

ARGEA

**I vini autunnali che esaltano i sapori di stagione:
da Nord a Sud Italia con le cantine di ARGEA.**

Corposi e complessi, ricchi e avvolgenti, con aromi intensi che ricordano la terra, i frutti rossi, le spezie, ma anche profumati e freschi per un aperitivo gourmet: sono i vini che meglio rappresentano l'autunno, ideali in abbinamento ai frutti di stagione, ricchi di gusto e colore. Un rosso e due bianchi dal sapore profondo, scelti tra le cantine del gruppo vinicolo ARGEA: dal Piemonte con Ricossa, alla Sicilia con Barone Montalto, passando per l'Emilia-Romagna con Poderi dal Nespoli.

Milano (MI) 14 novembre 2023 - Autunno è sinonimo di gusto e colori decisi, i primi freddi invitano a lunghe cene e il vino diventa protagonista più che mai. La vendemmia ormai terminata lascia spazio all'arte enoica e ai suoi segreti, mentre **in tavola i frutti di stagione si prestano particolarmente ad abbinamenti anche insoliti, che esaltano in particolare carni, formaggi e ortaggi autunnali.** È nel viaggio enologico che propone [ARGEA](#), da Nord a Sud Italia, che alcune tappe suggeriscono vini ideali per questo periodo dell'anno. Così dal Monferrato, in Piemonte, terra del Barolo, propone il **Barolo DOCG della cantina Ricossa**, dalla Valle del Bidente, in Romagna, propone l'**Albana DOCG Campodora di Poderi dal Nespoli**, e dalle terre siciliane di **Barone Montalto un Bianco Sicilia DOC.**

Barolo DOCG - Ricossa

Nasce da un territorio Patrimonio dell'Umanità UNESCO, quelle delle **Langhe in Piemonte**, terra del Barolo, dove un terreno dalla conformità calcareo-argillosa facilita la produzione di vini di grande struttura. Rigorosamente uve **Nebbiolo** e un lungo affinamento di 38 mesi che conferisce le caratteristiche classiche di questo grande vino piemontese. Di colore rosso rubino con riflessi granata, al naso presenta note di spezie, liquirizia, frutti rossi e caramello. In bocca è pieno, robusto, austero, vellutato ed armonico. Perfetto come vino per l'autunno poiché **si sposa perfettamente con carni arrostite e con piatti arricchiti dai tartufi.**

Campodora Romagna DOCG Albana Secco - Poderi dal Nespoli

Strettamente legato alla tradizione e al territorio romagnolo – è stato il primo vino bianco a ricevere la DOCG in Italia nel 1987 – l'albana è un vino che sa essere dolce eppur intenso, ma anche deciso e corposo. Da uve coltivate nelle colline forlivesi da Poderi dal Nespoli, il Campodora è **un'albana in variante secco**: si presenta di colore giallo intenso con riflessi dorati tipici dell'Albana di Romagna, e un profumo fine e netto. La sua spiccata aromaticità si riconosce nelle note floreali di fiori di acacia e di frutta gialla, quali pesca, albicocca e agrumi. In bocca rivela un sapore ricco e avvolgente, con vivaci tannini che caratterizzano il finale, mantenendo comunque grande equilibrio tra freschezza e acidità. **L'abbinamento consigliato è con risotti e carni bianche**, ma anche piatti a base di pesce.

Bianco Sicilia DOC – Barone Montalto

Dalla **Valle del Belice**, in Sicilia, dove il terreno è composto prevalentemente da calcare, argilla e ferro, nasce questo vino fresco e aromatico che si presta anche per **un aperitivo gourmet.** Realizzato con un blend di uve **Grillo, Viognier e Chardonnay**, subisce una fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C e affina sulle fecce nobili, in serbatoi di acciaio con continui bâtonnage per circa tre mesi. Alla vista è di colore giallo verdognolo, in bocca è fresco, con una buona struttura e sapidità e note



ARGEA

piacevolmente aromatiche. Al naso si percepiscono sentori floreali e di frutta tropicale. **Il suo abbinamento ideale è con pesce, ortaggi, legumi e carne bianca.**

Ufficio Stampa: [smstudio](#) | Stefania Mafalda, Martina Tramontin | press@smstudiopr.it



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