

De Buris Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg in Giftbox

De wijn is perfect in balans tussen kracht en elegantie. Kruidige aroma's van kreupelhout kondigen een dichte en volle rode wijn aan, samen met mooie aroma's van bramen, gemalen koffie, tonen van donkere chocolade en roze peper. In de mond toont hij meteen zijn stevige, maar goed geïntegreerde smaak met fluweelzachte tannines die in evenwicht worden gehouden door een levendige zuurgraad en hartige minerale tonen. De rijke nasmaak van zoethout is aanhoudend, gevolgd door een aroma van mokka in de afdronk.

Artikelnummer:	08525640
Land:	Italie
Oogstjaar:	2011
Streek:	Veneto
Appellatie:	Valpolicella Classico
Serveer Temperatuur:	18 - 20
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Smaak:	Fruitig, Soepel, Elegant, Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	De Buris
Geschenkverpakking:	Ja
Flesafsluiting:	Kurk

De Buris is het exclusieve project van topklasse gelanceerd door de Tommasi familie in oktober 2018. Met dit project stuurt Tommasi op de productie van absolute top Amarone-wijnen van ongeëvenaarde klasse.

De druiven voor deze exclusieve wijn zijn afkomstig van de 'La Groletta-wijngaard', gelegen op een hoogte van 250 meter met prachtig uitzicht over het Gardameer en beschut door het Lessin-gebergte. Dit samen maakt een prachtige locatie met een perfect microklimaat. Maar een klein gedeelte (1,9 hectare) van deze 10 hectare grote wijngaard wordt toegewijd aan de productie van deze exclusieve wijn. De opbrengst is 6.000 kg druiven per hectare met een oogst van 40% in wijn na het droogproces.

De Buris Amarone Riserva 2010 is een blend van Corvina, Corvinone, Oseleta en Rondinella. De druiven worden zorgvuldig met de hand geoogst in september. Vervolgens worden de mooiste druiventrossen in kratten van 7kg per stuk geplaatst en vervolgens één voor één op bamboematten gelegd om te drogen. Gedurende 110 dagen konden de druiven drogen in de speciale droogzolder, waar het ventilatiesysteem zorgt voor een constante luchtstroom en een lage luchtvochtigheid. Het eindresultaat was uitstekend, met gezonde druiven en een vochtgehalte verlies van meer dan 40%. Na een nieuwe selectie aan het einde van de droogfase, worden de druiven in januari geperst, gevolgd door een korte cryomacering van ongeveer 10 dagen. Daarna vond de gisting plaatst gedurende 30 dagen in eikenhouten vaten, waarbij uitsluitend inheemse gisten werden gebruikt. Vervolgens vindt de malolactische vergisting plaats tijdens rijping in Slavonische eikenhouten vaten. De wijn rijpt vervolgens 5 jaar in vaten van 15-30hl in de oude kelder van Villa De Buris, waar de wijn ook nog flesrijping ondergaat.

De wijn is perfect in balans tussen kracht en elegantie. Kruidige aroma's van kreupelhout kondigen een dichte en volle rode wijn aan, samen met mooie aroma's van bramen, gemalen koffie, tonen van donkere chocolade en roze peper. In de mond toont hij meteen zijn stevige, maar goed geïntegreerde smaak met fluweelzachte tannines die in evenwicht worden gehouden door een levendige zuurgraad en hartige minerale tonen. De rijke nasmaak van

zoethout is aanhoudend, gevolgd door een aroma van mokka in de afdronk.

Met iedere slok presenteert De Buris een intens en perfect uitgebalanceerd bouquet dat zich blijft ontwikkelen. In totaal zijn er 8268 flessen van deze prachtige vintage geproduceerd.