

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 anticipo. 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 fruttaiolo 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 importante 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