



DE·BVRIS

Amarone della Valpolicella Classico Doc Riserva

2009

vinous

95/100



“The 2009 Amarone della Valpolicella Riserva De Buris shows the best of both sides of the Amarone spectrum. Savory raspberry and plum sauce are further complemented by notes of crushed stone and dusty florals. These aromas continue to gain in volume with time in the glass, as they are joined by a seductive display of rich brown spice and mocha. This is velvety in texture yet not weighty; in fact, it’s quite lifted and spry, with a core of concentrated red and black fruits that saturate all that they touch with a mineral tinge and then withdraw to reveal a note of sour citrus. There’s a subtle tug of tannin that lingers, doing a wonderful job of framing the expression, as this tapers off to a bitter twang of tart cherry and dark chocolate. The De Buris is a new cru Riserva from the highest elevations of Tommasi’s La Groletta vineyard, which hosts 30-year-old vines overlooking Lake Garda. It spends the first year of its refinement in Slavonian oak, followed by another five years in 15- to 30-hectoliter casks. This is only the second vintage for this wine, which has been a decade in the making.” Eric Guido

“L’Amarone della Valpolicella Riserva De Buris 2009 mostra il meglio di entrambi i lati dello spettro dell’Amarone. La gustosa salsa di lamponi e prugne è ulteriormente completata da note di mallo di noce e fiori essiccati. Questi aromi continuano ad aumentare di volume con il tempo nel bicchiere, mentre si evolvono in seducenti e ricche note di cannella e moka. De Buris ha una consistenza vellutata ma non pesante; infatti, è piuttosto deciso e speziato, con un nucleo di frutti rossi e neri concentrati, che saturano tutto ciò che toccano con una sfumatura minerale e poi si ritirano per rivelare una nota di agrumi. C’è un delicato strato di tannino che indugia, facendo un ottimo lavoro nell’incorniciare l’espressione, e si evolve in sentori di amarena e cioccolato fondente. De Buris è un nuovo cru Riserva dalle quote più alte del vigneto La Groletta di Tommasi, che ospita viti di 30 anni affacciate sul Lago di Garda. Trascorre cinque anni di affinamento in rovere di Slavonia, se poi riposa in bottiglia. Questa è solo la seconda annata per questo vino, che ha richiesto un decennio di lavoro.” – Eric Guido, Vinous.com”.

#tastethetime

deburis.it