

ARGEA

Gli Artists di ARGEA: le eccellenze di territorio del primo gruppo vinicolo privato italiano.

A un anno dalla nascita, il più grande gruppo vinicolo privato italiano festeggia il primo ARGEA DAY e presenta le etichette testimonial delle sue Tenute. Nei giorni scorsi, a Identità Golose, con la degustazione The Anthology of Italian Wines guidata dal wine expert Filippo Bartolotta, è stato proposto un viaggio enologico da Nord a Sud Italia, fra territori, vitigni e persone che raccontano realtà vinicole di nicchia, dal Piemonte all'Abruzzo, passando per l'Emilia-Romagna, con le cantine Cuvage, Ricossa, Poderi dal Nespoli e Zaccagnini.

Milano (MI) 02 ottobre 2023 – A un anno dalla nascita, ARGEA presenta per la prima volta le sue eccellenze di territorio. L'edizione numero uno di ARGEA DAY, che si è svolta a Milano nei giorni scorsi a Identità Golose, è stata la cornice di The Anthology of Italian Wines, una doppia degustazione rivolta a sommelier professionisti e stampa in cui sono state presentate le etichette di punta delle tenute Artists del gruppo. Cuvage, Zaccagnini, Poderi dal Nespoli e Ricossa sono le cantine coinvolte, realtà rigorosamente verticali, produttrici di vini che nascono da una profonda conoscenza della cultura vinicola e dalla sua interpretazione, valorizzando storia e tradizione.

Un vero e proprio viaggio enologico nel territorio italiano, dove ad essere protagonisti sono quei vini che più di altri raccontano storie di eccellenza e valore. A guidare la degustazione dei vini ARGEA, il wine expert Filippo Bartolotta che ha condotto un percorso enico tra Piemonte, dove operano le cantine Cuvage e Ricossa, Emilia-Romagna con la tenuta Poderi dal Nespoli e Abruzzo con Cantina Zaccagnini. Quattro tenute e otto vini, espressione autentica di alcune delle zone vinicole più importanti del territorio italiano: piccole realtà che fanno della tutela del territorio e della valorizzazione dei vitigni autoctoni i propri capisaldi; e vini - tre bianchi, un orange wine e tre rossi - che sono in grado di narrare al meglio le caratteristiche del terroir da cui provengono, la dedizione di chi da decenni li produce, la qualità di una filiera che dalla vigna alla cantina combina salvaguardia delle tradizioni e ricerca dell'innovazione.

«La selezione che ho fatto, assaggiando i vini di ARGEA» racconta Filippo Bartolotta «mi ha portato a scegliere quattro Tenute, come se viaggiassi attraverso il territorio italiano. La sorpresa più straordinaria è stata quella del contrasto tra i grandi numeri del gruppo - che figurano ARGEA come primo player vinicolo privato in Italia - e la geografia produttiva delle piccole realtà Artists che ne fanno parte. Inoltre, avere a fianco i quattro interpreti che hanno realizzato i vini ha permesso di dare un volto a quelle etichette, facendo emergere il lato umano e le storie che sono dietro le etichette. Valori che rappresentano la forza del gruppo, nonché l'impegno e la forte passione che li caratterizza. I vini che ho scelto esprimono prima di tutto autenticità, come i territori che rappresentano».



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

ARGEA

IL VIAGGIO - The Anthology of Italian Wines

«Siamo partiti da **ALTA LANGA DOCG BRUT METODO CLASSICO 2019 di Cuvage**, che, prodotto nel basso Piemonte racconta una storia di grande competenza del gruppo: un vino molto fresco, minerale, reattivo e pulito - ha commentato Bartolotta. A seguire il **NEBBIOLO D'ALBA DOC BRUT ROSÉ METODO CLASSICO 2019**, sempre **Cuvage**, che ha riscosso un grandissimo successo soprattutto nella platea dei sommelier; un vino di un'acidità straordinaria in cui emergono elementi salini, il tannino, ma anche tanta dolcezza. Ci siamo poi spostati in Abruzzo con il **SAN CLEMENTE TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 2022 di Zaccagnini**, un Trebbiano d'Abruzzo che rispetto ad altri ha una nota floreale e una fibrosità incredibile, frutto delle grandi escursioni termiche che contraddistinguono la zona di coltivazione delle uve. Poi in Romagna, con Poderi dal Nespole abbiamo degustato **ORANGE WINE BIANCO RUBICONE IGT 2022**, un vino originale e innovativo che nasce da un "errore": un aumento di temperatura incontrollato durante la criomacerazione di un trebbiano che si voleva produrre "scarico" lo trasforma in vino macerato, molto complesso, che si rivela molto interessante».

«Tornando in Abruzzo, il **CHRONICON, CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 2022 di Zaccagnini** ha raccontato l'essenza del Montepulciano d'Abruzzo, un vino definito, trasparente, puntuale, un esercizio che racconta veramente la natura del territorio, attraverso una leggerezza non frivola. Di nuovo in Romagna il **GUALDO, ROMAGNA DOC SANGIOVESE PREDAPPIO BIOSIMBIOTICO 2021** esprime terreno, vino e frutto con un'energia incredibile, un tannino vibrante e reattivo - caratteristico del Sangiovese di Predappio - che può essere arrotondato dall'affinamento in bottiglia. Dalla Romagna siamo quindi passati al Piemonte con il **CAMPOLIBERO, BARBARESCO DOCG BIOLOGICO 2020 di Ricossa**, dal frutto fresco e leggero, ma molto profondo e strutturato al palato, un tannino intellettuale che si presta a un buon invecchiamento. Il viaggio si è concluso infine in Abruzzo con il **SAN CLEMENTE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA CASOURIA di Zaccagnini**, di cui l'annata 2019 rappresenta la migliore interpretazione di sempre: un vino pensato in sottrazione, non affinato in barrique, che si presenta versatile, lirico e leggiadro».

«Abbiamo voluto portare, nel contesto di Argea Day, le nostre tenute di punta non solo perché rappresentano l'eccellenza, ma perché vogliamo testimoniare come un grande gruppo sia attento anche a micro-realtà territoriali, alla verticalità dei vini e all'espressione autentica dei territori.» **afferma Massimo Romani** "Un cammino iniziato da tempo, che si arricchirà anche di nuove progettualità nei prossimi anni, e che siamo contenti abbia riscosso apprezzamento sia da parte dei sommelier che dei giornalisti specializzati. Per noi queste etichette non rappresentano un elemento di business primario, ma sono i gioielli di una reputazione complessiva del gruppo di cui siamo orgogliosi e che continueremo a fare crescere sia in termini di qualità che a livello di distribuzione nazionale e internazionale».

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