Verdiso: l’essenza di Combai raccontata da due eccellenze IGT

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Ottobre 2024



Tra le colline di Combai, la cantina Serre di Pederiva celebra il Verdiso con due espressioni uniche: il Nobilomo Verdiso Colli Trevigiani IGT e il 91 Verdiso Spumante Brut IGT. Il primo rappresenta la tradizione del territorio, mentre il secondo incarna la modernità. Due vini, un’unica anima, che esaltano l’eccellenza locale.

Nel cuore delle dolci colline di **Combai**, dove la storia e la modernità si fondono in un’armonia unica, due vini splendono come gemme preziose. Due vini, due esperienze enologiche differenti, ma un’unica anima, quella delle uve **100% Verdiso IGT**: il **Nobilomo Verdiso Colli Trevigiani IGT** e il **91 Verdiso Spumante Brut IGT** della cantina **Serre di Pederiva**.

Nobilomo Verdiso Colli Trevigiani IGT: il legame profondo con il territorio in un vino senza tempo



Il **Nobilomo Verdiso Colli Trevigiani IGT** è molto più di un vino, è

un simbolo dell’autenticità e della tradizione che caratterizzano il **Verdiso**,

vino autoctono di **Combai**. Le sue radici affondano nelle antiche vigne delle co

ll
in
e
tr
ev
ig
ia
ne
,
do
ve
il
te
rr
oi
r
mo
rb
id
o,
ar
gi
ll
os
o,
co
n
un
a
no
te
vo
le
pr
es
en
za

di
sc
he
le
tr
o
di
me
di
e
di
me
ns
io
ni
e
be
n
do
ta
to
di
so
st
an
za
or
ga
ni
ca
,
es
pr
im
e
tu
tt

a
la
su
a
es
se
nz
a
in
un
vi
no
ch
e
è
un
in
no
al
la
pu
re
zz
a
e
al
l’
in
te
gr
it
à
de
ll
e
tr
ad

izioni vitivinicole locali.

Vinificato secondo metodi tramandati di generazione in generazione, il **Nobilomo** si distingue per il suo carattere deciso e sapido, che avvolge il palato con la freschezza degli agrumi acerbi, regalando emozioni intense ad ogni sorso. Il suo profumo fruttato di **mela verde acerba**, accarezzato da sentori di **peperone verde** e **salvia**, evoca i profumi inebrianti dei vigneti trevigiani, mentre il suo colore giallo verdognolo, luminoso come il sole che bacia le vigne, racconta l'incanto di un territorio unico al mondo.

Con un contenuto alcolico del **10,5% vol** e un residuo zuccherino di **8 g/l**, il **Nobilomo** viene servito alla temperatura ideale di **8-10°C**. La sua vinificazione segue un processo tradizionale, con una fermentazione su mosto pulito a una temperatura controllata di **19-21°C**, utilizzando lieviti selezionati. Successivamente, il vino viene stabilizzato in autoclave, preservando così le sue caratteristiche distintive e garantendo la sua eccellenza.

Servito fresco, diventa compagno ideale di aperitivi e momenti conviviali, sposandosi armoniosamente con **antipasti leggeri, carni bianche, piatti di pesce e crostacei**, specie se cotti al forno, donando un tocco di raffinatezza ad ogni banchetto.

91 Verdiso Spumante Brut IGT: L’effervescenza dell’avanguardia enologica in un sorso di modernità



Accanto alla tradizione del **Nobilomo**, spicca l’audacia e l’innovazi

one del **91 Verdiso Spumante Brut IGT**, un vino che rappresenta il futuro della viti

co
lt
ur
a
di
C
om
ba
i.

Il suo colore è tipicamente **giallo paglierino** con riflessi verdognoli e un **pérlage** fine e persistente, simbolo di eleganza e raffinatezza. I profumi delicati ma ampi, con una lieve presenza floreale e vari sentori che rimandano alle **scorze di agrumi** e alla **mela verde**, si incontrano inoltre con il tipico vegetale assimilabile alla **foglia di fico**.

Questo spumante, con un contenuto alcolico del **11% vol** e un residuo zuccherino di **12,00 g/l**, va servito alla temperatura di **6-8 °C**, avendo cura di stappare la bottiglia con delicatezza. La vinificazione del **91** segue una classica tecnica riduttiva in bianco, con fermentazione su mosto pulito a una temperatura di **19-21 °C**, utilizzando lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave, seguendo la metodologia dello **Charmat**.

Questo spumante sorprende e incanta, offrendo un’esperienza sensoriale indimenticabile. Al gusto, esprime tutta la sua personalità, esaltando l’acidità tipica del **Verdiso** con una maestria senza pari. Perfetto compagno di avventure culinarie, si sposa magnificamente con **piatti a base di pesce**, sia cotti al forno che salsati, regalando momenti di puro piacere e convivialità.

Così, tra la tradizione millenaria del **Nobilomo** e l’innovazione audace del **91**, il **Verdiso** si manifesta in tutta la sua ricchezza e complessità, diventando l’emblema di una terra che continua a stupire e incantare con i suoi tesori

enogastronomici.

Punti chiave:

- **Nobilomo Verdiso Colli Trevigiani IGT**: Un vino autoctono che celebra la tradizione e l’autenticità delle colline di Combai, caratterizzato da freschezza agrumata e sentori erbacei.
- **91 Verdiso Spumante Brut IGT**: Un innovativo spumante con *pérlage* fine, che esalta l’acidità tipica del Verdiso, perfetto per piatti a base di pesce.
- **Tecniche di vinificazione**: Entrambi i vini seguono metodi tradizionali e moderni, con vinificazioni curate per mantenere la purezza del vitigno Verdiso.
- **Abbinamenti gastronomici**: Il Nobilomo accompagna antipasti e piatti leggeri, mentre il 91 Spumante è ideale per il pesce, offrendo una versatilità unica.

Domanda 2: Qual è la vinificazione del 91 Verdiso Spumante Brut IGT?
Risposta: Il 91 Verdiso segue la vinificazione in bianco con il metodo Charmat, esaltando l’acidità tipica del vitigno Verdiso.

Domanda 3: Quali piatti si abbinano meglio al Nobilomo Verdiso?
Risposta: Il Nobilomo Verdiso è ideale con antipasti leggeri, carni bianche e pesce al forno o crostacei.

Domanda 4: Qual è il contenuto alcolico del 91 Verdiso Spumante Brut IGT?
Risposta: Il 91 Verdiso ha un contenuto alcolico dell’11%, con un residuo zuccherino di 12 g/l.

Domanda 5: Quali sentori caratterizzano il 91 Verdiso Spumante

Brut IGT?
Risposta: Il 91 Verdiso presenta profumi floreali, agrumati e note vegetali che richiamano la foglia di fico.