

ARGEA

Brindisi d'estate:

dal Piemonte alla Sicilia, quattro vini da stappare per aperitivi e momenti gourmet.

ARGEA propone quattro etichette delle sue cantine per celebrare la bella stagione. Un viaggio enologico in Italia, tra Piemonte, Romagna e Sicilia, dettato da aromi e sapori che raccontano territori e tradizioni. Freschi, profumati ed eleganti sono ideali per brindisi e in abbinamento a piatti estivi che prediligono vegetali, il pesce e le carni bianche.

Milano (MI), 3 luglio 2023 - Bollicine, bianchi e rosé: sono i vini preferiti dell'estate, adatti ai momenti speciali, così come alle occasioni più informali. Dal gruppo vinicolo [ARGEA](#), le cui cantine interpretano alcune eccellenze enologiche del territorio italiano, il suggerimento di quattro vini ideali per rinfrescare e impreziosire le calde giornate estive. **Due bianchi, un rosé e uno spumante** che conducono tra alcuni dei panorami più suggestivi d'Italia, **dalle Langhe e Monferrato al Valle del Belice passando per le colline romagnole**. Profumati e freschi, da bere soli, durante l'aperitivo, oppure abbinati a ricette a base di vegetali, pesce o carni bianche.

Acqui DOCG "Sei Anime" - Ricossa

Un rosé fresco e di carattere, Acqui DOCG "Sei Anime" di [Ricossa](#) viene prodotto da **uve Brachetto** nelle colline del Monferrato. Di color rosa tenue tendente al cipria che evolve al "pelle di cipolla" con l'affinamento, al naso esprime inizialmente note di erbe balsamiche e minerali, per poi lasciare spazio a un bouquet di fiori, tra cui il glicine, e a una nota fruttata di ribes, uva spina, fragolina di bosco. Al palato è croccante, energico, pieno, con durezze tipiche del Brachetto vinificato in rosato; ottimo con pesce e carni crude, formaggi morbidi, ma anche bevuto solo se servito a temperatura di 4-6°.

Blanc de Blancs, Piemonte DOC Brut - Cuvage

Prodotto da **uve 100% Chardonnay**, questo Blanc de Blancs, Piemonte DOC Brut della casa spumantiera piemontese [Cuvage](#) è **una bollicina Metodo Classico che allietta le calde giornate estive**. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un perlage fine e molto persistente. Al naso delicati sentori di brioches, crosta di pane, acacia, spezia bianca, mela, nocciola. Al palato è un vino molto armonico, fresco, avvolgente. Un vino versatile, adatto a piatti di pesce, ma anche carne bianca, verdure e formaggi di media stagionatura, perfetto anche da stappare per l'aperitivo.

FAMOSO, Rubicone IGT - Poderi dal Nespoli

FAMOSO di [Poderi dal Nespoli](#) prende il suo nome dall'omonimo vitigno autoctono romagnolo, riscoperto nell'ultimo decennio dopo un periodo di abbandono; **un vino bianco aromatico e intenso che esprime una forte identità territoriale**. Si presenta di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli; al naso regala aromi floreali di tiglio, arancio e gelsomino, nonché di frutta esotica e a polpa bianca. Intenso e persistente, contraddistinto da una buona freschezza supportata da un'acidità equilibrata, si abbina a piatti di pesce, risotti alle erbe aromatiche, carne bianca e formaggi freschi.



ARGEA

Zibibbo, Terre Siciliane IGT - Barone Montalto

Incluso nella linea "Collezione di Famiglia" di [Barone Montalto](#) - una selezione accurata delle migliori espressioni enologiche siciliane - Zibibbo mantiene il nome del vitigno da cui deriva, coltivato nella suggestiva Valle del Belice. Di colore giallo paglierino, con sfumature verdi, al naso si presenta gradevole e caratteristico con sentori agrumati e floreali, al palato risulta armonico e morbido. **Un vino bianco secco dall'aroma intenso che sprigiona il sole della Sicilia** e ben si combina con le carni bianche e il fritto.



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