Serena Wines 1881 a Vinitaly 2026: debutta “Audace”, il metodo classico che segna una nuova fase di evoluzione

4eb9f013-cab8-4562-96a9-0ec03bbfd729

Serena Wines 1881 torna a Vinitaly (Pad. 6, Stand C4) con un progetto che segna un passaggio strategico nella propria evoluzione: il debutto del primo **Metodo Classico “Audace”**, simbolo di un percorso che affianca al consolidato successo nel Prosecco DOC e DOCG una nuova visione orientata al posizionamento premium e alla diversificazione dell’offerta. Prodotto sui Monti Lessini, tra Soave e Montebello, Audace è un **Blanc de Noirs Extra Brut da Pinot Nero**, affinato per 18 mesi tra sosta sui lieviti e riposo post sboccatura. Il progetto nasce per presidiare il segmento alto del mercato e aprire nuove opportunità nel canale Horeca, con una **produzione iniziale di circa 10.000 bottiglie** e prospettive di crescita nei prossimi anni.

Il Prosecco e i vini frizzanti restano certamente il cuore identitario dell’azienda e continuano a rappresentare il principale driver di crescita, dal fusto alla bottiglia. In questo contesto si inserisce il recente percorso di riposizionamento del brand Serena 1881, oggi declinato come marchio lifestyle attraverso il concept “*Quality Times*”, che racconta il valore della quotidianità e dei momenti autentici. Un approccio dunque che punta a rafforzare il percepito del prodotto e a costruire una relazione più contemporanea con il consumatore. Il contesto attuale – segnato sì da consumi più consapevoli, attenzione al contenuto alcolico, ma anche da una crescente ricerca di qualità e prodotti premium – richiede nuove risposte. È in questa direzione che nasce il progetto Audace, che amplia il perimetro di Serena Wines 1881 e ne rafforza il ruolo nel panorama vitivinicolo contemporaneo.

Quote

Il Prosecco resta il nostro core business, ma sentivamo l’esigenza di ampliare l’offerta con un prodotto italiano capace di dialogare con il mondo del Metodo Classico. Audace nasce proprio da questa visione: creare un punto d’incontro tra due universi, mantenendo forte la nostra identità.

Luca Serena, ad Serena Wines 1881

Accanto a questa novità assoluta, Serena Wines 1881 ripropone a Vinitaly i nuovi prodotti già presentati a Wine Paris, Beer&Food Attraction (Rimini) e Prowein e che riflettono l'approccio aziendale sempre più orientato alla diversificazione. In primo piano la proposta **0.0 Alcohol Free Serena 1881 – Quality Times**, pensata per intercettare la crescente domanda di alternative analcoliche, assieme alle nuove referenze dedicate alla **mixology** – come **Più Spritz The Deer** e il nuovo **Lemon Spritz** – e a formati più versatili come il **Prosecco DOC Extra Dry da 0,375 l**.

Tra i prodotti chiave anche il **Rabosello**, rosato frizzante IGT Veneto da uve Raboso, proposto sia in fusto sia in bottiglia, che interpreta il ritorno ai vitigni autoctoni e a uno stile di consumo più informale e contemporaneo: dal colore rosa brillante e dai profumi di frutti rossi, si distingue per una vivace freschezza, ideale come aperitivo e particolarmente adatto ad abbinamenti immediati come pizza e salumi. Questa etichetta rappresenta inoltre una leva strategica per lo sviluppo nella GDO, canale su cui l'azienda sta investendo con crescente attenzione per ampliare la propria presenza e intercettare nuove occasioni di consumo.

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.

Uno stand immersivo tra esperienza e racconto

A Vinitaly 2026, Serena Wines 1881 rinnova completamente la propria presenza con uno **spazio pensato come "stanza esperienziale"**. Lo stand accoglierà i visitatori in un ambiente immersivo fatto di ledwall e superfici specchianti, dove immagini, luci, riflessi e suoni amplificano la percezione sensoriale. Un video in loop accompagna in un viaggio che parte dal ritmo frenetico della città per approdare a paesaggi di quiete e contemplazione, dove il tempo sembra dilatarsi e il respiro ritrova il suo spazio. Dai ritmi concitati e incalzanti della fiera si entra così in una dimensione sospesa, intima, dove prende forma il concept ***Quality Times***: un invito a riscoprire il valore delle piccole cose, dei gesti quotidiani, della bellezza che si nasconde nei dettagli. Un racconto emozionale che invita alla degustazione e rafforza l'identità del brand.

I cocktail firmati Serena 1881 protagonisti a Vinitaly & the City e nei cocktail bar di Verona

La presenza dell'azienda si estende anche fuori fiera con la **partecipazione a Vinitaly & the City**, **nell'area mixology della Loggia Antica in Piazza dei Signori (10-12 aprile)**. Qui Serena Wines 1881 porterà tre cocktail signature – Camoma, Mestrino Fizz e Capri (video disponibili sulla pagina aziendale di YouTube) – interpretazioni contemporanee che raccontano il lato più creativo e conviviale del brand. Gli appuntamenti sono in programma **venerdì 10 aprile dalle 18:00 alle 23:00** e **sabato 11 e domenica 12 aprile dalle 15:00 alle 23:00**, offrendo al pubblico un'esperienza immersiva nel mondo dei cocktail firmati Serena 1881.

Inoltre, durante la settimana di Vinitaly, Serena Wines 1881 partecipa al progetto "Guida Cin Cin Verona", promosso dal Consorzio Prosecco DOC in collaborazione con Tuorlo Magazine, che sarà presentato all'interno del Prosecco DOC Theatre a Vinitaly 2026, pad. 4, stand B4. L'iniziativa coinvolge una selezione di cocktail bar della città, dove saranno proposti **signature cocktail in edizione limitata a base Prosecco DOC**. Serena Wines 1881 sarà presente con il proprio Prosecco **DOC Extra Dry** in due locali – **Via Fama Cafè** (Via Fama, 2, Verona) e **Amaro** (Stradone S. Fermo, 5, Verona) – proponendo nello specifico i due cocktail **Euphoria** e **Sbagliato+Fragola**, che valorizzano la versatilità del prodotto e il suo ruolo nel mondo della mixology contemporanea.