

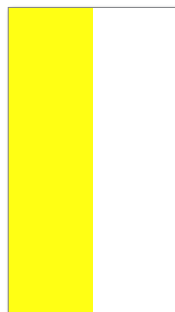
Azienda agricola Zýmē

VENETO

OSELETA PROVINCIA DI VERONA IGP

Quella condotta da Celestino Gaspari è un'azienda in continuo fermento, come suggerisce il nome di origine greca che la battezza e che significa 'lievito': ingrediente fondamentale in campo enologico, ma anche elemento dalla forte valenza simbolica che richiama la perenne trasformazione della natura, i suoi cicli e quella sua attitudine a donare buoni frutti a chi la sappia ascoltare, conoscere e interpretare con rispetto. È questa la filosofia che sostanzia tutto il lavoro in azienda: ristabilire un perfetto habitat dove uomo e natura siano in perfetta simbiosi è, infatti, il punto di partenza e di arrivo di un nuovo umanesimo della terra, di cui Celestino Gaspari si fa portatore. Un progetto che poggia sull'ecosostenibilità delle pratiche colturali, sulla leggibilità del prodotto finale attraverso la conoscenza dei processi di produzione e sul rispetto dei tempi della natura, perché al vino Celestino Gaspari chiede soprattutto di essere "lievito per la mente", affinché "in ogni sorso sia racchiusa una storia in osmosi tra la mia identità e la terra che amo, difendo, curo e rinnovo." Per lui, enologo di comprovata esperienza, alchimista dell'acino e indomito ricercatore, il rischio e la sperimentazione sono il pane quotidiano.

Da questo spirito rivoluzionario scaturisce l'idea di recuperare un antico vitigno autoctono in via di estinzione e di vinificarlo in purezza: nasce così l'Oseleta, un rosso dal colore porpora tendente al viola intenso, caratterizzato da una grande fragranza aromatica, croccante, minerale, con sentori immediati di frutti rossi di sottobosco come mirtillo, ribes e more selvatiche. Un vino potente fin da subito per la sua acidità e tannicità imponente, che entra con avvolgente complessità, con la frutta unita alla mineralità che esprime potenza e ricchezza. ■



Vitigno

Oseleta 100%

Gradazione

13,5% vol.

Migliori annate

2008, 2009
2010, 2011

Prezzo indicativo

35 euro

Abbinamenti

Pesce grasso, bolliti,
carni grigliate, arrosti
e formaggi semiduri

Azienda agricola Zýmē

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

Altri prodotti: olio extravergine di oliva, grappe - **Vendita diretta:** sì - **Visite guidate:** sì