SAN PIETRO IN CARIANO (VR)

Zymè

Via Cà del Pipa, 1 tel. 0457 701108 www.zyme.it info@zyme.it

30 ha - 100.000 bt

VITA - La cantina Zymè racconta molto bene la storia del suo fondatore Celestino Gaspari, tecnico agrario di grande esperienza: dalla prima sede, praticamente una rimessa ai piedi della collina della Mattonare, è iniziato un percorso affascinante che si è concluso nel cuore della nuova cantina, dal design funzionale ed evocativo, una sorta di cava moderna. Affianca Celestino la giovane figlia Marta e un gruppo di validissime collaboratrici.

VIGNE - I vigneti sono suddivisi in diverse zone della Valpolicella classica orientale, anche in piccole parcelle. Altri appezzamenti sorgono invece nei Colli Berici, dove si coltivano i vitigni internazionali. I terreni sono di diversa tipologia: vulcanici, di arenaria e calcarei, rendono interessante l'elaborazione di vini figli della coltivazione di 15 varietà diverse, tra cui l'oseleta a cui Celestino è molto legato.

VINI - Il supporto dell'enologo Edoardo Speri traduce în vini estremamente interessanti il concetto di sperimentazione nel segno della tradizione. L'utilizzo di legno grande poco invasivo e gli affinamenti lunghi portano a risultati di livello come quello ottenuto dall'Amarone della Valpolicella Cl. 2009 grande vinc (● 7.000 bt; 82 €), dalle note balsamiche e di spezie e liquirizia: un vino di incredibile beva e piacevolmente sapido. Ottimo il From Black to White 2016 (O golden traminer, incrocio Manzoni, rondinella bianco, kerner; 20.000 bt; 14 €), di piacevole beva e conviviale il Valpolicella Reverie 2016 (● 20.000 bt; 10 €). L'Oseleta 2010 (● 5.000 bt; 39 €) dona sensazioni tattili uniche in bocca: provare per credere. Acidità elegante e dolcezza ben equilibrata per il Tranaltri Passito Bianco 2012 (O trebbiano toscano, garganega; 1.500 bt; 24 €).

CONCIMI letame, organico minerali
FITOFARMACI organici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni, selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna certificazione