

# DE BURIS VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2017



## UVE

Corvina 65%, Corvinone 15%  
Rondinella 15%, Oseleta 5%

## ANNATA 2017

Germogliamento 6 aprile  
Fioritura 25 maggio  
Allegagione 29 maggio  
Invaiaatura 3 agosto

L'andamento climatico anomalo ha visto un inverno asciutto e rigido, con poche precipitazioni solo a febbraio. In primavera, si sono registrate delle temperature inferiori alla media e la produzione, soprattutto di collina, ha subito una decrescita. Grazie agli sbalzi termici della seconda decade di agosto e alle piogge di settembre, le uve sono giunte in cantina perfettamente mature. Abbiamo selezionato con cura in pianta e atteso qualche giorno in più per vendemmiare così da avere uve per un vino di alto profilo.

## VIGNETO

La Groletta, comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella

- Estensione totale 10 ettari
- 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

## OPERAZIONI IN VIGNA

Concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione e diradamento dei grappoli.

Vendemmia manuale a partire dal 4 settembre, con selezione dei migliori grappoli.

## VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO

Fermentazione da uva fresca nel mese di settembre/ottobre a temperature controllate. Affinamento per almeno 3 anni in botti grandi di rovere di Slavonia da 30hl nell'antica cantina di Villa De Buris e 2 anni in acciaio, riposo in bottiglia a seguire.

## NOTE TECNICHE

Alcohol 14,47%  
Zuccheri residui 3,81 g/l  
Acidità Totale 5,62 g/l  
Estratto Secco 30,80 g/l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Unico, sincero e genuino, ma straordinario come la natura.

Colore rosso rubino intenso, al naso presenta classiche note di ciliegia matura, marasca e prugne. In bocca è morbido e avvolgente, con una piacevole sapidità e note di frutta matura e spezie. La fresca leggerezza racchiude un'anima complessa, frutto di rigore, tenacia e disciplina in cantina.

Servono tempo e delicatezza di palato per scoprirlo e assaporarne tutte le armoniose sfumature.

## NUMERO DI BOTTIGLIE

8.650 bottiglie 0,75 L.

Giancarlo Tommasi, Enologo