

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Prosecco Rosé Millesimato Brut DOC Marsuret



Herlig frisk og frugtig Rosé. De 10% Pinot Nero tilføjer vinen et sart lys rosa farve i retning af pink.

Livlig og fintperlet mousse med gos syre. Tør.

adriatvinimport.dk



Marsuret er kendt for sin kvalitetsproduktion af Prosecco og blev grundlagt i 1936 af Agostino Marsura, og *Marsuret* er det historiske kælenavn for familien. Vinbruget ligger i kommunen Valdobbiadene i Veneto i den nordøstlige del af Italien, nedenfor de dolomitiske alper. Det kølige klima i området med de mange pittoreske og grønklædte bakker giver særligt fordelagtige betingelser for dyrkningen af druesorten Glera, der tidligere også var kendt som Prosecco. Prosecco er også navnet på et vinområde, der ligger ca. 150 km vest for landsbyen af samme navn, og på en række vintyper, hvoraf de mousserende vine er de mest kendte, og her skal Glera indgå med mindst 85%. Det er en grøn og ret neutral druesort, der modner relativt sent, og den har et højt indhold af syre, der gør den velegnet til fremstillingen af mousserende vine. Aromatisk giver Glera især sarte florale noter og et distinkt æblepræg, men noter af pære eller hvid fersken opleves også. Ordet *Prosecco* anvendes for første gang om en vin hos Aureliano Acanti i 1754. Her lyder det: .. og nu vil jeg gerne væde min mund med æbleduftende Prosecco. Man bemærker, at Acanti på en enkel måde formår at formidle vinens (Gleras) grundkarakter, og Prosecco omtales siden med veneration også som *piscia d'angelo*, *engletis*, og vintypen nyder en stor popularitet i Italien og på mange eksportmarkeder. Vinene kan drikkes i egen ret og bruges ofte til italienske drinks, som f.eks. de klassiske Bellini- og Spritz-cocktails. Agostinos søn Ermes leder virksomheden med både entusiasme og dygtighed, og hans sønner Alessio og Enrique spiller stadig mere fremtrædende roller. Marsuret har to bæredygtighedscertifikationer og ejer ca. 55 ha vinmarksjord og lokaliteternes unikke placeringer og mesoklimaer bidrager til overraskende forskelligartede vine, der er lette at holde af.

Tilsætningen af 10% Pinot Nero giver her en Prosecco Rosé og tilføjer noter af skovbærfrugt til dens aromatiske profil. Som navnet indikerer, frigives den med årgangsangivelse. Vinen er skabt i en attraktiv, ligefrem stil, der baserer sig på druernes umiddelbare primærfrugtighed, til forskel fra de mere komplekse og kostbare vine fra eksempelvis Franciacorta, der fremstilles efter Metodo Classico, Champagne-metoden, og hvor sekundæraromaerne spiller en rolle for vinens udtryk.

LOKALITET

Marker nord for Treviso-provinsen i regionen Veneto i den nordøstlige del af Italien.

TYPE

Mousserende vin.

DRUER

90% Glera, 10% Pinot Nero.

DYRKNINGSFORM

Integreret produktion, IP.

FRA MOST TIL VIN

Fremstillet efter Charmat-Martini metoden: Grundvinen overføres til autoclaver, trykgæringstanke, hvor den boblegivende andengæring gennemføres, idet kuldioxiden, som er et biprodukt af den afsluttende alkoholiske gæring, efterlades i vinen. Vinen har et tryk på 4,8-5,2 atmosfære og et restsukkerindhold på 8 g/liter. Vinen er altså ikke knasende, men kun moderat tør.

OPLEVELSEN

Sart, lys farve i retning af pink. Ren, frugtig næse med noter af rød skovbærfrugt. Det er en tør, frisk og ligefrem mousserende vin med en livlig, finperlet mousse og en velsmagende eftersmag. De 10% Pinot Nero bemærkes i farve og vinens øvrige udtryk.

ASSOCIATIONER

• Ribs, jordbær, hindbær

SERVERING

• Aperitif, terrassevin
• Lette fiskeretter
• Det vegetariske køkken
• Lette pastaretter

Serveringstemperatur: 5-8° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes ung og for sin friskhed.

www.marsuret.it