

RADICI

['radiʃi]



DE·BVRIS

TOMMASI · FAMILY · ESTATES

La Famiglia
TOMMASI

Tommasi rappresenta la storia dell'Amarone, della Valpolicella e non solo.

Con 10 tenute vitivinicole in 8 regioni d'Italia, Tommasi Family Estates ha l'obiettivo di creare grandi vini valorizzando territori vocati all'eccellenza.

Quattro generazioni di pionieri e visionari, attenti al valore della qualità, rispettosi della tradizione e aperti alla moderna sperimentazione.

Il progetto De Buris rientra in questa filosofia: un vino, un luogo e un patrimonio per celebrare il Territorio e il Tempo.

Tommasi represents the history of Amarone, Valpolicella and more.

With 10 wine estates in 8 Italian regions, Tommasi is producing great wines in both well-established and up-and-coming wine appellations.

Four generations of pioneers and visionaries, remain attentive to quality, respecting tradition whilst remaining open to modern experimentation.

De Buris shares this vision: a wine, a location and a heritage celebrating Territory and Time.

RADICI

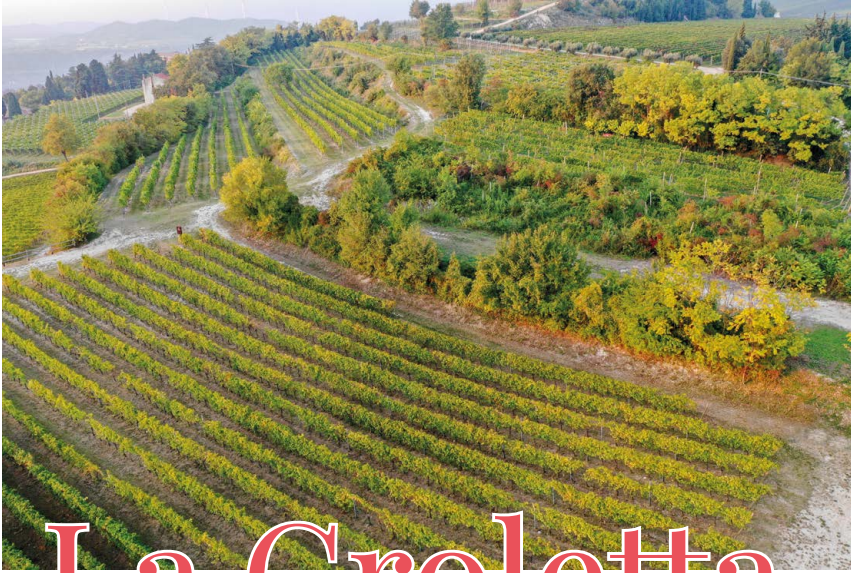
[Radici]

De Buris è il lusso del tempo: un progetto enologico della Famiglia Tommasi, che nel rispetto della tradizione, ha creato un Amarone Riserva e un Valpolicella Classico Superiore che sono la più contemporanea interpretazione del territorio che rappresentano.

L'obiettivo si eleva e si completa con ricerche ed analisi geologiche e storiche approfondite per meglio definire le radici del progetto stesso, individuando il "battito" della vigna che ci riporta, come un prezioso e longevo testimone, alle origini del progetto, della storia di un luogo e di una famiglia.

De Buris represents the luxury of time: a winemaking project by the Tommasi Family, which, in respect of tradition, has crafted an Amarone Riserva and a Valpolicella Classico Superiore that embody the most contemporary interpretation of the territory they represent.

The objective is elevated and completed through in-depth geological and historical research and analysis to better define the roots of the project itself, identifying the "heartbeat" of the vineyard that takes us back, like a precious and enduring witness, to the origins of the project, the history of a place, and a family.



La Groletta

Le "radici" geologiche di questo terreno raccontano una storia complessa e diversificata che inizia 170 milioni di anni fa: una "danza" di movimenti tettonici che custodiscono e testimoniamo gli ambienti marini che si sono succeduti e la formazione di questo particolare sottosuolo strettamente connesso con l'innalzamento della Catena Alpina e dei Monti Lessini, ma anche con la storia del Fiume e del ghiacciaio dell'Adige.

Sulle due formazioni rocciose principali della Maiolica e del Rosso Ammonitico, si appoggia un suolo che vede al suo interno anche la presenza di argilla, limo, sabbie e ghiaie, ricco di carbonati e di potassio, ideali per conferire al vino colori compatti, profumi intensi, vibrante acidità, qualità fine e longevità.

The geological "roots" of this terrain tell a complex and diversified story that begins 170 million years ago: a "dance" of tectonic movements that safeguard and bear witness to the successive marine environments and the formation of this particular subsurface closely linked with the rise of the Alpine Chain and the Lessini Mountains, but also with the history of the Adige River and glacier.

Upon the two main rock formations of Maiolica and Rosso Ammonitico, lies a soil that also contains clay, silt, sand, and gravel, rich in carbonates and potassium, ideal for imparting to the wine compact colors, intense aromas, vibrant acidity, fine quality, and longevity.





La Villa trova le sue origini in un insediamento signorile medioevale (corte turrata - XIII sec), diviene poi una Domus Scaligera (XIV sec.) che nel Cinquecento assume la funzione di casa dominicale, rappresentando tutt'ora in Valpolicella l'esempio più rilevante di Palazzo urbano con portico terreno.

In questi secoli la Villa e chi la viveva, hanno assistito ad un lento e continuo progresso agricolo, vinicolo, commerciale e artigianale; le giornate erano scandite dai rintocchi delle campane e le attività agricole erano legate alle feste ed alle date dei Santi.

L'agricoltura produceva cereali, foraggi, legumi, frutta e uva di qualità.

La Villa

The Villa traces its origins back to a medieval aristocratic settlement (a turreted courtyard - 13th century), later becoming a Scaligeri residence (14th century) that in the sixteenth century assumed the function of a manor house, still representing today in Valpolicella the most significant example of an urban palace with a ground-floor portico.

Throughout these centuries, the Villa and its inhabitants witnessed a slow and continuous agricultural, winemaking, commercial, and artisanal progress; the days were marked by the tolling of bells, and agricultural activities were linked to festivals and the dates of Saints.

Agriculture yielded cereals, fodder, legumes, fruits, and quality grapes.



Battito della Terra

Heartbeat of the Earth



DE BURIS VALPOLICELLA Classico Superiore doc, 2017



RADICI

[radici]

UVE

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

VINIFICAZIONE E 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, 2 anni in acciaio e riposo in bottiglia a seguire.

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.

GRAPES

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

VINIFICATION AND MATURATION

Temperature controlled fermentation of the grapes during the months of September/October. Maturation for 3 years in 30 hl large Slavonian oak barrels, 2 years in stainless steel tanks, then bottle refinement.

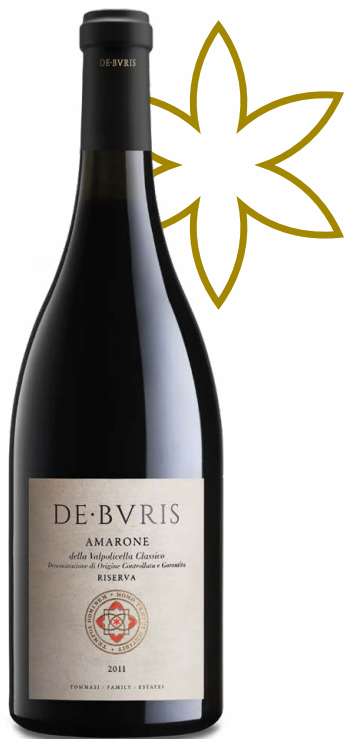
TASTING NOTES

Unique, genuine and gentle, however extraordinary like nature. It shows a intense red ruby color, on the nose it presents classic notes of ripe maraschino cherry and dark plum aromas. It is subtle and smooth underlined by a pleasant sapidity and hints of ripe dark berry fruit and cinnamon on the palate.

It's freshness and complexity, encloses an extremely vibrant soul that develops further more in the cellar through the years. It requires time and a prestigious taste in order to discover its sought after harmonic nuances.

Lusso del Tempo

Luxury of the Time



DE BURIS AMARONE della Valpolicella Classico docg Riserva, 2011



RADICI

[radici]

UVE

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

VENDEMMIA E APPASSIMENTO

Selezione manuale dei migliori grappoli deposti singolarmente su graticci di bambù per l'appassimento. Le uve sono state lasciate essiccare per 110 giorni nel fruttajo dedicato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è avvenuta lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. 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 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.

GRAPES

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

HARVEST AND GRAPE DRYING

Manual selection of the finest bunches laid one by one on bamboo mats for drying. The grapes were left to wither for 110 days in our special drying loft.

VINIFICATION AND MATURATION

A slow fermentation then took place for 30 days in oak vats, using exclusively indigenous yeasts. 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.

TASTING NOTES

The 2011 vintage expresses a strong personality. Complex, balanced and harmonious, of extraordinary longevity.

Intense ruby red color, with garnet shades. The typical notes of plum, black cherry and bitter almond stand out on the nose along with nuances of tobacco, licorice, cocoa and spices. On the palate it is warm and powerful, it has a harmonious balance and a long, refined and exquisite finish. Elegance, softness and enveloping are brought to a very high level to guarantee an indelible and unforgettable sip that touches the deepest strings of the soul.



DE·BVRIS



deburis.it
@de.buris

TOMMASI · FAMILY · ESTATES