

DE BURIS AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA 2013



UVE

Corvina 60%
Corvinone 20%
Rondinella 12%
Oseleta 8%

ANNATA 2013

Germogliamento: 15-20 aprile
Fioritura: 15-25 maggio
Allegagione: 25 maggio - 5 giugno
Invaiaura: 25-30 luglio

L'annata 2013 è iniziata con una primavera lenta e fresca, caratterizzata da piogge che hanno ritardato il risveglio delle viti e messo alla prova i vigneti. Nelle colline occidentali, e in particolare nello storico vigneto La Groletta, le brezze costanti hanno protetto le viti e salvaguardato la loro salute. L'estate ha portato un equilibrio perfetto, con giornate calde e luminose e notti fresche che hanno modellato le uve con intensità e finezza aromatica. La vendemmia, iniziata ai primi di settembre, ha consegnato grappoli meno numerosi ma di straordinaria concentrazione, dando vita a un vino di rara armonia e profondità.

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 dai primi giorni di settembre.

Questi sono stati posti in cassette da 7 kg e successivamente adagiati uno ad uno su graticci di bambù per l'appassimento.

Le uve sono state lasciate appassire per circa 110 giorni nel fruttuato, dove il sistema di ventilazione garantisce un flusso d'aria costante e un basso livello di umidità.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO

Dopo l'attenta selezione in vigneto e al termine dell'appassimento, le uve sono state pigiate nel mese di gennaio. Una breve criomacerazione di circa 10 giorni ha esaltato la concentrazione e la freschezza caratteristiche della vendemmia 2013. La fermentazione è proseguita lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni, al fine di preservare l'integrità dell'annata. La fermentazione malolattica si è svolta durante il primo anno di affinamento in botti di rovere di Slavonia.

Il vino ha poi proseguito la sua maturazione per 5 anni in botti da 15-30 hl nelle antiche cantine di Villa De Buris, completando quindi il suo affinamento con un lungo periodo in bottiglia.

NOTE TECNICHE

Alcohol 15,5%
Zuccheri residui 3,9 g/l
Acidità Totale 6,13 g/l
pH: 3,54
Estratto Secco 37,35 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'annata 2013 rivela l'anima raffinata del De Buris Amarone, plasmata dall'equilibrio e dalla freschezza della stagione. Al naso si apre con la ricchezza classica dell'Amarone: ciliegia matura, prugna nera e fico secco, elegantemente intrecciati a note speziate, di liquirizia, tabacco e un delicato accenno balsamico. Al palato offre profondità e concentrazione, sostenute da una vibrante acidità e da tannini fini che ne esaltano la precisione. La struttura è armoniosa ed equilibrata, con un finale lungo e persistente che esprime eleganza e longevità. Rispetto alle annate più calde e opulente, la 2013 brilla per finezza e tensione, autentica espressione del terroir della Valpolicella Classica occidentale e promessa di un potenziale di invecchiamento straordinario.

NUMERO DI BOTTIGLIE

8.410 bottiglie. 105 Magnum.

Giancarlo Tommasi, Enologo