



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in Cerca

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Vino

Serre di Pederiva: l'amore per il territorio crea vini da Medaglia d'Oro

Forte di Bard, Bard (AO) - sala archi

il 01 dicembre 2019

di Mariella Belloni

Tweet

PUBBLICITÀ

Mariella Belloni

e-mail

Leggi tutto...

Archivio

Gennaio 2020

Serre di Pederiva: l'amore per territorio crea vini da Medaglia d'Oro

From the top to the top - la befar vien di notte

Abbinamento d'autore: un accordo sinfonico tra il vino d'Etna e la cucina piemontese

Bra, la città di Cheese, della Salsiccia, di Slow Food e del Barocco piemontese

Dicembre 2019

Cosa fate a Capodanno? La notte più lunga dell'anno sta per arrivare e Firenze è pronta per festeggiarla alla grande

Beef & Snow: la neve in carne Torna la cena-evento della

Confraternita, aperte le iscrizioni al premio "Museto d'Oro 2020" Bimby® e Coalvi insieme per la promozione e la tutela della carne bovina di razza piemontese
Vino Santo Trentino DOC 2003 il migliore Vino Dolce d'Italia per il Gambero Rosso

Il Foyer invita a festeggiare il nuovo anno con un menù ricco di innovazione e tradizione
Masi Wine Bar a Cortina riapre per la stagione 2020

Da "Wicky's Innovative Japanese Cuisine" un cenone di Capodanno speciale fra tradizione giapponese e solidarietà

Nel borgo Villa Franciacorta va in scena una "prima assoluta" di

Articolo georeferenziato

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 s.l.m. 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 D.O.C.G. vino dal carattere straordinario che conquista al primo assaggio.

Lo confermano anche i recenti risultati del **Mondial des Vins Extrêmes 2019** organizzato dal Cervin 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.

Un risultato che ripaga il lavoro di tanti anni, poiché ottenuto nell'unica manifestazione enologica mondiale specificamente dedicata ai vini prodotti in zone caratterizzate da viticoltura eroiche. 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 viticola" che corrono il rischio di scomparire a causa degli alti costi di produzione e realizzazione dei vigneti, che arrivano ad essere anche dieci volte più costose di un vigneto di pianura.

Una realtà con cui, da sempre, l'azienda Serre si trova ad interagire, nell'assoluto rispetto di questo ambiente unico al mondo. 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. Non a caso tra i filari della cantina Serre di Pederiva è un'esperienza quasi quotidiana l'incontro con animali di tutti i generi: tassi che scavano la terra alla ricerca di insetti o vecchie castagne, cervi e caprioli che alcune volte intralciano le attività dell'uomo, uccelli che si nutrono beccando grappoli d'uva.

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.

Una sensibilità che nasce dallo speciale legame che la famiglia Pederiva ha con queste terre, un sentimento indissolubile che solo chi è stato costretto a lasciare i luoghi nati può comprendere appieno. Perché l'avventura di questa azienda parte da una storia di emigranti che, appena raccolte le risorse necessarie, tornarono al paese natale e acquistarono la "terra". Così fecero le famiglie Pederiva e Mattiola che, nel 1956, acquistarono ciascuno diversi appezzamenti intorno a Combai dai conti Brandolini d'Adda. Fu necessario un intenso lavoro di reimpianto per far ripartire la produzione nei terreni pressoché abbandonati, a cui seguì l'accorpamento dei vigneti grazie al matrimonio tra Camillo Pederiva e Rosa Mattiola, che nel 1958 unì le due famiglie e le relative proprietà.

Un'azienda familiare che oggi prosegue grazie all'impegno dei figli Luca e Marco, testimoni di un felice passaggio generazionale che ha consentito il proseguimento di una bella storia fatta di amore, natura e abilità dell'uomo, di cui il Valdobbiadene DOCG di Serre è la perfetta sintesi.

Gran Cuvée Valgres Valdobbiadene DOCG Rive di Combai Extra Dry

È da uve accuratamente selezionate che nasce questo prezioso spumante di colore giallo paglierino scarico con spuma a grana sottile accompagnata da perlage fine e persistente. Associa profumi di mela, pera, banana, glicine e gelsomino. Vellutato, ampio e cremoso, al gusto ricorda un lontano sentore di uva passa. Ideale come aperitivo, ma anche a fine pasto in particolare con dolci secchi.

Publicato il 07 gennaio 2020 in [Vino](#)

Letto 98 volte

Permalink

[0] commenti

Tags

[conegliano valdobbiadene](#), [docg](#), [forte di bard](#), [mondial des vins extrêmes](#), [patrimonio unesco](#), [prosecco superiore](#), [vale d'aosta](#)

o Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

Gradoni in omaggio al tempo che passa

Cristallo Resort & SPA: tutti gli eventi dell'inverno 2019-2020

Sportiva per natura: dal 2020 Bi FORST veste FISU

Italian Wine Brands: Ronco di Sassi Primitivo di Manduria Doc Riserva 2016 debutta sul mercato svizzero

A Dubai il prossimo inverno scopri il più grande spettacolo del mondo. Viaggio tra i sapori della tradizione caorlotta con Gusta Caorle

A Natale la Favola Fiasconaro rivive in un podcast: auguri hi te dall'azienda di Castelbuono, che fra tradizione e innovazione racconta l'alchimia delle sue rice. Un Natale indimenticabile con il "Torrone dei Ricordi" di Prugne della California

Bottega Rose Gold per brindare i rosa al 2020

A Milano la macelleria-ristorante Mannarino fa il bis e apre in via Carlo Tenca

Ecco il Tortellino d'Oro 2019

Ecco il Tortellino d'Oro 2019

A Palazzo Chigi brindisi augurali con il Panettone Muzzi e le Donne del Vino

Galeno - Le proprietà degli alimenti - Dal testo greco alla moderna dieta mediterranea

Lo Chef Andrea Berton protagonista al SUPER G di Courmayeur

Nasce "Technology Heart, Human Mind Lab", il nuovo experience centre LaCimbali dedicato al brand e ai suoi prodotti

Masseria San Domenico: per festeggiare l'arrivo del Nuovo Anno tra coccole e relax in un'atmosfera da sogno

La Liste, doppio podio per Don Alfonso 1890: primo ristorante in Italia e terzo al mondo

illy apre a Venezia nei Giardini Reali il suo nuovo Caffè. Brinda alle Feste con le bollicine Magnificat!

Inaugura il giardino d'inverno di Particolare Milano: una grande serra dove cenare nel cuore di Porta Romana

AQUALUX Hotel SPA Suite & Terme Bardolino per trascorrere Festività avvolti dall'atmosfera unica e incantata del Lago di Garda