



DE·BVRIS

MMX

# THE WINE RECORD

TOMMASI · FAMILY · ESTATES



DE·BVRIS

# THE WINE RECORD

MMX



THE WINE RECORD

UNA NOTA SUSSEGUE L'ALTRA,  
*One note follows another,*

IN UN RISULTATO CHE SUPERA  
*each surpassing*

I PRECEDENTI.  
*what came before.*

UN GRANDE RESPIRO SI ACCORDA  
*An immense sigh helps*  
ALLA SCALA,  
*tune the scale,*

LA PROGRESSIONE VA IN CRESCENDO.  
*the progression builds.*

DE BURIS

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO  
DOCG RISERVA 2010:

IL SUONO DEL TEMPO È SERVITO.  
*The sound of Time is served.*

#THEWINERECORD

DE BURIS  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

RISERVA DOCG  
2010



#THEWINERECORD



## INTRO

De Buris è il lusso del tempo: un progetto enologico della quarta generazione della Famiglia Tommasi, che nel rispetto della tradizione, ha creato un Amarone Riserva che vuole essere la più contemporanea interpretazione del territorio che rappresenta, la Valpolicella Classica.

L'obiettivo si eleva e si completa con l'esplorazione di linguaggi originali e sempre attuali per dialogare internazionalmente con tutti gli amanti del vino di oggi e di domani.

Per celebrare l'annata 2010, è stato scelto il linguaggio universale del suono. Il vino è forma, colore, aroma e gusto, ma è anche musicalità e armonia.

Il Lusso del Tempo di De Buris 2010 fonde, quindi, musica ed enologia in un'opera artistica, che si traduce in un'esclusiva collezione musicale: *The Wine Record*.

#TheWineRecord è il primo concept album dove il vino diventa musica. Giacomo Ceschi, artista e sound designer, ha composto 8 tracce musicali che uniscono i suoni del ciclo produttivo del vino alla traduzione sonora dei dati meteorologici dell'annata 2010, creando così sonorità singolari e inedite. Le note che ascoltiamo e le note che riecheggiano al palato suonano all'unisono, De Buris 2010 diventa così un'esperienza nuova, estremamente intima e piacevole: il suono del Tempo è servito.

*De Buris is the luxury of time: The oenological project from the Tommasi family's fourth generation is designed to challenge the status quo of tradition. It is conceived as an Amarone Riserva that aims to become the most enticing contemporary interpretation of the territory it represents, the Valpolicella Classica.*

*De Buris is Tommasi's luxury brand with a rich history that celebrates the family's wine-making mastery, while representing a vital space for creative experimentation in new communication mediums. Wine is form, colour, aroma and taste, but it is also musicality and harmony.*

*The Luxury of Time for De Buris 2010 merges music and oenology into an artistic work in an original symphonic collection: The Wine Record.*

*#TheWineRecord is the first concept album where wine becomes music. Giacomo Ceschi, artist and sound designer, has composed 8 tracks that trace the sounds of the wine production cycle to the sound translation of 2010 weather data, thus producing an unprecedented composition of sounds.*

*The notes we hear and the notes that echo on the palate play in unison. De Buris 2010 thus becomes a new, yet always intimate and pleasant experience. The sound of Time is served.*



L'ARTISTA - THE ARTIST

GIACOMO CESCHI

Il filo rosso che lega Giacomo alla musica è la sua continua e profonda indagine verso la prima essenza del suono: dopo aver frequentato il corso di musica elettronica presso il conservatorio "Arrigo Pedrollo" di Vicenza, porta avanti la sua visione attraverso live performance, field recording e installazioni interattive. Direttore artistico del Path Festival di Verona, Giacomo viaggia nell'universo della sonorità armonizzando razionalità e sperimentazione, in un risultato che muta attraverso il tempo, lo spazio e il mezzo.

*The common thread linking Giacomo to music is his continuous and profound exploration of the essence of sound. After attending the electronic music course at the "Arrigo Pedrollo" Conservatory in Vicenza, he has pursued his vision through live performances, field recordings and interactive installations. Artistic director of Path Festival, in Verona, Giacomo travels in the universe of sound, bringing together reason and experimentation, in a result that changes through time, space and medium.*



## Il vigneto La Groletta **LA CHIAVE**

L'attacco dell'esecuzione ha inizio nella zona della Valpolicella Classica, a 250 metri di altitudine, dove la presenza della parcella De Buris, nel prestigioso vigneto La Groletta, rintocca come un palcoscenico conscio della propria matrice vitale. Placidamente cinto dalla freschezza del Lago di Garda e dall'austerità dei Monti Lessini, il terreno è caratterizzato dal soprano microclima e dal

vigorous terroir ricco di calcare capace di guidare la qualità che contraddistinguerà poi la longevità del vino e l'intero sviluppo. L'autorevole reputazione del vigneto non ha, però, supremazia sui capricci del meteo. Un inverno piovoso e un'estate accompagnata da forti escursioni termiche hanno condotto ad una vendemmia 2010 in lieve ritardo: la maestria segue, in ogni caso, la volontà del tempo.



## La Groletta vineyard **THE KEY**

*The start of the performance begins in Valpolicella Classica, at an altitude of 250 meters, where the presence of De Buris plot, of the prestigious La Groletta vineyard rings out like a stage aware of its own potential. Gently influenced by the freshness of Lake Garda and the austerity of the Lessini Mountains, the soil is characterized by a superlative microclimate and a vigorous terroir capable of guiding the quality that will then distinguish*

*the entire development of the wine. The vineyard's authoritative reputation does not, however, override the vagaries of the weather. Due to a rainy winter and a summer with large temperature changes, the 2010 harvest was slightly delayed, fortunately mastery follows the will of the weather.*

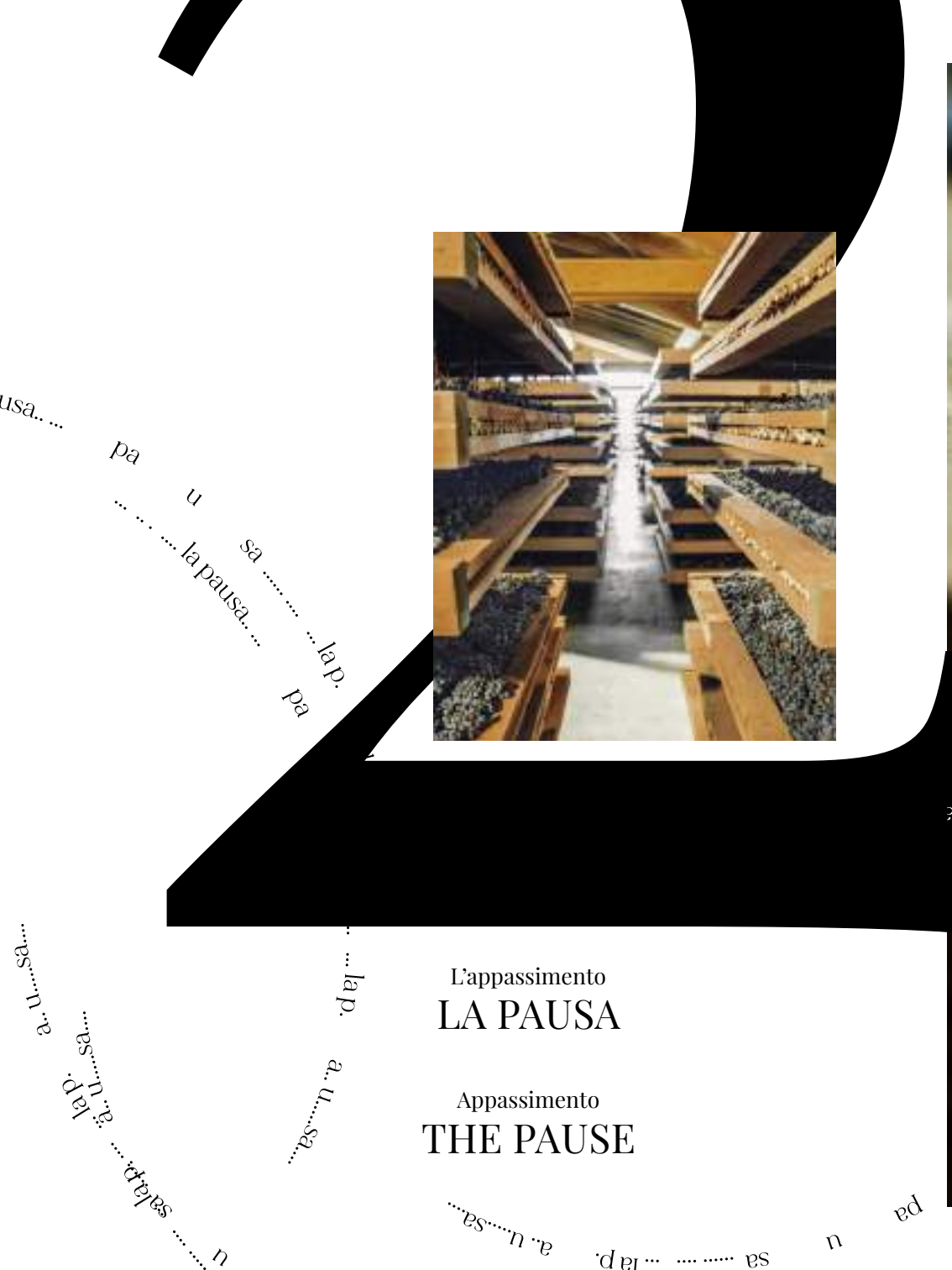


Vigneto La Groletta, Valpolicella Classica  
*La Groletta vineyard, Valpolicella Classica*



L'appassimento  
**LA PAUSA**

Appassimento  
**THE PAUSE**







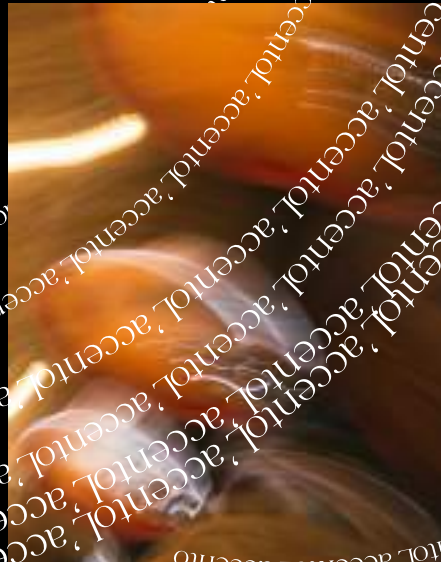


La vinificazione  
**LA COMPOSIZIONE**  
VINIFICATION – THE COMPOSITION

La costruzione del sublime è opera continua: in seguito alla cernita eseguita durante l'appassimento, l'andamento prosegue con una prima fase di pigiatura, seguita poi da una breve fase di criomacerazione e di fermentazione, quest'ultima avvenuta in tini di rovere, in un adagio di 40 giorni. L'interpretazione è merito del sensibile e costante Giancarlo Tommasi, virtuoso enologo e capace direttore della tenace orchestra, che scandisce il tempo di De Buris.

*Building something sublime is a continuous endeavor: following the careful selection carried out during the drying, the process continues with crushing and fermentation, which takes place slowly in oak vats over the course of 30 days. The resulting interpretation is the delicate and conscientious work of Giancarlo Tommasi, virtuoso oenologist and talented conductor of the steadfast orchestra that expresses the rhythm of De Buris.*





L'elevazione in botte  
**L'ACCENTO**

Oak casks ageing  
**THE ACCENT**



Per cinque lunghi anni il vino riposa silenziosamente in botti di rovere nella cantina di Villa De Buris, la più antica della Valpolicella Classica, dove viene lasciato alla propria intimità per maturare l'imprescindibile componente armonica. Sebbene questo lungo sospiro di stallo sospenda momentaneamente i battiti del ciclo, il suo rispetto è necessario per ottenere un risultato pienamente intonato.

*For five years, the wine rests silently in oak barrels in the ancient cellar of Villa De Buris, where it is left alone to mature and reach its essential harmony. Although this long sigh of stasis momentarily suspends the beats of the cycle, it must be respected to achieve a fully integrated intonation.*

# S

## L'imbottigliamento IL RITMO

Concitato e incalzante è il momento dell'imbottigliamento: la sua irreversibilità lo rende una coreografia di gestualità solenni, che definiscono la fine della fase del processo enologico e l'inizio dell'andamento di evoluzione e di sviluppo, periodo che si concluderà poi al momento del riecheggiante cincin brindisi. La cantina si trasforma così in una suggestiva coreografia, in cui il ritmo è il protagonista con i tintinnii ritmici delle bottiglie e i cadenzati passi dei macchinari che scandiscono una danza sincopata per vestire l'eccellenza.

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo Il ritmo

Il ritmo Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo Il ritmo

Il ritmo Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo Il ritmo

Il ritmo Il ritmo



Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

Il ritmo

## Bottling THE RHYTHM

*The moment of bottling is both exciting and nerve-wracking: its irreversibility makes it a choreography of gestures that are coveted and yet critical. Once in the bottle, it is impossible to erase the notes that have already been written: for this reason, the wine undergoes numerous checks before being poured, down to the last drop, into its container. The ideal wine cellar to hold this wine is secluded and cozy, where the temperature is a cool constant song that continues throughout the year.*

Il crescendo

Il crescendo

Il crescendo

Il crescendo

Il crescendo

Il crescendo

Il crescendo

Il crescendo

Il crescendo

Il crescendo

Il crescendo

L'affinamento in bottiglia  
**IL CRESCENDO**

Bottle refinement  
**THE CRESCENDO**



Il crescendo

Il crescendo

La scala si estende verso la sua ascesa e l'affinamento spartisce le note, sedimentando così l'armonia costruita nel tempo. Il luogo non è casuale, come nulla è nella ricerca della perfezione: è la fascinosa Villa De Buris a ospitare e ad accompagnare le 8.268 bottiglie e 150 magnum dell'annata 2010 nella completezza della propria evoluzione. Di epoca Romana, la Villa accoglie ambizione e qualità, custodendo tra le sue mura il prestigio di oltre duemila anni di storia e il luminoso avvenire della Valpolicella che sarà.

*At this moment our sequence builds towards its finale. The refinement period in the bottle evenly distributes the notes, allowing the harmony of the wine to build over time. The location is not random: nothing is, in the quest for perfection. The charming Villa De Buris hosts and watches over the 8,268 bottles and 150 magnum as they complete their evolution. Dating back to Roman times, the Villa is home to ambition and quality, preserving within its walls both the prestige of over two thousand years of history, and the bright future of Valpolicella.*

L'intonazione dell'intesa è essenziale: che si abbini per contrasto o per completezza, De Buris necessita di una compagnia che sia, sempre e comunque, all'altezza dell'esperienza. Universalmente abbinato ai frutti del bosco come selvaggina e tartufi, l'Amarone non disdegna complici creativi e inaspettati, come polpo e anguilla, che dal profondo delle loro acque sappiano ispirarlo e arricchirlo nella sua sofisticata originalità. Se il connubio con cioccolato e spezie risulta interessante, l'affinità con formaggi stagionati è legittima consonanza. La sua convivialità non esclude, però, momenti di stretta intimità: la sua innata rotondità e spiccata avvolgenza merita di essere gustata nell'abbandono dei sensi, in preziosi momenti di distesa meditazione.

L'abbinamento  
**L'ACCORDO**

ACCOMPANIMENT – HARMONY

*The fine tuning of pairing is essential: whether selected for contrast or for completeness, De Buris requires a companion that is always equal to the experience. Typically paired with game and elaborate dishes, Amarone is also suitable for creative and daring pairings that can inspire and enrich its sophisticated originality. If the marriage with chocolate and cocoa is interesting, the affinity with mature cheeses is a natural union. Its conviviality does not, however, exclude moments of intimacy: Amarone's innate roundness and beguiling nature deserve to be enjoyed simply for themselves, in precious moments of relaxed meditation.*



or do L'accordo l'acc  
l'acc o rdo L'accordo l'acc  
e c o rdo L'accordo l'acc  
o rdo L'accordo l'acc  
l'acc o rdo L'accordo l'acc  
o rdo L'accordo l'acc  
o rdo L'accordo l'acc  
L'accordo l'accordo  
o rdo L'accordo l'acc  
l'acc o rdo L'accordo l'acc  
L'accordo l'accordo  
L'accordo l'accordo  
l'acc o rdo L'acc  
o rdo L'acc  
L'accordo l'accordo  
l'acc o rdo c o rdo

Degustazione  
IL SOLO



Tasting  
THE SOLO

Aprendo gli occhi, un profondo sipario color rubino attrae l'attenzione.  
Dell'annata 2010 stupiscono gli ampi toni di di more,  
il caffè macinato e l'intensità del cioccolato  
sprigionati al naso,  
In un ancestrale arpeggio olfattivo che improvvisa nell'abbondanza.

L'entrata in scena,  
al palato, è pura vitalità,  
Il sorso,  
un coro spontaneo di vivace persuasione.

Una toccante serenata  
di tannini abbraccia il palato,  
In un caldo equilibrio di armonici contrasti.

Il talento di un'annata fresca,  
Rivela eleganza e verticalità,  
In uno specchio temporale che riflette le possibilità.

Scandito dalle stagioni,  
Il leggero equilibrio dato da acidità e mineralità  
non interrompe lo spettacolo, ma lo dilata,  
in una coda di note che si prolunga gioiosamente  
in una sequenza senza fine.

Il protagonista è lui:  
l'unico, il solo,  
DE BURIS  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO  
DOCG RISERVA 2010.

*Opening my eyes,  
a ruby-colored curtain attracts attention.*

*Broad tones of blackberries, ground coffee and the  
intensity of dark chocolate emanate from the nose.  
In a rich arpeggio, unexpectedly abundant.*

*The palate is pure vitality,  
The initial sip, a spontaneous chorus of lively persuasion.*

*A moving serenade of tannins envelops the palate  
in a warm balance of harmonious contrasts.*

*The fresh vintage is a gift,  
It provides elegance and verticality,  
A mirror reflecting potential.*

*Marked by the seasons,  
The delicate balance of acidity  
and minerality does not interrupt the show,  
but expands on it,  
in an improvisation that extends joyfully in an endless sequence.*

*The protagonist is the one, the only,  
DE BURIS 2010  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO  
DOCG RISERVA.*

La famiglia  
**TOMMASI**

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.

The Family  
**TOMMASI**

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.



La quarta generazione della Famiglia Tommasi  
*The fourth generation of the Tommasi Family*





# DE BURIS AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA 2010

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.

## UVE

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

## ANNATA 2010

Germogliamento 15 aprile  
Fioritura 10 giugno  
Allegagione 17 giugno  
Invaitura 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 De Buris 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 fruttai 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

8.268 bottiglie da 750 ml  
150 bottiglie magnum da 1.500 ml

Giancarlo Tommasi, Enologo

# DE BURIS AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA 2010

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.

## GRAPES

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

## THE 2010 VINTAGE

Bud-break 15th April  
Flowering 10th June  
Fruit set 17th June  
Véraison 12th August

The 2009/10 Winter was long and cold and vine life cycle was slightly delayed. The Spring, wet and with temperatures under seasonal averages, led to fairly lush blossoming and an abundant output of grapes, good in size yet sparser in bunches and therefore more suited to drying. The harvest began on September the 23rd, about 10 days later than usual.

The grapes destined for Amarone were harvested with the meticulous care required for optimal drying, which lasted about three months and ended on January the 10th. It was necessary to use the assistance of extra cooling fans to maintain the temperature and humidity levels ideal for grapes health.

The final result was excellent, with healthy grapes and a moisture loss of over 40%.

## THE VINEYARD

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

- Total area 10 hectares; selection of the grapes of the 1.9 hectares De Buris 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 23rd 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 15,93% vol.  
Residual Sugar 4,19 g/l  
Total Acidity 6,15 g/l  
Dry Extract 41,00 g/l

## TASTING NOTES

In perfect balance between power and grace, aromas of herbs from the undergrowth herald this dense and full-bodied red, along with details of blackberries, ground coffee and hints of dark chocolate and pink peppercorn.

On the palate, it immediately shows its firm but well integrated velvety tannins, balanced by a vibrant acidity and savory mineral notes. The rich liquorice aftertaste is persistent, followed by a lingering mocha finish.

## NUMBER OF BOTTLES

8.268 bottles of 750 ml

150 bottles magnum of 1.500 ml

Giancarlo Tommasi, Oenologist



DE·BVRIS  
MMX

Credits:

Direttore Artistico DIEGO SOPRANA

Copy INES BOSCAINI

Fotografia SOFIA LONARDI, RICCARDO RIZZETTO

Studio di registrazione TVCULTURE | WE DESIGN SOUND

Traduzioni REBECCA LAWRENCE, SUSAN HEDBLAD



CAMPAIGN 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