 48 mesi in botti di rovere da 900 litri. Tordi in salmi.

TTT

## KAIROS 2017

Rosso Igt - Corvina 15%, Cabernet 10%, Merlot 5%, altre varietà 70% - **Alc.** 15% - € 58 - **Bt.** 15.000  
Rubino profondo con sprazzi granato. Una girandola di spezie e tostature incornicia mora e amarena in confettura, tra caffè, nocciola, tabacco, mandorla, cannella e noce moscata. Reclamano spazio rosa appassita, alloro e una continua sensazione tra il balsamico e il ferroso. L'assaggio mette in luce una struttura poderosa, affusolata da vivida acidità e tannino gagliardo. Lunga persistenza affidata a rintocchi speziati e di frutta sotto spirito. Riposa in barrique di rovere francese per 2 anni. Formaggio di fossa.

TTT

## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2017

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5% - **Alc.** 13,5% - € 26 - **Bt.** 14.000

TTT

## VALPOLICELLA RÉVERIE 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5% - **Alc.** 12% - € 13 - **Bt.** 18.000

TTT

## IL BIANCO FROM BLACK TO WHITE 2019

Bianco Igt - Rondinella bianca 60%, Goldtraminer 15%, Kerner 15%, Manzoni bianco 10%  
**Alc.** 13% - € 17 - **Bt.** 40.000