



SU I VINI DI WINENEWS

## Zýmē, Docg Valpolicella Classico Superiore Val 2016

30 OTTOBRE 2020, ORE 15:07



VENDEMMIA:

2016

UVAGGIO:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

BOTTIGLIE PRODOTTE:

14.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 26,00

AZIENDA:

[Azienda Agricola Zýmē](#)

PROPRIETÀ:

Celestino Gaspari

ENOLOGO:

Celestino Gaspari

TERRITORIO:

Valpolicella

Ottenuto dalla rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone (avvicinandolo quindi ad un Ripasso) e maturato per 36 mesi in legno grande, il Valpolicella Classico Val 2016 è rosso intenso e suadente, che ben rappresenta lo stile di Zymé, che predilige vini concentrati, potenti e ricchi. I suoi profumi mettono in fila ricordi di ciliegia matura, prugna, confettura di frutti di bosco e spezie. Il sorso ha un attacco piacevolmente generoso a svelare una progressione gustativa dai tannini risolti e dalla avvolgente ricchezza, con finale morbido e accattivante. Zymé è la creatura enoica di Celestino Gaspari, enologo consulente, che, nel volgere di un trentennio, passando da una serie di esperienze molto significative in aziende molto importanti della Valpolicella, alla fine, è giunto ad uno sbocco quasi necessario: quello di diventare produttore in prima persona. La cantina con sede a San Pietro in Cariano (il cui nome proviene dalla parola greca che significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche richiamo al fermento, come attitudine alla trasformazione), in attività dal 1999, oggi ha una solida reputazione nel suo areale e conta su 30 ettari a vigneto, situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie, tra bianchi, spumanti, tagli bordolesi e, naturalmente, vini della Valpolicella.

Contatti: [info@winenews.it](mailto:info@winenews.it)Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](#)Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](#)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2020