

# ARGEA

**Primavera, tempo di aperitivi e brindisi speciali: quattro vini proposti dalle cantine del gruppo ARGEA per accompagnare la bella stagione.**

**Dal Piemonte alla Sicilia, passando per l'Emilia-Romagna, tradizione vinicola e nuove interpretazioni si traducono in quattro vini - un rosato, due bianchi e un rosso - perfetti per aperitivi, anche gourmet, e occasioni conviviali. Poderi dal Nespoli, Ricossa, Acquesi e Barone Montalto sono le realtà del gruppo vinicolo ARGEA che portano nel calice il colore e la freschezza della primavera, periodo dell'anno che coincide con il risveglio della natura e delle vigne.**

**Milano (MI), 8 maggio 2023** – L'arrivo della primavera porta con sé il desiderio di trascorrere più tempo all'aria aperta e dare vita a viaggi e lunghi aperitivi fino al tramonto del sole. Piacevoli occasioni per degustare nuove etichette, **scoprire eccellenze che raccontano un territorio e la sua tradizione**, stappare vini briosi e leggeri che ben si abbinano anche agli ingredienti preferiti di questa stagione. Insieme ai bianchi, sinonimo di vivacità e freschezza, **è il rosato la nuova tendenza**, apprezzata da un pubblico di uomini e donne sempre più preparato.

## **Filarino - Rubicone IGT Sangiovese Rosato, Poderi dal Nespoli (Romagna)**

**Eletto ambasciatore degli aperitivi dell'estate 2023, il Sangiovese Rosato** della cantina Romagnola [Poderi dal Nespoli](#) **è un prodotto innovativo, fresco e profumato**: perfetto per gli aperitivi, trasmette l'allegria e il colore iconici della primavera. Nuova interpretazione del Sangiovese di Romagna, deriva da uve coltivate nelle Colline Forlivesi. Di colore rosato intenso e brillante, al naso è delicato, fine ma deciso con sfumature di rosa selvatica, melograno e arancia rossa. Al palato è morbido e fruttato con note di viola e ciliegia, fresco, equilibrato e vivace con un gusto intenso e persistente grazie alla sua piacevole mineralità e acidità.

## **Roero Arneis DOCG, Ricossa (Piemonte)**

Un **bianco caratteristico delle colline del Roero** (Patrimonio dell'Umanità UNESCO) affascinante e leggero, capace di trasmettere le migliori caratteristiche di questo terroir. Un'interpretazione in chiave tradizionale da parte di [Ricossa](#), cantina che racconta attraverso i suoi vini lo **stile e l'identità dei grandi classici piemontesi**. 100 % Arneis, dopo la tipica vinificazione in bianco, Roero Arneis segue un breve periodo di affinamento in bottiglia, che dona una maggiore struttura al vino. Di colore giallo paglierino, presenta un profumo fresco e ampio, ricco di sentori di fiori e mela verde, in bocca è fresco, con un finale di mandorla. Perfetto in abbinamento ad antipasti, insalate e piatti a base di pesce.

## **Brachetto d'Acqui Valle delle Rose DOCG, Acquesi (Piemonte)**

Un vino **rosso fresco e brioso, il Brachetto è un simbolo della tradizione vinicola piemontese**. Appartenente alla linea di vini "[Acquesi](#)" legati al territorio di Acqui e vinificati secondo il Metodo Martinotti, della casa spumantiera **Cuvage**, Valle delle Rose si presenta di colore rosso vivo, con profumi di rosa bulgara e bucce di agrumi, al gusto è giustamente dolce con un buon equilibrio acidulo. L'abbinamento classico è con formaggi freschi, dessert o frutti di bosco, ma può essere utilizzato anche come ingrediente dei cocktail a base di frutta, per un aperitivo profumato e originale.



# ARGEA

## **Collezione di Famiglia - Viognier Terre Siciliane IGT, Barone di Montalto (Sicilia)**

Un **bianco brillante e aromatico**, intenso al colore e al gusto, suggerito per un'occasione speciale o un aperitivo gourmet a base di pesce fresco. Prodotto con le uve del tipico vitigno francese della Valle del Rodano, il Viognier, è un vino Terre Siciliane IGT vinificato secondo tradizione da [Barone Montalto](#), realtà vinicola che ha fatto tesoro delle tradizioni coniugandole con un forte spirito innovativo. Di colore giallo dorato brillante, al naso è complesso ed intenso, caratterizzato da aroma di albicocche, pesche gialle, fiori bianchi, spezie e miele. Al palato conferma la dolce intensità aromatica esotica con un'acidità importante e armonica. Da abbinare a sushi, ostriche, crostacei, insalata di mare.



Argea S.p.A.  
Piazza Degli Affari, 2  
20123 Milano (MI)  
argea.com  
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