Novità in casa Serena per il Vinitaly 2017

limited-edition-sanmarco-0ab2aa84

Finalmente sono state svelate le novità in casa Serena Wines 1881 per l’edizione numero 51 di Vinitaly per il 2017. Un appuntamento imperdibile per gli addetti ai lavori e non solo per scoprire le etichette migliori proposte nel mercato.

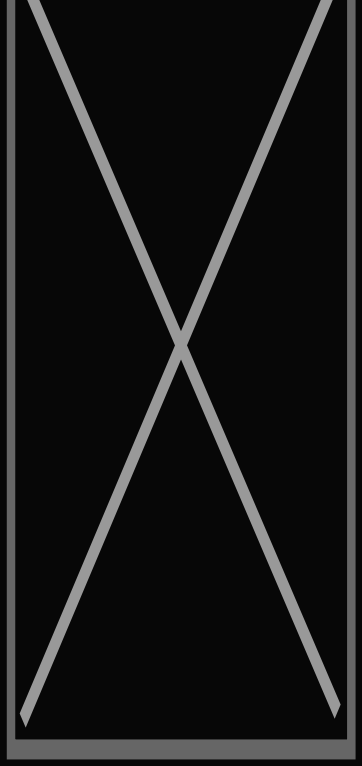
Limited Edition

Serena Wines 1881 celebra la propria centenaria tradizione che affonda le radici nella Regione Veneta. E lo fa in grande stile con una bottiglia speciale di Bianco Gran Cuvée Extra Dry, metodo Charmat.

Si tratta di un grande classico, un vino bianco spumante prodotto da pregiate uve selezionate. Piacevolmente brioso, stuzzicante in bocca e con un perlage persistente e vivace. I profumi sono inebrianti, caratterizzati da aromi freschi e sapori che ricordano gli agrumi. Un connubio di sensazioni piacevoli capaci di emozionare il palato.

La famiglia Serena è profondamente legata al territorio, le prime testimonianze si trovano già a Venezia nel 1390. La sua storia è radicata in uno dei più vocati territori italiani del vino, il Veneto, con un percorso familiare che ormai è giunto alla quinta generazione. L’azienda è ora sotto la guida di Giorgio Serena, insieme a Chiara e Luca Serena.

La bottiglia ha un packaging di impatto con un leone alato simbolo araldico di maestà e potenza, con la suggestiva immagine di un tipico loggiato veneto. Una Limited Edition che farà sfoggio su tavole preziose ed eleganti o in occasione di piacevoli aperitivi in compagnia. Regalo perfetto per gli amanti delle bollicine, con un gusto estetico ben definito. Serena Wines 1881 con questa Limited Edition si veste di nobile e serenissima eleganza che sedurrà tutto il suo pubblico.



Gran Cuvéè Ville D’Arfanta

Un nuovo gioiello enologico spicca tra le proposte di Ville D’Arfanta, il brand perfetto per le occasioni speciali di Serena Wines 1881. Un vino Bianco Spumante Naturale Brut, realizzato da un’importante e pregiata selezione di uve bianche, Metodo Charmat. Elegante e brioso, questo vino ha una temperatura di servizio tra i sette e i nove gradi, per poterne apprezzare al meglio il gusto rotondo e vellutato.

L’analisi sensoriale mette in evidenza come il colore sia un giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, con un perlage vivace e persistente, che stuzzica il palato. Il profumo intenso e avvolgente richiama i sentori di delicati fiori bianchi e risulta un perfetto connubio tra freschezza e profondità. In bocca è morbido, con una spiccata vena aromatica. Ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente con i primi piatti ed è impareggiabile con i secondi di pesce dal gusto delicato.

La bottiglia è preziosa, con una linea pulita e raffinata. L’estetica ricercata del packaging è una promessa mantenuta: lascia trapelare il fascino della magnifica molteplicità di aromi e sapori di questo vino sorprendente.

Il Gran Cuvèe Ville D’Arfanta è un vino brillante che incontra i gusti di una platea che privilegia vini dal gusto ricco e suadente. Un vero gioiello per palati sofisticati.

www.vinicolaserena.com