



Zyme Il Bianco From Black to White 2016

Valkoviini / Rypäleet:

22.90 €

Kuvaus

Rypäleet tulevat Negrarin, Illiasin ja Tregnanon kalkkikiven ja savensekaisen maaperän hallitsemilta tarhoilta. Orgaaninen viljely ja käsin poiminta luovat laadun perustan. Rypäleet maseroidaan usean tunnin ajan ennen erittäin viileässä tapahtuvan käymisen alkua. Käyminen tapahtuu sementtisäiliöissä ja kestää noin 20 vuorokautta. Käymisen jälkeen viiniä kypsytetään vielä vähintään kuusi kuukautta sakan päällä. Väriltään kirkas ja vihertävänkeltainen. Tuoksu kukkainen, kuivattuja hedelmiä, akasiaa, vihreää omenaa, greippiä, minttua ja vaniljaisuutta. Maku kuiva ja rikkaan rehevä. Maukas ja tyylikäs valkoviini, jossa erittäin laaja ja pitkä jälkimaku. Upea ruokaviini parsan, risoton, äyriäisten ja kalaruokien kera. Viinin nimi ”From Black to White” viittaa luonnolliseen geneettiseen mutaatioon, jossa Rondinella-rypäle on muuntunut punaisesta valkoiseksi.

Rypäleet: Rondinella Bianca 60%, Gold Traminer 15%, Kerner 15%, Incrocio Manzoni 10%.

Tuottaja

Zyme

Verona, Italian Veneton yksi kuuluisimmista kaupungeista, on tunnettu viinintuotantonsa helmistä. Negrarin kylässä sijaitsee intiimi ja moderni viinitila Zýme, jonka nykyistä kruunua kantaa tilan omistaja, upea visionääri Celestino Gaspari. Kolmenkymmenen hehtaarin tuotantoalueen rypäletuotanto on 250 000 kilogrammaa ja vuosittainen viinintuotanto noin 80 000 pulloa. Zýmen viinintuotantoon lukeutuvat esimerkiksi Veneton alueen erikoisuudet Amarone della Valpolicella sekä Valpolicella Ripasso. Perinteet ja innovaatiot kulkevat käsikkäin Zýmen viinintuotannon tiellä – Valpolicellan alueen historiallisesti merkittävät viinit saavat ansaitsemansa kunnioituksen ja huomion uusien, paikallista viinintuotantoa edistävien ja kehittävien viinien rinnalla. Celestino Gaspari luottaa viininvalmistuksessa paikallisiin lajikkeisiin sekä luonnollisiin mutaatioihin ja pyrkii korostamaan alkuperää. Ympäristökestävyys on Celestino Gasparille merkittävä tavoite – hän haluaa valmistaa viinejä, jotka edustavat hänelle tärkeitä arvoja eivätkä ainoastaan sitä, mitä markkinat odottavat. Tavoitteena on luoda symbioottinen suhde luontoon, jossa ihminen on paikallisen ympäristönsä luonnollinen, suojeleva ja uudistava vartija. Päivä päivältä nuorekas Zýme-tiimi osallistuu viininvalmistus- ja kulttuurihankkeeseen, jonka tehtävänä on edistää ja arvostaa paikallisen

Ruoka: Äyriäiset, Kala, Kasvisruuat

Tuotenro: 2050100

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)

kasvialueen luonnetta ja kunkin yksittäisen viinin persoonallisuutta. Zýmen viinivalmistusfilosofia painottaakin uskollisesti tutkimusta, uteliaisuutta sekä kokeilua ja sen intohimona on kauneus sen kaikissa muodoissa.