

DE·BVRIS

Amarone
della Valpolicella
Classico
DOC
Riserva

Annata 2008



i Vitigni

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

Germogliamento	10 Aprile
Fioritura	2 Giugno
Allegagione	10 Giugno
Invaiaura	17 Agosto

il Vigneto

Il Vigneto la Groletta, nel comune di Sant'Ambrogio, è da sempre un simbolo della massima espressione della Valpolicella Classica. L'eccellente esposizione del vigneto gode dei raggi solari e della brezza costante del Lago di Garda. Il microclima è il risultato di una straordinaria combinazione di fattori, irripetibili in altre zone della Valpolicella. Questi terreni sono ideali per l'attivazione di precursori aromatici tipici, dove prevalgono la forza del frutto e le spezie più scure.

Estensione

1,9 ettari

Altitudine

300 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 20 anni.

Resa per ettaro

65 quintali per ettaro con resa al 50% in vino dopo l'Appassimento.

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 fruttai 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

Al naso ha uno stile vivace con sentori di liquirizia, carruba e cuoio, chiodi di garofano e cioccolato. Ha un'estrazione solida e matura al palato con una vibrante acidità, che con un finale lungo di umami, che dimostra quanto sia importante il riposo in bottiglia per raggiungere un perfetto equilibrio per l'Amarone. Corpo pieno con tannini rotondi e morbidi che ne completano l'elegante tessitura. De Buris è un perfetto vino da meditazione ma anche a tutto pasto, vincendo la sfida del gusto anche con gli abbinamenti più originali.