Serena Wines 1881: focus su miscelazione e proposte no e low alcohol

9c81335e-10e5-4eb8-9c71-e4274d001d2b

Dal no e low alcohol fino alle nuove referenze per la mixology. Serena Wines 1881 sarà per la prima volta tra i protagonisti di Tuttofood, in programma dall'11 al 14 maggio a Rho Fiera Milano (Padiglione 6 | Stand D43), con uno spazio espositivo in condivisione con Polini Distillates, Wines & Beverages e Farchioni Olii S.p.A., che fa parte del gruppo di acquisto SePoFa.

Una vetrina di eccellenza che farà da ulteriore cassa di risonanza al progetto Serena 1881 – Quality Times, la nuova immagine del marchio lanciata nel 2025 e frutto di un percorso di riposizionamento che identifica oggi un brand lifestyle raccontando ed enfatizzando il valore della quotidianità e dei momenti autentici.

Parlando di prodotti, sotto i riflettori di Tuttofood saranno presentei tutte le ultime novità di casa Serena Wines 1881, a partire dalla proposta 0.0 Alcohol Free Serena 1881 – Quality Times, pensata per intercettare la crescente domanda di alternative analcoliche, e dal primo Metodo Classico “Audace”, che rappresenta un ulteriore passo nel percorso di evoluzione e valorizzazione del portfolio aziendale. Spazio anche alle new-entry rivolte alla miscelazione – come Più Spritz The Deer e il nuovo Lemon Spritz – e ai formati più versatili come il Prosecco DOC Extra Dry da 0,375 l. Tra i prodotti chiave anche l’iconico Rabosello, rosato frizzante IGT Veneto da uve Raboso, proposto sia in fusto sia in bottiglia, e Soé Brut (apprezzato blend di Ribolla Gialla e Chardonnay) in packaging rinnovato.