



DE·BVRIS

#tastethetime

TOMMASI · FAMILY · ESTATES

“Homo tempus metirit, tempus hominem”.
L'uomo misura il tempo, il tempo misura l'uomo.

Tutto ciò che realizziamo trova infatti nel tempo la sua vera dimensione.

Il tempo scorre nelle vene della famiglia Tommasi.

Trasporta il sapere, antico e moderno, la tenacia e la condivisione,
fino alla quarta generazione che genera oggi un degno erede: De Buris.

Un sogno concepito venti anni fa, nutrito dai valori
sempre presenti nella nostra storia:

la sostenibilità, la qualità dei terreni di proprietà, la sperimentazione.

De Buris, luminoso figlio del nostro Tempo.

DE·BVRIS

#tastethetime



Quanto dura per sempre?
A volte l'attimo di un assaggio.

Taste the soul

taste the

Time

Taste the past

Il Tempo, per De Buris, possiede molte qualità. Diventa, per antonomasia un Tempo di qualità da vivere come il più raffinato dei lussi.

Taste the future

Taste the moment

Taste the unexpected



Villa De Buris, con le sue architetture e memorie d'arte, racchiude in sé duemila anni di storia della Valpolicella: qui il sogno De Buris ha trovato lo spazio ideale dove mettere radici.

Radici senza confini

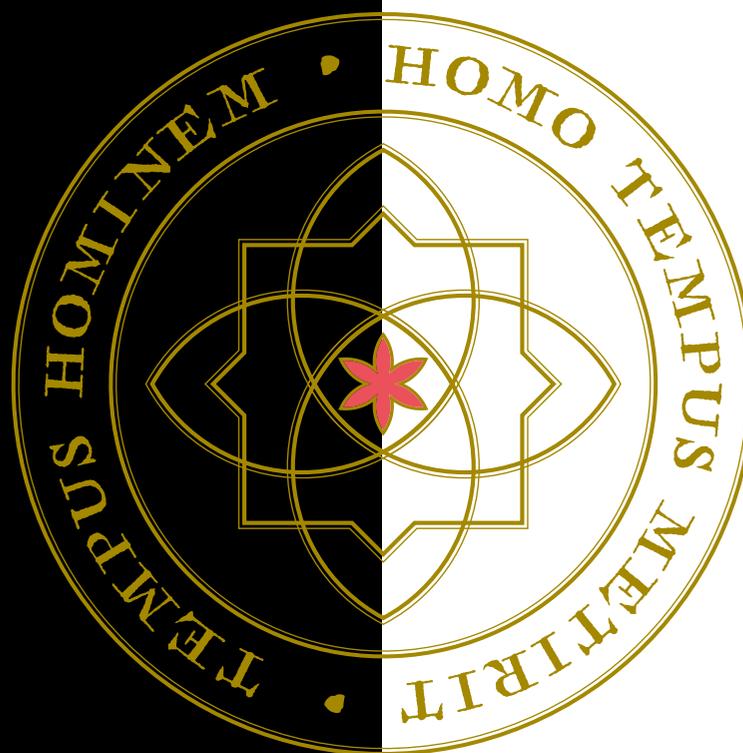
Ci sono luoghi che palpitano.
Ogni punto è un respiro, un battito, mai fermo.
Proprio qui, il cuore della Valpolicella Classica,
Terra che sa esprimere opere d'arte, pulsa al ritmo di nuove emozioni.

Qui, le radici della famiglia Tommasi.
Qui, le radici di un vigneto nobile, coltivato con sapiente pazienza,
valorizzando un territorio già prezioso, unanimemente riconosciuto
come la miglior vigna per produrre Amarone.

E qui, le radici di un'ospitalità senza confini racchiusa in Villa De Buris,
la più antica villa veneta della Valpolicella, risalente a epoca romana
e testimone viva di arte e cultura dei secoli successivi.
In questo spazio s'innesta un ambizioso progetto, da cui Tommasi
fa partire un nuovo viaggio, per esplorare nuove frontiere.
Incontrando viaggiatori del gusto, delle emozioni, della bellezza.

De Buris, essenza di tanti "qui", tutti quelli che si sprigionano
in un percorso che cresce e si eleva, assaporando ogni meta.
Procedendo verso tanti nuovi qui.
Dove è magico incontrarsi.

hic (qui)



nunc (ora)

A ogni sorso, De Buris sprigiona un bouquet intenso e armonioso,
sempre presente, in continua evoluzione.

Maturato nel passato, versato nel futuro. Inconfondibile.

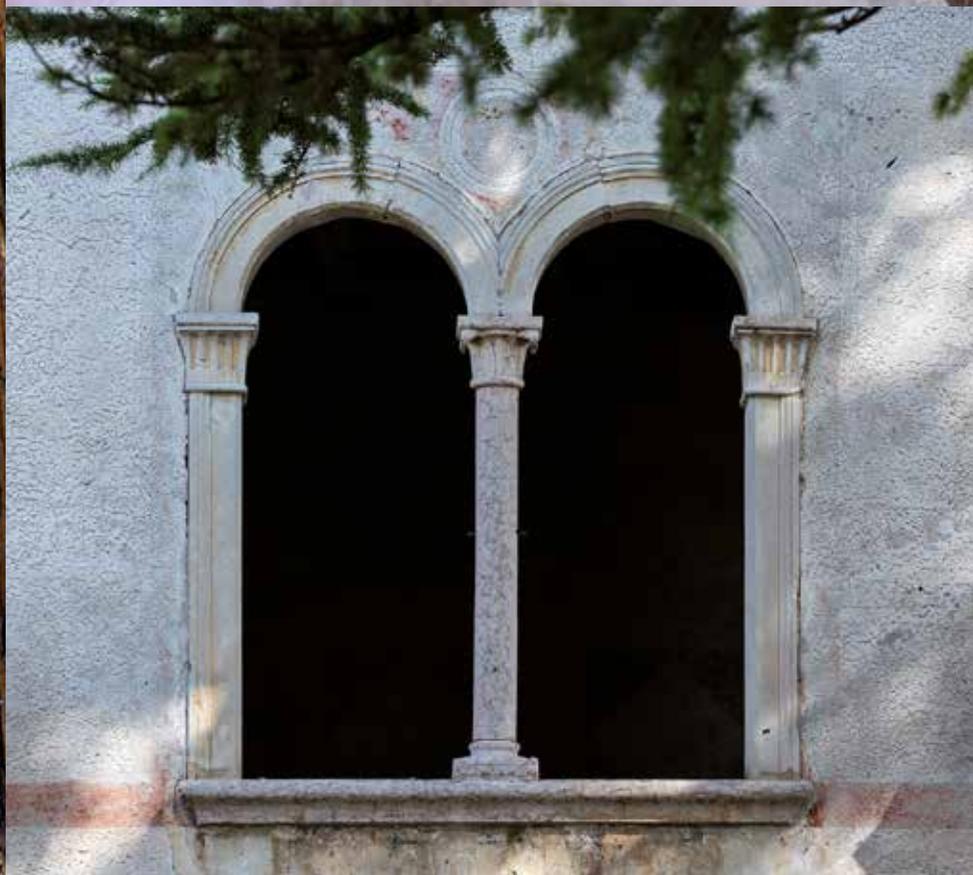
Ora è sempre, anche in ogni pietra, ogni affresco
e ogni segno di Villa De Buris disegnata dal tempo
tracciato dagli uomini, dalla natura, dal clima.
Dalla Storia e dalle storie.

Un patrimonio denso di Tempo, recuperato e riportato
alla sua vocazione originaria dalla famiglia Tommasi.

L'Oggi e il Domani da condividere in un progetto di social responsibility,
una Fondazione, voluta da Tommasi per preservare e creare valore
per le generazioni future, sostenendo la ricerca in campo
enologico-vitivinicolo, promuovendo il territorio, la cultura e l'arte.

De Buris non è solo Amarone,
ma una filosofia che racchiude un tesoro di conoscenza e ispirazione.
La nuova Musa per vivere l'arte del Tempo. In ogni "ora".

Ispirazione presente





In cima alla collina, abbiamo messo a frutto i nostri sogni.

De Buris è un progetto che ricongiunge la Famiglia Tommasi alle proprie origini, là dove tutto è iniziato, in Valpolicella Classica. Precisamente in cima alla collina della Grola, nella parcella de La Groletta, nel cuore di Sant'Ambrogio di Valpolicella, con una naturale vocazione per la qualità e per l'Amarone.

Soltanto 1,9 ettari di vigneto, dalle bassissime rese, adagiati sulla cima della collina che si affaccia sul Lago di Garda, custodiscono il sogno di catturarne gli aromi ed i sentori.

La complicità fra il suolo argilloso, l'esposizione a sud-ovest e le brezze del lago di Garda, crea un'alchimia speciale che esalta il talento delle uve autoctone della Valpolicella. Il tempo, anno, dopo anno, aggiunge la sua inimitabile firma. De Buris è un Amarone nutrito dall'amore, della dedizione e della pazienza di chi ha voluto questo progetto, più di 20 anni fa. Dalla sua creazione nel 2008 ad oggi, il vino ha conquistato l'eleganza del Tempo.

DE·BVRIS
MMVIII

Dall'Amarone a De Buris

La trama è velluto, seduzione e mistero. Sotto il segreto profumo di spezie e frutti rossi non è forse la sensazione intensa e pura del Tempo che ci invade?

De Buris Amarone della Valpolicella Classico DOC Riserva Annata 2008 è un cuvée di Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta.

Dall'esperienza della Famiglia Tommasi e dalla sapienza tecnico-enologica di Giancarlo Tommasi, artigiano contemporaneo, nasce un vino senza tempo, un nuovo classico.

Un vino guidato verso la sua massima espressione dal talento, dalla sensibilità, dalla pazienza e dal rigore di chi sa comporre l'Amarone, come una sinfonia di essenze, spezie, sentori.

Pause e accordi. Tutto a ritmo del tempo, strumento di cui l'enologo è virtuoso.

Scandito da stagioni e fasi lunari, così avviene la selezione, la maturazione, l'appassimento, la vinificazione, l'affinamento, l'assemblaggio ed infine l'imbottigliamento.

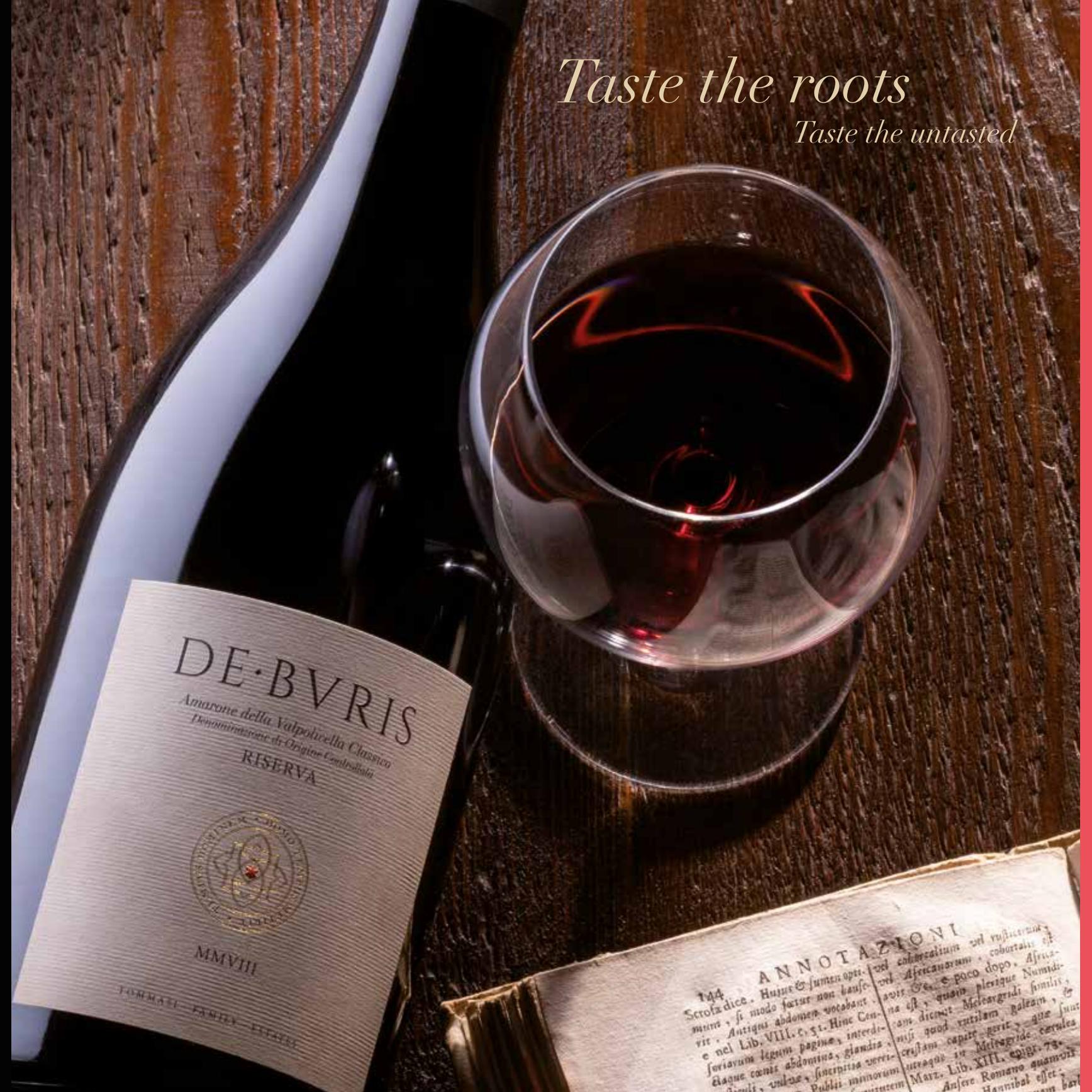
Creato per onorare la nobile terra che così tanto ci ha dato. Ecco perchè De Buris è una limited edition.

“La prima annata De Buris, vendemmia 2008, nasce da vigneti scelti, individuati su meno di due ettari di terreno. Seguendo una sola filosofia: catturare l'essenza del terroir ed il perfetto assemblaggio delle uve, con la promessa di riportare alla memoria aromi e sorsi di vecchie annate. Per portare la nostra idea moderna di eleganza nel fare vino oggi.

Ci sono voluti dieci anni di pazienza e dedizione. De Buris ha raggiunto finalmente la pienezza e siamo pronti per raccontare una nuova storia, una trama elegante in poco meno di ottomila bottiglie.

Giancarlo Tommasi

*Taste the roots
Taste the untasted*





De Buris Amarone della Valpolicella Classico DOC Riserva Annata 2008

Vitigni

Corvina (62%), Corvinone (25%), Rondinella (5%) e Oseleta (8%).

Germogliamento 10 Aprile

Fioritura 2 Giugno

Allegagione 10 Giugno

Invaiaitura 17 Agosto

La Vendemmia

La raccolta è avvenuta a mano dal 5 Ottobre 2008,

I grappoli sono stati posti in cassette da 7 kg. ciascuna e successivamente coricati singolarmente su graticci di bambù per l'appassimento.

Appassimento, Vinificazione, Affinamento

Le uve selezionate vengono poste sulle tradizionali Arele, delle tavole di bambù, e poi lasciate riposare per 110 giorni nel fruttaiolo dedicato, dove un sistema di ventilazione mantiene un flusso d'aria costante ed una bassa percentuale di umidità. A gennaio è stata effettuata la pigiatura e la fermentazione è avvenuta lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. La fermentazione malolattica è stata effettuata due volte per i primi due anni di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia, seguendo le fasi lunari e le stagioni. Il vino ha proseguito l'affinamento per 5 anni nelle botti di rovere da 15/30hl dell'antica cantina di Villa De Buris dove ha proseguito il riposo in bottiglia fino ad oggi.

Note Tecniche

Alcohol 15,65%

Zuccheri residui 4,08 g/l

Acidità Totale 5,73 g/l

Estratto Secco 35,28 g/l

Abbinamento

Grande vino da meditazione, a tavola accompagna con la sua elegante e corposa struttura piatti importanti di selvaggina, carni rosse e selezioni di formaggi stagionati.



Taste the pause
Taste the rythm



Attitude

Taste the timeless

De Buris parte da radici importanti per raggiungere ogni meta. Che sia un luogo, un sogno, uno sguardo. Un'anima contemporanea, una sicurezza naturale, uno stile inconfondibile, un carisma innato.

Prezioso e mai pretenzioso, elegante e animato dalla curiosità. Creativo e sperimentatore, ricercatore di istanti da valorizzare e custodire come gemme, come chi ha il piacere di degustarlo.

Appassionato e coraggioso, racchiude l'energia della vita e del tempo. La condivide ad ogni incontro, ricreando la magia che sa fermare il tempo e far durare quell'istante per sempre.

DE·BVRIS

#tastethetime

Taste the style





Tommasi, custodi del Tempo.

Una famiglia e un'azienda che lavorano per il presente e il futuro del vino italiano:
Tommasi rappresenta davvero la storia dell'Amarone, della Valpolicella e non solo.

Con 6 tenute vitivinicole in 5 regioni d'Italia, Tommasi Family Estates
ha l'obiettivo di creare grandi vini valorizzando territori vocati all'eccellenza.

Quattro generazioni di pionieri, esploratori, precursori e soprattutto visionari,
attenti al valore della qualità in ogni fase produttiva, rispettosi dei procedimenti classici
e tradizionali ma aperti alla moderna sperimentazione.

Con l'esperienza e il sapere unici coltivati e custoditi nel tempo,
la famiglia Tommasi intende valorizzare il patrimonio paesaggistico e territoriale
vocato alla viticoltura, legandosi a un percorso di ecosostenibilità.

Il modello produttivo adottato si concretizza in una gestione sapiente
degli elementi terra, aria ed acqua, e nell'applicazione di tecnologie
e metodi lungo l'intera filiera: nei vigneti, in cantina, nel packaging di prodotto,
e con una particolare attenzione alle persone.

A testimonianza della propria anima green, Tommasi ha dato vita al progetto
Tommasi Naturae, in cui racconta il proprio modello produttivo ecosostenibile.

Lo stesso progetto De Buris rientra in questa filosofia:
un vino, un luogo e un patrimonio da condividere con il mondo.
Per celebrare il Tempo.



TOMMASI · FAMILY · ESTATES

Heritage Always Leaves a Trace

Epico Communication Partners.

Concept and graphic design: Luca Rebesani - Photo: Alvise Barsanti - Photo (Attitude pages): Riccardo Rizzetto

