



# DE·BURIS



*„Der Beginn einer Renaissance für den Amarone.“*

## **De Buris**

Die Familie Tommasi leitet mit der Einführung der Marke De Buris eine neue Ära ein. Dies ist vor allem ein großartiger neuer Amarone Classico Riserva, der sich in der Luxusbranche positionieren will, unter anderem mit dem Versprechen, die tiefgreifenden historischen Wurzeln der Tommasis zu reflektieren. De Buris ist auch ein Projekt, bei dem ein Grundstück saniert und restauriert wurde. Es ist der Höhepunkt eines 20-jährigen stetigen Wachstums der Familie, das ein wesentlicher Bestandteil der Geschichte von Amarone und der Region Valpolicella ist. Heute, in der vierten Generation, kommt dieses Projekt zum Abschluss. Die Marke wurde am 12. Oktober 2018 im Rahmen einer einzigartigen Veranstaltung in der herrlichen Umgebung der Villa De Buris vorgestellt, in der die neue Marke und die älteste Villa in der Valpolicella-Zone beheimatet sind, die zweitausend Jahre Geschichte der Region umfasst. Geschicklichkeit, Leidenschaft, Weitsicht und der Lauf der Zeit; zehn Jahre Geduld und Engagement. Der De Buris Amarone della Valpolicella Classico-Riserva wird in einer stark limitierten Flaschenanzahl produziert und basiert auf der Erfahrung eines Unternehmens mit 116-jähriger Geschichte und dem technischen Know-how des Önologen Giancarlo Tommasi, eines zeitgenössischen Winzers. De Buris ist ein Traum, dessen Wurzeln lange zurückreichen. Als die Familie Tommasi vor mehr als zwanzig Jahren das Weingut La Groletta kaufte, das als ideal für die Herstellung von Amarone und eines der klassischen Crus der Valpolicella-Classica-Zone gilt, nahm er seinen Anfang. Hier gibt es zehn Hektar Rebfläche, von denen 1,9 ausschließlich De Buris

gewidmet sind, um die Essenz dieses unverwechselbaren Terroirs einzufangen.

**Weingut:**

De Buris

**Inhaber:**

Familie Tommasi

**Gründungsjahr:**

**Herkunft:**

Venetien - Valpolicella

**Kellermeister/Önologe:**

Giancarlo Tommasi

**Rebfläche in Hektar:**

1,9

**Flaschenproduktion jährlich:**

**Zertifizierung:**

**Rebsortenspiegel:**

Corvina, Corvinone, Rondinella,  
Oseleta

**Terroir:**

**Besonderheiten:**

**Webseite:**

<http://www.deburis.it/>

**Facebook:**