



Zymé nasce nel 1999 come società di consulenza e contemporaneamente inizia la sperimentazione del primo vino "Harlequin", definito vino territorio in quanto comprende minimo 15 vitigni tutti presenti nel territorio veronese. Nel 2001 viene prodotto il secondo vino, "Oz" Oseleta, vino autoctono veronese, da sola uva Oseleta, vecchio vitigno di Verona. Nel 2003 nasce l'azienda agricola. Innovazione e tradizione convivono in questa realtà facendosi sentire sempre di più man mano che il legame diventa più forte e solido.

## Zýmé

Az. Agr. Zymé di C. Gaspari Sas  
Via Ca' del Pipa, 1, 37029 San Pietro in Cariano, VR - tel +39 0457701108 - fax +39 0456831477 - info@zyme.it - www.zyme.it  
- Responsabili della produzione: Celestino Gaspari (Titolare), Celestino Gaspari e Matteo Mazzoldi (Enologi), Ilaria Brutti (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1999 - Vini prodotti: 11 - €120.000 - Ettari: 30 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ☒ si - ☺ si - ☛ no

### IL MIGLIOR VINO

#### Harlequin 2011

97

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 31

**Sensazioni:** morbido e come puro balsamo diamantifero in suadenza di profumo, la sua pastosa marea di frutto è anzitutto un capolavoro della natura. Ci si domanda ove la vite sugga sì tanta colorata, profumata e saporita polpa, e poi come sia possibile trasformarla in essenza distillata/vinosa tanto integra in porosa grondanza di tinta e d'illibato aroma. Sia come sia, profondamente lo si ammira, e il manto di dolcissima confettura che avvolge la nostra sensibilità al suo contatto, è un dono della natura e della tecnica, puro del suo primo e sontuoso portato. Al tatto una crema di mora e mentose spezie del rovere che accendono i sensori del gusto con eccezionale armonia. V'è tanta suadenza quanto necessità per avvolgere in rotondità piena il suo fondente tannino e la sua mirabile acidità di struttura. E non v'è alcun velo enologico, alcuna grave carenza di nativa integrità ossidativa. V'è solo la mora, d'una violastrità spezosamente perduta. Uno fra i migliori rossi dell'anno, chapeau.



**Informazioni:** 🍷 16/06/20 - 📞 F - €3.000 - 🍷 Cuvée di 15 varietà di uve bianche e rosse

### GLI ALTRI VINI

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA AM 2015 IP: 96

C: 33 - E: 33 - I: 30 - 🍷 - 📞: 7.000 - 🍷: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%

#### KAIROS 2017 IP: 95

C: 32 - E: 32 - I: 31 - 🍷 - 📞: 20.000 - 🍷: 15 varietà di uve bianche e rosse

#### FROM BLACK TO WHITE 2019 IP: 94

C: 32 - E: 31 - I: 31 - 🍷 - 📞: 40.000 - 🍷: Rondinella Bianca 60%, Kerner 15%, Golden Traminer 15%, Incrocio Manzoni 10%

#### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VAL 2017 IP: 94

C: 32 - E: 32 - I: 30 - 🍷 - 📞: 20.000 - 🍷: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

#### VALPOLICELLA REVERIE 2019 IP: 91

C: 29 - E: 31 - I: 31 - 🍷 - 📞: 25.000 - 🍷: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

### Commento Conclusivo

Colore, profumi e sapore di consistenza maestosa in tutti i vini di Zýmé. A partire dal From Black to White 2019: morbido, limpido, bianco della consistenza glicerinoso d'un gran rosso. Fragranza che s'accentua nella ciliegia nera amarascata del Valpolicella Reverie 2019. Si sale di fitezza e volume con il Valpolicella Classico Superiore Val 2017, di morbidezza palatale armoniosa e rotonda. Quindi il Kairos 2017, con la glicerinoso crema della sua mora nera tempestata, trapunta, insertata di suadenti e mentose spezie. Quindi l'Amarone della Valpolicella Am 2015, sommità di concentrazione e suadenza, vino dal tatto e dalla setosità di polposità assoluta. Il migliore è l'Harlequin 2011. Anche qui, fitezza e morbidezza di massimo tenore, con un bagaglio di aroma di frutto, di spezie e di fiore, di inossidata e limpida potenza d'espressione. Chapeau.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 94,5 (+1,43%); QQT: 7,5

Indici complessivi: C: 31,83 - E: 32 - I: 30,66