

# Metodo Classico Blanc De Noirs Extra Brut di Serena Wines 1881

scritto da Redazione Wine Meridian | 28 Luglio 2026



Ci sono nomi che sono già una dichiarazione d'intenti. Audace è uno di questi. È il primo metodo classico di Serena Wines 1881 e per capire perché si chiami così bisogna partire da chi lo firma.

Serena Wines 1881 è una delle realtà più storiche delle colline del Conegliano Valdobbiadene, oggi Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Centoquarantacinque anni di storia, cinque generazioni, un cognome che da queste parti è sinonimo di Prosecco. Un'azienda che potrebbe tranquillamente restare nel solco di ciò che sa fare benissimo. E invece, per il suo primo metodo classico, sceglie di uscire di casa.

La destinazione sono i Monti Lessini, le colline di origine vulcanica che si allungano tra le province di Verona e Vicenza, precisamente sul versante veronese, tra Soave e Montebello. Non è una scelta casuale, ma uno dei territori più vocati del Veneto per il metodo classico, tanto che proprio da queste colline sta nascendo la prima denominazione regionale interamente dedicata a questa tipologia. Suoli di basalto, buona escursione termica, acidità naturale che rimane viva anche nelle annate calde: l'identikit perfetto per una base spumante di razza. Serena Wines lo ha capito e ci ha investito.

Audace è un blanc de noirs: Pinot Nero in purezza, vinificato in bianco. Una scelta che dice molto, perché il Pinot Nero regala a uno spumante ciò che raramente si trova altrove: corpo, ampiezza, una vinosità di fondo che dà spessore al sorso. Le uve si raccolgono a mano in bins, si pigiano a freddo per estrarre il solo mosto fiore, e fermentano in acciaio. Poi la presa di spuma in bottiglia, secondo il metodo classico, con almeno dodici mesi sui lieviti prima della sboccatura e altri sei mesi di riposo.

Nel calice il Pinot Nero si fa riconoscere per larghezza e materia. Il naso parte su toni di mandarino e cedro, pesca bianca e mela, con un tocco floreale di biancospino e tiglio; poi arrivano le note più mature dell'affinamento, brioche, nocciola, lievito madre, e sul fondo una scia fumé, quasi di pietra focaia, che tradisce l'origine vulcanica del suolo. Al palato è dritto e teso, come chiede un extra brut, ma il Pinot Nero gli dà spalle larghe: c'è struttura, c'è ampiezza, e una sapidità marcata che allunga il sorso. La bollicina è fitta e avvolgente, il finale torna sull'agrumo e su un ricordo ammandorlato. Non un metodo classico esile e di sola freschezza, ma un vino con carattere e sostanza. Audace, appunto, dal nome ai fatti. In tavola l'abbiamo messo alla prova con un risotto ai frutti di mare, ed è stato un abbinamento davvero riuscito. La struttura e la sapidità del

vino tengono testa alla mantecatura e alla dolcezza iodata dei molluschi, mentre la spinta dell'extra brut e la bollicina fitta sgrassano il palato a ogni cucchiata, pronte per la successiva. E quella nota fumé, quasi salmastra, sembra fatta apposta per dialogare con il mare. Un accostamento che lavora per affinità e per contrasto insieme: pulisce e insaporisce, senza mai prendere il sopravvento.

## Company Profile

Serena Wines 1881 è collocata nel cuore della regione del Prosecco ,a Conegliano, terra a cui è connessa con un forte legame, come raccontano le sue storiche residenze sparse tra le dolci colline ricamate dai vigneti.

L'azienda, da sempre a conduzione familiare è giunta alla quarta generazione con Giorgio Serena e alla quinta con il figlio Luca Serena, oggi al timone. La famiglia vanta una tradizione secolare nel mondo vino, unita ad una profonda passione enologica e alla tenacia nel lavoro quotidiano. Il rispetto delle leggi vitivinicole si è fuso nel tempo con l'innovazione e resta vivo il forte legame con il territorio e il Veneto.

### **SERENA WINES 1881**

Via Camillo Bianchi, 1 – 31015 Conegliano (TV)

[info@serenawines.it](mailto:info@serenawines.it) – + 39 0438 2011

<https://www.serenawines.it>

