Vinicola Serena partecipa al Vinitaly

prosecco-doc-treviso-cuvee-vinicola-serena-8f67f2a4

135 anni di storia, sette diverse etichette, una solida reputazione nel mondo dell'ho.re.ca.: alla Cinquantesima edizione di Vinitaly Vinicola Serena si presenta come una delle più importanti realtà del mondo vinicolo nazionale.

«A Verona – dichiara **Luca Serena** export manager dell'Azienda - *portiamo l'evidenza di una svolta epocale che Vinicola Serena ha già intrapreso e che oggi merita la giusta presentazione. Ovvero, dopo anni di lavoro silenzioso e meticoloso oggi Vinicola Serena vuole fa conoscere in modo ampio la propria identità di produttore di qualità. Per questo da una parte vogliamo supportare la nostra etichetta Ville d'Arfanta, le cui vigne sono nel cuore della zona Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore. L'altra grande novità sono gli Champagne di De Vilmont, unico champagne Premier Cru di proprietà di un'azienda italiana, che dal mercato ho.re.ca. adesso vogliamo far conoscere a tutto il pubblico nazionale»*.

logo-azienda2Vinicola Serena, forte di una posizione di leadership nel settore del vino in fusti, dove recentemente ha presentato la novità dei fusti One Way, e altrettanto forte di oltre 18 milioni di bottiglie vendute nel 2015 delle quali 14 milioni erano di prosecco DOGC e DOC, crede in una visione ampia e organica del mercato. *«Oggi* – conferma Serena - *il mondo del vino è una piramide dal vertice sempre più vicino: il consumatore medio ha consapevolezza del prodotto, è preparato e vuole la qualità. È per questo che Vinicola Serena punta ad espandere il suo mercato di riferimento con offerte di prestigio ma alla portata di tutti»*.

Ville d'Arfanta, ad esempio, come novità assoluta per Vinitaly propone il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOGC Brut Millesimato 2015. È un vino luminoso, di colore giallo paglierino scarico, dal perlage fine e persistente. Dai profumi eleganti di rosa e gelsomino ha note fruttate che ricordano la mela golden e frutta esotica come banana ed ananas. Elegante al palato ha ottime doti di sapidità, persistenza e freschezza. Ville d'Arfanta presenta anche un Prosecco DOC Treviso Extra Dry Millesimato 2015, un interessante Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG fermo, e un Cabernet Piave DOC.

Champagne De Vilmont, Premier Cru presenta le sue quattro proposte in versione bouteille da 0,75 e le tre magnum. Si parte dal Brut Grand Réserve Premier Cru, maturato per 36 mesi in cave, per passare al Brut Blanc de Blancs, composto in esclusiva da uve Chardonnay e maturato 36 mesi in cave. Si sale poi verso la Cuvée Prestige Brut Millésime dal sapiente equilibrio di uve Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40%), maturato per quattro anni in cave per finire con la Cuvée Prestige Brut Rosé Millésime che nasce dall'assemblaggio di uve Chardonnay (60%) e Pinot Nero con metodo Saignée (40%).

La grande novità per Vinitaly 2016 sarà il Bianco Spumante Gran Cuvée elegantemente vestito con sleeve creata in esclusiva da Sam Torpedo, giovane e affermato street artist che ha donato a Vinicola Serena questa sua opera. La sleeve rappresenta un paesaggio naturale, in pieno movimento, molto giovane e fresco come il pubblico al quale Vinicola Serena si vuole rivolgere con questo prodotto. La sleeve sarà prodotta in edizione limitata e presentata in esclusiva per Vinitaly 2016.

Alla Cinquantesima edizione del salone veronese Vinicola Serena presenterà anche i nuovi fusti One Way, che stanno già attraendo l'interesse del mercato dell'ho.re.ca internazionale. Si tratta di fusti realizzati in materiali riciclabili, che presentano forme e dimensioni capaci di rivoluzionare la logistica e lo stoccaggio.

Vinicola Serena sarà presente a Vinitaly 2016 nel Padiglione 6 allo stand C4.

http://www.vinicolaserena.com