



SERENA
WINES 1881

DISCOVER US AT

Vinicola Serena

Vinicola Serena fue fundada en **1881** y desde entonces nunca ha dejado de innovar, adaptándose a los tiempos y a las exigencias del mercado mientras que la atención a la calidad, el medio ambiente y sobre todo al cliente permanecen inalterados.

La dirección corporativa está ahora en su quinta generación bajo la dirección de Giorgio Serena.

La empresa **más de cien años de historia y tradición**, se mezclan con la **innovación** y la maquinaria más moderna, lo que le permite alcanzar volúmenes de producción significativos y satisfacer las diversas necesidades de los clientes, proporcionándoles la tranquilidad de confiar en **una compañía competente**.

El cliente tiene **una amplia gama de opciones** de diferentes tipos de vino en barriles y botellas con diferentes marcas y diferentes tipos de productos como **DOC** (Denominación de Origen Controlada) y **DOCG** (Denominación de Origen Controlada y Garantizada) y vinos espumosos, especialmente **Prosecco**, y vinos **IGT** blancos y tintos de calidad.

La empresa, ubicada en **Conegliano**, es responsable de diferentes etapas del ciclo productivo desde la obtención de la materia prima, las **preciadas uvas de las colinas de Conegliano en la región del Véneto**, hasta el procesamiento y control de laboratorio del producto, desde la fermentación hasta el embotellado y el tamboreo, Desde el almacenamiento hasta el transporte.

Vinicola Serena cuenta con **una gran capacidad productiva**, que, combinada con equipos experimentados y **logística organizada**, permite **una distribución mundial**.

TERRA SERENA

Marca líder en el Ho.re.ca. con su amplia gama de vinos, **Terra Serena** fue fundada en 2001 y es la primera marca de la empresa que tiene el vino en botellas. **Esta línea de alta calidad incluye diferentes versiones de Prosecco DOC y DOCG, tanto espumosos como semipesados, así como vinos blancos y rosados espumosos y espumosos, además de los tradicionales vinos tintos y blancos Veneto IGT.**

La marca Terra Serena representa una **opción segura, completa y de alta calidad**, ideal para hoteles, restaurantes y clubes elegantes.

Pinot Bianco Veneto IGT

Pinot Blanc es uno de los tres hermanos de la familia Pinot, que data de la época romana. De origen antiguo y célebre en Francia, Pinot Blanc y Pinot Noir forman la base de los vinos más famosos del mundo.

Notas de cata:

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Perfume refinado de flores blancas con un sabor delicado, seco y agradable.

Sugerencias de servicio:

Debido a su delicada fragancia, es un gran vino de aperitivo, se combina bien con salami aperitivos y delicados platos principales.

Temperatura de servicio: 9 ÷ 11 ° C



INFORMACION TECNICA

Procedencia: Veneto Italia

Alcohol: 11.5% Vol

Azucar Residual: 2-4 g/l

Valores nutricionales:

N o g de alcohol : 7 kcal

N o g de vino seco al 10% vol: 600 Kcal

N o g azúcar residual : 4 Kcal

Botella 750 MI

VENETO

ITALIA



Pinot Grigio Veneto IGT



Pinot Grigio, nació gracias a una mutación del brote de la uva Pinot Noir, con la cual, aparte del color, comparte casi todas las características. La variedad Pinot llegó por primera vez a Italia desde Borgoña

Notas de cata:

Amarillo paja con tonos de cobre ligero. En nariz, se puede oler la nota mineral junto con frutas amarillas como melocotón, melón y fresa. Buen grado alcohólico, sávido y con cuerpo. .

Sugerencias de servicio:

Perfecto para ocasiones importantes, se combina con aperitivos, platos principales vegetales, especialmente con risotto, carne blanca y pescado.

Temperatura de servicio: 9 ÷ 11 ° C

INFORMACION TECNICA

Procedencia: Veneto Italia

Alcohol: 11.5% Vol

Azucar Residual: 2-4 g/l

Valores nutricionales:

N o g de alcohol : 7 kcal

N o g de vino seco al 10% vol: 600 Kcal

N o g azúcar residual : 4 Kcal

Botella 750 MI

Chardonnay Veneto IGT

Es una de las variedades de uva blanca más comunes del mundo. Nativo de Borgoña, ahora se cultiva en todo el mundo. Tiene una increíble variedad de componentes aromáticos, que surgen de diferentes maneras dependiendo del suelo y clima donde se cultiva.

La versatilidad es de hecho igual a su popularidad.

Notas de cata:

Pálido amarillo pajizo con reflejos verdosos. En la nariz huele a manzana verde, corteza de pan y salvia. El sabor es seco, sabroso y agradable.

Sugerencias de servicio:

Especialmente indicado para aperitivos delicados, platos principales vegetales, especialmente con risotto, carne blanca y pescado.

Temperatura de servicio: 9 ÷ 11 ° C



INFORMACION TECNICA

Procedencia: Veneto Italia

Alcohol: 11.5% Vol

Azucar Residual: 2-4 g/l

Valores nutricionales:

N o g de alcohol : 7 kcal

N o g de vino seco al 10% vol: 600 Kcal

N o g azúcar residual : 4 Kcal

Botella 750 MI

Sauvignon Veneto IGT

Sauvignon, también llamado Sauvignon Blanc, es una variedad de uva blanca procedente de la región francesa de Bourdeaux. El nombre proviene del término francés "sauvage" (salvaje), debido a sus orígenes como variedad de uva nativa del suroeste de Francia. Es una de las variedades de uva blanca más difundidas en todo el mundo.

Notas de cata:

El Sauvignon es perfumado y aromático, con aromas de hojas de tomate, salvia, menta y frutas exóticas. Se recuerda a los aromas de pimienta amarilla, y tiene un sabor seco, cálido y elegante. Su color es amarillo pajizo con reflejos verdosos, claros y brillantes.

Sugerencias de servicio:

Se combina bien con espárragos, platos de huevo y platos con verduras y pescado.

Temperatura de servicio: 9 ÷ 11 ° C

INFORMACION TECNICA

Procedencia: Veneto Italia

Alcohol: 12% Vol

Azúcar Residual: 2-4 g/l

Valores nutricionales:

N o g de alcohol : 7 kcal

N o g de vino seco al 10% vol: 600 Kcal

N o g azúcar residual : 4 Kcal

Botella 750 MI



Merlot Veneto IGT

Merlot es una variedad de uva roja, nativa de Gironde, en el suroeste de Francia, en particular la región de Burdeos. Merlot ha sido ampliamente conocido desde 1700, y fue importado a Italia en 1880, encontró el ambiente perfecto en Friuli, Trentino y Veneto.

Notas de cata:

El Merlot Veneto tiene un vívido color rojo rubí. Tiene una buena intensidad y tiene un sabor a base de hierbas y afrutado.

Sugerencias de servicio:

Se marida bien con salami, aperitivos, pasta y frijoles y carne blanca hervida.

Temperatura de servicio: 14 ° - 16 ° C

INFORMACION TECNICA

Procedencia: Veneto Italia

Alcohol: 12% Vol

Azúcar Residual: 4-6 g/l

Valores nutricionales:

N o g de alcohol : 7 kcal

N o g de vino seco al 10% vol: 600 Kcal

N o g azúcar residual : 4 Kcal

Botella 750 MI



Cabernet Veneto IGT

Cabernet Sauvignon es una de las variedades de uva roja más valoradas del mundo. A pesar de ello, la variedad de uva es relativamente joven, nacida de un posible cruce de Cabernet Franc y Sauvignon Blanc durante el siglo XVII en el suroeste de Francia



Notas de cata:

Rojo rubí vivo, con olores a base de hierbas y afrutados que desarrollan notas picantes de pimienta y clavo de olor. Moderadamente alcohólico, con una buena personalidad.

Sugerencias de servicio:

Se combina bien con platos de carne, en particular con: carne asada, pájaro de caza, ternera. Bueno con quesos de envejecimiento medio.

Temperatura de servicio: 14 ° - 16 ° C

INFORMACION TECNICA

Procedencia: Veneto Italia

Alcohol: 12% Vol

Azúcar Residual: 4-6 g/l

Valores nutricionales:

N o g de alcohol : 7 kcal

N o g de vino seco al 10% vol: 600 Kcal

N o g azúcar residual : 4 Kcal

Botella 750 MI

Refosco Veneto IGT

Uva roja particularmente extendida en Friuli Venezia Giulia y Veneto. Las referencias históricas indican que ya se conocía en estas tierras alrededor de 1700, aunque se cree que los romanos ya lo cultivaban como el fuscus Racimulus.

Notas de cata:

Refosco, tiene un intenso color rojo rubí, que se desvanece en rojo granate. No muy alcohólico, con notas ligeramente florales, afrutadas y de tabaco. Cuando está ligeramente envejecido, Refosco madura con tinturas de color rojo granate, adquiriendo sabores y aromas preciosos.

Sugerencias de servicio:

Se adapta bien a las carnes frías, carnes asadas, carnes rojas y caza

Temperatura de servicio: 16 ° - 18 ° C

INFORMACION TECNICA

Procedencia: Veneto Italia

Alcohol: 12% Vol

Azúcar Residual: 4-6 g/l

Valores nutricionales:

N o g de alcohol : 7 kcal

N o g de vino seco al 10% vol: 600 Kcal

N o g azúcar residual : 4 Kcal

Botella 750 MI

