

## VINO, TOMMASI LANCIA IL LUXURY BRAND DE BURIS

12 Ottobre 2018

di Redazione



VERONA – La storica famiglia Tommasi inaugura una nuova era. Nasce il brand De Buris. In primis un nuovo grande Amarone Classico Riserva 2008, che mira a posizionarsi nel settore luxury con una promessa: far vivere un tempo di valore ma non solo.

De Buris – informa una nota – è anche un progetto di recupero e valorizzazione che porta a compimento un percorso di crescita avviato vent'anni fa dalla famiglia che ha fatto la storia dell'Amarone e della Valpolicella e che oggi, con la quarta generazione, finalmente si realizza.

Una novità presentata venerdì 12 ottobre con un evento unico nella cornice scenografica di

Villa De Buris, maison del nuovo marchio, la più antica villa veneta della Valpolicella che racchiude in sé duemila anni di storia del territorio.

Per interpretare l'essenza di De Buris, la famiglia Tommasi ha scelto tre illustri rappresentanti dell'alta cucina in Italia e nel mondo, gli chef stellati Moreno Cedroni, Pino Cuttaia e Giancarlo Perbellini, autori, insieme al chocolate designer Davide Comaschi, di un menù a otto mani creato ad hoc per oltre 250 ospiti internazionali.

Tecnica, passione, intuito e tempo. Dieci anni di pazienza e dedizione. Prodotto in un numero limitato di bottiglie, De Buris Amarone Riserva 2008 nasce dall'esperienza di un'azienda con 116 anni di storia e dalla sapienza tecnica dell'enologo Giancarlo Tommasi, artigiano contemporaneo.

Un classico, perché realizzato secondo il rigore che il metodo storicamente impone; del futuro, proprio per il suo classicismo senza tempo. Il risultato è un vino austero, potente, raffinato e seducente. Un'icona di stile e di eleganza.

De Buris è un sogno che ha radici lontane, quando vent'anni fa la famiglia Tommasi acquistò le vigne de La Groletta, riconosciuto territorio vocato di produzione dell'Amarone e cru simbolo della Valpolicella Classica.

Dieci ettari di vigneto di cui 1,9 dedicati esclusivamente a De Buris per catturare l'essenza del terroir; collocati nella porzione più alta e caratterizzati dalla particolare composizione argillosa del terreno ed un'esposizione a sud ovest, che gode del clima mite del Lago di Garda.

Una materia prima di altissima qualità, ulteriormente esaltata dall'assemblaggio delle uve autoctone, che contraddistingue l'annata, composto per il 62% di Corvina, 25% di Corvinone, 5% di Rondinella e per l' 8% di Oseleta.

Un vino nato per nobilitare e omaggiare questa terra e la sua denominazione più prestigiosa e rappresentativa: l'Amarone.

A testimonianza delle qualità di questo grande vino, i primi ambiti riconoscimenti già assegnati in anteprima a De Buris: Tre Bicchieri del Gambero Rosso, Cinque Grappoli della guida *Bibenda*, Quattro Viti della guida *Ais Vitae*, il Faccino della guida *Doctor Wine* e il Platinum Award del Merano Wine Festival.