

DE BURIS VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2019



UVE

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

ANNATA 2019

Germogliamento 14 aprile
Fioritura 4 giugno
Allegagione 9 giugno
Invaiaatura 22 agosto

L'annata 2019 è stata caratterizzata da una primavera calda contraddistinta da un Marzo con temperature sopra la norma.

Maggio piovoso ha portato un piccolo ritardo di 15 giorni nella fioritura. Giugno e Luglio, sono stati invece molto caldi e con una notevole assenza di piogge. A Luglio, una particolare ondata di calore ha portato con sé ben 5 giorni consecutivi con temperature sopra i 35°C, bilanciati però dalle forti escursioni termiche che caratterizzano i vigneti situati in collina; per ancora una volta si rivela strategica la scelta di coltivare la vite in alta collina.

Nelle prime settimane di settembre visto l'abbassamento delle temperature giornaliere rispetto al mese di agosto, c'è stata un'intensa sintesi aromatica e scarso consumo di acido malico; condizioni che hanno permesso di ottenere vini dai sentori fragranti e delicati. Vendemmia da metà settembre con 10 giorni di posticipo.

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 16 settembre con selezione manuale dei 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 13,97%
Zuccheri residui 3,44 g/l
Acidità Totale 5,91 g/l
Estratto Secco 31,12 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, al naso si apre con note di ciliegia matura, marasca e prugna, che si intrecciano ad una sfumatura pepata. Gli aromi terziari emergono con discrezione, donando al bouquet una profondità e una complessità raffinata. Al palato, si presenta con una struttura verticale che evidenzia una vivace acidità, sapidità e trama tannica. L'insieme risulta armonioso e bilanciato, con una lunga persistenza che esalta la sua eleganza e complessità, mantenendo un carattere distintivo e incisivo, frutto di rigore e tenacia in cantina.

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

NUMERO DI BOTTIGLIE

6.906 bottiglie 0,75 L.

Giancarlo Tommasi, Enologo