

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Cuvée Brut 36, Marsuret



Cuvée Brut 36 er ideel til aperitif. Alternativt vil den være et perfekt match til retter med skaldyr. Fremstillet på Glera (tidl. kaldet Prosecco) samt en lille smule Chardonnay.

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. Dufte, 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 drueselection. 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.

Cuvée Brut 36 er perfekt som aperitif en varm sommerdag. Samtidig holder vinen 12 gram restukker per liter, hvilket også gør Cuvée Brut 36 særligt velegnet til eksempelvis retter med skaldyr. På trods af at Cuvée Brut 36 mestendels af fremstillet på Glera må den grundet sit tilskud af Chardonnay ikke kalde sig Prosecco. Ikke desto mindre minder den i sit udtryk utroligt meget om Prosecco, og kan snildt anvendes som et prisstærkt alternativ. Duft er ligesom for gode Prosecco'er domineret af friske pærer og æbler. Boblen er cremet, tæt og vedholdende. Cuvée Brut 36 afslutter behageligt med en tiltalende frisk syre. Alt i alt en herlig vin med bred appeal og anvendelighed.

LOKALITET

Colli trevigiani

TYPE

Mousserende vin

DRUER

Glera (tidl. Prosecco) og Chardonnay

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionel

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Druernes presses let. 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 og cremet mousse. Indbydende og givende bouquet med friske frugtnoter. Let sødme fuld i første strejf. Afslutter tørt med ren og fin eftersmag. Dejligt umiddelbar og lige til at gå til.

ASSOCIATIONER

- Æble
- Frisk pære
- Hvid blomst

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 8-9° C.

POTENTIALE

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

www.marsuret.it

adriatvinimport.dk

