

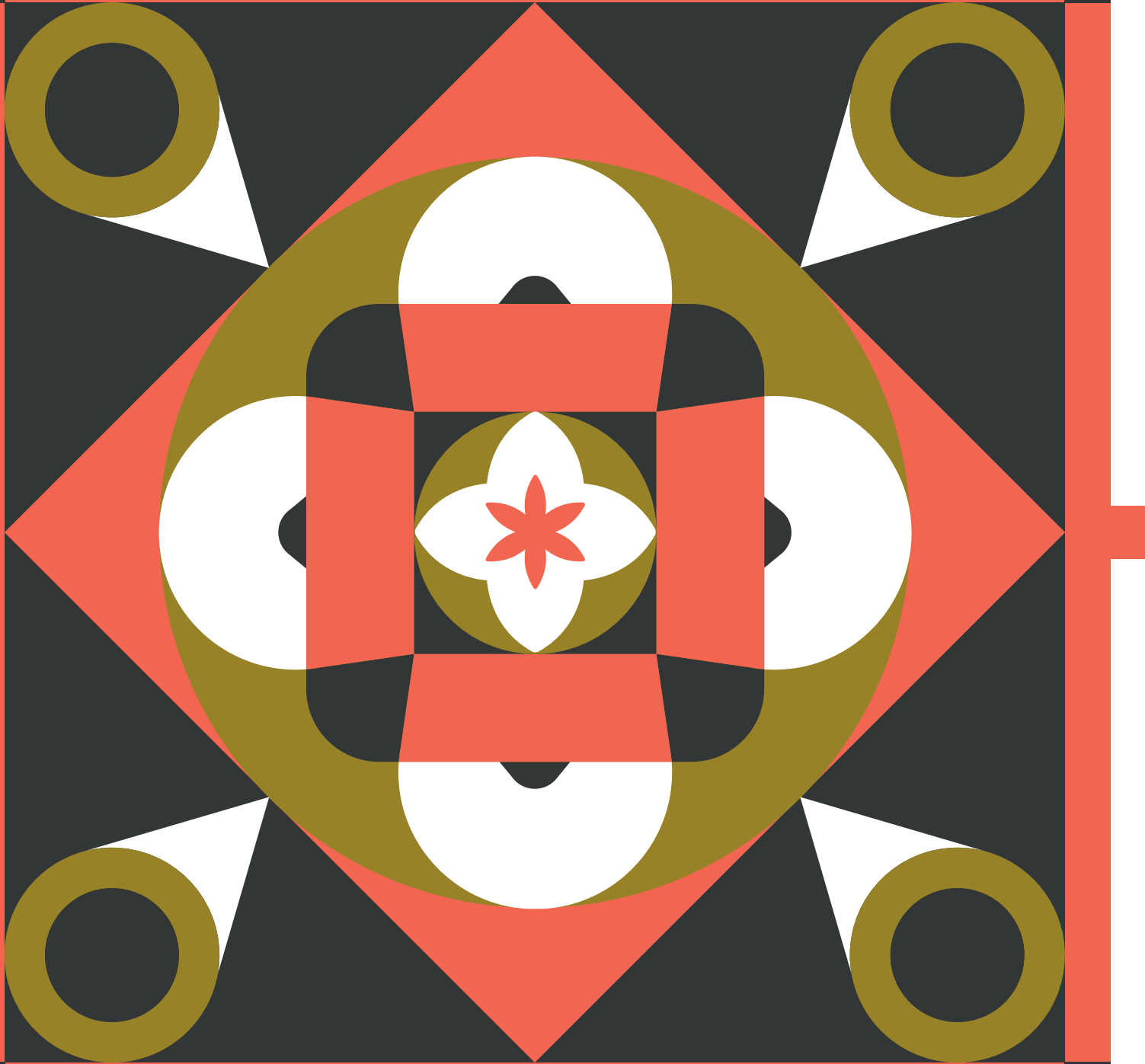


DE·BVRIS  
MMIX

#TASTETHETIME



TOMMASI · FAMILY · ESTATES



L'ISTANTE INFINITO

THE ENDLESS MOMENT



DE·BVRIS

“HOMO TEMPUS METIRIT, TEMPUS HOMINEM”.

L'UOMO MISURA IL TEMPO, IL TEMPO MISURA L'UOMO.  
MAN MEASURE TIME, TIME IS THE MEASURE OF MAN.



De Buris significa immaginare un grande Amarone in modo differente.  
Senza pesi, senza vincoli, ma in piena libertà, pensando solo al piacere.  
Non è possesso nè esibizione, ma una goccia di tempo che ci viene regalata.

IL TEMPO È L'ESSENZA PIÙ PREZIOSA DELL'UNIVERSO  
DE BURIS NON VIVE NEL TEMPO MA ESSO STESSO È TEMPO



TIME CAN REVEAL A UNIVERSE;  
DE BURIS HAS EMBARKED ON A UNIQUE JOURNEY,  
THE CONTEMPLATION OF TIME ITSELF

De Buris considers a great Amarone in a different light:  
without prejudice or constraint, but as a free-thinking path to pure pleasure.  
It cannot be possessed, nor put on display: it's just a magical drop of time.

# De Buris 2009 Illustre

De Buris nasce come PROGETTO CULTURALE perché la Valpolicella Classica ha valori che vanno oltre il mondo del vino. Così la famiglia Tommasi ha affidato a QUATTRO GIOVANI ILLUSTRATORI la sfida di rappresentare il Tempo, il Luogo e il Patrimonio con il linguaggio universale dell'illustrazione. Da qui De Buris Illustre.

IL TEMPO: L'ANNATA 2009 E IL CICLO DELLE STAGIONI  
IL LUOGO: IL VIGNETO "LA GROLETTA"  
IL PATRIMONIO: LA VILLA DE BURIS

DE BVRIS 2009 È PRODOTTO IN **6739** BOTTIGLIE E **248** MAGNUM

The De Buris CULTURAL PROJECT has been created because Valpolicella Classica encompasses qualities that go beyond the world of wine. The Tommasi family challenged FOUR YOUNG TALENTED ILLUSTRATORS to revolutionize the traditional approach to wine, and instead capture Time, Place and Heritage through the universal language of illustration. De Buris Illustre was born.

TIME: THE 2009 VINTAGE AND THE CYCLE OF THE SEASONS  
PLACE: THE "LA GROLETTA" VINEYARD  
HERITAGE: VILLA DE BURIS

**6739** BOTTLES OF DE BVRIS 2009 HAVE BEEN PRODUCED AND **248** MAGNUM

# Gli Artisti

## Giacomo Bagnara

La capacità di sintesi e l'utilizzo dei colori, assieme alla rigorosa ricerca delle forme, è ciò che rende il lavoro di Giacomo unico, vivido e dai colori esplosivi.

Illustratore freelance italiano, collabora tra gli altri con The New Yorker, The New York Times, Die Zeit, Mondadori, Apple, Sony. Il suo lavoro è stato selezionato e riconosciuto da American Illustration, 3x3Magazine e la Society of Illustrators.

Ha una laurea in Architettura ed attualmente vive e lavora a Verona.

His capacity for synthesis and use of colors, together with a rigorous research on shapes, is what makes Giacomo's work unique, bold and explosive.

Freelance illustrator, collaborates with The New Yorker, The New York Times, Die Zeit, Mondadori, Apple, Sony. His work has been selected and recognized from American Illustration, 3x3Magazine and the Society of Illustrators.

He has a degree in Architecture and currently lives and works in Verona.

GIACOMO BAGNARA

## Andrea Mongia

Colpisce per lo stile essenziale e ricercato, dove la luce e le forme morbide si inseriscono in precise composizioni prospettiche, sospese nello spazio e nel tempo.

Illustratore freelance, vive e lavora a Roma. È stato selezionato da Forbes nella lista Arte e Cultura 30 Under 30.

Lavora e collabora con The New Yorker, The New York Times, The Guardian, The Boston Globe, The Economist, The Wall Street Journal, The Sunday Times Magazine e molti altri.

Whether his approach is narrative or conceptual, he fascinates you with his essential yet refined style, in which the light and colors seem to be fixed in his landscapes and panoramic views with the aim of drawing the observer into the world of his imagination.

Freelance illustrator, he lives and works in Rome. He has been selected by Forbes in the 30 under 30 in Art & Culture list.

Andrea Mongia's illustrations have illuminated the pages of The New Yorker, The New York Times, The Guardian, The Economist and multiple books. He has exhibited in Italy and the US and is a member of Studio Pilar, a cultural association and collective of four illustrators.

Andrea Mongia

## Antonio Sortino

I suoi lavori sono un misto di analogico e digitale, e spesso creano un gioco visuale con chi li osserva. Ricercatezza nei dettagli, palette colori vibrante e soggetti mai banali sono il suo marchio di fabbrica.

Illustratore e grafico, vive e lavora a Milano. Fondatore e art director del FestiWall, Festival Internazionale di Arte, di Ragusa.

Ha lavorato per The New Yorker, New York Times, WirtschaftsWoche, Les Echos, The Telegraph, Wired UK, Modus, Icon, La Repubblica, Il Sole 24 ORE

His works are a mix of analog and digital, with a palette of colors that create all together a playful game. Fine details, vibrant colour palette and surprising subject matter are his hallmarks.

Illustrator and graphic designer, he lives and works in Milan. Founder and art director of FestiWall, Ragusa International Festival of Art.

He has worked for The New Yorker, New York Times, WirtschaftsWoche, Les Echos, The Telegraph, Wired UK, Modus, Icon, La Repubblica, Il Sole 24 ORE

Antonio Sortino

# The Artists

## Alice Piaggio

Per lei è prima di tutto un divertimento. I suoi lavori a mano libera, sono ricchi di dettagli, texture materiche e personaggi, un caos vivace e colorato disegnato con intelligenza ed ironia.

Nata a Genova, ma cresciuta a Bogliasco, piccolo borgo frequentato da surfisti e pescatori. Nel 2014 si laurea all'Accademia di Belle Arti e nello stesso anno si sposta ad Urbino dove, nel 2017, ottiene la laurea al corso di illustrazione all'ISIA.

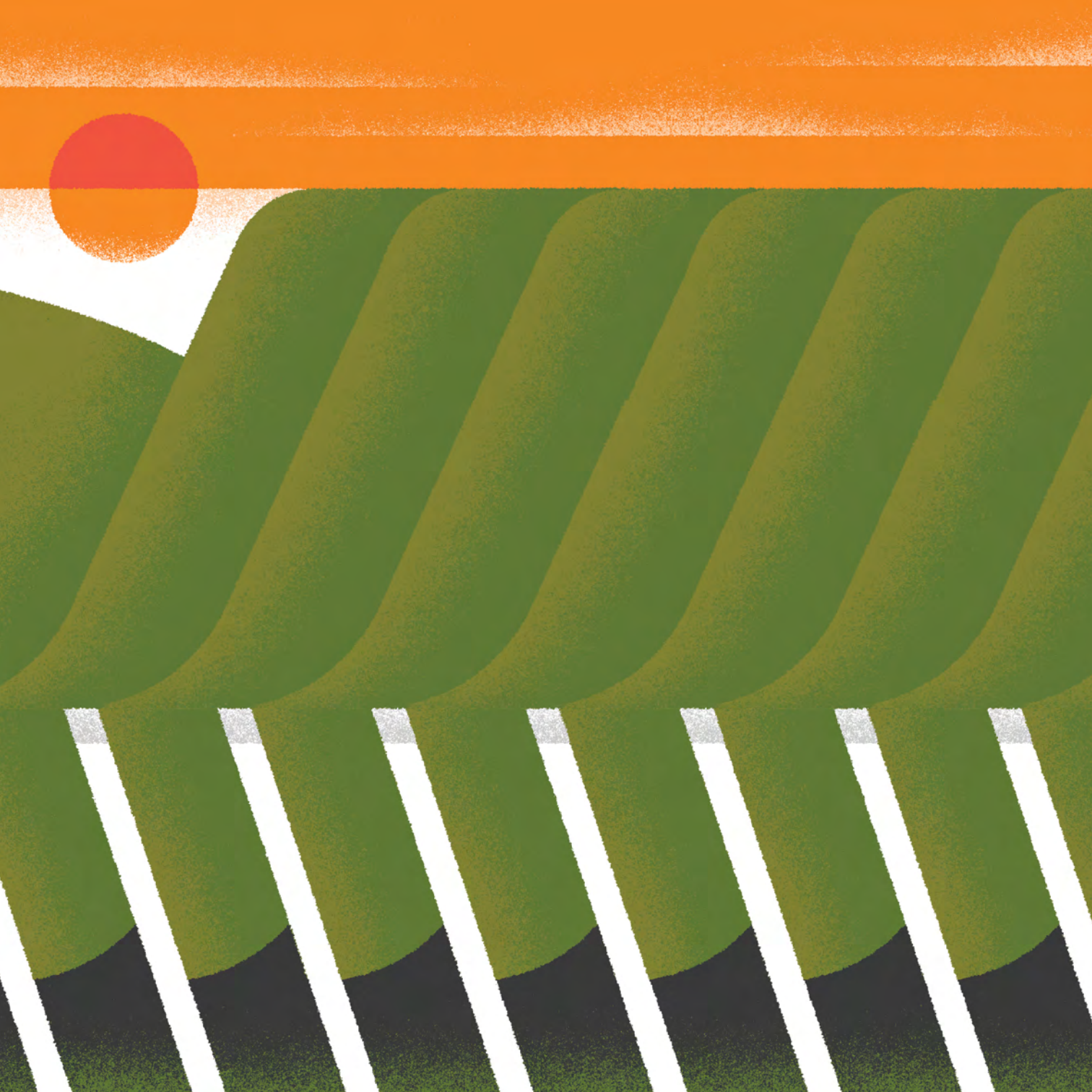
Co-fondatrice della rivista PELO magazine, collabora con riviste e case editrici italiane e straniere.

For her, art is above all fun. Her freehand illustrations are full of details, rich textures and characters: lively, colorful chaos sketched with intelligence and irony.

Born in Genoa, but raised in Bogliasco, a small village frequented by surfers and fishermen. In 2014 she graduated from the Academy of Fine Arts and in the same year she moved to Urbino where, in 2017, she graduated from the course of illustration to the ISIA.

Co-founder of PELO magazine, collaborates with Italian and foreign magazines.

Alice Piaggio



L'opera comincia dal vigneto.

Lo straordinario non può nascere dall'ordinario  
La Groletta, a Sant'Ambrogio della Valpolicella, 250 metri di altitudine,  
è da sempre considerata una zona privilegiata per la qualità delle uve.  
Il posto migliore per far nascere un sogno.

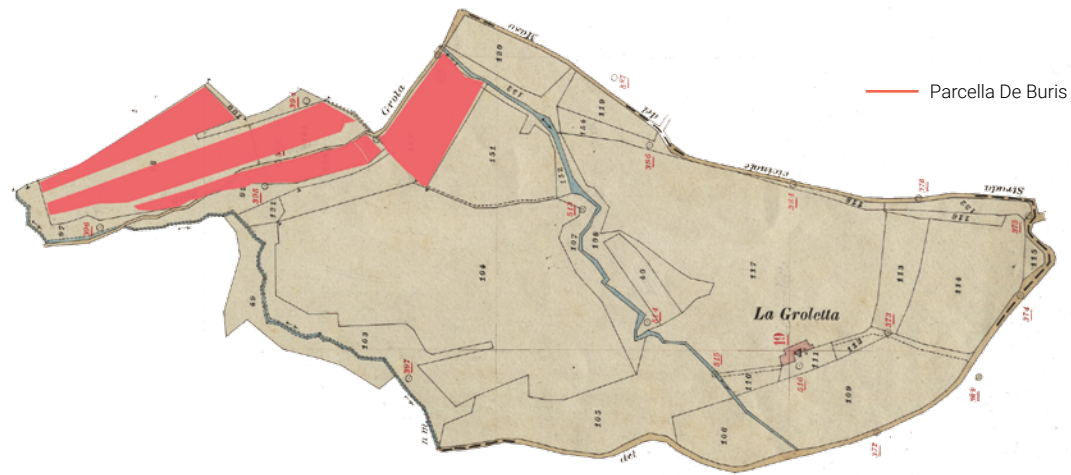
Illustration Giacomo Bagnara

L'autunno

La vigna

Autumn / The vineyard

Everything begins in the vineyard:  
you cannot obtain an extraordinary product from ordinary origins.  
La Groletta, at Sant'Ambrogio della Valpolicella and 250 meters above sea level,  
has always been considered a premium zone due to the quality of its grapes:  
the very best place to create a dream.



Ecco il vigneto, da una carta del 1896, dove la parcella De Buris era già un corpo a sé stante. Siamo nella PARTE PIÙ ALTA del vigneto La Groletta, a 250 metri di quota, guardando il Lago di Garda ma protetti dai Monti Lessini, in posizione ideale, perché il microclima deve essere perfetto. Il suolo, poi, è magro e fresco, STRADA MAESTRA per raggiungere quell'ideale di qualità che ha guidato il nostro progetto.

Here is the vineyard in a map from 1896, where the De Buris site is already shown as a separate entity. We are in the HIGHEST PART of the La Groletta vineyard, at an altitude of 250 meters, overlooking Lake Garda but also sheltered by the Lessini Mountains: a splendid position, because the microclimate has to be just perfect. The soil, too, is meagre and cool, OPTIMUM CONDITIONS for obtaining that ideal of quality which guided our project.









# L'Inverno Villa De Buris

De Buris non è soltanto un vino.

De Buris è un luogo incantato, una villa ricca di storia e arte  
le cui radici affondano in epoca Romana.

Villa De Buris custodisce DUEMILA ANNI di storia della Valpolicella:  
qui il progetto De Buris ha trovato lo spazio ideale dove crescere e trasformarsi.

Illustration Andrea Mongia

De Buris is not only a wine.

De Buris is an enchanted spot and a villa full of history and art,  
whose roots stretch back to Roman times.

Villa De Buris contains TWO THOUSAND YEARS of history of the Valpolicella area:  
here the De Buris project has found the ideal space in which to grow and develop.

Winter / Villa De Buris



L'Amarone, prima di essere un vino è soprattutto un metodo.

Tutto ruota intorno ALL'APPASSIMENTO, reso possibile dalle spesse bucce delle uve autoctone e necessario per concentrare e sublimare i loro aromi. Centodieci giorni di appassimento, anche in questo caso un Tempo che doniamo alle uve e che ci tornerà moltiplicato nel bicchiere vestito di ricchezza, complessità e profondità. Centodieci giorni di cure e controlli, perchè nulla deve essere lasciato al caso ma tutto nelle mani della natura, infatti proprio il freddo dell'inverno permetterà la concentrazione di quegli elementi che doneranno al vino struttura, morbidezza ed eleganza.



## Inverno L'appassimento

Dopo un'ulteriore cernita, l'uva appassita ha reso il 40% in vino. Le uve vengono pigiate e lasciate fermentare lentamente per un mese, e saranno i lieviti naturali presenti sulla buccia dell'uva ed esclusivi di questo luogo, a portare avanti il processo. Infine, cinque anni di maturazione in botti di rovere perchè il Tempo deve lavorare, plasmare la materia ed arricchirla di gusto e personalità.

Before becoming a wine, Amarone is above all a method. Everything revolves around the DRYING OF THE GRAPES, called APPASSIMENTO made possible by the thick skins of the local varieties, and fundamental for concentrating and enhancing their aromas. A hundred and ten days of appassimento: in this case, too, this is Time that we give to the grapes, which will come back to us multiplied many times over, in terms of richness, complexity and depth.



## Winter / Drying the grapes

A hundred and ten days of constant care, because nothing must be left to chance, even if everything is actually in the hands of Nature: indeed, it is the cold of winter that will allow the wine to develop its rounded, elegant structure. After yet another selection, the fruit yield is the 40% of the original volume, the grapes are then pressed and left to ferment slowly for a month. It will be the indigenous yeasts, naturally present on the skins of the grapes and exclusive to this zone, which carry out this process. Then the wine matures for five years in oak barrels, because Time has to do its work, giving the fruit its form and enriching it with flavor and character.



## ANNATA 2009

L'andamento stagionale del 2009 è stato caratterizzato da un autunno e un inverno piuttosto rigidi con abbondanti precipitazioni. La temperatura media di marzo, leggermente più alta della media, ha portato ad un germogliamento anticipato di circa una settimana rispetto all'anno precedente. Lo sviluppo vegetativo è proseguito velocemente nei mesi primaverili, con una fioritura anticipata. In questi momenti il Tempo richiede rispetto, il vigneto non è una fabbrica ma materia vivente, con una sua anima, noi dobbiamo capirla e adattarci ad essa lasciandole sempre il Tempo di cui ha bisogno.

La Primavera  
La Fioritura

## Springtime Blossoming

Illustration Antonio Sortino

## YEAR 2009

The weather in 2009 was characterized by a rather cold autumn and winter, with abundant rainfall. Average temperatures in March were slightly higher than usual and led to bud-break taking place about a week earlier than in the previous year. Vegetative growth proceeded rapidly in the spring, and blossoming was early. In these significant phases Time demands respect: the vineyard is not a factory but is made up of living matter, which has its own soul. We have to understand this soul, adapt, and allow it the Time it requires.



# IL GUSTO

De Buris 2009 possiede l'equilibrio ideale, dove la potenza esuberante dei tannini e la polposità del frutto sono bilanciate ed esaltate dalle note aromatiche e dalla freschezza.

Immaginate il famoso Andante del concerto N. 21 DI MOZART, quando il tappeto orchestrale, solo apparentemente semplice, sostiene un pianoforte rarefatto e poetico per un insieme sempre cangiante e di struggente bellezza.

Così è De Buris: una struttura di fondo elegante e discreta, figlia dell'appassimento, che mantiene alta la tensione e sostiene un rincorrersi quasi cantato di note fruttate e speziate. Il risultato è un vino sfaccettato, profondo, armonioso ma facilmente comprensibile, sempre diverso, per non stancare mai. Una nuova interpretazione per un Amarone contemporaneo, figlio di un luogo speciale e di una rara intuizione dove l'insieme, come in un grande concerto, è maggiore della somma delle parti ed ogni sorso è un attimo di sospensione.

## TASTE

De Buris 2009 displays an ideal equilibrium, in which the exuberant power of the tannins and the fleshiness of the fruit are counterbalanced and enhanced by the wine's aromas and freshness. Just imagine the famous Andante in MOZART'S CONCERTO NO. 21, in which the only apparently simple orchestral background sustains a subtle and poetic piano part to create an overall sound of shimmering, heart-rending beauty. De Buris is just the same: an underlying structure, resulting from the drying of the grapes, that is elegant and discreet but maintains a certain tension and underpins an almost choral succession of fruity and spicy notes. The result is a multi-faceted, deep, harmonious wine, but one that is easy to enjoy: it is constantly changing, so you never tire of it. This is a new interpretation of a contemporary Amarone, deriving from a special place and a rare intuition in which the whole - as in a great concerto - is greater than the sum of the parts, and every sip provides a moment of suspension.



# L'Estate Il vino

GIANCARLO TOMMASI  
ENOLOGO

“La stagione 2009 è proseguita all’insegna del bel tempo, con abbondanti precipitazioni nella prima settimana di luglio, mentre agosto è stato torrido. Il mese di settembre ha registrato una normalizzazione delle temperature ed ottime escursioni termiche fra il giorno e la notte, fondamentali per ampliare la tavolozza aromatica delle uve, e, grazie al bel tempo, la vendemmia è stata perfetta.

Ciò che era nato come esperimento e sfida, con il 2009 ci ha fatto diventare una squadra e vivere dieci anni di attenzioni costanti e ossessive, dalla vendemmia alla commercializzazione. Dieci anni in cui ci siamo presi tutto il Tempo che serviva per capire il terreno, le uve, il vino e fare le scelte giuste per aggiungere alla grandezza dell’Amarone la bevibilità e l’eleganza che aveva in origine, per dare inizio al rinascimento di questo vino.”

Illustration Alice Piaggio

GIANCARLO TOMMASI  
OENOLOGIST

“The weather in 2009 remained fine throughout the summer, but with abundant rains in the first week of July, while August was torrid. Temperatures returned to normal in September and there was excellent thermal excursion between day and night, fundamental for enlarging the grapes’ cornucopia of aromas. Thanks to the excellent weather, the harvest took place in perfect conditions.

What had begun as an experiment and a challenge, the 2009 vintage made us become a team and carry out ten years of constant and obsessive care and attention, from the harvest to putting the wine on the market. In these ten years we have taken all the Time we needed to understand the soil, the grapes and the wine, and then make all the right decisions to add to the grandeur of our Amarone the easy-drinking, elegant style it had when it was first made. And so begins the renaissance of this wine.”

Summertime  
The Wine



Scoprire le potenzialità di un singolo vigneto, di un terroir unico per le straordinarie qualità, che custodisce la storia e le tradizioni della Valpolicella. Trasformarlo in un vino che, nel rispetto della natura ed in perfetta armonia con il ritmo delle stagioni, rappresenta l'inizio di un rinascimento dell'Amarone.

DE BURIS 2009  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC RISERVA

Corvina 65%  
Corvinone 24%  
Rondinella 5%  
Oseleta 6%

ANNATA 2009

Germogliamento 2 aprile  
Fioritura 22 maggio  
Allegagione 1 giugno  
Invaiaitura 10 agosto

L'andamento stagionale del 2009 è stato caratterizzato da un autunno e un inverno piuttosto rigidi, con abbondanti precipitazioni. La temperatura media di marzo, leggermente più alta della media, ha causato un anticipato. Lo sviluppo vegetativo è proseguito velocemente nei mesi primaverili e la stagione è proseguita all'insegna del bel tempo. Il mese di settembre ha registrato ottime escursioni termiche fra il giorno e la notte, garantendo un adeguato accumulo di metaboliti secondari, necessari all'innalzamento della qualità finale dell'uva, e un periodo vendemmiale ottimo.

VIGNETO

La Groletta, comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella

- Estensione totale 10 ettari, selezione delle uve nella parcella di 1,9 ettari e da circa 0.50 ha del cru la Groletta
- Altitudine 250 metri sopra il livello del mare
- Esposizione Sud Ovest, i vigneti si affacciano sul lago di Garda

Caratteristiche del terreno:

Argilloso e calcareo, di medio impasto con medio scheletro Ph 7-7,5.

Terreno con scarsa copertura vegetale, povero di materia organica e ricco di calcare, potassio e calcio, e con basse concentrazioni di magnesio e ferro.

- Sistema di allevamento Guyot con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro
- Età media delle vigne 30 anni
- Resa per ettaro 60 quintali per ettaro con resa al 40% in vino dopo l'appassimento

VENDEMMIA E APPASSIMENTO

Selezione manuale dei migliori grappoli a partire dal 10 settembre. I grappoli sono stati posti in cassette da 7 kg ciascuna e successivamente deposti singolarmente su graticci di bambù per l'appassimento. Le uve sono state lasciate essiccare per 110 giorni nel fruttajo dedicato, dove un sistema di ventilazione mantiene un flusso d'aria costante ed una bassa percentuale di umidità.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO

Dopo un'ulteriore cernita delle uve al termine dell'appassimento, a gennaio è stata effettuata la pigiatura, seguita da una breve criomacerazione per 10 giorni circa. La fermentazione è avvenuta lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. La fermentazione malolattica è stata effettuata una volta durante il primo anno di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia. 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.

NOTE TECNICHE

Alcohol 15,90%  
Zuccheri residui 4,30 g/l  
Acidità Totale 5,91 g/l  
Estratto Secco 39,70 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, vivace e profondo; al naso è teso e finissimo, con aromi di amarene e ciliegia scura, che si evolvono dalle spezie alla fava di cacao. All'assaggio sprigiona la sua personalità con un ingresso in bocca dinamico, dalla tessitura finemente vellutata e con una bella verticalità. Nonostante la consistenza iportante non si avverte mai la sensazione di peso, ma il sorso è sereno, armonioso, sospeso, che pare sfidare il tempo e si chiude in un finale interminabile.

Giancarlo Tommasi, Enologo





Discovering the potential of a single vineyard, of a terroir that is unique in its extraordinary quality and which enshrines the history and traditions of the Valpolicella zone, then transforming it into a wine which, with its respect for nature and perfect harmony with the rhythm of the seasons, represents the beginning of a renaissance for Amarone

## DE BURIS 2009 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC RISERVA

Corvina 65%  
Corvinone 24%  
Rondinella 5%  
Oseleta 6%

### THE 2009 VINTAGE

Bud-break 2nd April  
Flowering 22nd May  
Fruit set 1st June  
Véraison 10th August

The weather in 2009 was characterized by a rather cold autumn and winter, with abundant rainfall. Average temperatures in March were slightly higher than the norm and led to an early bud-break. Vegetative growth proceeded rapidly in the spring and the weather remained generally fine throughout the summer. There was excellent thermal excursion in September between day- and night-time temperatures, ensuring a satisfactory accumulation of secondary metabolites (fundamental for raising the definitive quality of the grapes), and the period of the harvest was also sunny.

### THE VINEYARD

La Groletta, in the commune of Sant’Ambrogio di Valpolicella

- Total area 10 hectares; selection of the grapes in the 1.9 hectares of the parcel, and from around 0.5 ha of the La Groletta cru
- Altitude 250 meters above sea level
- Exposure South-West: the vineyard faces Lake Garda
- Characteristics of the soil: Clayey and calcareous, of medium texture and moderately stony; pH 7-7.5

Soil that has little cover vegetation, is poor in organic matter and rich in limestone, potassium and calcium, and with low concentrations of magnesium and iron.

- Vine training system Guyot, with a plant density of 6,500 vines per hectare
- Average age of the vines 30 years old
- Yield per hectare 6,000 kilos per hectare, with a yield of 40% in wine following the drying process

### HARVEST AND GRAPE DRYING

Manual selection of the finest bunches, beginning on 10th September. These were placed in crates holding 7 kg each and subsequently laid one by one on bamboo mats for drying. The grapes were left to wither for 110 days in our special drying loft, where the ventilation system maintains a constant flow of air and a low level of humidity.

### VINIFICATION AND MATURATION

After a further selection at the end of the drying phase, the grapes were pressed in January, followed by brief cryomaceration, lasting around 10 days. A slow fermentation then took place for 30 days in oak vats, using exclusively indigenous yeasts. Malolactic fermentation was carried out once during the first year of aging in Slavonian oak casks. The wine continued its maturation for 5 years in 15-30hl casks in the ancient cellar of Villa De Buris, where it also underwent bottle-aging.

### TECHNICAL DATA

Alcohol 15.9 % vol.  
Residual Sugar 4.30 g/l  
Total Acidity 5.91 g/l  
Dry Extract 39.7 g/l

### TASTING NOTES

De Buris 2009 displays a bright, deep ruby red color; on the nose it is taut and extremely fine, with the typical aromas of both sour and sweet black cherries that evolve into notes of spices and cocoa beans. On the palate it unleashes all of its personality: it offers high-toned, vibrant yet delicately velvety fruit. In spite of its concentration, it never seems heavy. Indeed, it is poised, harmonious, apparently suspended: it seems to offer a challenge to time, and its finish is interminable.

### Giancarlo Tommasi, Oenologist



IN QUESTO VIAGGIO INTORNO AL TEMPO ABBIAMO RACCONTATO IL PROGETTO DE BURIS  
UN VINO RARO, ESCLUSIVO CHE, COME LA VERA ARTE, TUTTI POSSONO APPREZZARE.

L'ABBIAMO REALIZZATO PENSANDO A COLORO CHE DEGUSTANDOLO  
SI SENTIRANNO TRASPORTATI, SOLO PER UN ATTIMO IN QUELL'ISTANTE INFINITO  
DOVE IL TEMPO NON ESISTE NULLA FINISCE, NULLA CI ABBANDONA  
E SI RIVELA, COMPLETO, IL PIACERE DI ESSERE.

## DE BURIS, TASTE THE TIME

THROUGH THIS VOYAGE AROUND TIME WE HAVE TOLD YOU ABOUT THE DE BURIS PROJECT:  
A WINE THAT IS RARE AND EXCLUSIVE, LIKE TRUE ART, ANYONE CAN APPRECIATE IT.  
WE HAVE CREATED IT THINKING ABOUT THOSE WHO, WHEN THEY TASTE IT,  
WILL BE TRANSPORTED, IF ONLY FOR AN INSTANT, INTO THAT INFINITE MOMENT IN  
WHICH TIME DOES NOT EXIST: NOTHING ENDS, NOTHING ABANDONS US,  
AND THE PLEASURE OF LIVING REVEALS ITSELF TO THE FULL.





Una famiglia e un'azienda che lavorano per il presente e il futuro del vino italiano:  
Tommasi rappresenta 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.

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, custodians of time.

As a family and a company Tommasi works for the present and the future of Italian wine:  
the name is synonymous with the history of Amarone and Valpolicella. And not only.  
With wholly-owned vineyards in six wine regions spanning Italy, Tommasi is producing  
great wines in both well-established and up-and-coming wine appellations.

Four generations of pioneers, explorers, precursors and above all visionaries,  
remain attentive to quality in every phase of production, respecting classic  
and traditional procedures whilst remaining open to modern experimentation.

De Buris shares this vision:  
a wine, a location and a heritage to be shared with the world.  
Celebrating life.

### Credits

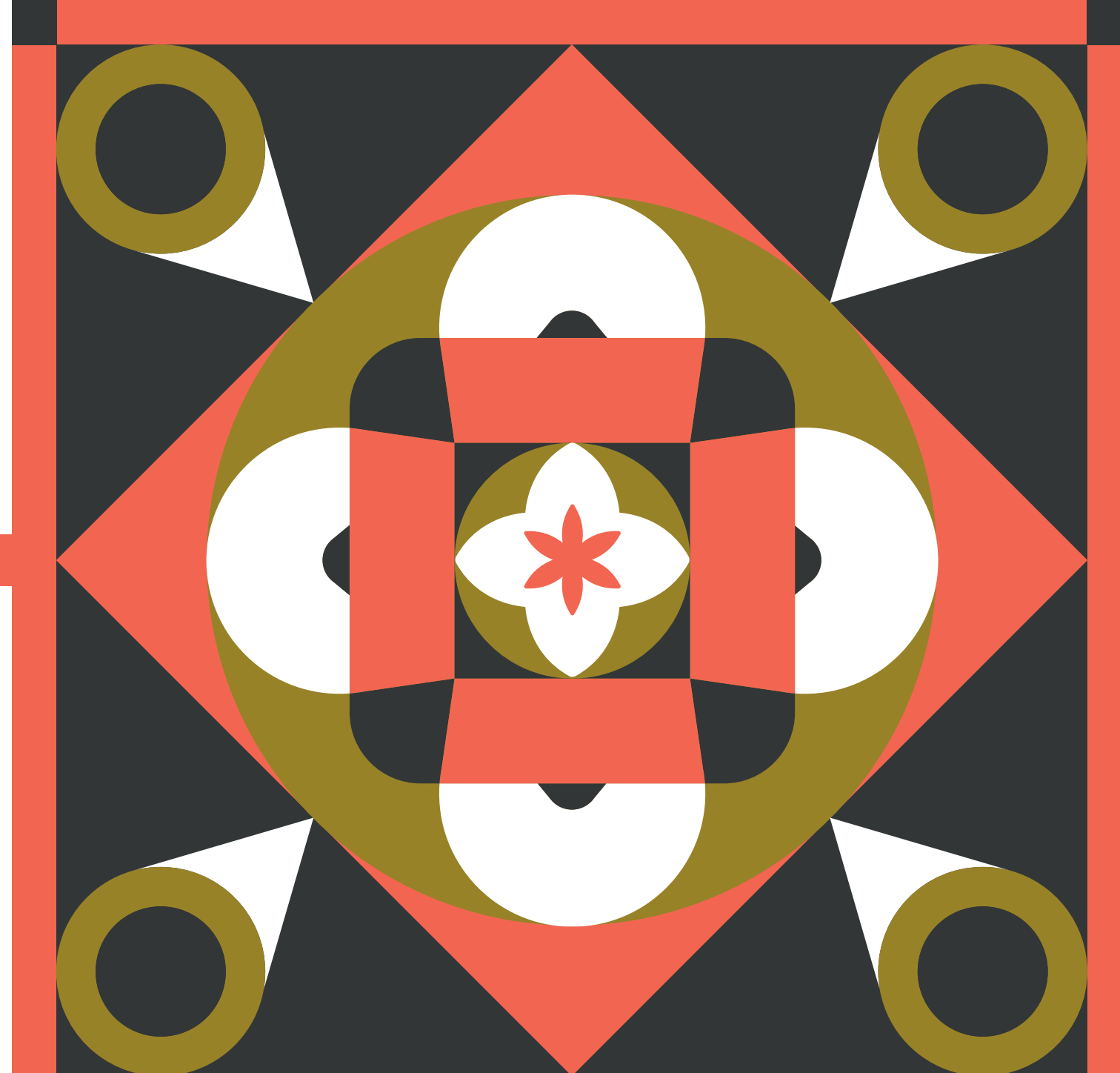
Art Direction  
S DS DIEGO SOPRANA

Special thanks to  
GIACOMO BAGNARA  
ANDREA MONGIA  
ANTONIO SORTINO  
ALICE PIAGGIO

Photos  
RICCARDO RIZZETTO  
MARTA DALL'AGNOLA  
ALVISE BERSANTI



CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013





DEBURIS.IT  
VILLA DE BURIS  
VIA AVANZI, 1 - 37029 SAN PIETRO IN CARIANO VERONA  
T. +39 045 770 12 66