



zýmē
Celentino Gospori



La ricerca dell'autoctono...

La Storia The History



Dalla lingua Greca ne deriva il nome: Zymé (lievito, fermento). Nata nel 2000 come evoluzione del precedente marchio (foglia di vite con pentagono circoscritto) e legata al “team” di consulenza, oggi è Azienda Agricola. Un nome che sta a significare la ricerca, la selezione e l’esperienza, abbinato a quanto la natura ci mette a disposizione.

La nostra azienda nasce definitivamente nel 2003 anche se già dal 1999 era iniziata la produzione di vino all’interno della realtà di consulenza. La motivazione è semplice, anche se per paradosso complessa: le mie origini hanno un legame molto forte con la terra, un passato incancellabile, dove esisteva con la natura un dialogo e mancava solamente la parola.

Tutto questo, nonostante le molte esperienze in ambiti diversi, non ha mai cessato di esistere,

Zymè derives from the Greek term for “yeast, ferment.” Founded in 2000 as the outgrowth of a preceding brand (vine leaf circumscribed by a pentagon) into a team of consultants, it has now become a full-fledged azienda agricola, or farming estate, with its new title signifying research, selection, and expression of experience, married to everything that nature provides us with.

The Azienda Agricola Zymè, through its wines, its grappa, and its olive oil, has set itself the goal of achieving distinction because of certain choices that sometimes run counter to prevailing tendencies. Research into native varieties, expression of terroir, and natural genetic mutations are the ferment for an enthusiasm untrammelled by time or limits.

This estate winery was founded in 2003, although our winemaking activity, as consultants, goes back to 1999. The motivation for founding the winery is

anzi, forse ne ha rafforzato il rapporto. Quindi, dopo anni dedicati ad aziende vitivinicole dove sicuramente il vantaggio più grande è stato la conoscenza del territorio, eccomi qui a realizzare un sogno che per troppi anni è rimasto nel cassetto.

A questo pensiero personale si uniscono le forze di Francesco, figura determinante in cantina e nelle pubbliche relazioni, con quella funzione quasi mediatrice tra il reale e l'impossibile; entrambi proveniamo sicuramente da storie molto differenti, ma proprio per questo esse arricchiscono il progetto portando capacità di confronto e spirito critico.

La realtà aziendale oggi conta una superficie di 16 ettari di cui 15 a vigneto e 1 a oliveto, una parte collocata nella zona orientale di Verona (Val d'Illasi, Lavagno e S. Martino Buon Albergo) e una parte nel cuore della Valpolicella Classica (Negrar), parte di questi provengono dalla mia famiglia, altri sono in un accordo di collaborazione con altri proprietari, mentre la cantina risiede a San Pietro In Cariano ed è sicuramente una delle strutture più particolari e originali presenti a livello mondiale (Cava Arenaria del XV° secolo).

simple, but also, paradoxically enough, complex. My own relationship with the earth has always been close, a personal past with insistent influence, always in dialogue with nature, but without adequate expression. My many experiences in various environments did nothing to lesson this bond; instead, they served to strengthen it.

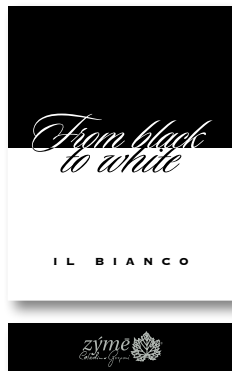
Thus, after years of assisting winegrowers, which brought the invaluable advantage of an intimate understanding of the local terroirs, here I am finally able to give life to a dream that for too many years existed simply on paper.

Nowadays, this personal thought gets stronger with the presence of Francesco Parisi who has taken on a leading role in the winery and in public relations.

Today our operation relies on some 16 hectares; some come from my family, others are farmed in cooperation with other landowners. Vines and olive trees are the crops that cover the lands. The winemaking facility itself, located in San Pietro in Cariano, is certainly one of the world's most striking and unique structures, actually a sandstone quarry dating from the XVth century.

Our future goals can only demonstrate the further development and ceaseless improvement of everything we now see around us.

Celestino Gofini



IL BIANCO “From black to white”

Classificazione: Veneto Indicazione Geografica Tipica.

Tipologia: Vino bianco secco.

Vitigni: 60% Rondinella bianca, 15% Gold traminer, 15% Kerner, 10% Incrocio Manzoni.

Cenni storici: da un vecchio ceppo di rondinella, durante un controllo di routine per vigneti nel 1999, vengo a scoprire alcuni tralci con grappoli a viraggio bianco. La cosa mi incuriosisce e da qui parte la sperimentazione a produrre dei ceppi con uva perfettamente bianca. Dopo alcuni anni infatti questo risulta essere realizzabile fino ad ottenere una parcella di vigneto con materiale pulito. Il comportamento attuale differisce da una Rondinella “nera” in quanto è una pianta con foglie di colorazione più chiara di media vigoria e con gli acini che a seconda dell’insolazione assumono una colorazione ramata tipica del Pinot Grigio.

Classification: Veneto IGT (Indicazione Geografica Tipica).

Wine type: Dry white wine.

Grape varieties: 60% white Rondinella, 15% Gold traminer, 15% Kerner, 10% Incrocio Manzoni.

Background: while inspecting some vineyards in 1999, I noticed an old Rondinella vine with a cane bearing some strangely whitish clusters. Curious, I began experimenting to see if I could obtain grapes that were completely white. After a few years, this proved feasible, and we now have a vineyard block with sound genetic material. It differs from the “black” Rondinella in that the leaves are a lighter colour, it grows with medium vigour, and bears grapes that resemble, depending on sunlight, the coppery tone typical of Pinot Grigio.

Other grapes selected: by design, the other

Gli altri vitigni scelti: non a caso, quindi, anche vitigni complementari sono derivati da madri diverse attraverso incroci. La scelta dei medesimi è determinata da una personale e soggettiva idea di equilibrio oltre che personalità.

Dati Tecnici e analitici di rilievo: Vigneto 1998/2003 – impianto Guyot – 6.500 ceppi/Ha.

Area: Valpolicella Est Rese min/max/Ha: 60-80Q.li – Resa vino 55-60%

Operazioni in vigneto e cantina: selezione germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli

Vendemmia: seconda, terza decade di Settembre, in casse, pigiatura con diraspatura, criomacerazione con le bucce per qualche ora, decantazione naturale 7/8° C , fermentazione controllata per 15 gg.

Dati analitici: Alcool 13% - Estratto secco 20,00 g/l - Ac Tot 4,50 g/l - pH 3,45

Descrizione del vino: verdolino tenue con riflessi al giallo, di buona struttura segnata dalla roteazione nel bicchiere, ampio con aromi ben evidenti che ricordano agrumi e erbe perenni come la menta, in bocca è ricco complesso e di grande persistenza.

Abbinamento: pesce in genere, risotto con gli asparagi, zuppe, aperitivo...

component varieties in the blend are from grapes that are the result of cross-breeding. They were selected through my personal concept of balance as well as for their individual character.

Technical data: Vineyard vintage 1998/2003 – Training system: Guyot 6500 vines per hectare.

Area: East Valpolicella Valley **Output:** 60-80Q.li – wine output 55-60%

Vineyards practices: shoot thinning, leaf removal, cluster thinning.

Harvest, Fermentation, and Maturation: the clusters are harvested in wooden boxes during the second and third decades of September, de-stemmed and pressed. The juice macerates on the skins for a few hours, settles at 7-8°C, and ferments for 15 days.

Technical data: Alcohol 13% - Non-reducing extract 20,00 g/l
Tot. ac. 4,50 g/l - pH 3,45

Wine description: a yellow-flecked pale green; expansive bouquet, with hints of citrus and herbs such as mint; on the palate, complex and full-bodied with notable viscosity, and an almost endless finish.

Serving suggestions: fish, Risotto with asparagus, soups, aperitifs...



METODO CLASSICO

Classificazione: VSQ Metodo Classico Millesimato

Tipologia: Vino spumante bianco.

Vitigni: Pinot Nero 100%

Zona di produzione: Bedizzole BS

Descrizione del vino: brillante, verdolino, tenue nel colore, con un perlage sottile. Al naso è leggero, in bocca entra con fragranza, eleganza, proponendo il sapore del lievito, della crosta di pane e fiori bianchi. La leggerezza dell'anidride carbonica è fine ed esalta la sapidità e freschezza del gusto, che ampio, persistente e di grande avvolgenza chiude il finale.

Dati analitici: Alcool 12,5% - Zuccheri 2,7g./l - Ac. Totale 7,8 g./l. - Estratto secco 2,7 g./l.

Category: VSQ Metodo Classico Millesimato (Vintage-dated Classic Method wine)

Type: White sparkling wine

Grapes: 100% Pinot noir

Growing area: Bedizzole, near Brescia

Wine description: Luminous pale green to the eye, with graceful bead of pin-point bubbles. The nose is delicate, and the elegant palate lays out fragrances of yeast, fresh-baked bread, and spring blossoms. The relatively light CO2 adds finesse to the wine and brings to the fore its full flavours and its refreshing crispness. Overall, the wine is full-volumed, lingering, and remarkably appealing.

Analytical data: Alcohol 12.5% - Residual sugar 2.7g./l - Total acidity 7.8 g./l. - Total dry extract 2.7 g./l.

Dati tecnici: da uve di un vigneto di 18 anni ad alta densità, 8500 ceppi/Ha con produzione di circa 700 grammi a pianta, raccolte nel mese di agosto. Segue una criomacerazione e vinificazione classica per un vino bianco, con un contenuto medio di zucchero pari al 20% e un'acidità totale che varia attorno al 10 x 1000 g/l. Nella primavera successiva, dopo le classiche operazioni volte alla stabilità, soprattutto tartarica, si passa alla riattivazione con nuovi lieviti e zucchero di canna raffinato per ottenere quello che è a tutti gli effetti il "metodo classico". Due anni, minimo, sui lieviti fini con un "remuage" periodico per poi arrivare all'operazione finale di "degorgement" (sboccatura) e rabbocco, che nel nostro caso si effettua con dosaggio zero in quanto le bottiglie vengono colmate con il medesimo vino senza alcun "liqueur d'expédition", usualmente segreto della casa vinicola. Infine, un'evoluzione e longevità veramente interessanti marcano progressivamente sempre più il carattere del Pinot Nero.

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto con piatti leggeri, antipasti di crudità, creme di verdure, erbe e insaccati accompagnando molto bene risotti e paste ma anche carni bianche, pesce in genere per chiudere con dolci a base di yogurt, crema e frutta secca. Il "segreto" di queste svariate possibilità di abbinamento rimane l'integrità del carattere in un equilibrio di aroma e anidride carbonica.

Technical data: The 18-year-old vineyard, planted to a density of 8,500 vines per hectare, yields 700 grams of fruit per vine; the grapes are harvested in August. The must undergoes cryomaceration, followed by a classic white-wine fermentation. The resulting wine exhibits a residual sugar level of 20% and a total acidity that varies around 10 x 1000 g/l. In the following spring, after the traditional stabilisation procedures to avoid precipitation of tartrates, a mixture of cane sugar and yeast is added to the wine for the second, or classic-method, fermentation in the bottle. The sparkling wine then rests a minimum of two years on the spent yeast, and the bottles are riddled periodically. Finally, the sediments are disgorged from the bottle and the dosage added; Zymè adds simply the same wine that is in the bottle, with no "liqueur d'expédition." Once these operations are completed, the Pinot Noir will begin the quite impressive evolution and aging process that will bring out its remarkable character.

Serving suggestions: This Classic Method wine is delicious with light dishes, raw-vegetable antipasti, vegetable and herb crèmes, as well as risottos and pastas; you will enjoy it with lighter meats and a wide range of fish. It closes the meal as well, paired with yoghurt-based sweets, puddings, and mixed roasted nuts. What gives this wine its versatility is the fine harmony of all of its components, its complex of aromas, and its delicate effervescence.



VALPOLICELLA RÉVERIE

Classificazione: Denominazione d'Origine Protetta

Tipologia: Vino rosso secco

Vitigni: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

Background: “fammi un vino che sia il Valpolicella di una volta”, questo è ciò che ormai più di una volta mi son sentito chiedere. Un vino giovane, fresco, che ricorda la frutta appena raccolta e di beva. Non è semplice produrre un vino così poichè molto più di un vino di grande struttura richiede cura dei minimi particolari e l'errore è molto facile. Così il bilanciamento delle caratteristiche si intreccia a dei movimenti quasi di prudenza, non bisogna mescolare uve troppo diverse, si devono prendere solo loro, le tradizionali, non molto colore, non troppo tanniche, non acide...vino tenue, con tannino leggero, di buona salinità e freschezza. Questo

Category: Denominazione d'Origine Protetta (DOP)

Wine type: Dry red wine

Grapes: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

Background: “Give me a wine that is the Valpolicella we used to know” is a request that I have heard now more than a few times. A youthful, refreshing wine that conveys the impressions of just-picked grapes, a delicious wine that is immediately approachable. It is no easy task to produce such a wine, since it requires painstaking attention to every detail, even more than in making a firm-structured wine, and mistakes are easy to make. Thus a balancing-act of stylistic qualities must be complemented with a good dose of prudence: one cannot blend together grapes that are too different, one must use just the traditional varieties, those without excessive colour, not too tannic, nor too

è il nostro valpolicella.

Caratteristiche di rilievo: di colore rosso rubino tenue con sfumature che vanno dal violetta al rosa. Leggero alla roteazione nel bicchiere, profumi di ciliegia, lampone, fiori come violetta e rosa e una piccola sensazione di pepe. In bocca entra liscio, composto, fresco, avvolgente, lascia poi con una sensazione sapida, fruttata, armonica, è persistente.

Zona di produzione: Valpolicella Est

Dati tecnici e analitici del vino: vigneti vari di proprietà e collaborazione, giovani allevati con sistema a Guyot, 6500 ceppi per ettaro. Resa min. e max. 60/80 q.li/ettaro. Resa vino 60%. Alcool 11,5%. Zuccheri 3 gr./Litro. Acidità totale 5,2 gr./lt. Estratto secco 20 gr./Lt.

Operazioni di vigneto e cantina: selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli; in cantina controllo della temperatura con lievito selezionato e malolattica contemporanea, sempre affinamento in acciaio per circa 6 mesi.

Abbinamento: antipasti, minestre, come aperitivo o comunque da bere in compagnia.

acidic, and the wine should be light-bodied, with a light tannic touch, good minerality and crispness. Here's our traditional Valpolicella.

Wine profile: *It shows light ruby red with highlights ranging from pale purple to pink, and rolls lively in the glass. The nose releases lovely bright cherry and raspberry, plus floral notes of violets and rose petals, with a subtle touch of black pepper. It enters smooth and rounded in the mouth, then impresses with its richness and refreshing crispness, while the concluding impressions, very long-linging, are of vibrant fruit and a pleasing harmony of all its components.*

Growing area: *Eastern Valpolicella*

Analytical data: *The fruit is sourced from estate vineyards and from growers. The vineyards are young, planted at 6,500 vines per hectare and trained to the Guyot system. Minimum/maximum yield is 60/80 q/ha., and yield in wine is 60%. Alcohol: 11.5%. Residual sugar: 3 gr./L. Total acidity: 5.2 gr./lt. Total dry extract: 20 gr./L.*

Vineyard and cellar operations: *Bud selection, leaf-pulling, cluster-thinning. In the cellar, temperature control, cultured yeasts, malolactic fermentation contemporaneous with alcoholic, approx. 6 months' maturation in steel.*

Serving suggestions: *Antipasti and soups, or by itself as an aperitif, but always to enjoy with family and friends.*



...VALPOLICELLA...CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

Classificazione: DOP

Tipologia: Vino Rosso secco

Vitigni: Corvina 40% - Corvinone 30% - Rondinella 25% - Oseleta 5%

Zona di produzione: Valpolicella classica

Background: morbido, elegante, fine, leggero ma non con questo povero. Solo chiarezza di profilo che nella sua autenticità rende semplice da un lato ma grande personalità dall'altro. E' questo ciò che vorrei esprimere, le nostre uve, i nostri terreni e la capacità sempre più attenta a non essere invasivo.

Caratteristiche di rilievo: di colore rosso rubino con riflessi appena granati, all'unghia con sfumature viola tenue. Alla rotazione nel bicchiere delicato con profumi molto esili che ricordano

Classification: DOP

Wine type: Dry red wine

Grapes: 40% Corvina , 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Oseleta 5%

Growing area: Valpolicella Classica

Background: Smooth, elegant, refined, as well as light-bodied, although the latter term does not imply lack of complexity. On the one hand, a clean-edged profile gives it classic typicity, but its genuineness reflects great personality on the other. This is the expressiveness that I strive to bring out, reflecting our grapes, our soils, and the care, increasingly painstaking, to avoid invasive winemaking procedures.

Main characteristics: Appears a slightly garnet-tinged ruby red, with pale purplish highlights at the rim. A gentle swirling of the glass will release very

la ciliegia matura e paradossalmente una leggera nota di tabacco. In bocca entra senza invadenza, morbido e avvolgente lasciandola poi con una giusta sapidità, un sapore di frutta matura e spezie.

Dati tecnici e analitici: vigneti vari di proprietà e in collaborazione, allevati con sistema a Guyot, 6500 ceppi per ettaro.

Resa min. e max. 60/80 q.li per ettaro – Resa vino 60% - Alcool 13,5/14,00% - zuccheri 6/7 g/l - Acidità totale 5,7/6,00 g/l - estratto secco netto 27/28,00 g/l

Operazioni di vigneto e cantina: selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Fermentazione da uva fresca nel mese di settembre/ottobre a temperature naturali e poi a gennaio sulle bucce dell'Amarone con il tradizionale metodo chiamato "Ripasso" per circa 14 giorni. Affinamento in botte grande di Rovere di Slavonia per almeno 3 anni, infine bottiglia.

Abbinamento: Zuppe, pasta e fagioli, carni bianche, formaggi a media stagionatura.

subtle fragrances of ripe dark cherry and, paradoxically, a hint of tobacco leaf. After a smooth, easy entry, it is silky and seductive, with judicious impressions ripe fruit and spices.

Technical and analytical data: Fruit sourced from estate and growers' vineyards, vines trained to the Guyot system at a density of 6,500 vines per hectare. Minimum/maximum yield 60/80 q/ha.; yield into wine 60%.

Alcohol 13.5-14.00%. Residual sugar: 6-7 g/l. Total acidity: 5.7-6.00 g/l. Dry extract: 27-28 g/l

Vineyard and winemaking procedures Bud selection, leaf-pulling, cluster-thinning. The fresh-picked grapes are fermented in September-October at natural temperatures, the re-fermented in January for some 14 days, following the traditional "ripasso" method, on the skins of the grapes used to produce Amarone. The wine matures at least three years in large Slavonian oak casks, then in the bottle.

Serving suggestions: Soups, pasta and beans, lighter meats, medium-aged cheeses.



60 CABERNET SAUVIGNON 20 CABERNET FRANC 20 MERLOT

Classificazione: Veneto Indicazione Geografica Protetta

Tipologia: Vino rosso secco

Vitigni: Cabernet Sauvignon 60% - Cabernet Franc 20% - Merlot 20%

Origine dei Vitigni: Colli Berici – Vicenza

Background: l'idea di questo vino nasce di fatto nel 2006 quando vengo a conoscenza di una realtà viticola sui “Colli Berici” e nel contesto della medesima scopro dei vecchi vigneti datati 1964, allevati a forma di “casarsa” e poi modificati conseguentemente a “cordone speronato”; vigneti destinati all'estirpazione per la limitata produttività ma per i quali chiedo invece il recupero, e mi trovo davanti ad un massale clonale di valore.

Da qui si profila l'idea di creare un nuovo prodotto, un vino che evidenzi in maniera chiara le peculiarità dei medesimi vitigni.

Classification: Veneto IGP (Indicazione Geografica Protetta)

Wine type: Dry red wine

Grapes: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot

Grapegrowing area: Colli Berici, Vicenza area

Background: The idea for this wine goes back in fact to 2006, when I became aware of a wine operation in the Colli Berici area, where I discovered some old vines planted in 1964. They had been trained to the casarsa system and then later re-trained to the spurred cordon method. They were scheduled to be grubbed up, but I requested that they be restored instead, with the result that I found in my hands precious massal clonal material.

This led to the idea of creating a new wine, one that would clearly showcase the unique characteristics of those old grape varieties.

Una zona, questa, che io definirei la nostra “Bordeaux italiana” visto che sono ormai vent’anni che vinifico uve provenienti da tutta la catena dei Colli Berici, area ricca di terreni importanti di origine vulcanica e glaciale, microclima particolare data la conformazione del suolo e isolato dalla catena delle alpi, offre quindi vini caldi, ma freschi dalla frutta ben matura ed espressa.

Descrizione del vino : rosso rubino intenso tendente al viola, al naso fragrante, complesso in un insieme di frutta rossa e spezie. Morbido, vellutato, avvolgente, in bocca è ricco e persistente.

Sicuramente l’invecchiamento offrirà ancora più suadenza ed aristocraticità.

Raccolta, vinificazione e affinamento: L’uva viene raccolta a mano in piccole casse, riposa per circa 20/30 giorni in fruttai, la vinificazione avviene poi in vasche di cemento a temperatura naturale e lievito indigeno per 40 giorni circa. Affinamento in barriques nuove minimo 24 mesi

Dati analitici: Alcool 15% - estratto secco 33 g/l - Acidità totale 5,7 g/l – pH 3,50.

Abbinamento: Carni Rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

I would define this area as “Italy’s Bordeaux,” since it has been twenty years now that I have been producing wines from grapes sourced from all of the hillslopes in the Colli Berici. This is a region rich in high-performing soils of volcanic and glacial origins; it enjoys a particular climate, the result of the physical contours of the land and its separation from the body of the Alps. The result is wines of great warmth but with crisp, well-ripened fruit that is quite expressive.

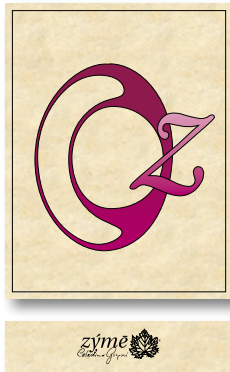
Wine description: Rich ruby colour tending to purple, with a fragrant, multi-faceted bouquet boasting red-fleshed fruit and pungent spices. Smooth, velvety mouthfeel, compelling richness, and fine, lengthy progression.

Further bottle-ageing will certainly bring even more suppleness and nobility.

Harvest, vinification, maturation: The grapes were hand-picked into small boxes, then the clusters were placed in drying lofts for some 20-30 days. The must was fermented with wild yeasts in lined cement vats at natural temperatures, for about 40 days. Then the wine matured in new oak barriques for a minimum of 24 months.

Analytical data: Alcohol 15%. Dry extract: 33 g/l. Total acidity: 5.7 g/l. pH 3.50.

Serving suggestions: Red meats, wild game, aged cheeses.



OZ OSELETA

Classificazione: Provincia di Verona, Indicazione Geografica Tipica.

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: Oseleta 100%.

Primi cenni storici reperibili: fine '800 - primi '900. Dati questi che ne esaltavano le caratteristiche analitiche, ma sconsigliato per la scarsa resa sia in pianta che in vino. Presente a piante sparse nei vigneti storici della Valpolicella e solamente negli ultimi 15 anni c'è presenza di vigneti specifici. Attualmente si potrebbe presumere una presenza totale in Valpolicella di Ha 20, con un ulteriore incremento per i prossimi anni. Vinificazioni presenti sul mercato per ora solo in abbinamento con altri vitigni, poiché riconosciuto come vino abbastanza rustico, con caratteristiche che riconducono molto al selvatico. Autorizzato e raccomandato dalla vendemmia 2002.

Classification: *Provincia di Verona, IGT.*

Wine type: *Dry red wine.*

Grape varieties: *Oseleta 100%.*

The earliest available records of Oseleta date back to the late 19th - early 20th century. These references praised the variety's analytical characteristics (and especially its polyphenolic content) but advised against its use because of its low yields in terms both of grapes and in wine. It is to be found sparsely planted around the historic vineyards of the Valpolicella area, and it is only in the last 15 years or so that certain vineyards have been devoted specifically to this grape variety. At present there is probably a total area of some 20 hectares (50 acres) of Oseleta being cultivated in the whole of the Valpolicella zone, but new plantings are foreseen over the next few years. So far, the only wines made from Oseleta that are on the market are blends with other varieties, since this grape is generally thought of as making wines that are fairly rustic in nature, with distinctly coarse and earthy sensations.

Caratteristiche di rilievo: Antociani, Tannini, Acidità totale, Estratto Secco.

Resa uva/vino: max 55%

Senza espressioni aromatiche di particolare rilievo, da abbinarsi tranquillamente con altri vitigni. Produce vini di sicura longevità.

Operazioni di vigneto: defogliazione, diradamento dei grappoli

Vendemmia: prima/seconda decade di ottobre in casse, pigiatura fresca, fermentazione per circa 15 giorni senza ausilio di biotecnologie. Affinamento in barriques per 18 mesi ca. Unica attenzione: abbisogna di molto ossigeno nella fase di maturazione.

Alcool: 13,5% - Acidità Totale: 6.60 - Estratto Secco: 33.00 - Ph: 3.40

Dati Tecnico/analitici del vino presentato:

Vigneto: 1998 - impianto Guyot - 6000/8000 ceppi/Ha

Zona: Valpolicella Est

Resa min/max/Ha: 60 q.li - Resa vino: 50-55%

Perché produrlo in purezza? Dopo tutti questi dati nasce spontanea la domanda del perché noi abbiamo voluto produrlo in purezza. Il motivo è semplicemente quello di esprimere la potenzialità e le caratteristiche di un vitigno che non ha nulla da dividere o invidiare con quelli che sono i vitigni più conosciuti, se non per la resa. Inoltre appartiene al nostro patrimonio storico e ciò non va sottovalutato; oltre alla volontà personale di essere sempre innovatori nel rispetto e nell'esaltazione della storia.

Abbinamento: carni grasse in genere, bollite o ai ferri, selvaggina, formaggi a media stagionatura e pesce grasso.

Beginning with the 2002 vintage, Oseleta is an authorized and recommended grape for the Valpolicella area.

Notable characteristics: *marked anthocyanins, tannins, total acidity and dry extract. Yield of grapes in wine: maximum 55%. Because of its lack of specific and pronounced aromatic characteristics, it blends well with other grape varieties. It produces wine that is undoubtedly long-lived.*

Vineyard operations: *removal of superfluous leaves; thinning of the bunches. Harvest: within the first 20 days of October, in 15kg. cases.*

Vinification/ageing: the grapes are crushed immediately, and the must is then fermented for approximately 15 days without recourse to selected yeasts or enzymes. Ageing is carried out in barriques for around 18 months. An important factor: the wine needs a great deal of oxygenation during its maturation.

Alcohol level: 13,5% vol. - Total acidity: 6.60 - Dry extract: 33.00 - Ph: 3.40

Technical and analytical data on wine: *Zone: East Valpolicella*

Vineyard: planted in 1998, with 6,000/8,000 Guyot-trained vines per hectare

Min/Max yield: 6,000 kg. per hectare

Yield of grapes in wine: 50-55%

Why we should have wished to make a 100% varietal wine from Oseleta? *Our motivation was quite simply that of expressing to the full the characteristics and potential of a cultivar that is quite different from (yet in no way inferior to, if not in terms of its yield) other, better-known varieties. Moreover, Oseleta forms an integral part of our historic ampelographic and viticultural heritage, and this is, for us, a factor of no small importance: indeed, it is very much in line with our declared aim of being constantly innovative whilst respecting and celebrating our historical traditions.*



KAIROS

Dalla lingua greca opportuno, conveniente, ideale per il momento...

Classificazione: Veneto, Indicazione Geografica Tipica.

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: minimo 15 varietà.

Perché di questo vino: non nasce da un progetto, bensì dall'evoluzione dell'azienda. Kairos, nome questo che deriva dalla lingua Greca (opportuno, conveniente, giusto per il momento...). Fratello minore per concentrazione di Harlequin, nasce dalla stessa selezione ma delle annate che non hanno avuto la stessa fortuna per clima e da tutte quelle uve che in vigneto sono gestite allo stesso modo ma che, per quantità e talvolta per graduatoria qualitativa, non sono state scelte per

From Greek: opportune, convenient, right for that moment...

Classification: Veneto, IGT (Indicazione Geografica Tipica).

Wine type: Dry red wine.

Grape varieties: Minimum of 15.

Background: Kairos, which in Greek means "opportune," "convenient," "timely," springs not from design but from the evolution of our winery. As the younger brother of our Harlequin, it is sourced from the same vineyards, but in years of less favoured weather; the vines are managed exactly the same, but quantity, and sometimes quality, are different from that of Harlequin. Thus the opportunity of creating Kairos, a wine of significant quality and convenience for the wine consumer.

il medesimo. Così è nata l'esigenza di creare Kairos, un grande vino qualitativamente e conveniente per chi lo acquista.

Descrizione del Vino: rosso rubino intenso con riflessi violacei, denso al naso, si esprime in una complessità di note che vanno dalla marmellata di frutti rossi di sotto bosco alle ciliegie, per passare poi alle spezie come cacao, vaniglia, cannella e chiudere con avvolgenza quasi balsamica. In bocca è morbido, di un'armonia quasi incredibile, di grande beva. Complesso, ricco e di notevole persistenza.

Raccolta, Vinificazione e Affinamento: come per l'Harlequin, le uve vengono raccolte in base alla maturazione varietale di ogni singolo vitigno, con la massima pretesa nella selezione dei grappoli; riposa poi in plateaux, come da tradizione per l'Amarone, limitando però l'appassimento al solo tempo di concludere l'intera vendemmia. Vinificato in contenitori inox, gli interventi vengono limitati alla movimentazione del mosto e della vinaccia manualmente, senza l'uso di lieviti selezionati ed ulteriori biotecnologie. Tra la crio-macerazione "pre e post" e la fermentazione trascorrono 20/25 giorni. Dopo 8/10 gg dalla svinatura entra in barriques di legni Francesi dove trascorre almeno 24 mesi senza mai essere travasato.

Dati analitici: Alcool 15,50 - Estratto secco 33,20 g/l Ac. Tot. 5,70 g/l - Ph 3,50

Abbinamenti: da servire con formaggi stagionati, oppure carni rosse importanti come selvaggina e comunque a base speziata.

Description: *Deep, purple-tinged ruby in appearance. The rich, complex nose releases fragrances ranging from fruit conserve to wild red berries and cherry, then offers spicy nuances of cocoa, vanilla, and cinnamon, and an appealing balsam-like finish. Generous and velvet smooth on the palate, it exhibits remarkable harmony and a luscious, right-now drinkability, with a long-lingering finish.*

Harvest, Fermentation, and Maturation: *Following the regime for Harlequin, the grapes are picked as each separate variety reaches ripeness, carefully selecting only suitable bunches; they are placed on drying mats, as is the tradition for Amarone production, but only until the end of harvest. Fermentation is in stainless steel, with must and pomace handled only manually, and with no recourse to cultured yeasts or to other biotechnological aids. Fermentation and pre- and post- cryomacerations take a total of 20-25 days. 8-10 days after drawing-off, the wine goes to French oak barriques, where it rests at least 24 months, with no racking.*

Technical data: *Alcohol 15.5 - Non-reducing extract 33.20 g/l Tot. ac. 5,70 g/l - pH 3,50*



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Vino Rosso Secco

Vitigni: Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%, Croatina 5%

Alcune considerazioni: questo vino è uno dei prodotti dove maggiormente si intravede la mano dell'uomo. È un figlio d'arte. La scelta del vigneto, del grappolo, l'epoca di raccolta e poi l'appassimento con le possibilità di scegliere tra il naturale e il tecnologico, i tempi di riposo in plateau...e poi ancora la pigiatura, con raspo o senza, il taglio delle uve, la fermentazione spontanea o guidata...e poi ancora la barrique o la botte grande, tre anni di affinamento oppure sei oppure nove... Sono tutti questi elementi che danno un'identità o un quadro talvolta molto differente, artistico o banale. È qui, quindi, l'abilità e la serietà, oppure il semplice valore dell'uomo che ne determina il risultato finale.

Classification: Denominazione di Origine Controllata

Type: Dry Red Wine

Grapes: Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%, Croatina 5%

Background information: Amarone is one of the wines most shaped by the hand of man. It is truly a work of art. The choice of the most appropriate vineyard, of the best clusters, the moment of harvest, the drying process and choice between natural or technology-assisted, the time on the drying mats, ...and then the pressing, with or without the grape stalk, the grape blend, fermentation with natural or cultured yeasts, ...and then small or large barrels, three years' ageing or six or maybe nine... All factors that shape the character or create a picture that can be intriguing, or artistic, or banal. Thus, it is talent, dedication, or simply the sum of a man's abilities that bring forth

Descrizione del vino: di colore rosso rubino intenso, con ampi archi dati da alcoli superiori. Al naso ricorda d'impatto il fratello maggiore "il Recioto" con note di uva appassita. Balsamico, offre sentori di ciliegia, prugna e piccoli frutti di sottobosco per chiudere con spezie come il pepe, la menta e la mandorla amara. In bocca è avvolgente, complesso, con note differenti, dalla frutta alle erbe, ai fiori rossi: persistente, austero, singolare.

Dati tecnici: scelta dei vigneti più vecchi dell'azienda e altri collaboratori. Le uve che determinano l'Amarone vengono prese con l'unico criterio dettato dalla tradizione dove l'uva deve avere tutte le caratteristiche per poter sostenere un appassimento naturale, cioè senza l'uso di deumidificatori. Pigiare poi nel mese di Gennaio, sostano in serbatoi d'acciaio tutto il tempo utile per un avviamento di fermentazione senza ausilio di lieviti selezionati o altre biotecnologie, escluso il metabisolfito di potassio quale inibitore di microrganismi patogeni. Pochi rimontaggi e follature ma con tempi di contatto con la vinaccia per oltre due mesi. Svinato entra pochi giorni dopo in barili e botti di rovere di Slavonia oltre che qualche barrique francese. Da questo punto in poi solo regolari rabbocchi. Il tempo poi piano piano ne modella le caratteristiche.

Alcool: 15,5% vol. - Acidità Totale: 6,33 - Estratto secco: 31,0 gr/Hl - Ph 3,34

Abbinamento: formaggi stagionati, carni da cortile, selvaggina, oppure da solo a fine pasto. Può essere consumato anche dopo parecchi giorni dall'apertura.

the final result.

Wine profile: *A deep ruby, with generous legs generated by its higher alcohols. On the nose, nuances of semi-dried grapes exhibit the impact of its elder brother, Recioto. Pungent balsam melds with dark cherry, dried plum, and wild red berry fruit, yielding at the close to spice essences, such as black pepper, mint, and bitter almond. On the palate, it is dense, mouthfilling, and multi-layered, ranging from fruit to grass to rose petals. Long lingering, lean and crisp, utterly distinctive.*

Technical data: *Selected from the oldest estate vineyards and those of other growers. The grapes that go to make Amarone are selected strictly in accord with the traditional requirement that the clusters possess all the qualities necessary for a natural drying, without dehumidifiers. They are pressed in January, and the must and skins remain in stainless steel tanks until fermentation begins, with no use of cultured yeasts or technical adjuvants, except metabisulphite to inhibit microbiological pathogens. Very few pumpovers and punchdowns, but wine contact with the skins for over two months. Drawn off into barrels and large Slavonian oak casks, as well as a few French barriques. From then on, the only operation that is carried out is topping up. Time then ever so slowly shapes the character of the wine.*

Alcohol: 15,5% vol. - Total Acidity: 6,33 - Dry extract: 31,0 gr/Hl - Ph 3,34

Serving suggestions: *Aged cheeses, rabbit, poultry, and game, or simply sipped on its own at meal's end. Can be enjoyed even after being open for several days.*



AMARONE DOP CLASSICO RISERVA "LA MATTONARA"

Classificazione: DOP

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%

Zona di produzione: Valpolicella Classica

Considerazioni: nasce solo da vitigni vecchi e quindi con una limitata produzione e da una selezione molto ristretta di uve. Le annate si riducono solo a quando i frutti sono di elevatissima qualità rispetto alla produzione dell'amarone normale. Vinificato con metodo fedelissimo alla tradizione, in vasche di cemento per almeno 2 mesi, a contatto con l'uva, il lievito indigeno e le temperature naturali, segue la svinatura con ancora diverso zucchero residuo. Solo il lungo affinamento permette un'ulteriore trasformazione portandolo secco a circa 7/8 gr. lt. Maturo dopo circa 9 anni di affinamento in legno di varia misura, fra botti grandi da 33 Hl e tonneaux da 750 litri, viene imbottigliato al suo decimo anno di età.

Category: DOP

Type: Dry red wine

Grapes: 40% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Croatina

Growing area: Valpolicella Classica

General observations: This Amarone is sourced exclusively from older vineyards, and from rigorously-selected clusters; thus, production is extremely limited. It is produced in very few growing years, since the grapes used must be of far higher quality than those for the standard-vintage Amarone. It is vinified precisely in accord with classic practices. It ferments with vineyard yeasts and at ambient temperatures in cement vats for two months in contact with the skins. It is then drawn off and racked, while some natural sugars still remain in the wine; lengthy ageing will bring the wine to dryness, with 7-8 grams of sugar per litre at the end. Approximately nine years of ageing will bring it to maturity; it ages in various-sized casks, including large ones (33 hl) and 750-litre tonneaux, then bottled in its tenth year of life.

Dati analitici: Alcool, 16% - Estratto secco 35,8 gr./lt. - Acidità Totale 6,7 gr./lt. - Zuccheri 8,7 gr./lt. - pH 3,6

In bocca entra avvolgente, ampio, complesso e lascia dietro di sé un bouquet di fiori, frutta e spezie una dolcezza impeccabile che dona quella sensazione di “concerto”; è sicuramente una rarità che a me per primo impressiona.

Abbinamento: un vino che ama cibi con gusti forti e ben definiti, si abbina molto bene quindi a formaggi stagionati, carni importanti, dolci secchi, cioccolato amaro oppure ,da gustare con sigaro e pipa, è un apprezzato vino da meditazione.

In questa bottiglia ho voluto racchiudere l'anima e il concetto di Amarone. In essa si mescolano l'esperienza, l'evoluzione e la pratica ma anche il gusto. Il risultato è un vino che, peccando forse di presunzione ma mosso da grande orgoglio, definisco io stesso un capolavoro. Ha note di spezie come cannella, tabacco, whisky, confettura di ciliegie e un leggero sottobosco di erbe e muschio. Il colore è perfettamente calibrato e molto brillante e ha in sé l'autentico spirito del passato e la lunga vita che lo attende.

Analytical data: Alcohol, 16% - Total dry extract 35.8 gr./lt. - Total acidity 6.7 gr./lt - Residual sugars 8.7 gr./lt. - pH 3.6

In the mouth, it is complex, full-volumed and generous, compelling and seductive, and leaves long-lingering impressions of fragrant blossoms, fruit, and spice, creating “an utterly perfect sweetness that gives that unique sensation of harmony; it is without a doubt a rare wine, and I am the first to be impressed by it.”

Serving suggestions: La Mattonara loves decisive dishes with strong personalities, such as aged cheeses, the finest cuts of meat, and dark chocolate. Or enjoy it by itself as a sipping wine, along with a cigar or pipe.

I have concentrated in this bottle the soul, the very quintessence of Amarone. It is an incredible blend of experience, evolution, and expertise, and of complex flavours as well. The result is a wine that I can define-with a bit of presumption perhaps, but with enormous pride--as a masterpiece. It displays spicy notes of cinnamon, tobacco leaf, whisky, and cherry preserves, lifted by subtle impressions of forest underbrush and moss. The luminous appearance is perfectly-calibrated. Here is a wine possessing the authentic spirit of the past and a lengthy life still to come.



HARLEQUIN

Classificazione: Veneto, Indicazione Geografica Tipica.

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: minimo 15 varietà.

Harlequin è un vino rosso innovativo, eppure intimamente legato alla tradizione. Vuole esprimere la terra, le uve, le genti che appartengono ad un territorio dalla grande cultura vinicola: il Veneto, nel Nord-Est dell'Italia. Vuole parlare di Verona, in particolare, della storia millenaria della città di Giulietta, della bellezza dei suoi monti dai panorami infiniti – il Baldo e i Lessini –, delle verdi colline di Valpolicella cariche di vigne ed olivi, della fertile pianura attraversata dal grande fiume – l'Adige –, di un lago azzurro che sembra quasi il mare – il Garda. Harlequin, Arlecchino: è il personaggio simbolo della commedia dell'arte italiana. L'attore che lo interpretava

Classification: Veneto, IGT (Indicazione Geografica Tipica).

Wine type: Dry red wine.

Grape varieties: Minimum of 15.

Harlequin is an innovative red wine that is also intimately linked to tradition. It aims to express the soils, the grapes and the people that are part and parcel of a region with a great winemaking culture: the Veneto, in the Northeast of Italy. In particular, its goal is to be an expression of Verona and of the age-old history of the city of Juliet; of the beauty of its mountains – Baldo and Lessini range – with their infinite vistas; of the verdant hills of Valpolicella, laden with vines and olive trees; of the fertile plain traversed by a great river – the Adige – and of a sky-blue lake that almost seems like a sea: Lake Garda.

Harlequin, Arlecchino: he is the archetypal character of the “commedia dell’arte”. The actor who played

conosceva alla perfezione il canovaccio, le linee guida tracciate dall'autore. Poi ci metteva il proprio estro, il proprio umore, la propria genialità. Così, nella recita a soggetto, nasceva ogni sera una nuova commedia. Ogni volta nuove lacrime si univano alla risata grassa. Arlecchino era la maschera più amata, il popolano furbo, ma sempre affamato. Il suo costume portava il segno dei rari e felici banchetti, chiazzato com'era del sugo degli gnocchi, i macaroni. Harlequin, Arlecchino: è un sogno divenuto realtà nel 1999. Dopo anni passati a dialogare con la vigna, dopo lunghe riflessioni in cantina, con la voglia di sperimentare, capire, conoscere. Volendo comunicare agli altri, attraverso il vino il proprio pensiero. Ecco dunque l'idea: tracciare una linea guida chiara, netta, precisa, innestandovi di volta in volta, l'interpretazione della terra e dell'uomo, delle stagioni e delle uve. Verificando di persona se è possibile produrre bottiglie che esprimano il massimo della propria idea di qualità, pur nella mutevolezza del clima e delle annate. Ora triste ora allegro, ora forte ora dolce, ora amichevole ora severo. Multiforme e poliedrico così com'è il costume di Arlecchino, fatto di cento stoffe e cento colori, eppure sempre riconoscibile. Così dev'essere Harlequin: vino che nasce da tante madri, da tante uve, unico e irripetibile di anno in anno, eppure sempre riconoscibile nella sua caleidoscopica variabilità. Perché sa

him knew the background plot – the essential framework devised by the author – inside out. But then the actor would add his own inspiration, his own mood, his own genius. Improvising in this way, a new comedy was created at each performance. On every occasion new tears would combine with the hearty laughter. Arlecchino – the crafty but always starving man of the people – was the best loved character. His costume bore the marks of his few but fortunate feasts, stained as it was with the sauce of the gnocchi (or “macaróni”) he had eaten. Harlequin, Arlecchino: this is a dream that became reality in 1999, after years spent in dialogue with the vineyards and after long periods of reflection in the winery, filled with the desire to experiment, understand and acquire knowledge. My aim is to communicate to other people – through wine – my way of thinking. Here, then is my idea: to trace a clear, neat and precise guideline, grafting into it each year my interpretation of the soil and of Man, of the seasons and of the grapes; and thus to verify in person whether it is possible to produce a wine that expresses in absolute terms my own personal conception of quality, notwithstanding the inconsistency of the climate and of the vintages. Sometimes sad, sometimes happy; sometimes strong, sometimes gentle; sometimes friendly, sometimes severe; variform and polyhedric – just like Arlecchino's costume, made up of hundreds of different textiles and colours – yet always recognizable: that is how Harlequin should be. It is a wine

interpretare le vigne, la terra e la cultura del proprio territorio. Perché sa parlare della vita.

Dati tecnici: Harlequin è prodotto da più varietà di uve provenienti da un'area vasta e diversificata. A determinare la scelta è un solo concetto: la qualità. Raccolte a mano grappolo per grappolo, vengono riposte in plateaux da un minimo di cinque giorni a un massimo di quaranta, in ambiente naturale, senza ausilio di macchine per la ventilazione forzata o per deumidificazione. Pigiate tutte insieme senza diraspatura, sono fermentate in vasca di cemento con lievito indigeno, senza ricorrere a alcuna biotecnologia, per quindici-venti giorni. Follature, delestages e soprattutto vista-udito-olfatto dell'uomo sono la chiave per una buona fermentazione. L'occhio, l'orecchio, il naso ti raccontano tanto del vino, se lo sai ascoltare.

Si procede poi alla svinatura e alla decantazione per circa dieci giorni. Poi lo si fa entrare in barriques nuove da 225 litri. Lì riposa per almeno trenta mesi, senza alcun travaso. Viene imbottigliato senza effettuare chiarifica. Quindi rimane in cantina per almeno sei mesi. Poi eccolo aprirsi al mondo, alla nuova vita. Ora eccolo qui, nelle vostre mani, nel vostro bicchiere. Intrigante è forse la parola che mi sembra possa sinteticamente definire questo vino.

made from very many grapes, a wine unique and unrepeatable in every vintage but which is always recognizable in its kaleidoscopic variability: because it interprets the vineyards, the soil and the culture of its terroir; because it reflects life itself.

Technical data: *Harlequin is produced from many different varieties and from grapes grown in a vast and diverse area. One concept only governs my selection: that of quality. The grapes are picked by hand and each bunch is then dried on mats for anywhere between five and forty days, in a natural environment, without the aid of fans or dehumidifiers. The grapes are then all pressed together without de-stalking, and fermented in cement vats with indigenous yeasts for 15-20 days. No biotechnological additives are used.*

Punchdowns, délestages, and especially the human senses of sight, sound and smell: these are the keys to successful fermentation. Our eyes, ears and nose can tell us so much about a wine if only we know how to use them. The wine is then racked and clarification takes place for about ten days before it goes to new 225-litre barriques, where it remains for at least two and a half years, without undergoing any racking. It is then bottled, without prior fining, and given a minimum of six months' bottle ageing at the winery. It is now time to let it make its appearance in the world, and begin a new life. So here it is now in your hands, in your glass.

Alla vista si offre d'un rosso rubino intenso ma privo d'eccessi. Ha riflessi viola. È denso, glicerinoso. L'olfatto coglie un insieme d'aromi che s'intrecciano e si rincorrono, domando profumi di frutta ora bianca ora rossa, note di spezie orientali, fragranze di erbe perenni, sentori di cioccolata, di marmellata... La bocca conferma le sensazioni colte dal naso. Trova complessità ed esuberanza aromatica, lunga, elegante persistenza. Lo sente avvolgente nella sua morbidezza e mineralità.

Perché di questa scelta: Il cercare la creatività fa parte del mio essere, penso del mio patrimonio genetico. Desideravo produrre un vino che non avesse termini di paragone. Non per il piacere della competizione fine a se stessa, ma semplicemente per esprimere ai massimi livelli ciò che offre il nostro territorio, le sue varietà e l'esperienza personale e collettiva.

Abbinamento: da meditazione a fine pasto con tabacco come sigaro e pipa, cacao amaro, oppure può sicuramente essere abbinato a carni molto importanti, ma anche carni crude (tartare).

Intriguing is perhaps the word that, it seems to me, best sums up this wine. It is a rich ruby red in appearance, without being excessively opaque. It displays purplish reflections and is dense and viscous. The nose offers a gamut of aromas that both mingle with each other and re-appear, yielding a wide range of fruit aromas, notes redolent of oriental spices, herbal perfumes and scents of chocolate and preserves. The sensations on the palate mirror those of the nose, manifesting complexity, aromatic exuberance, great elegance and length.

The wine fills your mouth with rounded, mineral sensations.

The motive for producing this wine: *A yearning for creativity forms part of my very being, even – perhaps – of my genetic make-up. I wanted to make a wine whose parameters were different from any other. My goal, then, was not to indulge in competition as an end in itself, but simply to express to the utmost degree all that our territory, its grape varieties and our collective and personal experience have to offer.*



TRANALTRI

Classificazione: I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)

Tipologia: Vino bianco dolce

Vitigni: Garganega 30%, Trebbiano Toscano 70%

Zona di produzione: Valpolicella Classica

Descrizione del vino: di colore giallo verdolino brillante, al naso esprime note di agrumi come cedro, limone ma anche avvolto da spiccante note di pietra focaia e argilla. In bocca entra con buona sapidità: non è stucchevole, di grande freschezza e ottima beva, si chiude con un retrogusto di mandorla amara e frutti esotici.

Category: IGP (Indicazione Geografica Protetta)

Type: Sweet white wine

Grapes: 30% Garganega, 70% Trebbiano Toscano

Growing area: Valpolicella Classica

Wine description: A shimmering, green-tinged yellow, it releases notes of citrus, such as citron and lemon, foregrounded by intriguing impressions of gunflint and clay. In the mouth, it is full-flavoured, quite crisp and never cloying, and very smooth and easy drinking. It concludes with a finish hinting of bitter almonds and tropical fruit.

Dati analitici: Alcool 13%vol. - Zuccheri residui 90,5 g/l - Ac. totale 7,52 g/l - Estratto secco 119 g/l

Dati tecnici: vista l'anzianità delle piante le operazioni di vigneto sono limitate per la bassa vigoria, segue una selezione in vendemmia con successivo ripasso in plateaux per un minimo di 4 mesi. Il mosto dell'uva viene poi separato e decantato staticamente, facendo seguire fermentazione e affinamento in carati di piccole dimensioni (100 litri) per un minimo di 3 anni senza alcuna operazione di travaso, rabbocco o altro. Solamente in fase di pre-imbottigliamento viene microfiltrato a 1mc. e messo in bottiglia.

Abbinamenti: da solo a fine pasto, con gelato e dolci alla frutta e vaniglia.

Ecco un'altra espressione della nostra terra: un vino bianco con potenziale complesso e variegato. In passato, precedentemente all'evento delle DOC, il passito bianco era parte integrante della proposta locale della Valpolicella. In particolare il Trebbiano Toscano era l'uva bianca maggiormente presente in vigneti plurivarietali e spesso entrava nel blend del Recioto stesso.

Analytical data: Alcohol 13% - Residual sugar 90.5 g/l - Total acidity 7.52 g/l - Total dry extract 119 g/l

Technical data: Given the advanced age and low vigour of the vines, vineyard operations are kept to a minimum. The clusters are quality-selected in the vineyard, then placed on mats to naturally dry for a minimum of 4 months. After pressing, the must is gravity-settled, fermented, and the wine then rests in small, 100-litre casks for a minimum of 3 years, with no racking, topping-up, or any other operation. Only at the end of the process is it micro-filtered at 1 micron, then bottled.

Serving suggestions: Enjoy sipping it all by itself, or at meal's end, along with gelato or fruit-filled sweets.

Tranaltri, a white wine with great potential for evolving complexity, is yet another expression of our local corner of earth. In the past, before introduction of the DOC classifications, these "passitos," or wines from naturally semi-dried grapes, were always part of the Valpolicella-area wineries' offerings. In fact, trebbiano toscano was the most widely-planted white grape in mixed-varietal vineyards and was often included in the blend for the classic Recioto.



GRAPPA di Harlequin

Classificazione: Grappa distillata dalle vinacce fermentate delle uve vinificate per il vino Harlequin e Kairos.

Produttore: Azienda Zymè con la collaborazione della distilleria Pilzer.

Pilzer è una azienda a conduzione familiare da anni dedita alla distillazione. Per Pilzer la distillazione è una parte della vita in cui fondere tradizione, conoscenza, passione, per ottenere quanto di meglio da una materia prima in apparenza povera.

È proprio l'attenzione, quasi maniacale verso la materia prima: la vinaccia, che fa capire come sia importante la grappa per questa famiglia. L'azienda Zymè ha seguito alla lettera le indicazioni per ottenere e portare alla distilleria delle vinacce semplicemente perfette.

Metodo di distillazione: utilizzo dell'alambicco discontinuo a bagnomaria, da lui modificato in

Classification: Grappa distilled from the freshly-fermented pomace of the grapes used to produce our Harlequin and Kairos wines.

Producer: Azienda Zymè with the collaboration of the Pilzer distillery.

Pilzer is a family-owned distillery with many years of specialised distilling experience. For the Pilzers, the art of distilling is a part of human experience that blends together tradition, expertise, and passion, to magically extract from apparently poor raw materials a sublime product.

It is this family's almost obsessive attention to that raw material, the grape pomace, that shows how special grappa is for them.

Zymè thus scrupulously observes their instructions for obtaining and bringing to their distillery pomace that is absolutely perfect.

Method of distillation: Use of a traditional pot-

alcune parti. La distillazione avviene in tre fasi: per prima si carica l'alambicco con una giusta quantità di vinacce immerse in acqua; poi si procede ad un lento e graduale riscaldamento fino all'ebollizione; in seguito si controlla il flusso del distillato separando le prime frazioni, ovvero le teste, tenendo il cuore e allontanando le code. La distillazione è fatta con attenzione e pazienza. La grappa ottenuta viene conservata per alcuni mesi in serbatoi di acciaio e poi diluita utilizzando acqua di fonte di origine porfirica, pertanto pura. La preparazione termina tenendo la grappa per qualche giorno a meno 8 gradi per poi filtrarla su strati di cellulosa ed imbottigliarla.

Obiettivo: uva, passione per il vino, vinacce soffici, periodo di conservazione ridotto a pochi giorni, passione e tradizione nella distillazione, acqua pura e di nuovo il tempo sono i segreti di questa grappa.

Si presenta con un profumo netto gradevole, ricorda vagamente la foglia di menta unita ad un complesso e delicato floreale fuso con gli aromi tipici di bacche rosse, quasi a ricordare un distillato più che una grappa. Il gusto è volutamente forte per effetto dei 48 gradi alcolici, ma è gradevole ed armonico, con ottima complessità e un persistente retrogusto. Una grappa robusta, ma anche fine questo era il nostro obiettivo.

still, which Pilzer has modified. Distillation comprises three stages. First, pomace mixed with a specified amount of water is loaded into the alembic, followed by a gradual heating to the boiling point. The resulting flow of distilled spirits is then divided into the primary fractions, called the head, with the subsequent "heart" retained and the "tails" discarded. The distillation must be executed with painstaking care and patience. The grappa is stored for several months in stainless steel tanks and then diluted with water originating in porphyritic rock and therefore pure. The final step involves keeping the grappa at under 8°C for several days, then filtering it through cellulose pads and bottling it.

Goal: *Grapes, a passion for wine, fresh pomace, just a few days' storage, passion and tradition in distillation, pure water, and more time: such are the secrets of this grappa.*

It exhibits clean pleasant aromas, with suggestions of fresh mint melding with a rich yet delicate florality and scents characteristic of red berries, so much so as to resemble a distillate of wine rather than a grappa. On the palate it shows all of its powerful 48% alcohol, but it is pleasurable and harmonious, with superb complexity and a leisurely finish. Harlequin Grappa shows self-confidence, but elegance as well, which is the goal we set for it.



OLIO extra vergine di oliva

Descrizione dell'Oliveto: costituito da una parcella di Ha 1.15.00 situata nel comune di Illasi - VR. In collina a 150mt .s.l.m in terrazze con esposizione est. I terreni sono stratiformi, di origine glaciale, ricchi di calcare, scheletro e quantità abbastanza limitate di marna.

Varietà: Favarol 60%,
Grignano 30%,
Piangente 2,5%,
Leccino 2,5%,
Canino 2,5%,
Taggiasca 2,5%,

di età da un minimo di 35 anni a oltre 2 secoli, allevati a sistema classico, con innerbimento totale, senza irrigazione e con potatura e concimazione organica annuale.

Epoca di raccolta: raccolta a mano nella prima fase di invaiatura nella prima decade di novembre,

Description: *The olive grove is planted on 1.15 hectares in the commune of Illasi, near Verona. The hillside is at an altitude of 150 metres, facing east, with pebbly, chalk-rich soils, and little clay marl.*

Varieties: 60% Favarol
30% Grignano
2,5% Piangente
2,5% Leccino
2,5% Canino
2,5% Taggiasca.

The trees range in age from a minimum of 35 years to over 2 centuries. The ground is cover-cropped and dry-farmed; the trees are trained in the traditional style, and are given an annual pruning and organic fertilisation.

Harvest period: *Hand-picked at the beginning of invaitura, or ripening period, in the first ten*

con molitura al termine della giornata.

Produzione e percentuale: resa variabile da annata ad annata da un minimo di 15 q.li Ha ad un massimo di 60 q.li, con rese in Olio variabili dal 8 al 13%.

Caratteristiche organolettiche: le note varietali fanno sicuramente da primo impatto, molto pulite e ben delineate; segue sia all'olfatto che al gusto una grande finezza e delicatezza, chiudendo con lunga persistenza.

Consigli di abbinamento: ideale per verdure sia verdi che cotte, carni alla brace, zuppe... ecc., sempre naturalmente da aggiungersi crudo al momento della consumazione.

days of November; the olives are crushed at the end of each picking day.

Production and yield: *Olive yield, varying from year to year, ranges from 15 q/h to a maximum of 60 q/h, with the resulting oil from 8 to 13% of those amounts.*

Sensory profile: *Crisp, clean-edged varietal aromas emerge, evolving smoothly into an appealing elegance, both on nose and palate; it features a wonderfully long finish.*

Serving suggestions: *A delicious partner with both fresh and cooked vegetables, grilled meat, soups, etc--simply drizzle directly on dishes just before eating.*

