



ACQUISTATO IL

60 20 20 Veneto IGT rosso

2007

Un blend bordolese reinterpretato con stile



Il 60 20 20 rappresenta una finestra sul mondo, interpretazione impeccabile di quel blend 'bordolese' costituito da cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot.

Quando abbiamo incontrato Marta Gaspari, nelle sue parole abbiamo colto la passione per il vino e il rispetto per la terra: valori che nascono nel cuore della Valpolicella e che si traducono in vino all'interno della splendida e antica cava di arenaria in cui si trova la cantina. Ai vitigni francesi con cui si produce il 60 20 20, ospiti graditi nelle terre venete, viene riservato un trattamento speciale, con una vinificazione che prevede una parte di appassimento dell'uva, come vuole la tradizione in Valpolicella. Profumi selvatici, carattere aristocratico una volta bevuto lascia il segno, colorando la bocca di sapori di liquirizia. Zymé viene dal greco e significa "lievito", termine fondamentale dell'enologia, un mondo a cui Celestino Gaspari appartiene da sempre. Ha iniziato nei campi al fianco dei genitori. Poi a scuola, durante gli studi di agraria. Poi come braccio destro di Giuseppe Quintarelli, con cui inizierà una fortunata collaborazione e di cui sposerà la figlia. E' da questo incontro che nel 2003 nasce Zymé, un'azienda che si evolve "passo dopo passo" tra identità di territorio, rispetto dell'ambiente e prodotti eccellenti.

La Vigna	
Terreno	Vulcanico-Calcareo
Esposizione	Sud, 200 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20%
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	ottimo oggi, godibile nei prossimi 2-3 anni
Abbinamento	Formaggi stagionati, carni rosse, cacciagione
Vinificazione	Uva raccolta a mano, pigiata fresca al 80%, il 20% a riposo per un mese; le due parti sono vinificate e affinate separatamente; vinificazione in vasche di cemento a temperatura naturale; affinamento in barriques per minimo 24 mesi
Sensazioni	Feeling ?internazionale?. Colore rosso rubino intenso, naso di frutti rossi e spezie, bocca avvolgente e persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821