

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Prosecco DOC Treviso Brut, Marsuret



Marsurets fortrinlige Prosecco Treviso DOC fra det kuperede område Colli Trevigiani tæt på kerne-området Valdobbiadene.

Marsuret – det lokale kælenavn for familien Marsura – har en lang tradition for at dyrke vin i Valdobbiadene's skønne bakker. Huset blev grundlagt i 1936 af Agostino Marsura og det er i dag sønnerne Giovanni, Valter og Ermes der fører stafetten videre med stor entusiasme og dygtighed. Huset er et såkaldt *azienda agricola*, dvs. at Marsuret dyrker og vinificerer egne druer. Marsuret ejer 40 ha jord i det absolut bedste område af Valdobbiadene DOCG i områderne Cartizze, Col San Martino, Guia, Premaor, Rolle, Zuel og Le Serre. De unikke placeringer, mikroklimaer og jordbundsprofiler af hver mark, bidrager til vine af meget høj kvalitet. Dufter, aromaer og bouquet'er bærer således vidnesbyrd om de forskellige udtryk, som hver enkelt mark bidrager med. Herudover ejer man 15 ha jord i Prosecco DOC Treviso, meget tæt op af kerneområdet Valdobbiadene. I dag producerer Marsuret årligt tæt på 700.000 flasker. Der håndhøstes typisk i midten af september og en måned frem. Der lægges et stort arbejde i markpleje, høst og drueselektion. Hos Marsuret er der ingen smuttere. Alle vine er bare gode, og familien Marsura har gennem alle årene formået at fastholde fokus på kvalitet. Man vinificerer hvert område for sig, og først efter denne første gæring laver man det samlede blend for hver enkelt vin. Andengæringen foretages løbende hen over året for altid at levere et så frisk produkt som muligt. Ermes Marsuret har desuden bidraget til omfattende ændringer med bl.a. nye produktionsteknikker. Eksempelvis køler Marsuret i dag druerne ned før presning med det resultat, at der svovles mindre.

Prosecco DOC Treviso Brut er charmerende og umiddelbar vin, der på bedste vis repræsenterer det, som Prosecco bør udtrykke. Masser af frisk pære og æble i duft og smag samt en herlig fed og tæt mousse. Druerne kommer fra det lidt større område DOC Treviso som især i det kuperede terræn op mod Valdobbiadene er kendt for at levere solide kvaliteter. Og det er netop hvad denne Prosecco gør. Med en restsukker på 12 g/l ligger Marsuret Prosecco DOC Treviso i den mindst tørre ende af skalaen inden for kategorien brut, der efter lovgivning må variere mellem 0 og 12 gram restsukker. Noget der klæder vintypen rigtigt godt efter vores mening.

LOKALITET

Treviso DOC, Colli trevigiani

TYPE

Mousserende vin

DRUER

100% Glera (tidl. Prosecco)

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionel

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Druernes presses let til max 70% udnyttelse. Druer fra forskellige marker vinificeres hver for sig og blendes først efterfølgende. 2. gæring foregår i lukkede tanke (charmat-metode).

OPLEVElsen

Lys strågul farve med en tæt skum/mousse. Indbydende næse med friske frugtnoter. Let sødme i første indtryk. Afslutter tørt med ren og fin eftersmag. Dejligt umiddelbar og lige til at gå til.

ASSOCIATIONER

- Pære
- Æble
- Hvid blomst

SERVERING

- Ideel som aperitif
- Lette forretter
- Diverse skaldyr
- Fiskeretter

Serveringstemperatur: 8-10° C.

POTENTIALE

Nydes for sin umiddelbare frugtighed og er ikke egnet til længere lagring.

www.marsuret.it

adriatvinimport.dk

