

DE BURIS AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA 2011



UVE

Corvina 65%, Corvinone 24%
Rondinella 5%, Oseleta 6%

ANNATA 2011

Germogliamento 3 aprile
Fioritura 15 maggio
Allegagione 25 maggio
Invaiatura 20 luglio

L'annata 2011 è stata caratterizzata da un inverno molto piovoso, con temperature generalmente in linea con le medie stagionali del periodo; tutti fattori che hanno contribuito ad un germogliamento anticipato. La primavera secca è proseguita con temperature sempre al di sopra delle medie stagionali, ed ha contribuito ad una fioritura anticipata. I mesi estivi di Giugno e Luglio sono stati caratterizzati da una piovosità elevata, utile per lo sviluppo ottimale dei grappoli; seguiti da un Agosto avaro di pioggia con temperature elevate. Tutte condizioni climatiche che hanno mantenuto l'anticipo vegetativo di inizio stagione ed hanno garantito un ottimo stato sanitario e qualitativo delle uve.

La vendemmia è iniziata in anticipo, proseguendo con la quasi totale assenza di precipitazioni ed elevate escursioni termiche, condizioni necessarie per una ottimale maturazione.

Il 2011 è ricordato come una delle annate contrassegnate dall'anticipo vegetativo più importante degli ultimi anni e un'eccellente qualità.

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 5 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 15,95%

Zuccheri residui 5,50 g/l

Acidità Totale 6,15 g/l

Estratto Secco 39,71 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'annata 2011 esprime forte personalità. Complesso, bilanciato e armonico, di straordinaria longevità.

Colore rosso intenso, con sfumature granato. Spiccano al naso le note tipiche di prugna, amarena e mandorla amara, sfumature di tabacco, liquirizia, cacao e spezie. Al palato è caldo e potente, armonico equilibrio e chiusura lunga, raffinata e pregevole.

Eleganza, morbidezza e avvolgenza sono portate ad un livello altissimo per garantire un sorso indelebile e indimenticabile che tocca le corde più profonde dell'anima.

NUMERO DI BOTTIGLIE

8.400 bottiglie 0,75 L.

107 bottiglie 1,5 L.

Giancarlo Tommasi, Enologo