

Via Ca' del Pipa, 1 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)

Tel. 045 7701108 Fax 045 6831477

info@zyme.it

www.zyme.it

Anno di fondazione: 2003 Proprietà: Celestino Gaspari

Condizione enologica: Celestino Gaspari Condizione agronomica: Celestino Gaspari

Bottiglie prodotte: 80.000 Ettari vitati: 30

Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

Non sono molti i personaggi che hanno contribuito allo sviluppo della Valpolicella negli ultimi trent'anni, emancipandola da zona di secondo piano e rilanciandola tra le aree dei grandi rossi italiani. Celestino è uno di questi: meticoloso ingegnere del vino e della vite, è un osservatore attento del territorio e un fine conoscitore dei limiti della natura e delle sue potenzialità inesprese. Ma anche un genio creativo, con vini dagli uvaggi insoliti, accuditi con doppio passaggio in barrique nuove per poterne domare lo spirito, come in questa superba interpretazione dell'Amarone La Mattonara.

· AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LA MATTONARA RISERVA 2006

TTTT

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, altre varietà 15% - Alc. 16% - € 234 - Bt. 3.000

Vivo rosso rubino impreziosito dai primi riflessi granato, con rara compattezza cromatica. Molto denso. Il quadro olfattivo regala sensazioni decisamente fresche di balsamicità mentolata, eucalipto, cardamomo e legno di cedro, su un sottofondo terroso. Corteccia di pino e ginepro duettano con preziose nuance speziate di noce moscata e pepe bianco. Suntuoso al palato, cesellato in ogni sua componente. Caldo, morbido, con una freschezza che vivacizza il sorso fino a renderlo completamente appagante. Matura ben 9 anni in botti da 25 e 50 ettolitri. Filetto di manzo ai porcini fasciato allo speck con patate all'ampezzana.

· AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2009

TTTT

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5% - Alc. 15,5% - € 91 - Bt. 5.000

Veste rubino intenso tendente al granato, lento nel bicchiere. Incipit di grande impatto, concentrato nei profumi di ciliegia e durone sotto spirito, poi prugna e ribes, pepe nero e cannella. Aromi di viola, geranio e rosa canina, sentori balsamici e minerali completano l'ampio quadro olfattivo. Sulle papille si fa sentire un tannino ben delineato, supportato da una delicata freschezza. Lunga persistenza e finale dai ricordi speziati. Matura in botti di rovere di Slavonia per 5 anni. Tagliata di cervo alle bacche di ginepro.

· KAIROS 2012

TTTT

Rosso Igt - Corvina 15%, Cabernet 10%, Merlot 5%, altre varietà 70% - Alc. 15% - € 59 - Bt. 10.000

Rosso rubino profondo. Quadro olfattivo affascinante, che si manifesta sotto forma di confettura di more, ginepro, legno di cedro, cacao amaro, peperone arrostito, liquirizia, uniti a suggestioni speziate e boisé. Palato dinamico; possiede struttura e ricchezza di frutto, un tannino elegante e un accurato contrappunto acido. Chiusura persistente. Vinifica in acciaio e cemento, quindi sosta per 36 mesi in barrique di rovere francese e affina un anno in bottiglia. Coscia d'oca croccante con semi e germogli.

· OSELETA 2010

TTT

Rosso Igt - Oseleta 100% - Alc. 13,5% - € 45 - Bt. 5.000

· VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2013

TTT

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5% - Alc. 14% - € 26 - Bt. 14.000

· IL BIANCO FROM BLACK TO WHITE 2016

TTT

Bianco Igt - Rondinella bianca 60%, Goldtraminer 15%, Kerner 15%, Manzoni bianco 10% - Alc. 13% - € 17 - Bt. 16.000

· VALPOLICELLA RÉVERIE 2016

TT

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5% - Alc. 12% - € 13 - Bt. 18.000