

Miane - Martedì, 31 Dicembre 2019

## Da Combai uno dei vincitori del Mondial des Vins Extrêmes, primo posto su 700 concorrenti per i vini da viticolture eroiche



**Il “ Valgres Valdobbiadene Docg Rive di Combai 2018”** sul gradino più alto al **Mondial des Vins Extrêmes**. È un legame indissolubile quello tra il fascino delle colline del Conegliano Valdobbiadene, già patrimonio Unesco, e la grande fatica necessaria per coltivarle.

**Uno scenario di ripidi pendii su cui arrampicano i vigneti dell'azienda vinicola Serre, posizionati ad un'altitudine media tra i 300 e i 500 sul livello del mare dove il lavoro in vigna, a causa delle fortissime pendenze, è solo manuale. Qui si origina l'escursione termica perfetta che crea le caratteristiche distintive del vero Valdobbiadene Docg.**

**Lo confermano anche i recenti risultati del Mondial des Vins Extrêmes 2019 organizzato dal Cervim, l'unica manifestazione enologica mondiale**

specificamente dedicata ai vini prodotti in zone caratterizzate da viticolture eroiche, **in cui il Valgres Valdobbiadene Docg Rive di Combai 2018 dell'azienda Serre di Pederiva ha conquistato la medaglia d'Oro**, superando gli oltre **700 vini ammessi al concorso** e provenienti, oltre che da tutta Europa, anche da Armenia, Cile, Georgia, Kazakistan, Israele, Libano e Turchia.

**Il Mondial des Vins Extrêmes**, infatti, **promuove e salvaguarda le produzioni di piccole aree vitivinicole** che si caratterizzano per storia, unicità, valore ambientale e paesaggistico.

**Autentiche “isole della biodiversità che arrivano ad essere anche dieci volte più costose di un vigneto di pianura**. Proprio la ripidezza dei terreni e l'alternarsi dei boschi ha tutelato queste terre dallo sviluppo di un'agricoltura intensiva, consentendo lo sviluppo di una viticoltura incontaminata che rispetta la biodiversità.

**Rispetto che si riflette anche nella conduzione dei vigneti secondo i dettami dell'Agricoltura Sostenibile**, ovvero attuando particolari tecniche colturali, in grado di rispettare la biodiversità, la salute per l'operatore e la salubrità del prodotto.