Serena Wines 1881 dà appuntamento al mondo dell’ospitalità e del fuori casa a Beer & Food Attraction

5c25556a-9691-46c2-8f1f-c313364cf818

Serena Wines 1881 dà appuntamento al mondo dell’ospitalità e del fuori casa a **Beer & Food Attraction (15–17 febbraio, Fiera di Rimini)**, oggi punto di riferimento a livello europeo per il canale horeca.

Con sede a Conegliano (TV), Serena Wines 1881 affianca alla produzione in bottiglia - che nel 2025 si attesta a 31,7 milioni nel formato 0,75 l - uno dei suoi asset storici: il fusto. Oggi l’azienda si conferma tra i principali player del panorama vitivinicolo veneto e, in particolare, del Prosecco DOC e DOCG, e a livello nazionale **tra i leader del segmento fusti**, con ottime performance sia in Italia sia sui mercati esteri (nel 2025 l’azienda totalizza **158.505 ettolitri** destinati a questo comparto).

A Rimini, **Pad. B5 | Stand 128**, Serena Wines 1881 torna ad incontrare clienti, partner e visitatori nel proprio ampio stand, arricchito da un banco moderno e innovativo dove sarà possibile presentare le novità 2026 e servire alla spina i suoi prodotti di punta.

In fiera sarà possibile scoprire la nuova proposta dealcolata **Serena 1881 – 0.0 Alcohol Free**, parte della linea *Serena 1881 – Quality Times*, progetto strategico lanciato nel 2025 e destinato a crescere nel canale professionale; il dealcolato sarà disponibile anche a marchio **Corte delle Calli**. Accanto a questa novità, in evidenza anche il **Prosecco DOC Extra Dry Serena 1881 nel nuovo formato 0,375 l**, pensato per un consumo contemporaneo e nuove occasioni di servizio, insieme alle proposte dedicate alla mixology, con **Più Spritz The Deer** affiancato dal nuovo **Lemon Spritz**, ideali per un’offerta dinamica e conviviale.

Tra le “super star” della fiera, i marchi **L’Uvas** e l’iconico **Rabosello**, proposto sia in fusto sia in bottiglia: un rosato frizzante IGT Veneto da uve Raboso, dal colore rosa brillante e profumi di frutti rossi, con una vivace freschezza, ideale come aperitivo e particolarmente adatto agli abbinamenti più

informali come pizza e salumi. Spazio anche a **Soé Brut** in packaging rinnovato: il blend di Ribolla Gialla e Chardonnay entra nella linea Serena 1881 come edizione speciale, con un profilo ulteriormente valorizzato da una fermentazione leggermente più lunga. Nato da una chiara esigenza di mercato, Soé punta a coniugare qualità e originalità, restituendo al canale professionale un prodotto capace di garantire corrette marginalità, per un consumo classico o in miscelazione.