

58 Valdobbiadene DOCG: il legame tra passato e futuro di Serre di Pederiva

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Giugno 2024



Il numero **58** nel nome di questo spumante, 58 Valdobbiadene DOCG Rive di Combai Brut, non è solo un semplice numero, ma un legame con la storia e l'essenza stessa dell'azienda Serre di Pederiva. È un omaggio al suo anno di fondazione, un tributo alla passione e alla dedizione che hanno dato vita ad un prodotto così unico nel suo genere.

Con un contenuto alcolico del 11% vol. e un equilibrio di 8 g/l di zuccheri, 58 Valdobbiadene DOCG Rive di Combai Brut è una **sinfonia** di gusti e sensazioni che si manifestano pienamente quando viene servito alla temperatura ideale di 6-8°C. Le delicate note gustative si fondono armoniosamente con i profumi di mela e pera, creando un'esperienza sensoriale

avvolgente e indimenticabile, che accarezza il palato con la sua cremosità e la sua eleganza. Ogni sorso rivela un equilibrio perfetto di sapori, una sinfonia di note fruttate che si fondono con una persistenza delicata ma decisa.

Le uve utilizzate per questo spumante sono il 100% **Glera**. Camillo Pederiva seleziona i frutti migliori, con cura e dedizione, 7/10 giorni prima della vendemmia, dando inizio alla creazione di un'opera d'arte tra i vigneti rigogliosi delle ripide Rive di Combai. I vigneti, coltivati con il tipico sistema di allevamento a doppio capovolto, sono il cuore pulsante di questa creazione e donano al vino un carattere unico e inconfondibile.

La **vinificazione** di 58 Valdobbiadene DOCG Rive di Combai Brut è un processo che rispecchia la maestria e l'attenzione ai dettagli dell'azienda. Le uve, provenienti da un singolo vigneto ripido e impervio, subiscono un lieve appassimento in pianta, arricchendo il mosto fiore di una complessità e una profondità uniche. Questo mosto viene poi spumantizzato direttamente, preservando così intatte tutte le caratteristiche e le sfumature del territorio.

In ogni sorso di 58 Valdobbiadene DOCG Rive di Combai Brut si avverte l'**anima** di un territorio, la passione di chi lo coltiva e l'arte di chi lo trasforma in un'esperienza sensoriale unica, da vivere durante un aperitivo, un intero pasto, ma anche in abbinamento ad un dolce. È un viaggio attraverso i colori, i profumi e i sapori di una terra straordinaria, che si manifesta in un calice di vino come un racconto che si svela poco alla volta, regalando emozioni a chi ha il privilegio di assaporarlo.