

Serre di Pederiva apre una nuova sala degustazione

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Luglio 2024



L'azienda vinicola familiare Serre di Pederiva è lieta di annunciare l'apertura al pubblico del suo **nuovo spazio degustativo**, un'oasi per gli amanti del vino. Situato a **Combai**, nel cuore delle **incantevoli colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene**, poco distante dal fulcro produttivo dell'azienda, lo spazio degustazione Serre di Pederiva offre **un'esperienza unica** per tutti coloro che desiderano immergersi nel mondo del Prosecco. I visitatori avranno l'opportunità di scoprire e degustare alcuni dei migliori vini dell'azienda.

La **nuova location**, accogliente e raffinata, è stata progettata per offrire agli amanti del buon bere l'opportunità di immergersi nell'atmosfera unica del territorio e degustare i vini che raccontano la storia e l'anima di Combai e della

famiglia Pederiva. Ogni sorso rivelerà i segreti custoditi nei vigneti circostanti e porterà con sé l'essenza di generazioni di tradizione vinicola. **Non solo un negozio, ma un luogo di incontro** dove i partecipanti potranno esplorare diverse varietà di vino, apprendere le tecniche di degustazione e scoprire le storie dietro ogni etichetta.

Sono disponibili diverse proposte di degustazione pensate per soddisfare sia gli intenditori più esperti, sia coloro che desiderano semplicemente godersi un calice di buon vino ammirando il panorama mozzafiato delle colline del Prosecco.

Tra le **proposte degustative** disponibili:

▪ **Degustazione 1**

Prevede la presentazione dell'azienda e del mondo del Prosecco, seguita da una **degustazione guidata** di **3 vini** (2 calici di Valdobbiadene DOCG + 1 calice di Valdobbiadene DOCG Rive di Combai).

Costo degustazione: 15 euro per persona.

▪ **Degustazione 2**

Presentazione dell'azienda e del mondo del Prosecco. A seguire la **degustazione guidata** di 3 vini (1 calice di Valdobbiadene DOCG + 2 calici di Valdobbiadene DOCG Rive di Combai). □ In accompagnamento un **tagliere con formaggio, salume locale e pane.**

Costo degustazione: 20 euro per persona.

▪ **Degustazione 3**

Presentazione dell'azienda e del mondo del Prosecco. Una **fantastica visita guidata in vigneto**, seguita da una degustazione di 3 vini (1 calice di Valdobbiadene DOCG + 2 calici di Valdobbiadene DOCG Rive di Combai). Tagliere di formaggi, salumi locali e pane.

Costo degustazione: 30 euro per persona.

I visitatori di passaggio, che non hanno il tempo di godersi una degustazione guidata completa, possono fermarsi per un

buon calice di Prosecco accompagnato da grissini, da un panino farcito con sopressa o formaggio, o da un buon tagliere di salumi, formaggi locali e pane.

Nel nuovo spazio degustativo di Combai è inoltre possibile **acquistare le bottiglie** di vino e degustarle sul posto.

La sala degustazioni è aperta **dal lunedì al sabato: ore 09:30-13:30 e 15:00-18:00 e la domenica: ore 09:30-13:30.**

Il nuovo spazio degustativo di Serre di Pederiva è pronto ad accogliere tutti i visitatori per accompagnarli in **un'esperienza indimenticabile alla scoperta del meraviglioso territorio che rende così pregiati e unici i suoi prodotti.**