



ARGEA

CARTELLA STAMPA 2026

DOCUMENTAZIONE CONTENUTA NELLA CARTELLA STAMPA

Il Gruppo in sintesi	pag. 3
Il Gruppo	pag. 4
Direzione, Approccio, Valori	pag. 6
L'assetto finanziario e i numeri	pag. 7
La sostenibilità	pag. 9
La geografia del Gruppo: da Nord a Sud un viaggio enologico che racconta la ricchezza dei vini italiani	pag.13
Architettura dei brand	pag. 15
Le prospettive di sviluppo	pag. 24
I premi	pag. 27

Ufficio Stampa Well Com
S.r.L. Società Benefit

Paola Chiapasco
e-mail: paola@wellcomonline.com
Tel: +39 339 367 1694

IL GRUPPO IN SINTESI

ANNO DI NASCITA 2021

AZIONARIATO

Clessidra Sgr, Fam. Botter, Fam. Martini, Marcello Zaccagnini, Management.

HEADQUARTER: MILANO

FIGURE CHIAVE:

- CEO: Massimo Romani
- Group CFO: Giandomenico Danzo
- Group Marketing Director: Giacomo Tarquini
- Group HR: Nicola Alessi

KEY NUMBERS 2025:

- Ricavi Consolidati: circa 462 milioni di euro
- Investimenti sui territori: oltre 62 milioni di euro dal 2021 al 2024
- Numero collaboratori: ca 550
- Cantine & Stabillimenti: 8 (Fossalta, Priocca, Castelboggione, Acqui Terme, Civitella di Romagna, Bolognano, Tocco da Casauria, Corropoli)
- Mercati: >85
- Bottiglie vendute: ca 165 milioni

Sito: www.argea.com

Linkedin: [Argea](#)



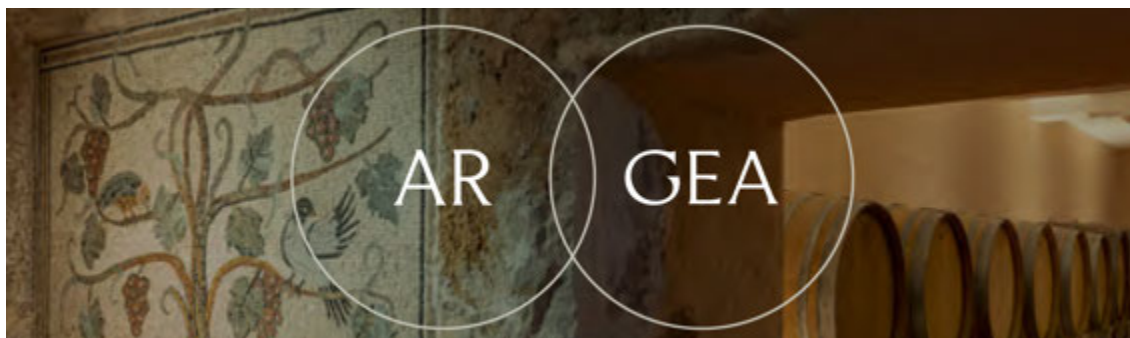
IL GRUPPO

Argea è un'innovativa realtà di produzione e distribuzione di vino italiano nel mondo: sintesi di cultura vitivinicola, territorio, industria e finanza da subito focalizzata su una missione di sostenibilità, responsabilità sociale e valorizzazione e promozione del vino italiano nel mondo.

Argea rappresenta un progetto unico e strutturato in cui vengono riconosciuti e reputati tutti gli attori che concorrono alla produzione del vino.

Il nome ARGEA è un neologismo creato dal sostantivo **ARTE** e dal suffisso greco "**gea**" - **TERRA**, i due elementi fondanti del Gruppo.

L'**ARTE** è quella di fare vini di qualità che rappresentano il know-how italiano nel mondo e "**gea**" - **TERRA** simboleggia la circolarità dell'approccio del Gruppo.



Il nome ARGEA racconta la forza, la stabilità, il prestigio ma anche la cultura e la storia con un tocco di italianità che lo rende memorabile.

Argea è una piattaforma in continua evoluzione, una realtà organica, complessa e strutturata che intende affrontare la sfida dimensionale, primaria leva competitiva del sistema vinicolo mondiale, con un mix di crescita organica e acquisizioni favorendo, nel settore del vino italiano, un inedito percorso di accelerazione.

Frutto di una lungimirante e pionieristica strategia di integrazione, Argea quindi mira a valorizzare, attraverso una oculata politica di acquisizioni, le eccellenze italiane, per offrire alle filiere territoriali nuove possibilità di sviluppo e proporre agli appassionati di tutto il mondo un portafoglio di etichette dove il gusto internazionale si fonde con l'autenticità dei vitigni italiani, creando un equilibrio organolettico che propone vini all'insegna della piacevolezza e dell'accessibilità.

Il progetto è partito nel marzo 2021 con l'acquisizione da parte del Gruppo di private equity Clesidra dell'azienda Botter e si è consolidato pochi mesi dopo con l'ingresso di Mondodelvino. Due eccellenze nel settore enologico italiano, complementari rispetto alle proprie specificità: Botter leader nella distribuzione e commercializzazione del vino italiano sui mercati mondiali, Mondodelvino eccellenza nella produzione di vini doc e docg dei grandi territori vitivinicoli del Paese.

A fine 2022, alle due aziende fondatrici si è aggiunta la storica azienda abruzzese Cantina Zaccagnini, che porta con sé un'importante eredità territoriale e una grande passione per l'arte, integrandosi alla perfezione con Argea.

Nel 2024 Argea ha presentato la sua antologia dei no-alcol. Otto etichette che narrano grandi territori viticoli italiani che formano la prima "squadra" di no-alcol italiani capaci di raccontare con una prospettiva inedita ai consumatori la straordinaria ricchezza e varietà del patrimonio viticolo del Gruppo. Questo progetto rispecchia l'impegno di Argea nel rispondere ai nuovi trend e nell'anticipare i cambiamenti nei gusti dei consumatori.

Il 2025 è l'anno del rafforzamento dell'internazionalizzazione di Argea, che a febbraio annuncia l'acquisizione di WinesU, storico importatore statunitense. In questo modo, Argea è direttamente presente sul mercato statunitense, il primo per quantità e valore dell'export di Gruppo. Una presenza diretta che si traduce nella maggiore capacità di poter cogliere le nuove opportunità offerte dai trend di consumo negli USA, ampliare il portafoglio clienti e accelerare la crescita dei propri marchi premium su un mercato in continua espansione. Nello stesso anno, WinesU ha ricevuto un importante riconoscimento internazionale, venendo nominato "Importer of the Year" ai Wine Star Awards 2025 di Wine Enthusiast.



ARGEA

Direzione, Approccio, Valori

LA DIREZIONE

Fare crescere un "sistema vino" italiano che possa diventare riferimento nel mondo, attrattivo per i talenti del settore e per le giovani generazioni.

L'APPROCCIO

Nel mondo: aggregare le eccellenze vitivinicole italiane per competere sui mercati internazionali, creare una realtà imprenditoriale che per dimensioni, struttura e capacità produttiva possa far crescere il peso del vino italiano nel mondo, promuovendone la varietà viticola, l'identità territoriale e valorizzandone la cultura.

In Italia: rafforzare le filiere territoriali dei territori vocati alla produzione dei vini di eccellenza in un sistema integrato di impresa che ne favorisca la transizione ecologica e la sostenibilità economica e sociale, ponendo attenzione particolare alle nuove generazioni cui proporre un futuro economico di motivazione e visione per garantire prospettive di crescita e impegno professionale.

Nel bicchiere: produrre vini di qualità e di equilibrio, reinterpretando le identità territoriali per rispondere al gusto dei nuovi consumatori, combinando tradizione e ricerca in vigna e in cantina.

I VALORI

Rispetto e attenzione per l'ambiente, per le persone e per le generazioni future - che nasce dalla volontà di lasciare un'impronta positiva sul pianeta e sul territorio, promuovendo una catena di valore sostenibile lungo tutta la filiera.

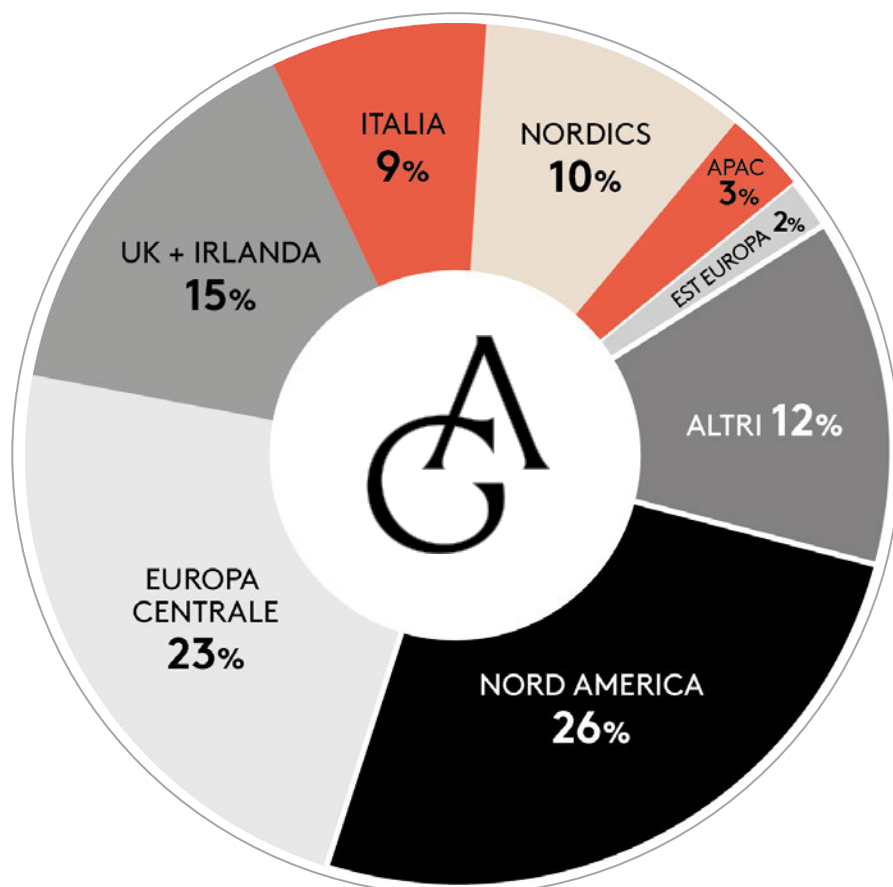
Ascolto e condivisione di tradizioni e competenze all'interno di un'unica grande squadra, per offrire prodotti di qualità capaci di intercettare gusti e anticipare le tendenze del mercato.

L'ASSETTO FINANZIARIO E I NUMERI

L'**assetto azionario** del Gruppo è strutturato in una holding, controllata a maggioranza dal fondo Clessidra con una partecipazione importante della famiglia Botter ed una presenza della famiglia Martini e di Marcello Zaccagnini. L'integrazione ha salvaguardato le specificità delle tre aziende garantendone al contempo un pieno coordinamento.

Con ricavi consolidati di circa 462 milioni di euro nel 2025 realizzati per oltre il 93% all'estero, Argea rappresenta oggi il più importante player privato nel settore vitivinicolo nazionale e conta più di 550 collaboratori.

Un gruppo in grado di esportare in oltre 85 paesi, un ambasciatore del vino italiano nel mondo. La rete commerciale è particolarmente forte nei mercati dove il vino italiano è da tempo apprezzato – USA, UK, Germania e paesi scandinavi – ma sta dimostrando ottime potenzialità anche in altre aree del mondo.



Il portafoglio dei vini venduti è ampio. Oltre a quelli di grande diffusione e notorietà, come Primitivo, Prosecco e Pinot Grigio (che rappresentano quasi il 60% dei volumi venduti dal Gruppo), Argea propone con successo vini che spaziano dai grandi rossi del Piemonte, come Barolo e Barbera, a bianchi siciliani che hanno recentemente risvegliato l'interesse internazionale come il Grillo, passando per le bollicine Metodo Classico Alta Langa DOCG, l'Asti Spumante DOCG, per il Rosso Passito pugliese e per il Montepulciano d'Abruzzo.

La tipologia di prodotti realizzati si concentra sul vino imbottigliato – in formati che vanno dai 0,187 l fino ad arrivare alle Mathusalem da 6 l – con una quota di circa il 5% del venduto in bag in box, principale formato con forti attributi di sostenibilità ecologica. Il canale di vendita di elezione è l'off-trade, che veicola circa l'86% del totale venduto.

L'IMPATTO SOCIALE

La fotografia acquisisce prospettiva se si aggiungono alcuni dati industriali e di carattere sociale: presenza di molteplici siti produttivi sul territorio italiano in Veneto, Piemonte, Romagna e Abruzzo per una produzione di circa 165 milioni di bottiglie all'anno. A questi si sommano le numerose filiere coinvolte nel progetto, provenienti anche da Friuli- Venezia Giulia, Abruzzo, Toscana, Puglia e Sicilia, un sistema d'impresa che occupa circa 550 unità lavorative: questi i numeri di un impatto sociale da primato tra le imprese vinicole private del Paese.

L'impatto di Argea sui territori dove è presente si registra anche nella salvaguardia della qualità e della catena del valore dei vini prodotti. Di alcune denominazioni Argea detiene un primato produttivo tra questi Prosecco, Primitivo, Pinot Grigio, Barbera e Sangiovese che nel loro insieme rappresentano circa il 60% delle vendite del gruppo.

La solidità e la sostenibilità del progetto, i tassi di crescita e sviluppo consolidati anche quest'anno e la flessibilità di un sistema d'impresa in grado di adattarsi ai mutamenti del mercato, offrono inoltre garanzie e prospettive ai giovani coinvolti nelle filiere territoriali che sono così incentivati a portare avanti le aziende agricole di famiglia garantendo la continuità della tradizione produttiva e il presidio dei territori altrimenti a rischio.

Numerose sono le certificazioni di processo e ambientali che il Gruppo vanta al proprio attivo ed è continuo il lavoro di innalzamento e allineamento agli standard qualitativi delle best practice di tutta la filiera coinvolta dal Gruppo.

Questo porterà a consolidare anche il bilancio di sostenibilità e a farne un modello di eccellenza riferimento per l'intero settore.

LA SOSTENIBILITÀ

Missione, Visione e Valori del Gruppo vengono sostanziati nel report annuale di sostenibilità che declina e struttura l'attività aziendale secondo indicatori precisi, non finanziari, che rappresentano l'impegno di Argea coerentemente con gli obiettivi per lo sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030.

L'impegno del Gruppo è, tra gli altri, quello di allineare tutte le aziende che entrano a farne parte agli standard più elevati di responsabilità sociale e sostenibilità.

Un modello basato su tre capisaldi: Ambiente, Trasparenza dei fornitori e Persone.

Questa la road map della sostenibilità del Gruppo per i prossimi anni:

- **continuare la transizione verso energie pulite e ridurre in maniera costante e progressiva la carbon footprint del Gruppo**
- **migliorare la tracciabilità per garantire la sicurezza alimentare e condizioni di lavoro eque**
- **perseguire la riduzione del gap di genere, accrescere la qualità e la quantità della formazione**
- **portare gli standard di sicurezza sui luoghi di lavoro ai più alti livelli del settore**

Inoltre, per compilare un bilancio consolidato di sostenibilità, Argea condividerà al suo interno le best practice in riferimento:

- **alle certificazioni di prodotto e di processo**
- **alla sottoscrizione del codice etico da parte di tutti i fornitori**
- **alle norme di sicurezza sul lavoro**
- **alla gestione delle risorse energetiche**
- **alla diffusione e condivisione di una "cultura ESG"**
- **alla definizione degli obiettivi a medio e lungo termine.**

[Consulta qui il Report di Sostenibilità 2024 >>](#)

LE CERTIFICAZIONI

Nel corso del 2023, Argea ha rafforzato il proprio impegno in termini di sostenibilità aderendo al Global Compact delle Nazioni Unite, la più importante piattaforma a livello internazionale per la diffusione dei Dieci Principi di sostenibilità e degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile promossi dalle Nazioni Unite.

Inoltre, sempre nel 2023, Argea ha preso parte alla Science Based Targets initiative (SBTi), organizzazione che si occupa dello sviluppo di standard, strumenti e linee guida che consentono alle aziende di fissare obiettivi di riduzione delle emissioni di gas serra (GHG) in linea con quanto necessario per mantenere il riscaldamento globale al di sotto di livelli catastrofici e raggiungere lo zero netto entro il 2050 al più tardi.

HABITAT

Il convegno biennale HABITAT, organizzato da Argea, rappresenta un importante punto di incontro nel panorama del settore vitivinicolo, focalizzato sulla promozione della sostenibilità. Ogni edizione del convegno si concentra su un tema specifico legato alla sostenibilità, coinvolgendo un panel di esperti provenienti da diverse aree disciplinari, quali per esempio università, produzione e distribuzione. L'obiettivo principale di HABITAT è esplorare le sfide attuali e future del settore, proponendo azioni concrete e soluzioni innovative che possano favorire un impatto positivo lungo l'intera filiera produttiva del vino.



STRONGER TOGETHER

A marzo 2026 Argea entra nel programma Stronger Together Italia, diventando la prima realtà privata del settore vitivinicolo italiano a partecipare all'iniziativa sviluppata dall'organizzazione non profit Stronger Together in collaborazione con EQUALITAS e sostenuta dai monopoli scandinavi Systembolaget (Svezia), Vinmonopolet (Norvegia) e Alko (Finlandia).

L'iniziativa si inserisce nel percorso di Argea volto a rafforzare la dimensione sociale della sostenibilità lungo tutta la filiera produttiva. Stronger Together aiuta le imprese a prevenire il rischio di sfruttamento lavorativo attraverso programmi di formazione, strumenti operativi e iniziative collaborative che promuovono pratiche di reclutamento responsabile e lavoro equo nelle catene di approvvigionamento.

I suoi programmi sono oggi attivi in diversi Paesi, tra cui Stati Uniti, Regno Unito, Italia, Messico e Sud Africa, dove l'organizzazione collabora con aziende, istituzioni e stakeholders per rafforzare la tutela dei lavoratori nei settori agricolo e agroalimentare, ma anche beni di consumo, abbigliamento, costruzioni e logistica.

Stronger Together Wine Programme lavora con cantine, imbottiglieri, distributori, viticoltori e produttori agricoli per rafforzare la capacità delle aziende di individuare e mitigare i rischi di sfruttamento lavorativo lungo la filiera.

Attraverso workshop di formazione, linee guida operative e strumenti di supporto alla gestione dei fornitori, il programma aiuta le imprese a migliorare la trasparenza delle pratiche di ingaggio dei lavoratori, a riconoscere situazioni di rischio e a rafforzare i sistemi di controllo nella supply chain.

Dal 2022 Stronger Together collabora con EQUALITAS e con diversi consorzi territoriali italiani per diffondere formazione e buone pratiche nel comparto vitivinicolo. In quattro anni, grazie al sostegno dei tre sponsor fondatori, Alko, Systembolaget e Vinmonopolet, il programma ha realizzato oltre 33 workshop pratici e interattivi, sia online sia in presenza, e ha formato più di 490 operatori dell'industria vitivinicola italiana, in rappresentanza di oltre 390 aziende.

Tra le risorse messe a disposizione per supportare l'implementazione e l'adozione di processi e politiche pertinenti si segnalano:

- *una Checklist strutturata in sei fasi che fornisce una guida passo-passo per rafforzare la due diligence in materia di diritti umani;*
- *modelli di policy e altre risorse operative;*
- *poster informativi multilingue per i lavoratori.*

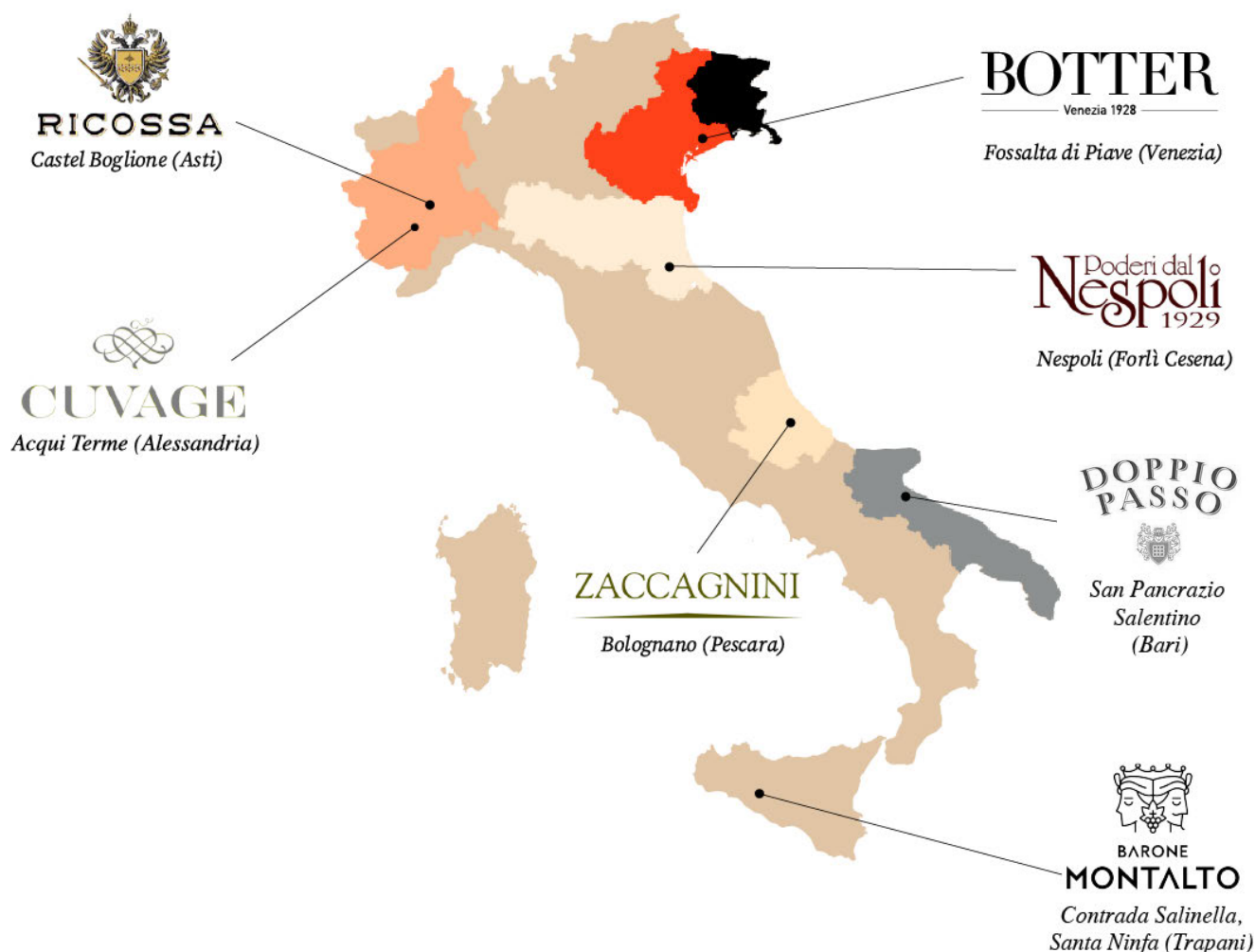
Le linee guida fornite sono allineate agli standard internazionali dell'ILO e dell'OCSE e alle disposizioni della normativa nazionale, tra cui la Legge 199/2016 contro il caporalato, applicabili alle imprese e alle loro catene di fornitura.



LA GEOGRAFIA DEL GRUPPO:

DA NORD A SUD UN VIAGGIO ENOLOGICO
CHE RACCONTA LA RICCHEZZA DEI VINI ITALIANI.

Argea rappresenta con il suo Portfolio uno straordinario “viaggio in Italia” attraverso il vino. Sette principali regioni (Puglia, Veneto, Sicilia, Piemonte, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Abruzzo), tanti diversi terroir ad alta vocazione interpretati attraverso grandi vitigni che, grazie a strutturate filiere territoriali contribuiscono a tradurre in una ricca proposta di vini italiani riconosciuti per eccellenza e tipicità: questi sono i key points del sistema produttivo impostato da Argea che rappresenta per complessità, ampiezza di territori, filiere vitivinicole coinvolte e varietà di gamma produttiva, un unicum a livello nazionale.



Barbera, Nebbiolo, Moscato bianco per il Piemonte, Sangiovese e Trebbiano per la Romagna, Prosecco e Pinot Grigio per il Veneto, Primitivo per la Puglia, Montepulciano d'Abruzzo, Nero d'Avola per la Sicilia: sono i principali vitigni interpretati dalle molteplici vitivinicole del gruppo Argea, da cui nascono vini apprezzati in Italia e nel mondo. Un complesso di cantine e aziende che combinano tradizione e innovazione, raccontando l'autenticità e la cultura dei territori in cui si trovano.

Argea si è strutturata come piattaforma produttiva e commerciale modulare riorganizzando, al proprio interno, realtà imprenditoriali distintive del panorama produttivo nazionale, con l'obiettivo di proporre ai consumatori di tutto il mondo il valore della ricchezza del sistema vitivinicolo italiano.

I SITI DI PRODUZIONE SI TROVANO PRESSO:

1. **Botter** (Fossalta di Piave – Veneto)
2. **MGM Mondo del Vino** (Priocca - Piemonte)
3. **Cuvage** (Acqui Terme – Piemonte)
4. **Ricossa** (Castel Boglione – Piemonte)
5. **Poderi dal Nespoli** (Civitella di Romagna – Emilia-Romagna)
6. **Zaccagnini** (Bolognano, Tocco da Casauria, Corropoli – Abruzzo)

Esempi di eccellenza che nascono da sistemi consolidati di filiere territoriali costruite con contratti di fornitura pluriennali e una presenza costante del gruppo sui territori, attraverso i propri tecnici, che, accanto alle famiglie dei viticoltori, ne valorizzano e difendono identità, cultura e storia. All'insegna di una partnership orientata alla qualità produttiva, all'innovazione e alla sostenibilità, diventate, ormai, driver globali primari di sviluppo di ogni realtà d'impresa.

In tutti i territori in cui è presente, ogni anno Argea investe importanti risorse con l'obiettivo di rendere ogni polo un centro d'eccellenza del Gruppo, al passo con le tecnologie più moderne e i più alti standard di sostenibilità. Esempio più recente è quanto fatto nella propria sede di Priocca (CN), in Piemonte, dove a inizio 2025 è stata inaugurata una nuova linea dedicata al Metodo Martinotti per un investimento di oltre 3.5 milioni di euro. Solo in Piemonte, dal 2022 al 2024 Argea ha investito circa 10.5 milioni di euro e nel corso del 2025 sono previsti ulteriori 2.5 milioni di euro. **In totale, dal 2021 al 2024, Argea ha effettuato investimenti sui territori in cui è presente per oltre 62 milioni di euro.**

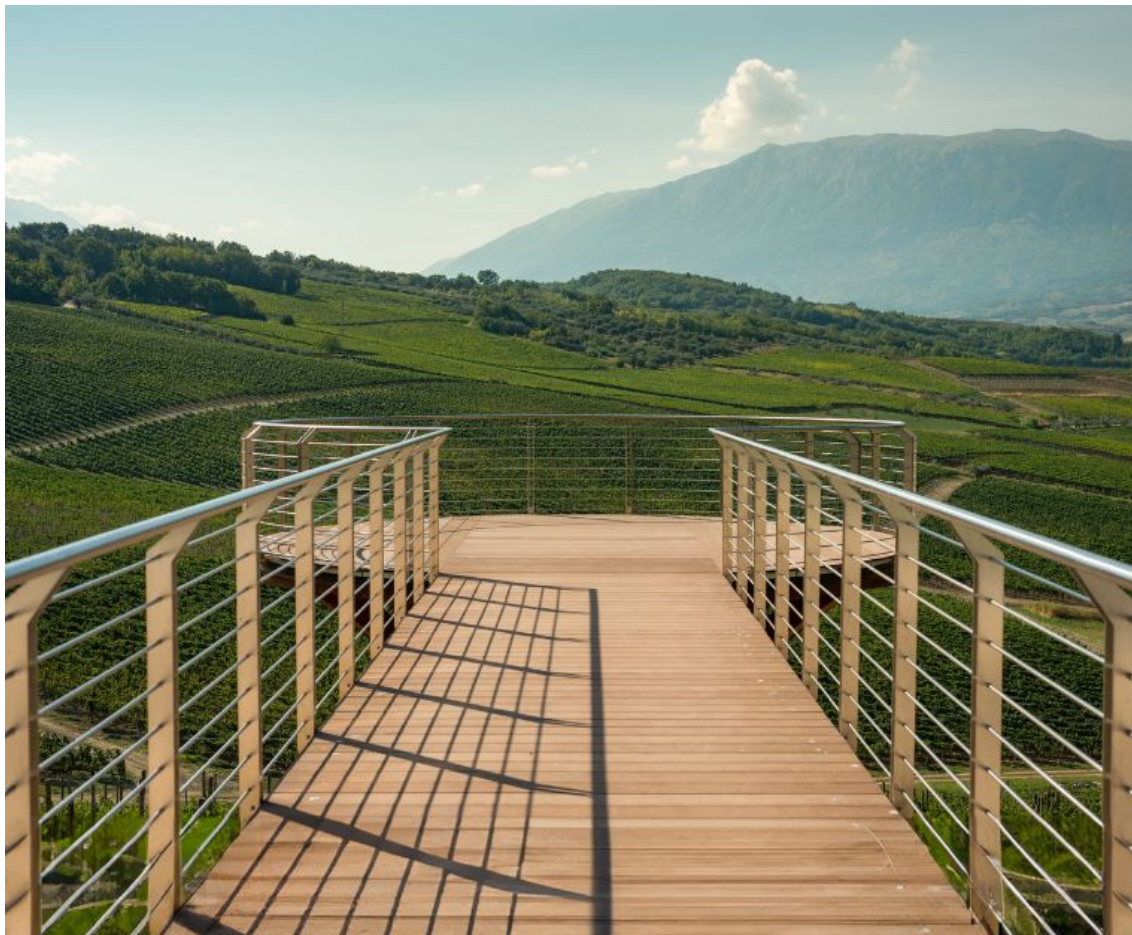
ARCHITETTURA DEI BRAND

La massima espressione dell'arte, la scoperta di un territorio, la volontà di costruire qualcosa di unico. Da queste tre ispirazioni nascono i tre cluster in cui vengono suddivisi i brand di Argea: Artists, Narrators ed Explorers.

I CLUSTER

ARTISTS

Una selezione di vini che trae origine da una profonda conoscenza della cultura enologica e delle tecniche produttive più all'avanguardia. Questi vini sanno valorizzare la millenaria storia enologica e preservare una tradizione senza tempo.



PODERI DAL NESPOLI

Poderi dal Nespoli è un viaggio alla scoperta dell'identità vitivinicola della Romagna. Con 65 ettari di vigneti di proprietà e 100 ettari in gestione, l'azienda si trova nel cuore delle colline forlivesi, nella Valle del Bidente.

Fondata su quattro generazioni di vignaioli romagnoli, Poderi dal Nespoli da sempre valorizza il terroir locale, promuovendo l'autenticità e l'evoluzione della viticoltura romagnola. Oggi, come parte del Gruppo Argea, è una cantina moderna ed ecosostenibile, impegnata in progetti enologici ambiziosi e a basso impatto ambientale.

Nel 2023, l'azienda ha stretto una partnership con Riccardo Cotarella, uno degli enologi italiani più rinomati, con l'obiettivo di esaltare l'unicità del terroir della sottozona di Predappio e dei suoi suoli ricchi di arenarie di Cusercoli. Da questa collaborazione è nata una linea di cinque vini che raccontano la vocazione qualitativa di questa terra.

Nel 2025, con l'annata 2022 di Gualdo Romagna DOC Sangiovese Predappio, Poderi dal Nespoli ha presentato un nuovo progetto di ecodesign. Il Gualdo 2022, primo vino dell'azienda certificato biosimbiotico e prodotto in 10.000 bottiglie, integra viticoltura rigenerativa, valorizzazione del territorio e un sistema di packaging interamente ripensato in chiave sostenibile: capsula, tappo, etichetta e bottiglia sono progettati per ridurre l'impatto ambientale, con un alleggerimento del vetro del 16% rispetto agli standard e un potenziale risparmio annuo di oltre 460 tonnellate di vetro, se applicato alle 7.700.000 bottiglie bordolesi Uvag utilizzate nel 2024 dal Gruppo.

Oltre alla produzione vitivinicola, Poderi dal Nespoli offre esperienze di ospitalità autentiche presso la sua cantina, con spazi come la Bottega del Vino e l'agriturismo Borgo dei Guidi.



CUVAGE

Cuvage è un universo enologico dedicato al Metodo Classico, nato nel 2011 ad Acqui Terme, tra le dolci colline del Monferrato, Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

Lo stile e l'eleganza degli spumanti Cuvage deriva dalle uve provenienti dai migliori vigneti del Piemonte meridionale, un'area che si estende tra Monferrato e Langhe. Qui, terreni argillosi, ferrosi, marnosi e calcarei bianchi creano un mosaico di terroir da cui Cuvage seleziona varietà autoctone come Nebbiolo e Moscato, accanto a internazionali come Pinot Nero e Chardonnay, dedicati alla produzione di Alta Langa DOCG.

Cuvage porta avanti la tradizione spumantistica piemontese con un approccio innovativo, enfatizzando l'identità del territorio.

Il nome stesso, fusione di "Cuvée" e "Perlage," esprime la totale dedizione della cantina alla spumantizzazione, richiamando la cura e la competenza che caratterizzano il sapiente assemblaggio delle cuvée sino ad arrivare al fine perlage nel calice.

Dal 2021 Cuvage è entrata a fare parte del Gruppo Argea, dando il via a nuovi progetti enologici e ad un ulteriore slancio all'internazionalizzazione, ampliando la distribuzione e consolidando la presenza del marchio sui principali mercati globali.



RICOSSA

Le origini di Ricossa risalgono alla fine del 1800, quando l'omonima famiglia fondò una piccola distilleria alla periferia di Asti. Dopo oltre un secolo di storia, oggi la cantina è conosciuta nel mondo per la produzione pionieristica della Barbera da appassimento e di vini classici piemontesi, espressione del proprio territorio di origine e dei diversi microclimi che hanno reso il Piemonte una terra unica e vocata alla produzione di eccellenze viticole, che ben si sposano con la grande tradizione culturale e gastronomica della regione.

La cantina, realizzata nel 2004 nel cuore della Tenuta Cà dei Mandorli, è stata pensata e costruita per inserirsi al meglio nel contesto paesaggistico ed è dotata delle più moderne tecnologie produttive, oltre che di una barriera per l'affinamento dei vini che rappresentano i prodotti di punta della cantina.



ZACCAGNINI

Fondata nel 1976 da Marcello Zaccagnini, la Cantina Zaccagnini è sinonimo di eccellenza nella produzione di vini che riflettono l'unicità e la ricchezza dell'Abruzzo. Radicata profondamente nel territorio, l'azienda promuove e tutela la diversità delle varietà autoctone come Montepulciano, Pecorino e Trebbiano, affiancate da selezionate varietà internazionali.

Dal 2022 con l'ingresso nel Gruppo Argea, Zaccagnini prosegue il suo percorso di internazionalizzazione e adotta pratiche sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale, consolidando il legame tra innovazione e tradizione.

Simbolo distintivo dell'azienda è il "Tralcetto", introdotto con la vendemmia del 1978. Il rametto di vite, raccolto nei vigneti regionali durante la potatura annuale e applicato a mano su ogni bottiglia, incarna il profondo legame tra vino e territorio, portando un tocco di artigianalità e magia sulle tavole di tutto il mondo.

Oltre alla produzione vitivinicola, la Cantina Zaccagnini è anche un luogo d'arte e cultura. Dal 1984, ospita opere di artisti contemporanei come Joseph Beuys, Mimmo Paladino, Pietro Cascella e molti altri, trasformando i vigneti in una galleria d'arte immersiva.



NARRATORS

Il **Cluster dei Narrators** riunisce marchi che puntano a valorizzare l'autenticità dei territori di origine attraverso vini che raccontano la storia e le tradizioni locali.

Marchi come **Botter, Barone Montalto, Doppio Passo, Enzo Bartoli e Itinera**, caratterizzano la missione del cluster di promuovere e diffondere la conoscenza delle aree da cui provengono non solo a livello enologico ma anche esperienziale. La scelta delle uve, le tecniche di vinificazione e il legame con la cucina locale sono studiati per offrire un'esperienza sensoriale completa, che coinvolge tutti i sensi e arricchisce il piacere del consumo.

Ogni bottiglia diventa così ambasciatrice del proprio territorio, invitando il consumatore a scoprire non solo il vino, ma anche la cultura, la storia e la convivialità che caratterizzano quel luogo.

BOTTER

Dal 1928, oltre 90 anni di storia contraddistinguono Botter, uno dei maggiori esportatori di vino italiano nel mondo, dove innovazione e italianità si incontrano.

Una vasta gamma di vini dall'affermata qualità, molti dei quali provenienti da vitigni autoctoni, l'origine Veneta ne contraddistingue la componente predominante del proprio Portfolio rappresentata dall'iconica tenuta di Famiglia, Là di Motte, cantina che nasce negli anni '70 a Motta di Livenza, tra Veneto e Friuli, specializzata nella produzione di vini di alta qualità.



BARONE MONTALTO

La passione per un'isola forte e leggendaria come la Sicilia, con il suo clima, la sua natura e la sua storia, ha portato alla nascita nel 2000 di Barone Montalto, nel cuore della Valle del Belice a Santa Ninfa, storico territorio vinicolo in provincia di Trapani.

Un progetto guidato da una squadra giovane che ha fatto tesoro della tradizione vitivinicola coniugandola con un forte spirito innovativo, contribuendo al primato dell'export siciliano.

In primo piano nel rilancio internazionale dei vini a base di Nero d'Avola, reinterpretati assecondando il gusto del consumatore moderno, produce, tra le diverse etichette, due vini di grande successo come l'Ammasso (Nero d'Avola - Nerello Mascalese - Merlot - Cabernet Sauvignon) e il Passivento (Nero d'Avola) ottenuti dalle uve dei circa 400 ettari provenienti da vigneti siti nelle zone tra Santa Ninfa, la provincia di Agrigento, la Valle dei Templi e Noto.

Nel 2026 ha debuttato il progetto di rebranding di Barone Montalto, che ha coinvolto logo ed etichette e ha rafforzato la riconoscibilità del brand sui mercati internazionali, valorizzando il legame con la cultura siciliana. Il nuovo linguaggio grafico si è ispirato alle maioliche siciliane – espressione dell'incontro tra influenze mediterranee, arabe e spagnole – i cui motivi decorativi, legati alla natura e alla vita quotidiana, sono diventati struttura visiva e segno narrativo delle etichette, reinterpretati in chiave contemporanea. Il nuovo logo ha abbandonato lo stemma araldico a favore di un segno iconico e identitario: le Teste di Moro, sintetizzate formalmente per rafforzarne l'impatto visivo. All'interno del progetto, questo elemento ha distinto in modo specifico la linea Passivento, di cui è diventato fulcro visivo, richiamando un simbolo della tradizione ceramica siciliana associato a protezione, fertilità e prosperità, contribuendo a consolidarne il posizionamento tra le etichette più riconoscibili del portafoglio Barone Montalto.



ITINERA

I vini del marchio rappresentano un viaggio alla scoperta delle tradizioni enologiche italiane, offrendo una selezione di vini provenienti da alcune delle più affascinanti e rinomate aree viticole, tra cui Veneto, Sicilia, Abruzzo e Puglia. La sua linea di prodotti include una varietà di vini iconici, tra cui Prosecco, Nero d'Avola, Primitivo e Montepulciano d'Abruzzo; proposte che raccontano la ricchezza e la diversità del patrimonio vitivinicolo italiano.

DOPPIO PASSO

Masseria Doppio Passo si trova in Puglia, nel comune di Salice Salentino, in una delle zone più vocate. Oggi l'Azienda seleziona vini provenienti da circa 1.500 ettari, per soddisfare le esigenze dei vari mercati nei quali opera e garantire il completo controllo della filiera produttiva. L'azienda produce vini autentici come il Primitivo e il Negroamaro, simbolo della tradizione enologica salentina.

ENZO BARTOLI

Enzo Bartoli incarna l'essenza del Piemonte, una regione rinomata per i suoi vini e la sua ricca tradizione enogastronomica. Grazie a un impegno costante nella ricerca della qualità, i vini del marchio nascono da una scrupolosa selezione di vigneti e viticoltori, che garantiscono uve di altissimo livello e vini capaci di essere una vera e propria espressione del territorio. La linea Enzo Bartoli offre un viaggio attraverso le denominazioni più celebri e le molteplici sfaccettature della regione: Barolo, Barbaresco, Nizza, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Alta Langa. La gamma di vini del marchio rappresenta la tradizione vitivinicola piemontese in tutte le sue espressioni.

EXPLORERS

I marchi Explorers (Brilla, Asio Otus, Luna Argenta, Mosketto e Angelow) nascono dalla volontà di valorizzare le eccellenze vinicole italiane con proposte capaci di soddisfare il gusto internazionale.

Concepiti per rispondere alle esigenze dei consumatori, i vini di questo cluster si fondano sull'equilibrio sensoriale e sul rispetto dell'identità dei vitigni da cui vengono realizzati: rappresentano vini di valore, ovvero espressione e valorizzazione della tradizione enologica italiana.

I prodotti degli Explorers si fondano su un importante lavoro svolto negli anni sulle filiere di territorio, la cura dei terroir, la selezione dei vitigni e un attento lavoro in cantina, il tutto guidato dalla ricerca della qualità in un'ottica di sviluppo sostenibile della produzione.



ASIO OTUS

LUNA
ARGENTA



ANGELON

LE PROSPETTIVE DI SVILUPPO

Argea nasce per crescere: sia in maniera organica, che per acquisizioni, nella produzione del valore e nel perseguimento della sostenibilità della sua presenza sul pianeta.

Le direttrici che orientano la creazione del valore sono focalizzate su mercati e sui canali più promettenti e sono tese a equilibrare la presenza e l'offerta del Gruppo nel mondo. Consolidamento sui mercati di riferimento: in particolare USA, Germania, Nord Europa e Far East, dove il Gruppo punta a sviluppare fortemente la multicanalità, con team e prodotti dedicati su on, off-trade e anche e-commerce. Le iniziative in questa direzione vanno dalla valorizzazione delle denominazioni, anche attraverso partnership di filiera, fino alla ricerca e sviluppo di nuovi prodotti per incontrare il gusto dei consumatori. Queste le linee fondamentali e prioritarie dello sviluppo di Argea. In tutti questi mercati, obiettivo di Argea è quello di portare la cultura del vino italiano nel mondo, rispettando e tramandando la cultura vitivinicola del nostro territorio, ma senza rinunciare all'innovazione. In questa strategia si inserisce l'acquisizione di WinesU. Un'operazione che garantisce ad Argea un accesso diretto al mercato statunitense, rafforzandone la presenza attraverso sinergie strategiche che permettono di promuovere le eccellenze del vino italiane anche attraverso un canale diretto e controllato.

Parallelamente il Gruppo prosegue nella ricerca per completare e arricchire l'offerta di denominazioni attraverso acquisizioni nelle regioni vinicole attualmente poco, o per nulla, presidiate dal gruppo. I criteri che guidano la selezione delle realtà di potenziale interesse per Argea riguardano soprattutto la condivisione dei valori del Gruppo e, tra questi, prioritariamente quello del rispetto per la sostenibilità in tutte le sue forme.

Le linee dello sviluppo di Argea in termini di sostenibilità sono infatti ben definite e riguardano la promozione della cultura ESG all'interno di tutte le aziende del Gruppo, tramite un continuo monitoraggio delle attività. L'impegno del Gruppo viene raccolto in un report annuale di sostenibilità, costruito tramite obiettivi chiari su tutti i principali indicatori sensibili: utilizzo responsabile delle risorse, approvvigionamenti, emissioni di CO₂, certificazioni, welfare aziendale, benessere dei dipendenti, rispetto dei territori in cui l'azienda opera.



NO ALCOL

In occasione di Vinitaly 2024, Argea ha presentato otto vini che formano la prima “squadra” di no-alcol italiani capaci di raccontare con una prospettiva inedita ai consumatori la straordinaria ricchezza e varietà del nostro patrimonio viticolo.

Si tratta di otto interpretazioni di vitigni e uvaggi selezionati con cura, provenienti dai territori delle cinque regioni dove opera il gruppo: dalla siciliana Barone Montalto arrivano un bianco e un rosso della linea “Passivento”, i primi no-alcol realizzati con vini della regione, pionieri come i due “Tralcetto”, bianco e rosso, proposti dell’abruzzese Zaccagnini, mentre Asio Otus, la linea più di “ricerca innovativa”, presenta 3 nuove etichette, bianco, rosso e spumante, realizzate con vini provenienti da Veneto, Emilia-Romagna e Piemonte. Infine, le bollicine di Gran Passione.

Il punto di partenza è rappresentato da una selezione di vini di alta qualità che vengono sottoposti alla dealcolazione, utilizzando le tecnologie enologiche più avanzate: per ottenere il miglior risultato qualitativo in questo processo molto delicato – e decisivo per salvaguardare la qualità del prodotto finito – ARGEA ha intrapreso una collaborazione con un partner tedesco specializzato. Tali tecniche permettono di preservare integro il bouquet dei profumi naturali del vino durante tutto il processo di estrazione dell’alcol e poterlo ri-dosare, integro, nel prodotto finito ottenendo, così, un vino che mantiene le stesse peculiarità e caratteristiche organolettiche, con la stessa impronta distintiva nel gusto, dei territori e delle uve del vino originario.

Nel 2025 si sono aggiunti Tralcetto Sparkling 0.0 di Zaccagnini e Brilla! 0.0.

Il 2026 ha visto il debutto di importanti novità nel segmento NoLo.

Brilla! Mimosa, insieme a Lemon Spritz, hanno segnato l’ingresso di Argea nel segmento ready to drink con due nuove referenze low alcohol, pensate per intercettare una domanda orientata a praticità, leggerezza e consumo informale.

Due prodotti che reinterpretano in chiave ready-to-pour alcuni dei cocktail più iconici della mixology, valorizzando ingredienti come il succo di arance e limoni di Sicilia. Il gruppo integra così due proposte a bassa gradazione alcolica, low calories e senza zuccheri aggiunti.

Accanto allo sviluppo nel ready to drink, nel medesimo anno Argea ha presentato anche Angelow, una linea che si inserisce in un più ampio percorso di investimento nei vini no e low alcohol, ambito in cui il gruppo è stato tra i pionieri in Italia.



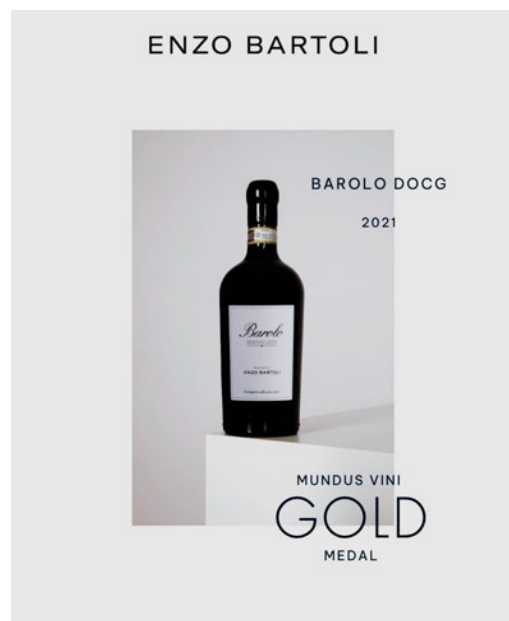
Da questa esperienza è nata una linea di etichette ottenute da vitigni internazionali – come Merlot e Sauvignon Blanc – selezionati per garantire profilo gustativo e riconoscibilità varietale anche in assenza o riduzione del contenuto alcolico.

Il progetto si distingue anche per un linguaggio visivo non convenzionale, in cui la figura dell'angelo, riletta in chiave contemporanea, diventa il segno iconografico centrale di un'etichetta sviluppata in formato sticker, rafforzando l'impatto e la riconoscibilità a scaffale.

A completare la linea arriverà sul mercato anche una selezione di ready to drink in lattina.

I PREMI

Sono 90 i premi e riconoscimenti ottenuti nel 2025 dalle realtà vitivinicole del gruppo Argea, emblema di qualità e gusto a livello mondiale. Un ricco medagliere della critica nazionale e internazionale come Robertparker.com, Falstaff, Wine Enthusiast, James Suckling, Decanter, Sakura Japan Women's Wine Awards, Mundus Vini, Gilbert & Gaillard, Club Oenologique, Doctor Wine e molti altri. Raccolta di successo che culmina con il triplo primato del Cuvage Asti DOCG "Acquesi", ben tre volte proclamato Campione mondiale degli spumanti aromatici al concorso "Champagne & Sparkling Wine World Championships" 2019, 2020 e 2022.





ARGEA

www.argea.com