

ARGEA

Natale, tempo di bollicine: le etichette proposte da ARGEA per le festività.

Dal Piemonte alla Romagna, tre spumanti per le feste prodotti da due cantine del gruppo vinicolo ARGEA. Ideali per le cene e i brindisi più importanti o da regalare sotto l'albero: dalla casa spumantiera piemontese Cuvage, l'Alta Langa DOCG Brut Millesimato e il Nebbiolo d'Alba DOC Brut Millesimato, dalla romagnola Poderi dal Nespoli il Novebolle Romagna DOC Spumante.

Milano (MI) 6 dicembre 2023 – Natale, tempo di bollicine. Che si tratti di cene in famiglia, brindisi importanti o regali da posare sotto l'albero, è lo spumante il vino per antonomasia delle festività. Tra le cantine del gruppo vinicolo [ARGEA](#), che sono **espressione di alcuni dei terroir più rappresentativi del panorama enologico italiano**, tre i vini scelti per festeggiare con stile e gusto. Da Acqui Terme, dove l'azienda [Cuvage](#) interpreta in chiave moderna l'antica tradizione spumantistica nata in Piemonte nel 1895, spiccano l'**Alta Langa DOCG Brut Millesimato** - medaglia d'oro e vincitore, tra l'altro, dei titoli Best in Class e Best Regional Champion Trophy al Champagne & Sparkling Wine World Championship di Tom Stevenson - e il **Nebbiolo d'Alba DOC Rosé Brut Millesimato**. Nelle colline romagnole, invece, [Poderi dal Nespoli](#) riscopre la tradizione della spumantizzazione romagnola del '900 con l'elegante **Novebolle Romagna DOC Spumante**.

Alta Langa DOCG Brut Millesimato Metodo Classico - Cuvage

Cuvée di Pinot Nero e Chardonnay, l'Alta Langa della cantina Cuvage è **un vino fresco ed elegante che esalta la vocazione di un grande terroir**, quello del Monferrato. Apprezzato anche dalla critica internazionale - ha ottenuto infatti, con l'annata 2019, la **medaglia d'oro e i titoli Best in Class e Best Regional Champion Trophy al Champagne & Sparkling Wine World Championship** di Tom Stevenson - interpreta **un gusto classico, floreale e fruttato** che ben si presta a sperimentare abbinamenti con secondi piatti, preferibilmente carni crude, tempura, frutti di mare e verdura dal sapore intenso, nonché tartufo bianco e formaggi stagionati. La raccolta delle sue uve, che maturano nelle zone più vocate per la denominazione e a un'altitudine di circa 450 m s.l.m., avviene con un'attenta selezione rigorosamente manuale. Dopo una maturazione di sette mesi in acciaio sul proprio lievito, il vino matura sui lieviti per minimo 30/36 mesi, segue sboccatura à la glace e una maturazione finale in bottiglia per un minimo di 6 mesi. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage fine e persistente, al naso presenta classici aromi di crosta di pane, frutta gialla matura e ribes, infine anche note floreali che ricordano il glicine e lievemente tostate di nocciola. Al palato risulta croccante, sapido, strutturato, fresco con durezze appena accennate.

Nebbiolo d'Alba DOC Brut Millesimato Metodo Classico - Cuvage

Un vino di grande eleganza, struttura ed equilibrio, non convenzionale interpretazione del Nebbiolo. Nelle colline delle Langhe, in un'area circostante Barolo, le uve utilizzate per questo vino vengono raccolte rigorosamente a mano per preservare l'integrità dei suoi grappoli e le caratteristiche organolettiche che custodiscono. Dopo soffice pressatura e breve macerazione, il vino viene sottoposto a una prima e lenta fermentazione alcolica a bassa temperatura per 4 settimane; in seguito alla rifermentazione in bottiglia matura sui lieviti per minimo 24 mesi, con sboccatura à la glace. Di colore rosa cipria tenue, ha un perlage fine, persistente e molto elegante; al naso presenta sentori di pane appena sfornato, noce moscata e note floreali di petali di rosa, nonché fruttate di ribes, uva sultanina e fragoline di bosco. Croccante, fresco, intenso e persistente al palato, esprime il carattere tipico del



ARGEA

Nebbiolo. Ideale per l'aperitivo o in abbinamento ad antipasti di mare, salmone affumicato, grigliate di pesce e primi piatti a base di pesce; da provare anche con carne cruda e formaggi freschi.

Nove Bolle Romagna DOC Spumante Metodo Classico Millesimato, Blanc de Blancs Brut Nature - Poderi dal Nespoli

Nato nel cuore delle colline romagnole, questo spumante Metodo Classico **riscopre l'esperienza della spumantizzazione romagnola di inizio '900** che omaggia anche nel nome: "Novebolle" rievoca infatti il Novecento - periodo d'oro dello spumante romagnolo - il concetto di novità e il numero delle colline vitate della Romagna. **100% Trebbiano**, vitigno autoctono che ben si presta anche alla spumantizzazione, il Novebolle di Poderi dal Nespoli è perfetto per gli aperitivi, ma esprime il meglio di sé anche in abbinamento ad antipasti, specialmente di pesce, primi piatti strutturati e secondi delicati. Le sue uve vengono raccolte manualmente e sofficemente pressate fermentano in acciaio a bassa temperatura, per poi subire il tiraggio a primavera e fermentare a bassa temperatura per 4 settimane. Dopo la fermentazione in bottiglia, il vino matura sui lieviti per 24 mesi. Di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente, al naso presenta sentori delicati di fiori bianchi, frutta secca e crosta di pane. Al palato è fine, **elegante ed equilibrato** con note di lievito e agrumi delicati.

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