

# Zyme Kairos 2013

Punaviini / Rypäleet:

59.00 €

*Kuvaus*

Orgaaninen viljely ja käsityönä tehdyt työtoimenpiteet tarhoilla ovat tärkeät elementit tähän viiniin. Jokainen rypälelajike poimitaan käsin optimikypsyydessään ja sadonkorjuu saattaa kestää jopa 40 vuorokautta. Rypäleet maseroidaan ja luonnonhiivojen avulla tapahtuva käyminen teräs- ja sementtisäiliöissä kestää noin 20 -25 vuorokautta. Käymisen jälkeen viiniä seisotetaan sakan kanssa vielä 8 -10 vuorokautta, jonka jälkeen se siirretään ranskalaisiin tammitynnyreihin kypsymään kolmen vuoden ajaksi. Syvän kirkkaan rubiinipunainen väri. Tuoksu klassisen mehukas, luumua, kirsikkaa, orvokkia ja taustalla hitunen mineraalisuutta, vaniljaa ja kaakaota. Maku täyteläinen ja hyvärakenteinen, paksut ja pureskeltavat tanniinit, hyvä hedelmäisyys ja miellyttävä, pitkä jälkimaku kanelin, muskotin, kaakaon ja tupakan aromein. Hyvin tehty ja tyylikäs viini. Ruokasuositus: Mausteiset liha- ja riistaruuat sekä täyteläiset juustot. Rypäleet: 15 lajikkeen sekoite.

4 valkoista: Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc ja Chardonnay.

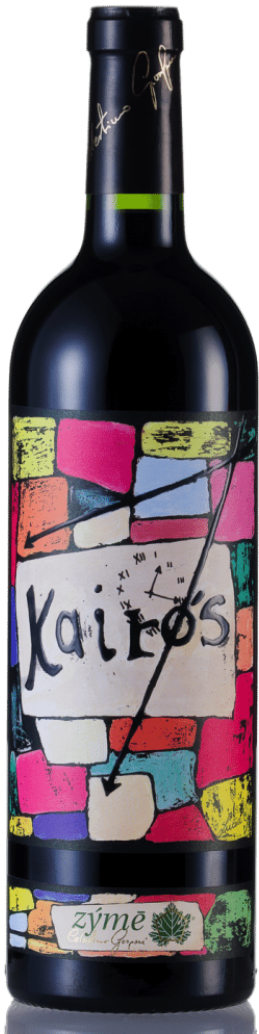
11 punaista: Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese ja Marzemino.

Wine Spectator – 92 p

*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 viinituotanto 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.



**Ruoka:** Juustot, Riista, Tumma liha

**Tuotenro:** 2050199

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:** 15,0

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)

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