





LA STORIA

'Marsuret' è il soprannome storico della famiglia Marsura, viticoltori da generazioni, che sono da sempre indissolubilmente legati alle colline di Valdobbiadene. A fondare l'azienda nel 1936 è stato Agostino che acquista un vigneto sito in località Val de Cune a Guida di Valdobbiadene ed inizia a produrre il primo vino frizzante a fermentazione naturale in bottiglia. Il fratello Giovanni, di molti anni più giovane, proseguirà la strada della produzione di qualità dedicandosi alla cura dei vigneti, alla raccolta manuale ed alla selezione delle uve utilizzate per la preparazione dei vini. Valori che anche oggi come allora distinguono la cantina Marsuret. Nato e vissuto tra i vigneti, Ermes, figlio di Giovanni ed oggi alla guida dell'azienda, ha ereditato dai suoi ascendenti un prezioso patrimonio di conoscenze e di valori. Oltre ad essere orgoglioso depositario della tradizione, Ermes Marsura ha introdotto una fase di importante evoluzione caratterizzata dall'adozione di nuove tecniche di produzione e ricerca per garantire un prodotto ineccepibile sotto tutti gli aspetti. Ne sono prova i numerosi riconoscimenti ottenuti specialmente nella categoria degli Spumanti Prosecco e Superiore di Cartize.

LE VIGNE E LA CANTINA

Le vigne Marsuret si trovano sparse nella zona delle colline dove si produce il Valdobbiadene Docg. Ogni posizione è speciale e ogni vigneto offre al Prosecco caratteristiche diverse. Preziosi e sparsi sono i vigneti coltivati da sempre a mano sui ripidi pendii. Per l'esposizione, il microclima e le caratteristiche dei terreni la qualità è straordinaria ed ogni vino diverso. Nei profumi, negli aromi, nel bouquet si esprimono infatti le affascinanti particolarità dovute alla situazione specifica di ogni singolo vigneto Marsuret. L'azienda ha ancora sede a Guida nella struttura originaria che negli anni notevoli miglioramenti che le consentono oggi di ospitare le più moderne soluzioni tecnologiche a garanzia della qualità e nel rispetto dell'ambiente. La cantina è infatti quasi mimetizzata nel territorio tra i vigneti di proprietà della famiglia che si trovano nelle zone più pregiate della DOCG come Cartize, Col San Martino, Guida, Premaor, Rolle, Zuel, Le Serre.



NOME	ZONA	UVAGGIO	DOSAGGIO	VINIFICAZIONE
 Extra Dry "L'Estro"	Prosecco DOC Treviso	Glera 100%	16 g/l	Vinificazione in bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano metodo charmat.
 Brut "L'Ars"	Prosecco DOC Treviso	Glera 100%	12 g/l	Vinificazione in bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano metodo charmat.
 Brut "San Boldo"	Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	Glera 100%	11 g/l	Vinificazione in bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano metodo charmat.
 Extra Dry "Il Soller"	Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	Glera 100%	16 g/l	Vinificazione in bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano metodo charmat.