

# ARGEA

**Il Sangiovese biosimbiotico di Poderi dal Nespoli, GUALDO, vince il premio “Miglior iniziativa sostenibile in ambito produttivo” di Vini & Consumi Awards**

**“Un riconoscimento che premia il lavoro di ARGEA nel campo della sostenibilità” afferma Massimo Romani, AD del gruppo vinicolo ARGEA di cui la cantina romagnola Poderi dal Nespoli è parte. GUALDO, Romagna DOC Sangiovese Predappio è il risultato di un progetto sperimentale di viticoltura simbiotica nato all'interno del primo distretto agroalimentare in Romagna e primo distretto Bio-simbiotico certificato in Italia. Un vino che traduce il legame tra amore per la viticoltura, tutela e valorizzazione del territorio e una particolare attenzione alla sostenibilità.**

**Nespoli (FC) 17 aprile 2023 – Podere Gualdo 2021** - Romagna Doc Sangiovese Mga Predappio di **Poderi dal Nespoli** vince il premio **“Miglior iniziativa sostenibile in ambito produttivo”** che **Vini & Consumi Awards** ha consegnato in occasione di Vinitaly 2023. Il primo vino biosimbiotico della cantina romagnola del gruppo ARGEA è tra i primi certificati in Italia: frutto di una particolare tecnica agricola fondata sull'inoculazione di micorrize, che ha l'obiettivo di arricchire e tutelare la biodiversità microbica del suolo e delle piante, GUALDO si è distinto nei premi di eccellenza del settore retail come **progetto produttivo sostenibile legato alla viticoltura.**

## IL PROGETTO

La salvaguardia del territorio, il rispetto dell'ambiente e la ricerca di una sintonia tra uomo, natura e tradizioni sono i pilastri alla base della filosofia di Poderi dal Nespoli, una delle più storiche cantine romagnole. Posizionata nel cuore della **Valle del Bidente** e inclusa nel primo distretto agroalimentare in Romagna e primo distretto Bio-simbiotico certificato in Italia **“Romagna Distretto Bio-simbiotico”**, Poderi dal Nespoli ha aderito a un progetto di viticoltura d'avanguardia, mirato a nutrire suolo e piante, eliminando l'uso di sostanze chimiche, riducendo l'impatto sull'ambiente e contrastando problematiche legate al clima. La **viticoltura biosimbiotica** è infatti una tecnica agricola fondata sull'inoculazione di **micorrize**, microorganismi fungini che creano un'associazione positiva con le radici della pianta, nutrendo il suolo e creando **un ambiente favorevole a microorganismi utili alla crescita delle piante e sfavorevole a patogeni e parassiti**. Questa pratica garantisce un minor impatto ambientale, migliora il terreno dal punto di vista della salubrità, della fertilità e della pulizia, permette di coltivare piante più resistenti agli stress ambientali e alla siccità, migliorando la loro capacità di assorbire le sostanze nutritive presenti nel suolo, compresa l'acqua.

## IL VINO

Il sangiovese biosimbiotico **GUALDO** di Poderi dal Nespoli è un sangiovese schietto di colore rosso brillante con riflessi violacei. Al naso è ricco di aromi di frutta rossa, al gusto presenta note tipiche di ciliegia e viola. Un vino fresco e fruttato, di media struttura e contraddistinto da un tannino giovane e delicato, che si abbina perfettamente con primi piatti come tagliatelle al ragù di coniglio, arrosti di carne bianca o formaggi parzialmente stagionati. GUALDO, prodotto in 10.000 bottiglie per l'annata 2021, **nasce da un vigneto biologico di 13,5 ettari piantato nel 2017 e coltivato con la tecnica dell'agricoltura simbiotica**; una tecnica che ha reso forti le piante sin da subito, regalando una particolare complessità alle uve seppur le viti siano giovani.



# ARGEA

## IL PREMIO

Giunto alla 9ª edizione, il concorso Vini & Consumi Awards, per cui Poderi dal Nespole ha ottenuto il titolo di "Miglior iniziativa sostenibile in ambito produttivo", mira a valorizzare le cantine italiane che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di attività di marketing, comunicazione, prodotto e charity. Ad assegnare i premi, differenziati in varie categorie che interessano aziende vinicole, buyer e catene Gdo, una giuria composta da operatori ed esperti della grande distribuzione presidiata dal negoziatore internazionale Luca Spagna.

**"Questo premio riconosce il lavoro complessivo di ARGEA nel campo della sostenibilità", afferma Massimo Romani, AD del gruppo vinicolo, "È il risultato di un impegno crescente verso soluzioni che puntano alla salvaguardia dell'ambiente e della sua biodiversità, e affrontano le criticità legate alle problematiche ambientali. Nel progetto di viticoltura biosimbiotica sono protagonisti i due elementi che creano il neologismo di ARGEA, ovvero l'arte e la terra: l'arte di realizzare vini eccellenti, quindi, con un approccio legato alla circolarità e alla sostenibilità che vuole portare benefici per l'ambiente, per l'uomo e per l'economia locale".**

Ufficio Stampa & PR: smstudio srl [www.smstudiopr.it](http://www.smstudiopr.it)  
Stefania Mafalda - 345 5810157 [press@smstudiopr.it](mailto:press@smstudiopr.it)  
Martina Tramontin - 327 7994409 [martina.tramontin@smstudiopr.it](mailto:martina.tramontin@smstudiopr.it)



Argea S.p.A.  
Piazza Degli Affari, 2  
20123 Milano (MI)  
[argea.com](http://argea.com)  
[venere\\_bis@legalmail.it](mailto:venere_bis@legalmail.it)

Codice Fiscale, Partita IVA, N. iscrizione registro imprese  
di Milano-Monza-Brianza-Lodi 11215240968  
Numero Iscrizione REA MI-2587438  
Capitale sociale Euro 1.281.758,00