



**(Beverfood.com) AAR: ANTEPRIMA AMARONE RECORD.**  
**FOCUS SULL'ANNATA 2015 E I MIGLIORI ASSAGGI IN ANTEPRIMA**  
**(di Erika Mantovan -<http://e-wineandmore.blogspot.it/>)**

...Zýmē: nata nel 2003 con 30 ettari di vigna integra nel suo Amarone 2013, affinato per 5 anni, 3 vigne diverse per offrire il più classico dei classici. Equilibrio, ampiezza, densità con una trama armonica e sempre fresca.

La 2015 impatta per la sua ampiezza già presente sempre in equilibrio.  
[www.zyme.it](http://www.zyme.it)

\* \* \*

# Corriere del **Vino**

**(Corriere del Vino) ...**Questi 22 campioni se pur evidenziandosi per microclimi diversi hanno espresso intensità dai tratti vellutati, fornendo potenza corredata da un profilo elegante, di notevole complessità aromatica, dal sorprendente potenziale di mineralità ed espressione di interminabile lunghezza.

Il consiglio? Appena uscirà sul mercato la vendemmia '15 è d'obbligo fare le scorte e dimenticarle in cantina. *Chapeau!* Urano Cupisti

I 22 PRESCELTI

Accordini Stefano, Armani Albino, Bertani, Camerani Marinella, Capurso, Cesari Gerardo, Corte Figaretto, Degani, Flatio, I Tomasotti, Ilatium, La Collina dei Ciliegi, **Zyme**, Recchia, San Cassiano, Santa Sofia, Secondo Marco, Selùn, Tenuta Chiccheri, Zeni 1870, Monte del Fr, Cubi Valentina.

\* \* \*

# ilGolosario

Guida alle cose buone d'Italia

**(ilGolosario.it) AMARONE, CHE GRANDE ANNATA 2015! ...**Per quando riguarda l'annata 2015, le nostre degustazioni hanno confermato che si tratta di un millesimo di altissimo valore...Grandi conferme le abbiamo avute anche da Carlo Boscaini, Cà la Bionda, Corteforte, Dal Cero, Degani, Benedetti Corte Antica, Fasoli, Secondo Marco, Vigneti di Ettore, Villa Spinosa e **Zymè**.

\* \* \*

# Forbes

**(Forbes.com) Amarone: Strengths And Weaknesses To Thrive In The Global Fine Wine Market**  
**(by Cathrine Todd - Dining & Drinking)**

...**2015 Zýmē, Classico:** Very spicy with pepper, cinnamon and cardamom that had underlying brooding fruit and big, broad tannins. It is a wine that shows that big can be elegant as well.



## **(Avvinando.tgcom24.it) ANTEPRIMA AMARONE: I 15 ASSAGGI CHE CI HANNO COLPITO di Raffaele Cumani**

**...Amarone della Valpolicella docg Classico Zýmē (campione da botte).** Vino giovanissimo già nel colore violaceo. Il naso è sussurrato, in bocca c'è parecchia materia, corpo, frutto croccante, ma al contempo è asciutto. Il finale è freschissimo tra note balsamiche, burrose e erbacee. Grande potenziale evolutivo.

\*\*\*



## **(Lavinium.it) Anteprima Amarone 2015: breve viaggio nel tempo in 10 vini (di Andrea Fasolo)**

**Zýmē** – prelevato da botte. L'estate si fa più matura, come la frutta, e la terra scaldata dal sole fa salire dei profumi complessi, di spezia, erba e roccia. Tra queste mescolanze di profumi, volteggiano poi ancora note di incenso, balsamiche.

Un naso profondo e dinamico che trova corrispondenza in una bocca carnosa, spessa, ancora un po' aggressiva nel tannino ma fine. Un grande potenziale anche per questo Amarone, che attende gli ultimi mesi di affinamento in botte.

Celestino Gaspari mette sempre un caleidoscopio di uve, vigneti, e territori in quello che fa. Dai vigneti della zona classica ricava da 20 anni grandi vini che dal 2003 escono sotto l'insegna di Zýmē. L'Amarone 2015 sarà disponibile da fine 2020.

\* \* \*



## **(Worldwinepassion.it) ANTEPRIMA 2015: AMARONE ALLA RISCOSSA (di Valentina Fracciasca)**

Chiudo la classifica con Zýmē, San Pietro in Cariano, nome legato a un elemento fondamentale dell'enologia ("lievito" in greco), ma anche alla naturalità, valore basilare nel percorso lavorativo ed esistenziale del vignaiolo ed enologo Celestino Gaspari. Naturalità che si traduce chiaramente nel legame con la terra e valorizzazione del territorio, in un mutuo scambio tra frutti della terra e opera dell'uomo. Un team giovane e dinamico capitanato da Celestino, coinvolto in tutte le fasi della produzione e della distribuzione. Un'antica cava di arenaria – che spero di andare a visitare presto – ospita i vini in affinamento ed è la base della cantina di Zýmē e, in un certo senso, suggella questo fortissimo legame con la natura e la storia del territorio.

Assaggio il loro Amarone Classico 2015 che farà ancora un bel po' di affinamento prima di essere messo in commercio. La tipicità del territorio è impattante al naso, ciliegia, marasca e prugna secca che lasciano spazio anche a sentori di terra e sottobosco, pepe, tabacco, liquirizia e tostatura. Equilibrio in bocca, sorso caldo, tannino, acidità, sapidità, persistenza, tutto al posto giusto.