

MARRO

MARRO
Slovenia

KLET
CELLAR
CANTINA

MARRO

Slovenia

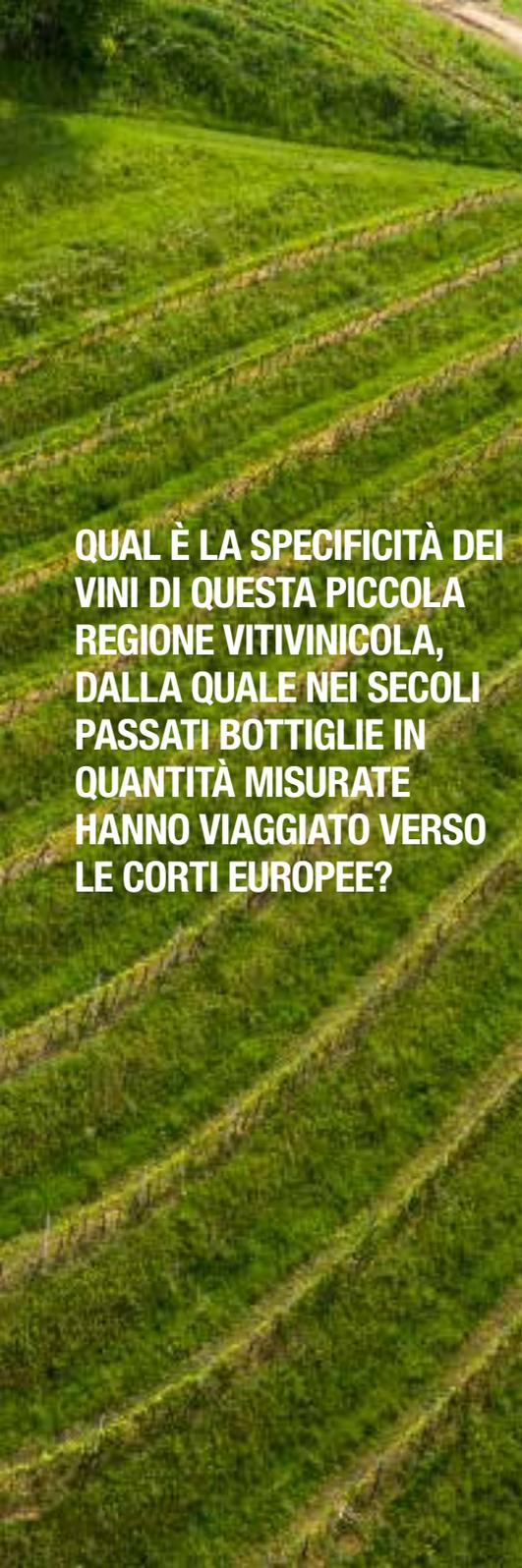
Štajerska Slovenija

— LA PATRIA DEGLI
ECCELLENTI VINI SLOVENI

LA REGIONE DI PRODUZIONE DI VINO ŠTAJERSKA SLOVENIJA

è la più grande regione vinicola della Slovenia, la cui estrema parte nord-orientale è costituita dalle colline vinicole tra Ljutomer e Ormož, nella terra di Prlekija. Questa è la terra di centinaia di colline vinicole terrazzate, dei 'klopotci' (una sorta di spaventapasseri con pale di legno che, sbattute dal vento, producono rumore) canterini, delle sorgenti termali e delle terme, della ricca cucina, nonché patrimonio culturale, naturale ed etnologico. Rappresenta il centro della tradizione

vinicola slovena, che risale al IV secolo a.C. Durante le crociate, i cavalieri denominarono il luogo dalla loro patria Gerusalem (Gerusalemme), per via dell'eccellente vino e dell'ospitalità della gente del posto. Li ricorda la campana dei desideri nella Chiesa della Madonna Addolorata. Le colline vinicole tra Ljutomer e Ormož incantano con il loro paesaggio idilliaco. Raramente la bellezza e la cordialità della natura si uniscono alla cordialità e all'ospitalità delle persone così come nella regione tra Ljutomer e Ormož. Questa vibrante terra ha lasciato il segno nel carattere della gente.



QUAL È LA SPECIFICITÀ DEI VINI DI QUESTA PICCOLA REGIONE VITIVINICOLA, DALLA QUALE NEI SECOLI PASSATI BOTTIGLIE IN QUANTITÀ MISURATE HANNO VIAGGIATO VERSO LE CORTI EUROPEE?



Eccellenti condizioni climatiche con più di 200 giorni di sole all'anno, notti fredde e il terreno ricco di minerali del Mar Pannonico, che un tempo si trovava in questo luogo, che bagnava le colline dei vigneti odierni come isole e depositava uno strato di terreno fertile e ricco di minerali su di essi – una miscela di sabbia e argilla – perfetti per la viticoltura. Tutti i vigneti si trovano su pendii ripidi ricoperti di erba, che impedisce l'erosione del suolo e facilita la coltivazione della vite.

È interessante la ricca varietà di vitigni, resa possibile dal terreno adeguato e dal clima favorevole. Sotto l'influenza del clima pannonico caldo e secco, oltre a eccellenti armoniosi vini varietali secchi e semiseccchi, questa terra offre anche vini amabili e dolci di qualità speciale, come la vendemmia tardiva, la selezione, la selezione dei chicchi, il vino di ghiaccio e la selezione di chicchi secchi.



La rinascita di una grande famiglia di viticoltori

MARRO
Slovenia

K L E T
C E L L A R
C A N T I N A

NELLA PARTE ORIENTALE E SOLEGGIATA DELLA SLOVENIA, NELL'AMBIENTE VITIVINICOLO DELLA ŠTAJERSKA SLOVENIJA, PIÙ SPECIFICAMENTE NELLE COLLINE TRA LJUTOMER E ORMOŽ, FAMOSE PER LA MILLENNARIA TRADIZIONE DELLA VINIFICAZIONE E PER LE CONDIZIONI IDEALI PER LA PRODUZIONE DI VINI PREGIATI, LA CANTINA MARO AFFASCINA CON LA SUA TRADIZIONE.

MARRO

I vigneti si trovano nelle località più belle delle colline tra Ljutomer e Ormož: Strezetina e Nunska Graba, vicino alla famosa Jeruzalem (Gerusalemme), e fanno parte del prestigioso tre per cento dei vigneti con la migliore posizione al mondo. La vendemmia manuale fornisce la base di altissima qualità per la produzione di vino eccellente.

Pinot bianco, pinot nero, chardonnay, sauvignon, moscato giallo e la varietà locale šipon' crescono in questi splendidi e fertili vigneti.

LA CANTINA MARO rappresenta la tradizione vinicola di una forte famiglia di viticoltori del XVII secolo: MAŠA SAMEC, discendente della FAMIGLIA MURSA, continua la tradizione della vinificazione rispettando le caratteristiche naturali dei luoghi viticoli d'eccellenza, preservando le caratteristiche originarie dei vitigni e curando attentamente il vino durante il processo di maturazione in cantina.

MURSA è un marchio della cantina MARO, che offre vini di alta qualità e premium nella sua selezione. I vini sono estremamente aromatici, il che nei singoli vini viene espresso nella ricchezza degli aromi di frutta, fiori e piante. Al gusto i vini sono vivaci grazie alla rinfrescante acidità, arricchiti da un'adeguata gradazione alcolica, pieni e ricchi di estratto, armonici e di piacevole beva.



MA
ŠA'S

RO
OTS

MARO
WINE

**MUR
SA**
Wine





MAFRO

*La selezione
di vini
dell'azienda
vinicola
Mursa*



MUR SA— *Wine*



— LA SINERGIA DEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE DELLE GENERAZIONI DEL PASSATO, DELLA CONOSCENZA, DELLA LAVORAZIONE NATURALE DELLE UVE E DEL PRESERVARE LA NATURALE ARMONIA DI GUSTO E PROFUMO.



MUR
SA—
Wine



PINOT NOIR

2020

– *vino rosso secco*

100% pinot noir

proveniente da un vigneto

0,75 L

13,0 VOL.%

Il Pinot Nero si presenta con un colore rosso rubino brillante e limpido, a trama fitta. Il bouquet accentuato è raffinato e richiama i frutti

di bosco maturi, troviamo la mora, la prugna e la ciliegia. Segue la percezione della viola e della rosa rossa, che si intrecciano con una nota di tabacco, e il tutto è piacevolmente completato

da una gentile nota di legno e punta di matita. Il gusto è morbido, percettibilmente caldo e asciutto, l'acidità è rinfrescante e, in combinazione con tannini arrotondati e vellutati,

rivelano il carattere giovanile del vino. Un vino intenso ed elegante, strutturato ed a lunga persistenza, in bocca conferma le percezioni di frutti di bosco, fiori e spezie.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di Ljutomersko-Ormoške gorice, zona vinicola di Stanovščak.

TERRITORIO

Il vigneto si trova sul versante SE di Strezetina, a 300 m di altitudine. Inverni freddi continentali, estati soleggiate con notti fresche e un pendio ventoso con un substrato argilloso/sabbioso limoso forniscono le migliori condizioni possibili per l'atteso eccellente Pinot Noir coltivato su guyot singolo.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, diraspatura delicata. Dopo alcuni giorni di macerazione, maturato per 18 mesi in botti di acciaio inox ed imbottigliato ad nel marzo 2022, da allora matura in bottiglie.

CIBO

Il vino accompagna piacevolmente piatti di carne (anatra, selvaggina, agnello) e funghi, si sposa bene con il tartufo, è un ottimo compagno per tutti i tipi di pasta, arricchiti con condimenti. Piacevole compagno di cozze alla busara, tonno, pesce spada, salmone e altro pesce azzurro. L'abbinamento con formaggi stagionati ne sottolinea il carattere.

*Temperatura di servizio
consigliata: 16–18 °C*

**MUR
SA**
Wine



ROSE CECILIA

2024

– *vino rosato secco*

100% pinot noir

proveniente da un vigneto

0,75 L

12,0 VOL.%

Colore salmone, cristallino, con struttura oleosa. Vino aromaticamente ricco e fruttato, con sentori di fragola, lampone e pesca, che proseguono con note di rosa, melograno e caramello.

Di corpo medio, con acidità piacevole; al palato è armonioso, morbido e caldo, con un finale minerale.

Un rosé strutturato e complesso che non vi lascerà indifferenti.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di Ljutomersko-Ormoške gorice, zona vinicola di Stanovščak.

TERRITORIO

Il vigneto si trova sul versante SE di Strezetina, a 300 m di altitudine. Inverni freddi continentali, estati soleggiate con notti fresche e un pendio ventoso con un substrato argilloso/sabbioso limoso forniscono le migliori condizioni possibili per l'atteso eccellente Modri pinot (Pinot Noir) coltivato su guyot singolo.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, diraspatura delicata. Dopo alcune ore di macerazione, il vino è maturato per 8 mesi in botte di acciaio inox ed è stato imbottigliato nel maggio 2025.

CIBO

Il Rosé MURSA è un'ottima scelta per l'aperitivo. Si abbina bene con le verdure fresche, si sposa bene con le zuppe ed è un compagno particolarmente buono per varie spezie, come lo zafferano e il dragoncello, che arricchiscono risotti o carni bianche. Ottimo abbinamento con i gamberi alla griglia, si sposa bene con la cucina marocchina e con alcune cucine asiatiche, arricchendo e vivacizzando i loro sapori esotici.

CURIOSITÀ

Il MURSA Rosé prende il nome dalla figlia di Josip Mursa – Cecilia MURSA, sposata SAMEC, che, nell'anno dell' primo imbottigliamento (2021), ha festeggiato il suo 120° compleanno

Temperatura di servizio
consigliata: 10–12 °C





SAUVIGNON

2024

– vino bianco secco

100% sauvignon

proveniente da un vigneto

0,75 L

13,5 VOL.%

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e consistenza oleosa. Il bouquet è varietale: si apre con note erbacee e di foglia di pomodoro, seguite da aromi di frutto della passione, uva spina, ananas, menta e mela verde, elegantemente completati da una sfumatura di pietra focaia. Vino secco, con acidità vivace e intensa carica aromatica. Al palato risulta corposo, caldo, maturo ed equilibrato.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di Ljutomersko-Ormoške gorice, zona vinicola di Nunska graba.

TERRITORIO

Il vigneto del Sauvignon (Sauvignon blanc) si trova sul versante O del pendio medio ripido di Nunska graba, ad un'altitudine di 280 m sul livello del mare. Inverni continentali freddi, estati soleggiate con notti fresche e un versante ventoso con un substrato argilloso/sabbioso limoso garantiscono ottime condizioni per i vigneti, allevati a guyot singolo.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, diraspatura delicata, poi maturazione su fecce fini in botti di acciaio inox per 7 mesi e imbottigliato nel maggio 2025.

CIBO

Questo vino elegante ci coccolerà sia da solo che in abbinamento a vari antipasti a base di erbe. È un accompagnamento molto indicato per piatti a base di asparagi e carni bianche. Provatelo con le frittate alle erbe, sarà ottimo anche con il sashimi di salmone o il carpaccio di pesce.

CURIOSITÀ

Josip Murša coltivava il Sauvignon blanc nello stesso vigneto più di 100 anni fa e con le sue bottiglie persuadeva gli amanti del vino locali e austriaci. Il vino, prima del 1930, ha ricevuto numerosi premi alle mostre del vino a Lubiana, Ptuj, Belgrado ed altrove.

Temperatura di servizio
consigliata: 8–10 °C



**MUR
SA**
Wine



SAUVIGNON

2023

– *vino bianco secco*

100% sauvignon

proveniente da un vigneto

0,75 L

13,5 VOL.%

Vino cristallino, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dalla consistenza densa. Il bouquet è accentuato, varietale. Gli aromi sono particolarmente erbacei, con peperone verde, menta, mela verde, anche erba e pesca bianca, oltre a fiori di sambuco freschi, il tutto supportato da note di selce sullo sfondo. Il sapore è forte, vivace. Il vino è morbido, ma allo stesso tempo ci coccola con una piacevole freschezza e un mix di mineralità, che si sviluppa in un retrogusto persistente e fruttato. Un vino elegante, piuttosto corposo, che ci coccolerà sia da solo che in abbinamento a vari antipasti a base di erbe.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di Ljutomersko-Ormoške gorice, zona vinicola di Nunska graba.

TERRITORIO

Il vigneto del Sauvignon (Sauvignon blanc) si trova sul versante O del pendio medio ripido di Nunska graba, ad un'altitudine di 280 m sul livello del mare. Inverni continentali freddi, estati soleggiate con notti fresche e un versante ventoso con un substrato argilloso/sabbioso limoso garantiscono ottime condizioni per i vigneti, allevati a guyot singolo.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, diraspatura delicata, poi maturazione su fecce fini in botti di acciaio inox per 6 mesi e imbottigliato a fine aprile 2024.

CIBO

Questo vino elegante ci coccolerà sia da solo che in abbinamento a vari antipasti a base di erbe. È un accompagnamento molto indicato per piatti a base di asparagi e carni bianche. Provatelo con le frittate alle erbe, sarà ottimo anche con il sashimi di salmone o il carpaccio di pesce.

CURIOSITÀ

Josip Mursa coltivava il Sauvignon blanc nello stesso vigneto più di 100 anni fa e con le sue bottiglie persuadeva gli amanti del vino locali e austriaci. Il vino, prima del 1930, ha ricevuto numerosi premi alle mostre del vino a Lubiana, Ptuj, Belgrado ed altrove.



CHARDONNAY

2023

– vino bianco secco

100% Chardonnay

proveniente da un vigneto

0,75 L

13,0 VOL.%

Dal colore giallo paglierino cristallino e brillante, con riflessi verdi e dalla trama fitta. L'intenso bouquet è raffinato e rivela un aspetto particolarmente fruttato e prettamente varietale. Mela verde, lime, pesca di vigna e un pizzico di mango. Il bouquet è completato da un carattere erboso. In bocca è secco, morbido e con alcol ben integrato.

Gli acidi sono verticali e presentano il carattere minerale del vino. Un vino abbastanza corposo che affascina con un retrogusto intenso ed elegante, a lunga persistenza e prevalentemente fruttato.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di Ljutomersko-Ormoške gorice, zona vinicola di Stanovščak.

TERRITORIO

Il vigneto si trova sul versante SE di Strezetina, a 300 m di altitudine. Inverni freddi continentali, estati soleggiate con notti fresche e un pendio ventoso con un substrato argilloso/sabbioso limoso forniscono le migliori condizioni possibili per l'atteso eccellente chardonnay coltivato su guyot singolo.

VINIFICAZIONE

Raccolto a mano, diraspatura delicata, poi maturazione su fecce fini in botti di acciaio inox per 6 mesi e imbottigliato a fine aprile 2024.

CIBO

Lo Chardonnay è un vino che si abbina molto bene ai piatti di pesce. È un accompagnamento perfetto per le carni bianche e le costole di maiale, oltre che per la pasta. È un'ottima scelta per accompagnare i formaggi.

Temperatura di servizio
consigliata: 8–10 °C



**MUR
SA**
Wine



CUVEE MARIA

2023

– *vino bianco secco*

Composizione varietale:

*Šipon, Sauvignon,
Chardonnay, Pinot bianco*

0,75 L

12,5 VOL.%

Un vino dal colore cristallino, giallo paglierino e dalla trama fitta. In particolare, il bouquet fruttato ci offre percezioni di limone, pesca di vigna, troviamo anche il mango, e percezioni di lime, fiori di ciliegio ed erba appena tagliata. Il gusto è morbido, percettibilmente caldo, gli acidi sono giovanili e sottolineano la persistenza del retrogusto minerale.

Un vino di eleganza, di corpo abbastanza pieno e con un retrogusto a lunga persistenza particolarmente fruttato.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di Ljutomersko-Ormoške gorice, zone vinicole di Nunska graba e Stanovščak.

TERRITORIO

Vigneto del Sauvignon e del Šipon – sul versante O di Nunska Graba, a 280 m sul livello del mare, vigneto del Chardonnay e del Pinot bianco sul versante SE di Strezetina, a 300 m sul livello del mare.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, diraspatura delicata. Il vino è stato maturato in botti di acciaio inox per 7 mesi e imbottigliato ad fine aprile 2024.

CIBO

Il vino accompagna piatti a base di carni bianche, piatti di pesce, piatti di verdure, anche pasta con sughi adatti.



CUVEE ANTONIA

2020

– vino bianco semisecco

Composizione varietale:

Šipon, Chardonnay, Pinot bianco

0,75 L

11,5 VOL.%

Di colore giallo dorato luminoso con una fitta rotazione. Aromi pronunciati ci conducono in un intreccio di agrumi, fiori tropicali e bianchi. La nota di lime e pompelmo si collega alle percezioni di mela, albicocca, ananas e rosa bianca e fiori di limone.

Il gusto è morbido, con una delicata percezione di residuo zuccherino e calore. L'acidità è vivace e fornisce un piacevole equilibrio al vino e permette alla bocca di percepire l'impronta minerale. Intenso, elegante ed equilibrato, di lunga persistenza.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di Ljutomersko-Ormoške gorice, zone vinicole di Nunska graba e Stanovščak.

TERRITORIO

Il vigneto dello Šipon si trova sul versante O del medio ripido pendio di Nunska graba, a quota 280 m, mentre il vigneto Chardonnay e Pinot Bianco si trova sul versante SE del ripido pendio di Strezetina, a quota 300 m. Inverni continentali freddi, estati soleggiate con notti fresche e un versante ventoso con substrato argilloso/sabbioso limoso, garantiscono ottime condizioni per i vigneti, allevati a guyot singolo.

VINIFICAZIONE

Raccolto a mano, diraspato delicatamente. Il vino è stato maturato in botti di acciaio inox per 18 mesi e imbottigliato a marzo 2022.

CIBO

Il vino si abbina perfettamente ad antipasti freddi e caldi, combinati a carni bianche e verdure di stagione.

CURIOSITÀ

Antonija, la figlia di Josip MURSA, era la proprietaria del vigneto a Nunska graba, dove oggi si coltiva lo Šipon, e domina la varietà Antonia. Ho dedicato il mio secondo Cuvée in memoria alla mia prozia.

Temperatura di servizio
consigliata: 9–11 °C

**MUR
SA**
Wine



CUVEE MARIA

2019

– *vino bianco semisecco*

Composizione varietale:

Sauvignon, Šipon, Pinot bianco

0,75 L

11,5 VOL.%

Vino dal colore giallo dorato
lucente e dalla trama fitta.

Il bouquet accentuato e
fine ricorda il mandarino,
il pompelmo giallo, la mela
rossa, rileviamo anche note
di mora, fiori di mandorlo,
tiglio e una piacevole
dolcezza che ricorda il miele
di limone. Il gusto è morbido
e semisecco, la freschezza lo
bilancia piacevolmente in un
retrogusto lungo, più pieno
ed elegante che sfuma nella
percezione di fiori e spiccata
mineralità.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di
Ljutomersko-Ormoške gorice, zone vinicole di
Nunska graba e Stanovščak.

TERRITORIO

Vigneto del Sauvignon e del Šipon - sul
versante O di Nunska Graba, a 280 m sul
livello del mare, vigneto del Pinot bianco sul
versante SE di Strezetina, a 300 m sul livello
del mare.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, diraspatura delicata. Il vino
è stato maturato in botti di acciaio inox per 7
mesi e imbottigliato ad inizio maggio 2020.

CIBO

Il vino accompagna piatti a base di carni
bianche e contorni. Può essere servito con
piatti di pesce, formaggi, piatti di verdure,
anche pasta con sughi adatti. Un partner
particolarmente consigliato per umami, sushi
e carpaccio di salmone.

CURIOSITÀ

Il modello di riferimento di Josip MURSA è
stata la madre Marija, precocemente vedova,
donna molto intraprendente e determinata.
Ha gestito con successo la tenuta di 150 ettari
e vigneti, ed ha esposto i suoi vini, 150 anni fa,
all'Esposizione Mondiale del Vino di Vienna,
nel 1873. Marija era la moglie di Josip
MURSA, un'insegnante. Anche la moglie del
nipote di Josip Mursa, di mio nonno Dušan
Samac, era Marija. Così ho denominato
MARIJA il mio PRIMO Cuvee – in memoria
delle donne forti e di successo della mia
famiglia.

Temperatura di servizio
consigliata: 9–11 °C



PINOT BIANCO

2020

– *vino bianco semidolce*

100% pinot bianco

proveniente da un vigneto

0,75 L

12,0 VOL.%

Colore giallo limone pallido, denso nel bicchiere. L'aroma accentuato è lussuoso, possiamo rilevare la scorza di limone, il pompelmo giallo, la pesca bianca, l'albicocca, il fiore di tiglio, le delicate note di miele e il mango. Il gusto è rotondo e morbido, c'è una traccia di zucchero, che viene piacevolmente bilanciata dalla freschezza. La mineralità emerge nel finale. Vino di eleganza, lunga persistenza, intenso e dal retrogusto particolarmente fruttato.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione

Ljutomersko-Ormoške gorice, zona vinicola di Stanovščak.

TERRITORIO

Il vigneto del Pinot bianco si trova sul versante SE del ripido pendio di Strezetina, ad un'altitudine di 300 m s.l.m. Inverni continentali freddi, estati soleggiate con notti fresche e un pendio ventoso con fondo argilloso/sabbioso limoso forniscono ottime condizioni per i vigneti, che sono allevati a guyot singolo.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, diraspatura delicata. Il vino è stato maturato in botti di acciaio inox per 18 mesi e imbottigliato a marzo 2022.

CIBO

Il belo pinot (Pinot Bianco) 2020 di Mursa può essere abbinato a piatti asiatici con salse più dolci. Un partner interessante per sapori di granchio più dolci ossia piatti che consentono l'abbinamento di vino con un contenuto zuccherino più elevato. Certo, può essere gustato senza accompagnamento di pietanze, come aperitivo o spuntino pomeridiano con dessert.

Temperatura di servizio
consigliata: 8–12 °C

**MUR
SA**
Wine



MOSCATO GIALLO

2019

– *vino bianco semi-dolce*

100% moscato giallo

proveniente da un vigneto

0,75 L

10,5 VOL.%

Di colore giallo limone estrattivo con una consistenza densa. Il bouquet accentuato sembra lussuoso e rivela il fascino della varietà. Limone, lime, melissa e una nota di basilico e taglio. Il miele floreale si unisce a note di rosa bianca e mandorla.

Il gusto è amabile e morbido. La freschezza ci sorprende con la sua vivacità giovanile e crea un lungo retrogusto elegante accentuato che si intreccia con il fruttato e l'impronta minerale. Un vino dal carattere intenso e deciso.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di Ljutomersko-Ormoške gorice, zona vinicola di Nunska graba.

TERRITORIO

Il vigneto del Rumeni muškat (Moscato giallo) si trova sul versante O del medio ripido pendio di Nunska graba, ad un'altitudine di 280 m. Inverni continentali freddi, estati soleggiate con notti fresche e un versante ventoso con substrato argilloso/sabbioso limoso, garantiscono ottime condizioni per i vigneti, allevati a guyot singolo.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, diraspatura delicata, macerato per diverse ore. Il vino è stato maturato in botti di acciaio inox per 7 mesi e imbottigliato a inizio maggio 2020.

CIBO

Può essere servito da solo o come aperitivo, con piatti della cucina asiatica, poiché completa e rinfresca i sapori più dolci grazie alla sua acidità leggermente più alta. È un compagno rinfrescante di carni bianche con salse dolci. Un compagno interessante per la fonduta di formaggio. Consigliato anche con dolci alla frutta.



CHARDONNAY

2019

– *vino bianco semi-dolce*

100% Chardonnay

proveniente da un vigneto

0,75 L

12,0 VOL.%

Di colore giallo limone estrattivo con una rotazione densa e lacrime che strisciano lentamente. Note raffinate esprimono limone, ananas, mango, pera al miele e mela gialla, e note di rosa gialla e di mediterraneo. Il gusto è morbido e rotondo, con un notevole calore. La pronunciata acidità lava la bocca e presenta l'impronta minerale del vino. Vino intenso, abbastanza pieno ed elegante, con retrogusto persistente, particolarmente fruttato.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di Ljutomersko-Ormoške gorice, zona vinicola di Stanovščak.

TERRITORIO

Il vigneto dello Chardonnay si trova sul versante SE della ripida Strezetina, a 300 m di altitudine. Inverni continentali freddi, estati soleggiate con notti fresche e un pendio ventoso con fondo argilloso/sabbioso limoso forniscono ottime condizioni per i vigneti, che sono allevati a guyot singolo.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, diraspatura delicata, macerato per diverse ore. Il vino è stato affinato in botti di acciaio inox per 7 mesi e imbottigliato a inizio maggio 2020.

CIBO

Lo Chardonnay di Mursa è un ottimo compagno di formaggi con muffe nobili, piatti con salse più dolci e struccoli al formaggio. I piatti asiatici possono essere perfettamente vivacizzati con lo Chardonnay di Mursa, poiché l'armonioso equilibrio di zucchero e acidità nel vino accompagna discretamente il gusto più dolce del cibo. Un bicchiere di Chardonnay di Mursa può essere gustato come aperitivo o spuntino pomeridiano con dessert.

*Temperatura di servizio
consigliata: 8–12 °C*

**MUR
SA**
Wine



PINOT BIANCO

2019

– vino bianco semi-dolce

100% pinot bianco

proveniente da un vigneto

0,5 L

11,5 VOL.%

Vino dal colore giallo dorato pronunciato e dalla tessitura fitta accentuata. Il bouquet raffinato ricorda il limone candito, il pompelmo, l'albicocca, il mango, persino la mela gialla e la pera, il fruttato è completato da note di fiori bianchi. Il gusto è dolce e morbido, la percettibile freschezza eleva le percezioni di morbidezza e gentile mineralità. Vino strutturato dal retrogusto elegante, intenso e persistente.

REGIONE VINICOLA

Štajerska Slovenija, sotto-regione di Ljutomersko-Ormoške gorice, zona vinicola di Stanovščak.

TERRITORIO

Il vigneto del Beli pinot (Pinot Bianco) si trova sul versante SE del ripido pendio di Strezetina, a 300 m di altitudine. Inverni continentali freddi, estati soleggiate con notti fresche e un pendio ventoso con fondo argilloso/sabbioso limoso forniscono ottime condizioni per i vigneti, che sono allevati a guyot singolo.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, diraspatura delicata. Il vino è stato maturato in botti di acciaio inox per 7 mesi e imbottigliato a inizio maggio 2020.

CIBO

Il vino può essere gustato come aperitivo più dolce o come spuntino pomeridiano con dessert. Si accompagna bene ai piatti a base più dolce (ad es. piatti a base di zucca). È un vino per farsi coccolare.



"Ho raccolto l'eredità di mio nonno, l'architetto Dušan Samec, nipote di Josip Mursa, con grande rispetto e responsabilità."

— MAŠA SAMEC



MUR SA—

Wine





La ricca tradizione della famiglia vitivinicola Murša

LE PRIME NOTIZIE DELLA FAMIGLIA MURŠA RISALGONO AL 1609. LA LORO ATTIVITÀ VITICOLA ED ENOLOGICA È PROVATA DAL 'GORNIŠKI REGISTER KRIŽNIŠKE KOMENDE VELIKA NEDELJA' DEL 1613.



Piastrella a mosaico del programma di produzione della fabbrica Josip MURŠA del 1895.

Nel corso dei secoli, l'albero genealogico della famiglia MURŠA mette in luce l'immagine creativa di individui che, in un modo o nell'altro, hanno contribuito allo sviluppo della società, della sua vita economica, politica e culturale.

Un posto speciale è occupato da Josip MURŠA, attivo nel XIX secolo, che ha segnato il suo tempo con la sua vita e il suo lavoro come uomo d'affari eccezionale. Il modello di riferimento di Josip era la sua madre precocemente vedova Marija, una donna molto intraprendente e determinata. Gestì con successo la tenuta e i vigneti ed espose i suoi vini all'esposizione mondiale del vino di Vienna nel 1873.



Nel 1889, Josip MURSA costruì la prima fabbrica di prodotti in cemento e piastrelle a mosaico in quella che allora era la Jugoslavia, e tutelò la sua innovazione di una tegola in cemento impermeabile presso l'ufficio brevetti di Vienna. Allo stesso tempo, ha gestito con successo la sua grande tenuta di 150 ettari, dove, con la sua innovazione, era un modello per la società dell'epoca. 35 ettari di terreno erano rappresentati da vigneti in località selezionate e numerose cantine con innovative tecnologie di vinificazione. Josip MURSA imbottigliava i suoi vini e spumanti con la propria etichetta nella prima metà del XX secolo e li esportava in Ungheria e Austria. In occasione di mostre e valutazioni sulla qualità dei vini, riceveva già i più alti riconoscimenti.

Maša SAMEC ha raccolto l'eredità di suo nonno, l'architetto Dušan SAMEC, nipote di Josip Mursa, con grande rispetto e responsabilità.

La sinergia di rispetto per le tradizioni delle generazioni passate, la conoscenza, la lavorazione naturale delle uve e la conservazione della naturale armonia di gusto e aroma è presentata nel marchio del vino MURSA.

**MUR
SA**

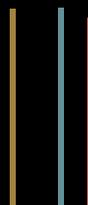
Wine

**MONOGRAFIA
DI MURSA**
– UN INDIMENTICABILE
PROGRESSISTA
SLOVENO



*È possibile ordinare il libro presso
la Casa editrice Gracer
info@grafika-gracer.si
www.grafika-gracer.si*

IN ONORE DEL 150° ANNIVERSARIO
DELLA NASCITA DI JOSIP MURSA, IL GIGANTE
DELLA PRLEKIJA E DELLA SLOVENIA
– PROPRIETARIO TERRIERO, PROPRIETARIO DI
FABBRICA, UOMO D'AFFARI, INNOVATORE, TECNICO,
ENOLOGO E VITICOLTORE, ALLEVATORE DI CAVALLI
E POLITICO. È STATO PUBBLICATO UN LIBRO
DELL'AUTORE RADO PODGORELEC, CHE ILLUMINA IN
DETTAGLIO IL TEMPO E IL LUOGO DELL'ATTIVITÀ, DEL
LAVORO E DELLA VITA DI MURSA.





“Josip Mursa si trova al passaggio dal XIX al XX secolo, al vertice degli altamente rispettati abitanti della Prlekija. Il suo fenomeno economico e sociale è stato condizionato da molti cambiamenti sociali, politici ed economici avvenuti nella monarchia asburgica negli ultimi decenni della sua esistenza. Oltre alle capacità genetiche indubbiamente superiori alla media di questa personalità eccezionale, c'è anche un insieme di fattori che hanno portato la natura aperta per l'innovazione economica di Mursa alla realizzazione pratica. Indubbiamente, la tradizione familiare dei suoi avi, che appartenevano all'alta borghesia, ha giocato il suo ruolo. Il suo aspetto personale è rimasto nelle menti dalle persone a lui vicine nelle sue frequenti cavalcate su un cavallo bianco in direzione delle colline vicine.”

— DOTT. MIRAN PUONJA
etnologo, filosofo
e studioso sloveno nel libro *Mursa*

“Josip Mursa è un nome importante, ma purtroppo dimenticato in Prlekija, così come in Slovenia. Il campo della sua attività era straordinario e sorprendente considerando ciò di cui si occupava, con chi corrispondeva e dove collaborava con conoscenza ed esperienza personale. Il suo lavoro non fu nascosto e gran parte di esso fu pubblicato anche sui giornali dell'epoca, sia pubblici che professionali. Fortunatamente, è stato conservato abbastanza materiale d'archivio grazie al quale, anche se molte cose sono andate perse nel tempo, possiamo facilmente concludere che era un eccezionale uomo d'affari, agricoltore e sloveno nonché abitante della Prlekija di mentalità nazionale. Una sua caratteristica e anche il fatto che, mentre ha saputo gestire con successo la sua fattoria 'Mursovino', ha pensato a innovazioni e progressi che all'epoca erano sconosciuti a Prlekija e ha aperto la porta a nuove conoscenze in vari settori della sua attività. Sembra quasi incredibile che le sue piastrelle, che produceva come fabbricante, siano ancora oggi sui pavimenti di alcune chiese, dove la gente cammina ancora oggi”.

— DRAGO MEDVED
pubblicista ed editore del libro *Mursa*



MAF





MUR SA

Wine



MUR SA
SINCE 1989
MOORE PINOT
PINOT NOIR
SALICEMO ALBAICO
ITALY

MUR SA
SINCE 1989
BURNED YELLOW
MUSCAT
SALICEMO ALBAICO
ITALY

MUR SA
SINCE 1989
SAUVIGNON
BLANC
SALICEMO ALBAICO
ITALY

MUR SA
SINCE 1989
CHARDONNAY
SALICEMO ALBAICO
ITALY

MUR SA
SINCE 1989
CHARDONNAY
SALICEMO ALBAICO
ITALY



FOTOGRAFIE

Peter Marinšek

FOTOGRAFO



Nato nel 1964 a Celje. Nel 1971, con il padre Marjan, la madre Lučka e il fratello Marko, si trasferirono da Šempeter v Savinjski dolini a Velenje. Più tardi, si unì a loro anche Jernej, il figlio più giovane della famiglia.

Ha frequentato la scuola elementare e il liceo a Velenje e si è laureato in pedagogia dell'arte con il professor Bojan Golija e il professor Ludvik Pandur. Durante il processo di formazione e il lavoro pratico nel campo dell'arte, ha capito che la fotografia sarebbe stata anche la sua professione. Nel 1992 ha acquisito lo status di creatore-fotografo indipendente. Durante i trent'anni di attività professionale, è diventato un fotografo apprezzato e ricercato, ingaggiato dai nomi più importanti dell'economia, dell'industria culturale e creativa slovena. Ha fondato lo studio ma—ma a Velenje, dove crea e ricerca mentre fotografa figure/ritratti, cibo, sport, panorami e paesaggi, e ultimamente si è concentrato sulla fotografia in studio/prodotto.

Ha partecipato a mostre collettive in Slovenia e all'estero, dove ha ricevuto diversi premi. In Slovenia ha ricevuto, tra l'altro, il Premio Puhar. Ha già esposto in modo indipendente nella Galleria Ivan Napotnik di Velenje, nella galleria di Šoštanj, nel Salone d'arte di Celje, nella Facoltà di Scienze della Formazione di Maribor e a Lubiana. Le sue

foto sono pubblicate in molte pubblicazioni slovene: libri, riviste, cataloghi e anche su siti web.

Lui e la sua famiglia ora vivono a Letuš, mentre lo studio è a Velenje.

www.ma-ma.si

PROGETTAZIONE DI UN'IMMAGINE VISIVA

Marko Marinšek

DESIGNER



Marko Marinšek è nato il 14 ottobre 1968 a Celje, da padre Marjan, uomo di cultura di Velenje, e madre Lučka, linguista slovena.

Lavora come art director nello studio di comunicazione visiva ma—ma. Si è laureato presso la Facoltà di Design, specializzandosi in design della comunicazione visiva sul tema del rinnovamento dell'immagine visiva della Facoltà Europea di Giurisprudenza. È stato anche un tutor per i giovani studenti stranieri.

Negli ultimi anni ha dato forma ai libri di Drago Medved, 'Zlata Radgonska resnica', pubblicato in occasione del 160° anniversario dello spumante radgonska penina, e il libro 'Refošk - Rex Fuscus', nonché il libro 'Mursa – Sodoben in napredni Slovenec' dell'autore Rado Podgorelec, la monografia 'Velenje – bogastvo pogledov', la monografia della concertista Marija Bitenc Samec 'Hočem postati pevka' e il libro 'Stebri slovenskega gospodarstva'. Ha creato un'immagine visiva integrata per il Comune di Velenje, 'Velenje, mesto s srcem',

per il Comune di Šoštanj, un'immagine per il 110° anniversario della città di Šoštanj. Assiste la Galleria di Velenje e il Museo di Velenje con soluzioni progettuali durante l'allestimento delle mostre più importanti. Negli ultimi anni ha assunto un ruolo importante nell'immagine visiva aziendale del Gruppo Gorenje. Ora è alla ricerca di soluzioni visive per la Hisense Europe.

È autore di molte immagini visive integrate di aziende e marchi sloveni di successo. È anche l'autore dell'immagine grafica degli ultimi due caschi dei saltatori con gli sci sloveni.

Nel 2015 ha esposto le sue soluzioni per rinnovare l'identità visiva del museo etnografico sloveno nel museo SEM. Alla Galleria Nazionale, alla 7a Biennale di Brumen dei messaggi visibili, tra i finalisti ha esposto le opere da lui progettate per il Gruppo Gorenje, nell'ottobre 2015 alla mostra 'Vizualna umetnost 1975–2015' nella Galleria di Velenje le sue creazioni visive e lo stesso anno il calendario con le proprie illustrazioni – 'Il mio calendario' nella sala del Comune di Velenje.

Vive, crea e attinge conoscenza e idee dove gli piace stare. Da qualche parte tra Velenje, Lubiana, New York e la Calabria.

www.ma-ma.si

DESCRIZIONI DEI VINI MURSA

Valentin Bufolin

SOMMELIER, AMBASCIATORE ITALIANO DEL VINO, DIRETTORE DI BUFOVIN



Foto: ASI/HRVProd

Nato il 27 gennaio 1982 in una famiglia di ristoratori a Šempeter pri Gorici. È cresciuto con la sua famiglia producendo vino, il vino è la sua passione per tutta la vita. È interessato ai dettagli, alle specifiche, allo sguardo approfondito nella creazione del vino, alla comprensione della sua produzione e, ultimo ma non meno importante, la filosofia e la cultura del viticoltore e del territorio.

È Sommelier di 1° grado (2007 – Società per lo sviluppo della cultura del bere Sommelier Slovenia), esperto di degustazione di vini (2009 – Facoltà di Biotecnologie – Università di Lubiana), Sommelier di 1° e 2° grado (2012 – AIS – Associazione Italiana Sommelier, Udine), Sommelier 2° livello (2013 – Associazione per lo sviluppo della cultura del bere Sommelier Slovenia), Sommelier 3° livello (2015 – Associazione per lo sviluppo della cultura del bere Sommelier Slovenia), Introductory Sommelier certificate, Court of Master Sommeliers (2019), WSET 3 (2021 – Scuola del vino BelVin).

Ha lavorato come direttore marketing presso la società Lidl Slovenija d.o.o. (2016–2020), è stato direttore vendite e marketing presso la società Vipava 1894 d.o.o. (2020–2022), partner e direttore di Vino d.o.o. (2021–2022) e fondatore della società BufoVin, poslvno svetovanje, s.p. (2021–2022). È coordinatore commerciale e consulente enologico della società DRINX del gruppo BARGROUP.

Da molti anni partecipa a varie commissioni enologiche e allo stesso tempo prepara vari workshop in occasione dei festival del vino. Partecipa attivamente alla formazione di nuovi sommelier. È il vicepresidente della Società per lo sviluppo della cultura del bere Sommelier Slovenia e l'attuale Miglior sommelier della Slovenia.

www.bufolin.com



**MA
RO**
Slovenia

**K L E T
C E L L A R
C A N T I N A**

K L E T M A R O

Litmerk 44a
2270 Ormož

Ljubljanska cesta 75
3000 Celje

SLOVENIA

T +386 40 870 980
WWW.MARO-WINE.COM
masa.samec@maro-wine.com
info@maro-wine.com



**MUR
SA**
Wine

DESIGN / FOTOGRAFIA
DESCRIZIONI DEI VINI
STAMPA

Marko / Peter e Matija Marinšek, www.ma-ma.si
Valentin Bufolin, Sommelier, www.bufolin.com
Grafika Gracer
2025