

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Prosecco di Valdobbiadene Sup. DOCG Rive di Guia Brut, Marsuret



Rive di Guia er en af topvinene fra Marsuret. Absolut den mest komplekse og dybeste Prosecco i vores sortiment. Den holder kun 4 gram restsukker pr. liter og er dermed den tørreste af de vine, som vi fører fra Marsuret.

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.

Rive di Guia er den mest komplekse og rige Prosecco i vores sortiment. Druerne kommer fra området Guia i Valdobbiadene, som går for at være blandt de allerbedste lokaliteter. Vinen holder kun 4 gram restsukker pr. liter og er derfor i den mest tørre ende af Brutskalaen – faktisk en Extra Brut. Som oftest er Prosecco kendt som Italiens uprætentiøse aperitif, men i denne udgave forstår man straks, at Prosecco kan mere end det. Hvor man i de billigere udgaver finder de mere simple karaktertræk, er Rive di Guia sammensat af flere lag, hvor man tydeligt fornemmer, at der er blevet kælet for detaljen. Den tørre stil gør også vinen bredere anvendelig gastronomisk set.

### LOKALITET

Valdobbiadene, Guia

### 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 givende bouquet med et væld af friske frugtnoter. Tør - med et for druen karakteristisk let bittert strejf i afslutningen. Dejligt umiddelbar og lige til at gå til.

### ASSOCIATIONER

- Frisk æble
- Moden pære
- Hvide blomster

### SERVERING

- Alene som god aperitif
- Snacks/Antipasti
- Diverse fiskeretter
- Salater

Serveringstemperatur: 8-9° C.

### POTENTIALE

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

adriatvinimport.dk

