



ZYME - VALPOLICELLA - CLASSICO SUPERIORE - 2018

Italië - Veneto

Als consultant begonnen, het vak geleerd bij diverse wijnhuizen, onder andere Quintarelli, heeft de gepassioneerde wijnmaker Celestino Gaspari nu een fantastisch wijnhuis opgebouwd in San Pietro in Cariano, in het hart van Valpolicella Classico. Op 30 ha grond gaat kwaliteit voor kwantiteit, is duurzaamheid vanzelfsprekend en wordt er elke keer gekeken of er nieuwe technieken kunnen worden toegepast. Deze passie proef je in de wijnen die Celestino en zijn team produceren. Het wijnhuis is relatief kleinschalig en produceert 100.000 flessen per jaar.

Wijnstijl: volle rode wijn met fijne tannines

Druivensoort: 40% corvina, 30% corvnone, 25% rondinella, 5% oseleta

Voorkomen: robijn rode kleur met granaat schakeringen

Neus: de wijn heeft aroma's van rijpe kersen, licht gedroogde pruimen en specerijen

Mond: is elegant, zijdezacht, rijp fruit, tonen van vanille en een intense licht kruidige afdronk

Vinificatie: kenmerkend voor deze wijn is dat hij is geproduceerd volgens de Ripasso methode. De wijn ondergaat dan een 2e gisting met de schillen van de Amarone waardoor de wijn een extra concentratie meekrijgt. Deze zogenaamde 2e fermentatie duurt 14 dagen. Daarna volgt minimaal 3 jaar rijping op Sloveense eikenhouten vaten en 6 maanden flesrijping.

Gastronomie: deze wijn gaat goed samen met rood vlees, ossobuco, half rijpe kazen en Italiaanse charcuterie. Daarnaast een hele mooie wijn om samen met vrienden gewoon van te genieten.

Waardering:

- **4 Grappoli** van Bibenda - Millésime 2017
- **Due Bicchieri** van Gambero Rosso 2020 - Millésime 2017
- **93 PTN** - Winespectator - Millésime 2018
- **93 PTN** - James Suckling - Millésime 2018