



Il premio

Serre di Pederiva, un prosecco che si veste d'oro

Il fascino delle colline del Conegliano Valdobbiadene e la grande fatica che serve per coltivarle. Uno scenario di ripidi pendii su cui arrampicano i vigneti dell'azienda vinicola Serre, posizionati 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 come confermano gli esiti del Mondial del Vins Extrêmes 2019 organizzato in Val d'Aosta dal Cervin in cui il prosecco Valgres Valdobbiadene DOCG Rive di Combai 2018 dell'azienda Serre di Pederiva ha conquistato la Medaglia d'Oro,

superando oltre 700 vini da tutta Europa ma anche da Armenia, Cile, Georgia, Kazakistan, Israele, Libano e Turchia, in un concorso che promuove e salvaguarda le produzioni di piccole aree che si caratterizzano per storia, unicità, valore ambientale e paesaggistico. Un'avventura, quella dell'azienda Serre, che nasce da una storia di emigranti che, appena raccolte le risorse necessarie, tornarono al paese natale per comperare la

“terra”: le famiglie Pederiva e Mattiola nel 1956 acquistarono diversi appezzamenti intorno a Combai dai conti Brandolini d'Adda. Dopo un intenso lavoro di reimpianto partì la produzione in terreni pressoché abbandonati. Seguì l'accorpamento dei vigneti grazie al matrimonio tra Camillo Pederiva e Rosa Mattiola, che nel 1958 unì le due famiglie e le proprietà. Un'azienda familiare che oggi prosegue grazie all'impegno dei figli Luca e Marco.

