“HARLEQUIN”

Rosso Veneto - I.G.P.

zýmē
Celestino Gorfer
La ricerca dell'autoctono...

ROSSO SECCO

“HARLEQUIN”

Rosso Veneto - I.G.P.

zýmē Celestino Gaspari
La ricerca dell’autoctono...

L’EMBLEMA

L’etichetta rappresenta la figura dell’Arlecchino: il canovaccio bianco, la maschera in filigrana, la lacrima dolce-amara dell’oggi felice oggi triste e il pomodoro di quando affamato poteva cibarsi alle mense dei ricchi, dove recitava a soggetto.

Paese/Regione:
Da tutti i vigneti Zýme nella Provincia di Verona e Vicenza (Veneto)

Tipologia di terreno:
Diversi a seconda della località e posizione alluvionale/vulcanico/glaciale.

Uve:
Minimo 15 vitigni, 4 bianchi e 11 rossi-
Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino

Dati analitici:
Alcol 15%,
Zuccheri residui 2 g/l,
Acidità totale 5,9 g/l,
Estratto secco 34 g/l,
pH 3,50

Operazioni di vigneto:
Concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Raccolte a mano grappolo per grappolo, le uve vengono selezionate personalmente dall’enologo e riposte per un breve appassimento in plateaux da 0 a 40 giorni (secondo il momento della raccolta) in ambiente naturale, senza ausilio di macchine per la ventilazione forzata o per la deumidificazione.

Vinificazione e invecchiamento:
Pigiate tutte insieme senza diraspatura, le uve fermentano in vasca di cemento con lievito indigeno per 30 giorni. Seguono follature, delestages e soprattutto il controllo visivo, olfattivo e uditivo da parte dell’uomo. Si procede poi alla svinatura e alla decantazione per circa 10 giorni. Segue un duplice processo di affinamento per un totale di 30 mesi utilizzando barriques nuove di rovere francese da 225 litri, senza alcun travaso. Il vino viene imbottigliato senza effettuare chiarifica e subisce un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 2 anni. Harlequin è prodotto solo nelle annate importanti.

Abbinamento ideale:
Si esprime al meglio con piatti raffinati ed eleganti di carni bianche e rosse con salse robuste e speziate. Ideale con formaggi saporiti e maturi e cacciagione. Eccellente per fine pasto e come compagno di meditazione.

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchiere consigliato: Ballon

Analisi visiva:
Colore rosso rubino brillante con riflessi granata nell’invecchiamento, di buona intensità. Denso alla rotazione con glicerine ben evidenti.

Analisi olfattiva:
Mix di frutta, fiori e minerali in alternanza con sensazione di volume e dettaglio ben definiti.

Analisi Gustativa:
Sensazione di avvolgente ricchezza e complessità, frutta, spezie e alcoli superiori si alternano con sapori di marmellata di frutta e sottobosco, poi tabacco, cannella, noce moscata, chiodi di garofano uniti alla mineralità esaltano la profondità del puzzle. Chiude con persistenza e suadente dolcezza. Si distingue dal fratello minore Kairós per la maggiore definizione del dettaglio.

Formati disponibili:
0,75 Lt / 1,5 Lt / 3,0 Lt / 5,0 Lt

Packaging:
Cassetta di legno per 1/2/3/6 bottiglie da 0,75 Lt e magnum