



Zymé

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 ed Enologo) - Anno avviamento: 1999 - Vini prodotti: 11 -
€80.000 - Ettari: 15 + 15 in affitto - Uve/vini acquistati: 10% delle uve - ☑ sì - ☹ sì - 🏠 no

IL MIGLIOR VINO

Amarone Classico Riserva La Mattonara 2003 95

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 29

Sensazioni: è questo uno fra i migliori rossi dell'anno, campione capace di massimizzare due dei tre parametri qualitativi fondamentali. Non migliorabili infatti la sua consistenza, il suo equilibrio di sapore. Una dirimponte potenza di crema di frutto balsamico violaceo e nero. Nulla può il suo alcol, pur furioso: il suo denso mare di frutto tutto lo avvolge in un sontuoso, maestoso, cremoso e glicerinoso velo. Estratto favoloso, potenza e possanza eccezionali. E tanta dolcezza, di mora, di spezie, a volumi e densità favolose. Nulla può il suo tramoso tannino, la polpa suadente lo avvolge e neutralizza in amaro in ogni dove. Una nitidezza enologica esecutiva, un'integrità ossidativa residua dell'uva, che ogni cenno d'aroma è di nitore e vigore impressivo. Un fuoriclasse della suadanza d'un fiore, dell'esplosiva potenza d'un sole.



Informazioni: 🍷 - 📅 24/07/14 - 🍷 F - 🍷 3.000 - 🍷 Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%

Impressioni del produttore: l'Amarone è l'espressione massima dell'identità del produttore. Esperienza e sensibilità sono la chiave. Produrre Amarone è creare un'opera d'arte. Ecco una grande interpretazione del passato con l'esperienza dell'oggi.

GLI ALTRI VINI

OSELETA 2008 IP: 91

C: 32 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - 🍷 5.000 - 🍷 Oseleta

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.

VALPOLICELLA REVERIE 2013 IP: 90

C: 31 - E: 29 - I: 30 - 🍷 - 🍷 13.000 - 🍷 Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

KAİROS 2008 IP: 90

C: 32 - E: 30 - I: 28 - 🍷 - 🍷 10.000 - 🍷 15 varietà di uve

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VAL 2010 IP: 89

C: 31 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - 🍷 13.000 - 🍷 Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

IL BIANCO FROM BLACK TO WHITE 2013 IP: 89

C: 31 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - 🍷 18.000 - 🍷 Rondinella Bianca 60%, Kerner 15%, Gold Traminer 15%, Incrocio Manzoni 10%

CABERNET 60 20 20 2009 IP: 89

C: 31 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - 🍷 10.000 - 🍷 Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20%

Commento Conclusivo

Da sempre con il bicchiere Zymé si è ai più alti livelli del frutto. La sua consistenza oscilla fra il poroso e il cremoso, la sua morbidezza ondeggia fra il suadente e il polpante, la sua limpidezza enologica esecutiva lascia cristallino l'aroma nativo puramente dispiender. Virtù naturalistiche e tecniche che rendono vini di piacevolezza impressiva. Come la Valpolicella Reverie 2013 in cui inossidata vi brilla ciliegia pura. Come il Kairos 2008, in cui una composta di prugna e balsami del rovere or fresca or corroborante, glicerinoso vi fiammeggia. Oppure come l'Oseleta 2008, ove nonostante la maestosa potenza e l'ardente calore, vista la suadanza complessiva il suo aroma risalta come permeato dalla fragranza d'un fiore. Quindi si giunge all'Amarone Classico Riserva La Mattonara 2003, e qui il nostro sistema sensibile alla sua spaventosa massa con perfetta armonia, balsamicamente si congiunge. E mai nessuna altra organolettica unione fu più maestosamente e tondamente satisfativa. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,42 (+2,06%); QQT: 6,78

Indici complessivi: C: 31,57 - E: 29,85 - I: 29