Milano, 11 Ottobre 2022

Argea sigla l'acquisizione di Cantina Zaccagnini, prestigiosa azienda abruzzese famosa nel mondo per la produzione del vino dall'iconico "Tralcetto"

A pochi giorni dall'annuncio della nuova identità, **Argea ha siglato un accordo per l'acquisizione di Cantina Zaccagnini**, storica e prestigiosa azienda vitivinicola abruzzese con sede a Bolognano, in provincia di Pescara.

L'operazione si inserisce nel più ampio progetto di consolidamento nel settore vinicolo nato sotto la regia di Clessidra e la visione di Botter e Mondodelvino, che con Argea hanno l'ambizione di creare un acceleratore che possa portare il vino italiano nel mondo, tramite una crescita innovativa e sostenibile.

L'ingresso di Cantina Zaccagnini permette ad Argea di rafforzare il suo posizionamento in un'area vitivinicola strategica come l'Abruzzo e nel mercato statunitense.

Il fondatore **Marcello Zaccagnini** investirà nel progetto di Argea, continuando a condividere la propria esperienza e restando prezioso ambasciatore del marchio da lui creato.

Fondata nel 1978 da Marcello Zaccagnini a Bolognano, come realtà a conduzione familiare, Cantina Zaccagnini è cresciuta costantemente negli anni, fino a diventare un punto di riferimento in Abruzzo, esportando i vini prodotti in questa regione in tutto il mondo.

Seguendo la filosofia della qualità totale, "*dal grappolo alla bottiglia*", l'Azienda è diventata una realtà internazionale con due cantine di produzione e uno stabilimento logistico e di confezionamento, circa 100 dipendenti, 60 ha di vigneti di proprietà e oltre 150 ha in conduzione diretta e indiretta, curati e controllati in ogni fase della produzione, ed è presente in 45 nazioni in tutti e 5 i continenti.

Traguardi che hanno permesso a Cantina Zaccagnini di chiudere il 2021 con un fatturato di circa 27 milioni, l'80% del quale derivante dall'export. I mercati principali, oltre l'Italia, sono USA, Canada, l'Europa intera con particolare focus sui Nordics, ed una promettente presenza nel Far East.

L'acquisizione di Cantina Zaccagnini permetterà ad Argea di accelerare la propria *road map* definita nel Piano Industriale. In particolare, Zaccagnini gode di un posizionamento premium nei mercati USA, Norvegia e Svezia strategici per il Gruppo, attraverso la leadership di mercato del "Montepulciano d'Abruzzo", molto apprezzato dal pubblico americano. Al contempo, Cantina Zaccagnini troverà importanti benefici dalle dimensioni produttive e della rete commerciale internazionale di Argea per proseguire nella propria crescita sui mercati globali.

Tra i molteplici elementi di complementarità, anche la filosofia ESG di cantina Zaccagnini in linea con quella di Argea, con importanti ricadute positive sul territorio e un programma di welfare aziendale ben definito.

Caratterizzata da una distribuzione multicanale, Cantina Zaccagnini è principalmente riconosciuta a livello domestico ed internazionale per l'iconico **Tralcetto**, marchio che esemplifica perfettamente il legame di Cantina Zaccagnini con il territorio a cui appartiene. Il "tralcetto" è infatti un piccolo pezzo di vite legato completamente a mano alla bottiglia mediante rafia naturale. Lo si può trovare nei vini che rappresentano il cuore produttivo di Cantina Zaccagnini: il "Montepulciano d'Abruzzo – Rosso", il "Cerasuolo d'Abruzzo", il "Bianco di Ciccio - Trebbiano d'Abruzzo" ed il Pinot Grigio.

La perfetta sintonia che lega Argea, che su "Ars" ha basato la prima parte del proprio naming, a Cantina Zaccagnini si ritrova anche nella passione per l'arte, tratto distintivo impresso da Marcello Zaccagnini nel DNA di una realtà che, negli anni ha posato all'interno della cantina e tra i filari numerose opere di grandi artisti, a partire dalle opere del maestro tedesco Joseph Beuys che nel 1984 qui discuteva sulla "Difesa della natura". Cantina Zaccagnini è anche un punto di riferimento culturale dell'intero Abruzzo con eventi artistici di caratura nazionale ed internazionale, quali ad esempio: *Il Tralcetto dell'Amicizia, Il Premio Internazionale Giuseppe Prisco, Un fiore per Ivan – Premio Pigro, Uvarte – Artisti in vigna* ed altri.

"Ho sempre guardato a Cantina Zaccagnini come alla punta di diamante dell'Abruzzo. Un'azienda storica permeata di arte e tradizioni che, per complementarità e approccio, si integrerà alla perfezione con Argea. Si tratta di un'acquisizione che attesta la forte dinamicità di Argea, che a pochi giorni dall' annuncio della sua nascita aggiunge un nuovo tassello verso la creazione di un importante polo aggregante, un acceleratore tutto

italiano che per dimensioni e ambizioni vuole posizionarsi tra i maggiori player internazionali" ha commentato **Massimo Romani, Amministratore Delegato di Argea.**

"La mia cantina oggi inizierà un nuovo capitolo della sua storia. Nata 'tra le mura domestiche' nel 1978 dalla mia giovane e ambiziosa volontà di far conoscere la mia terra, l'Abruzzo, nel mondo. In una gara a staffetta, il cambio da un atleta all'altro avviene attraverso il passaggio del testimone che sta a significare l'avvenuta successione. Oggi… è la gioia dell'inizio" ha dichiarato **Marcello Zaccagnini, founder di Cantina Zaccagnini.**

Per l'operazione, Argea è stata assistita da **LT Wine&Food Advisory (Lorenzo Tersi)** come global advisor, **Bain & Company** per la consulenza strategica**, E&Y** per gli aspetti contabili e finanziari, dallo **Studio Gattai, Minoli e Partners** per l'assistenza legale e da **Alonzo Committeri & Partners** sui temi fiscali.

Cantina Zaccagnini si è avvalsa dello **Studio Giulio Caso** per la consulenza strategica, dello **Studio Bozza & Associati** per la consulenza finanziaria e fiscale e dello **Studio Bosco & Associates** per l'assistenza legale.

Ufficio Stampa
"Corporate"
Barabino & Partners S.p.A.
Società Benefit

Ilaria Schelotto
E-mail:
i.schelotto@barabino.it
Mob.: +39 335.69.81.186
Marco Trevisan
E-Mail:
m.trevisan@barabino.it
Mob.: +39 347.47.29.634

Ufficio Stampa
"Portfolio Marchi"
smstudio | pr &
communication
Milano – Belluno Dolomites
press@smstudiopr.it
www.smstudiopr.it

Stefania Mafalda
M. +39 345 58 10 157
Martina Tramontin
M. +39 327 79 94 409