

# DE BURIS AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA 2010



## UVE

Corvina 60%  
Corvinone 25%  
Rondinella 5%  
Oseleta 10%

## ANNATA 2010

Germogliamento 15 aprile  
Fioritura 10 giugno  
Allegagione 17 giugno  
Invaiatura 12 agosto

Vendemmia lievemente in ritardo rispetto agli anni precedenti. I fattori determinanti sono stati il freddo, che ha caratterizzato l'inverno, la piovosità, che si è protratta per tutta la primavera e l'estate contraddistinta da notevoli escursioni termiche e con giornate di pioggia. Questo ha provocato un rallentamento dello sviluppo delle piante e, quindi, uno slittamento della raccolta. La vendemmia 2010 è il risultato di anno di lavoro intenso, inseguendo i capricci del tempo, facendo potature medio-corte al tempo giusto, rispettando le vigne, puntando esclusivamente sulla qualità. Sono state raccolte uve sane con grappoli spargoli ed una buccia spessa, ideale per l'appassimento. Le nuove attrezzature di vinificazione hanno dato un risultato eccellente, sia dal punto di vista delle cinetiche di fermentazione e dell'evoluzione del vino stesso.

## 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 23 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 15,93%  
Zuccheri residui 4,19 g/l  
Acidità Totale 6,15 g/l  
Estratto Secco 41,00 g/l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

In perfetto equilibrio fra potenza e grazia, l'aroma di erbe del sottobosco preannuncia questo rosso denso e corposo, insieme a dettagli di more, caffè macinato e sentori di cioccolato fondente e pepe rosa.

Al palato mostra subito i suoi tannini vellutati, decisi e ben integrati, bilanciati da una vibrante acidità e sapide note minerali. Il ricco retrogusto di liquirizia è persistente, seguito da un intrigante finale moka.

## NUMERO DI BOTTIGLIE

8268 bottiglie.

Giancarlo Tommasi, Enologo