

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Prosecco di Valdobbiadene Sup. DOCG Brut San Boldo, Marsuret



San Boldo-navnet refererer til det bjergpas der ligger over markerne og sender kølig luft ned over stokkene. Det giver friskhed og god syre. Prøv den alene som en dejlig aperitif f.eks. Spritz, eller til skaldyr.

Marsuret – det lokale kælenavn for familien Marsura – har en lang tradition for at dyrke vin i Valdobbiadene 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 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.

Prosecco Superiore San Boldo fra Marsuret er baseret på druer dyrket i kerneområdet Valdobbiadene. I dette bakkede terræn opnås fine og fyldige vine med et distinkt og druetyrisk udtryk. Kommer man i nærheden af Valdobbiadene, bør man ikke snyde sig selv for et besøg i et af Italiens smukkeste og mest grønne vinområder. San Boldo bevarer et restsukker-niveau på 11 g/liter og besidder dermed en uimodståelig let sødme der klæder vinstilen rigtigt godt. Umiddelbart synes vi, at forholdet mellem pris og kvalitet er ekstra godt netop på Prosecco San Boldo. Samtidig afspejler vinen essensen af det bedste fra området. Prøv den – du vil ikke blive skuffet.

### LOKALITET

Valdobbiadene

### TYPE

Mousserende vin

### DRUER

100% Glera (tidl. Prosecco)

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Konventionel

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Druernes undergår et "soft press" med et maksimalt udbytte på 70%. 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 fed mousse. Særlig åben næse med en variation af friske frugtnoter. Charmerende let sødme med et let bittert strejf i afslutningen. Dejligt umiddelbar med fin og ren eftersmag.

### ASSOCIATIONER

- Hvid blomst
- Moden pære
- Æble

### SERVERING

- Alene som god aperitif
- Især god til skaldyr
- Diverse fiskeretter
- Snacks/Antipasti

Serveringstemperatur: 8-9° C.

### POTENTIALE

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

adriatvinimport.dk

