

PIU' GUIDA RISTORANTI 2021

a cura di Domenico Renis - Publiscoop Editore

FROM BLACK TO WHITE 2015 VENETO BIANCO IGP ZYME

Via Ca' del Pipa, 1
San Pietro in Cariano (VR)
tel. 045 7701108
www.zyme.it



anno di fondazione 2003
enologo Celestino Gaspari
n. bottiglie prodotte 80.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Zýmè, lievito dal greco, è un elemento fondamentale nell'enologia, simbolo di naturalità e attitudine alla trasformazione, ovvero le modalità con cui vinifica Celestino Gaspari. Il suo "From Black to White", che allude alla trasformazione genetica della vite Rondinella da bacca rossa a bianca, è un vino aromatico e sapido, perfetto per aperitivi e crostacei.

vitigno 60% Rondinella Bianca,
15% Gold Traminer, 15% Kerner,
10% Incrocio Manzoni

colore giallo paglierino

profumo note fini di fiori bianchi, frutta ed erbe perenni: acacia, primula, mela Golden, pompelmo rosa, menta, vaniglia, sambuco. Delicato, elegante e giustamente aromatico

sapore avvolgente, ricco, complesso, sapido

gradazione alcolica 13% Vol.

temperatura di servizio 10°C

