



UNTERNEHMENSPROFIL



PR & Press: Barabino & Partners | September 2020



Inhalt

- S. 1 Cavit: Tradition und Innovation
- S. 2 Die Geschichte Cavits: Das Streben nach Erstklassigkeit
- S. 3 Cavit: Marktführer in stetigem Wachstum
- S. 4 Schaumweine auf Erfolgskurs
- S. 5 Das Trentino in elf Kellereien
- S. 6 Die 5 Makro-Gebiete des Territoriums
- S. 7 PICA: Intelligenter und ökologisch nachhaltiger Weinbau
- S. 9 Cavit: Aus Önologie wird eine Kunst
- S. 10 Altemasi: Trentiner DNA, unverkennbarer Charakter
- S. 11 Zertifizierungen
- S. 12 Kontakt

CAVIT s.c.



Präsident: Lorenzo Libera



Generaldirektor: Enrico Zanoni

Pressekontakt Cavit:

Barabino & P. Deutschland GmbH
Tel. +49 30 66404060

Kontakt:

Laura Bruzzone
l.bruzzone@barabino.de

Lara Hesse
l.hesse@barabino.de

Cavit: Tradition und Innovation

Als Vorzeigemodell einer **Genossenschaft zweiten Grades** ist Cavit unter den Spitzenreitern der italienischen Weinbranche. Mit Sitz im Herzen des Trentino, in Ravina di Trento (Trient), vereint Cavit **elf Genossenschaftskellereien**, zu denen **über 5.250 über das gesamte Regionalgebiet verteilte Winzer** gehören. Von diesen erhält und wählt Cavit die erzeugten Rohstoffe – **mehr als 60 % der gesamten Trentiner Weinproduktion** – und prüft hierbei jede Phase, von der Ernte bis zur Vermarktung.



In seiner **siebzigjährigen Geschichte** hat das Trentiner Unternehmen ein Know-how entwickelt, aus dem ein in Italien **einmaliges Kooperationsmodell** aus Lieferkette und Organisationsstruktur entstanden ist. Ein Zusammenspiel, das Handwerkskunst und modernes Management, Tradition und Technologie, Nachhaltigkeit und Forschung vereint.

Zahlreiche Investitionen im Laufe der Jahre haben das heutige Produktionssystem Cavits ermöglicht. Es basiert auf **rigorosen Verfahren**, um **Qualitätsstandards** für alle Weine und Schaumweine in allen Marktsegmenten zu gewährleisten.

Aus gutem Wein einen Genuss machen, den die Menschen im Alltag miteinander teilen. Cavits Mission zielt darauf ab, immer neue Weinliebhaber zu gewinnen. Von Natur aus "demokratisch", zeichnen sich Cavits Weine durch ein **hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis** aus, das weltweit von einem breiten Publikum von Verbrauchern geschätzt wird.

Unter den italienischen Weinproduzenten genießt Cavit eine einzigartige Position: Auf der einen Seite **einer der wichtigsten Akteure im Lebensmitteleinzelhandel**, misst sich Cavit auf der anderen Seite mit **mehrfach prämierten Weinen**. Auf den internationalen Märkten steht Cavit für italienische Qualitätsweine bzw. Schaumweine – ein durch ständig wachsenden Umsatz belegter Erfolg.

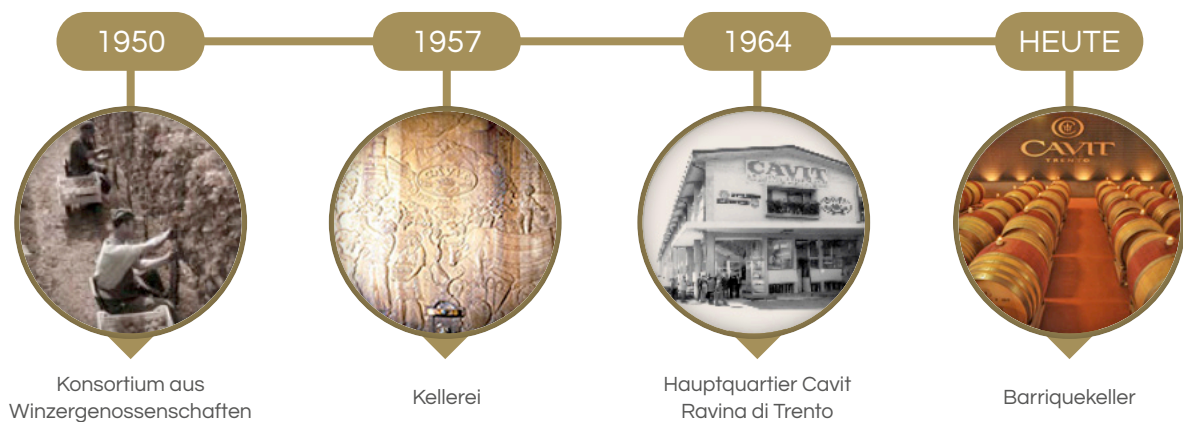
Die Geschichte Cavits: Das Streben nach Erstklassigkeit

Die Geschichte von Cavit **begann 1950** aus dem Zusammenschluss einiger Winzer, die gemeinsam das Beste aus den traditionellen Trentiner Weinen machen wollten. Aus dieser Genossenschaft hat sich im Laufe der Jahre das Unternehmen entwickelt, das heute jeder kennt.

Das Konsortium unterstützte Mitgliedszellereien und förderte die Kultur des Qualitätsweins im Trentino. Weiterbildung und Hilfestellung für die Winzer sollten außerdem immer mehr den Weg zu den fortschrittlichsten Anbautechniken ebnen.

Erst **1957** beschloss Cavit, seine Weine zu vermarkten und sich mit einer Weinkellerei auszustatten, um den mittlerweile unterschiedlichen Bedürfnissen seiner Mitglieder besser gerecht zu werden.

1964 wurde das Hauptquartier in Ravina di Trento gebaut, das ab 1977 erweitert wurde, um im Laufe der Jahre die heutige Größe von 80.000 Quadratmetern zu erreichen.



Heute ist Cavit eine **moderne Weinkellerei** und beschäftigt etwa **200 Mitarbeiter**. Jede Phase der Weinproduktion wird von Fachpersonal und computerbasierten internen Labors für Analyse und Qualitätskontrolle begleitet. Die Kellerei verfügt über eine Lagerkapazität von etwa 300.000 Hektolitern und eine der modernsten mechanischen Abfüllanlagen der Welt. Vollständig automatisiert und von Robotern geführt, wird diese von Photovoltaik-Paneelen CO2-neutral angetrieben.

Cavit: Marktführer in stetigem Wachstum

Engagement und Investitionen in den Aufbau der Lieferkette und der Produktionsmethoden haben Cavit im Laufe der Zeit mit bedeutenden Ergebnissen belohnt.

Der Jahresabschluss 2018/2019 verzeichnete einen **Umsatz von 191,4 Millionen Euro** – ein leichter Anstieg (+0,5%) im Vergleich zum Vorjahr –, der sich zu etwa 80% auf internationalen Märkten entwickelt. **Die Position in den beiden wichtigsten Absatzmärkten von Cavit, den USA und Italien, bleibt stabil.**



In Italien bestätigte Cavit seine **Führungsposition bei den Trentiner Weinen im Lebensmitteleinzelhandel**, mit der Linie Mastri Vernacoli und ihren Müller Thurgau, Pinot Nero, Marzemino und Gewürztraminer – allesamt Trentino Doc. Cavits Marken aus dem **Horeca-Bereich** etablieren sich weiter erfolgreich: Neben den Cru-Weinen der Linie I Masi dominieren hier die Trentini Superiori. Diese Weine entstehen aus autochthonen Rebsorten, die in ausgesuchten Gebieten angebaut werden – unter ihnen auch die

kürzlich erfolgreich eingeführten Nosiola Conzal und Schiava Rosé Valdelac.



In den USA bleibt Cavit die italienische Weinmarke mit der größten Reichweite. Besonders positiv entwickeln sich dort auch die **neuen Produkte, die ein jüngeres Publikum ansprechen**, das sich der Weinwelt mit immer mehr Interesse annähert.

In einigen strategischen Märkten, wie dem Vereinigten Königreich, Russland, Skandinavien und den Niederlanden, ist ein **bedeutendes Wachstum** zu verzeichnen, während der asiatische Markt weiterhin durch die Partnerschaft mit der COFCO-Gruppe in China dominiert wird.

Schaumweine auf Erfolgskurs

Im Schaumwein-Segment (sowohl Charmat- als auch Classico Trentodoc-Methode) setzt sich der **positive Trend** fort. Das Produkt Altemasi spielt eine besondere Rolle für Cavit, was sich auch im zweistelligen Wachstum widerspiegelt. Dies ist sowohl auf die steigende Brand Awareness als auch auf das wachsende Interesse am Trentodoc zurückzuführen.



Besonders positiv waren auch die Ergebnisse der **Tochtergesellschaft Kessler Sekt & Co KG.**, die zu den wichtigsten Marken im deutschen Premiumsegment zählt.

Kessler Sekt & Co KG.

Ein renommiertes deutsches Unternehmen, das seit 1826 vor den Toren Stuttgarts hochwertige Schaumweine nach den Methoden Classico und Charmat herstellt. Kessler Sekt ist ein **prominenter Name der Sekttradition Deutschlands**, weltweiter Spitzenreiter beim Schaumweinkonsum. Die Sektkellerei verwendet Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben aus dem Trentino, die in Deutschland zu Sekt verarbeitet und abgefüllt werden, um ein **raffiniertes Produkt für ein anspruchsvolles Publikum** herzustellen. Der Umsatz der Tochtergesellschaft Kessler Sekt & Co KG. beträgt rund 9,5 Millionen Euro (+10,5%).



Das Trentino in elf Kellereien



Die Verbindung von Cavit zum Trentino ist grundlegend und untrennbar: Die Anbauflächen der Mitglieder umfassen insgesamt etwa 6.350 Hektar Weinberge und decken das gesamte Gebiet in den fünf Makrogebieten der Region ab: Rotaliana-Ebene, Cembratal, Etschtal, Vallagarina und Valle dei Laghi.

11 Kellereien

- 1 Cantina Sociale ROVERÉ DELLA LUNA
(VALLE DELL'ADIGE)
- 2 Cantina ROTALIANA di Mezzolombardo
(CAMPO ROTALIANO)
- 3 Cantina di La-Vis e Valle di Cembra
(VALLE DELL'ADIGE E VALLE DI CEMBRA)
- 4 Cantina TOBLINO
(VALLE DEI LAGHI)
- 5 Cantina Sociale di TRENTO
(VALLE DELL'ADIGE)
- 6 Cantina di ALDENO
(VALLAGARINA)
- 7 VIVALLIS
(VALLAGARINA)
- 8 AGRARIA DI RIVA DEL GARDA
(ALTO GARDA)
- 9 Cantina D'ISERA
(VALLAGARINA)
- 10 Cantina Sociale MORI - COLLI ZUGNA
(VALLAGARINA)
- 11 Cantina Sociale di AVIO
(VALLAGARINA)



Die 5 Makro-Gebiete des Territoriums



ROITALIANA-EBENE

Teroldego, Chardonnay, Pinot Grigio, Lagrein



CEMBRATAL

Müller Thurgau, Chardonnay, Nosiola, Gewürztraminer, Pinot Nero



ETSCHTAL

Pinot Grigio, Chardonnay, Nosiola, Pinot Bianco, Gewürztraminer, Schiava, Lagrein, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon



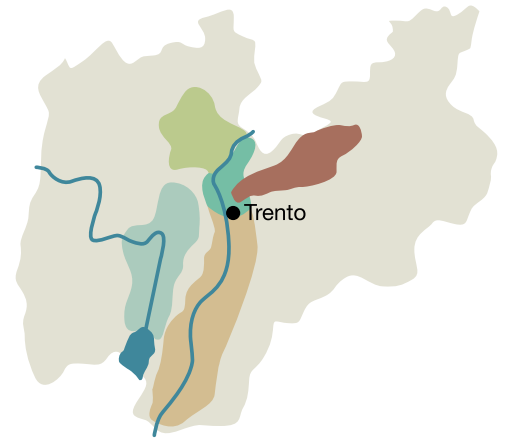
VALLAGARINA

Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Moscato giallo, Marzemino, Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon



VALLE DEI LAGHI

Nosiola, Müller Thurgau, Pinot Grigio, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Nero, Schiava, Lagrein, Merlot



Cavits Weine bringen alle Sorten des Trentiner Weinbaus zum Ausdruck: vom Chardonnay bis zum Pinot Grigio, vom Gewürztraminer bis zum Müller Thurgau, vom Pinot Noir bis zum Marzemino und den Schaumweinen der Methode Classico TRENTO DOC, um nur einige der besonders charakteristischen zu nennen.

Die Weinproduktion des Trentino ist in der Tat sowohl in Italien als auch international für die besondere Vielfalt der Landschaften bekannt, die sich in der Verschiedenartigkeit der Böden, der Ökosysteme und des Mikroklimas widerspiegelt: von den milden Temperaturen des Gardasees bis zum alpinen Klima der Dolomiten, von den sanften Ebenen des Etschtals, bis zu den imposanten Brenta-Bergen. Dadurch haben die Weine der Region eine unverwechselbare Vielfalt und Persönlichkeit.

Mit **durchschnittlich jeweils etwa 2 Hektar Eigentum** bilden die 5.250 Winzer des Cavit-Netzwerks die Seele des Produktionssystems, das von einer tadellosen Führung unterstützt wird.

Zusammen ist man stärker: Investitionen und Forschung, die für den Einzelnen normalerweise nicht tragbar sind, werden durch die Organisation eines innovativen Konsortiums für alle zugänglich gemacht. So ermöglicht Cavit eine **neue Bewirtschaftung der Weinberge, die durch leidenschaftliche und handwerkliche Tradition, aber auch durch modernste technologische Kompetenzen geprägt ist.**

Für seine vorbildliche Unternehmensorganisation hat Cavit den "**Premio Cooperazione**" erhalten, der anlässlich der Präsentation des Essential Guide to Wines of Italy 2017 vom international anerkannten Önologen Daniele Cernilli verliehen wurde.

PICA: Intelligenter und ökologisch nachhaltiger Weinbau

Der Stolz des Cavit-Systems ist PICA, Akronym für Piattaforma Integrata Cartografica Agriviticola (deutsch: integrierte weinwirtschaftliche kartographische Plattform). Es handelt sich um die heute **fortschrittlichste technologische Plattform Italiens für einen intelligenten und ökologisch nachhaltigen Weinbaus**. PICA wurde 2010 von Cavit in Zusammenarbeit mit zwei der besten Forschungszentren des Trentino ins Leben gerufen, die Edmund-Mach-Stiftung (FEM) und die Bruno-Kessler-Stiftung. Das ehrgeizige Projekt hat das Ziel, **die bestmögliche Bewirtschaftung und den besten Ertrag beim Weinbau zu gewährleisten**.



Sehen Sie sich
das Video "PICA" an



Nach langer Entwicklung und kontinuierlichen Investitionen in Forschung und Entwicklung, ist PICA heute ein **fortschrittliches agronomisches Modell, das "mit voller Kapazität"** angewendet wird und den innovativen Modus operandi der Cavit-Lieferkette repräsentiert.

Unter der kompetenten Leitung von **Andrea Faustini, Önologe, Koordinator und wissenschaftlicher Leiter des agronomischen Teams von Cavit**, wird das PICA-Projekt nun von einem Team spezialisierter und vor Ort ausgebildeter Agronomen betreut. Der **Gruppo Viticolo Cavit** ist eine engagierte interne Struktur, die die Winzer bei der Überwachung und beim Schutz der Weinberge unterstützt, um die besten Ernteergebnisse zu erzielen.

Die Erfahrung und die Kompetenzen der Trentiner Weinbauern werden dadurch durch wissenschaftliche Instrumente und objektive Daten unterstützt, um einen intelligenten und fortgeschrittenen, vollständig nachhaltigen Weinbau zu ermöglichen.

Focus PICA-Projekt

Das PICA-Projekt basiert auf einer grundlegenden Tatsache: Das Trentino ist eine Region mit einer enormen Vielfalt an Klimazonen, Höhenlagen und Landschaften, mit sehr unterschiedlichen Arten von Böden, die für den Weinbau genutzt werden. Das **gesamte Weinbaugebiet der Region wurde zu Beginn der Projekts Gegenstand einer sorgfältigen Kartierung**, die dank des Einsatzes moderner Instrumente und komplexer Analysen die geologische Beschaffenheit, den Bodentyp, die Sonneneinstrahlung, die Höhe und die Lage jedes einzelnen Hektars erfasst. Das Ergebnis ist eine digitale Benutzeroberfläche, die eine detaillierte



Ansicht der verschiedenen Weinberge für Computer, Tablets oder Smartphones bereitstellt. Sie bietet somit die Möglichkeit, verschiedene Aspekte des Weinbaus auf einfache Art und Weise zu vertiefen und wertvolle Anregungen zu erhalten.

Diese große Menge an Informationen wird durch **Daten ergänzt, die das ganze Jahr über in Echtzeit gesammelt und aktualisiert werden**, wie z.B. Sonneneinstrahlung, Luftfeuchtigkeit, Temperaturen, Temperaturschwankungen und Wetterereignisse. In den kritischsten Gebieten des Territoriums ermöglichen **Wetterstationen** die rechtzeitige Überwachung von Klimaschwankungen. Die PICA-Plattform

ermöglicht es, jede einzelne Rebsorte im Detail zu kennen: Die Daten der Parzellen von Tausenden von Weinbauern, die zu Cavit gehören, werden ständig von **speziellen Sensoren** erfasst und aufgezeichnet und täglich von der Software der Mitgliedszellereien kontrolliert. Alle gesammelten Informationen werden verarbeitet und den Weinbauern sofort und einfach per **SMS oder E-Mail** zur Verfügung gestellt. Jeder einzelne Landwirt wird so in Echtzeit über die besten Vorgehensweisen bei seiner täglichen Arbeit informiert: Planung agronomischer Techniken, Überwachung von Pilzen und Insekten, um gezielt die geeignetsten Schutzbehandlungen durchzuführen. Ebenso werden die Wetterbedingungen und der Reifegrad der Trauben kontrolliert, für eine optimale Organisation der Weinlese. Neben der Optimierung der täglichen Bewirtschaftung der Weinberge bietet das PICA-Protokoll eine Fülle von wertvollen Informationen zur **Entwicklung von Prognosemodellen** und zur Unterstützung mittelfristiger Entscheidungen. Dies ermöglicht es beispielsweise, mit wissenschaftlicher Präzision die am besten geeigneten Rebsorten für jedes einzelne Gebiet zu identifizieren, die Entwicklung der Weinberge zu planen und den Anbau entsprechend der Markttrends umzustellen. Neben der ökologischen Nachhaltigkeit bringt dies wichtige Vorteile für das Geschäft. Das Unternehmen hält sich seit mehr als zwanzig Jahren an das "Protokoll für die Qualitätsweinproduktion im Trentino". Dieses zielt auf eine ständige Überprüfung ab, dass sich alle Maßnahmen des Weinbaus für eine vollständig nachhaltige Landwirtschaft eignen. Forschung und technologische Innovation haben es Cavit ermöglicht, neue und moderne landwirtschaftliche Techniken anzuwenden, die die Behandlungen im Weinberg eindämmen.

Cavit: Aus Önologie wird eine Kunst

Nicht nur beim Weinbau und bei der effizienten Ernte steht Cavit an der Spitze: Auch in der Kellerei kann Cavit mit **Expertise in der Weinbaukunst** auf höchstem Niveau strahlen.

Bei Cavit verbindet sich die Qualität der Weine mit der Erfahrung eines **Teams von Önologen, die zu den kompetentesten und anerkanntesten der Branche gehören** und die das Trentiner Gebiet und seine besonderen Rebsorten genau kennen.

Drei Kriterien sind für die Auswahl der besten Cuvées und Barriques unerlässlich: das olfaktorische Gedächtnis, die über Jahre gereiften persönlichen Kompetenzen sowie die gründlichen Kenntnisse der verschiedenen Rebsorten.



Das Önologen-Team von Cavit (von links nach rechts): Guido Mattiello, Fabrizio Marinconz und Paolo Turra

Die Herausforderung von Cavits Önologen-Team ist es, mit Beständigkeit und Kontinuität, den besten Ausdruck jeder Rebsorte zu erreichen. Ihre Arbeit ermöglicht es, sowohl hohe Weinqualität als auch bedeutende Produktionsmengen zu gewährleisten. Auf diese Weise können unverwechselbare Merkmale und einheitliche organoleptische Standards für jeden Wein garantiert werden.

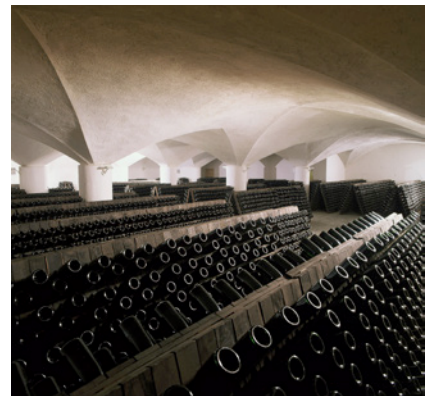
Das Team von Önologen hat die schwierige Aufgabe, die heterogene Lieferkette von Cavit bestmöglich zu nutzen, um Jahr für Jahr die hohe Qualität zu gewährleisten, die von einer weltbekannten Marke verlangt wird.

Altemasi: Trentiner DNA, unverkennbarer Charakter

Im Mittelpunkt der 1993 von Cavit eingeweihten Kellerei **Cantina Altemasi** stehen die Schaumweine der **Methode Classico TRENTODOC**.

Die einzigartige Struktur der Weinkellerei kombiniert hohes technologisches Niveau mit außergewöhnlicher Effizienz. Hier zeigt sich die ganze **Erstklassigkeit der Cavit-Schaumweine**, das Ergebnis von Leidenschaft und Tradition sowie Ausdruck des Trentino. Denn der Region wird zurecht eine Berufung für Wein und Schaumweine nachgesagt.

Die Weinkellerei Altemasi befindet sich innerhalb der Cavit-Anlage in Ravina di Trento und besteht aus 4 Stockwerken: Das letzte Untergeschoss gehört der Reifung des TRENTODOC-Schaumweins, darüber befinden sich alle nachfolgenden Prozesse (Remuage und Dégorgement), in einem angrenzenden Bereich befinden sich die Autoklaven für die Herstellung des Schaumweins nach der Charmat-Methode, während sich im Erdgeschoss die Abfüll- und Verpackungsbänder befinden.



Hinter der Trentiner Prägung der Altemasi Schaumweine steht **Paolo Turra**, seit jeher Winzer der Kellerei. Er sorgt dafür, dass die Philosophie dieser angesehenen und einzigartigen Produkte mit ihrer äußerst angenehmen und eleganten Struktur, jedes Jahr aufs Neue repräsentiert wird.

Zertifizierungen

Die Unternehmensführung von Cavit steht im Einklang mit einer typisch Trentiner Philosophie, die das Territorium und dessen Reichtum schützen und respektieren möchte.

Das beweisen die **zahlreichen internationalen Zertifizierungen**, die das Unternehmen im Laufe der Jahre erreicht hat. Zunächst 1997 die Zertifizierung nach der internationalen Norm UNI EN ISO 9002 für Qualitätsmanagementsysteme, die später an die Aktualisierung der Vorschriften angepasst und zur heutigen **UNI EN ISO 9001** wurde. Diese ist für ein Unternehmen, das auf großen internationalen Märkten tätig ist, unverzichtbar.

Ebenfalls auf internationaler Ebene kamen 2006 die Zertifizierungen nach **BRC (Global Standard for Food Safety - British Retail Consortium)** und **IFS (International Food Standards)** hinzu.

Im Jahr 2009 erhielt Cavit die Zertifizierung **UNI EN ISO 14001** für Umweltmanagementsysteme, die die umweltbewusste Führung von Unternehmensprozessen betrifft. 2014 folgte die Zertifizierung des Managementsystems für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz **UNI ISO 45001:2018**, was von der konstanten Aufmerksamkeit und Sensibilität Cavits für hohe Sicherheitsstandards zum Schutz aller Mitarbeiter zeugt.

Die erhaltenen Zertifizierungen werden von einem integriertes System für Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheitsmanagementsystem verwaltet, das den höchsten Standards für Qualität und Sicherheit der Produkte, der Umwelt und der Arbeitssicherheit entspricht.

Im Januar 2015 kam eine besonders wichtige Anerkennung hinzu: Das **Certificato di Eccellenza**, das von Certiquality ausgestellt wird und einer kleinen Auswahl von Spitzenunternehmen vorbehalten ist, die eine freiwillige verantwortungsvolle Verpflichtung in ihrer Unternehmensführung bewiesen haben.

Cavit hat ebenso die folgenden Zertifizierungen erhalten:

Zugelassener Wirtschaftsbeteiligter (Authorized Economic Operator, AEO), ausgestellt von der Zollagentur für Unternehmen, die ihre Produkte aktiv in außereuropäische Länder exportieren. In Anwendung des Zollkodex und der EU-Vorschriften ist das Unternehmen als zuverlässiger und sicherer Wirtschaftsbeteiligter in seiner Geschäftstätigkeit anerkannt.

Bio-Lebensmittelzertifizierung: Zertifiziert die ökologische Lebensmittelproduktion nach der EG-Verordnung 834/2007, die das System der Produktion, Verarbeitung, Kennzeichnung, Kontrolle und Zertifizierung in der Europäischen Union definiert. Die biologische Landwirtschaft ist eine landwirtschaftliche Produktionsmethode, die die natürliche Fruchtbarkeit des Ökosystems Boden, die Gesundheit der Produkte und die Nachhaltigkeit ohne den Einsatz synthetischer Produkte (z.B. Pestizide und chemische Düngemittel) verbessert.

SQNPI (Italienisches Nationales Qualitätssystem für Integrierte Produktion): Die Weinbauern haben sich in Zusammenarbeit mit ihren eigenen Weinkellereien und mit Unterstützung von Cavits Büro für Weinbau dem von MIPAAFT geförderten nationalen Qualitätssystem für integrierte Produktion angeschlossen. Der freiwillige integrierte Schutz ist ein System, das durch spezifische technische Normen für jede Kulturpflanze und mit verbindlichen phytosanitären Angaben (Produktionsbestimmungen) umgesetzt wird. Das beinhaltet auch agronomische und phytosanitäre Praktiken und Einschränkungen bei der Wahl der phytosanitären Produkte und bei der Anzahl der Behandlungen. Ziel ist es, den Wert der landwirtschaftlichen und pflanzlichen Produktion zu steigern, die in Übereinstimmung mit den regionalen integrierten Produktionsspezifikationen erzielt wird.

Kontakt

CAVIT s.c.

Rechts- und Verwaltungssitz, Kellerei:
Via del Ponte, 31 - 38123 Trent (TN) Italien
Tel. 0461 38 17 11 - Fax 0461 91 27 00
cavit@cavit.it - www.cavit.it
 [@CavitViniTrentini](https://www.facebook.com/CavitViniTrentini)
 [@CavitViniTrentini](https://www.instagram.com/CavitViniTrentini)
 [@CavitTrento](https://www.youtube.com/CavitTrento)

Bürozeiten:

Montag - Freitag: von 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr.

Weinhandlung von Cavit

Via del Ponte, 33 - 38123 Trent (TN) Italien
Tel. 0461 38 17 91

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 9:30 Uhr bis 12:30 Uhr
und von 14:00 bis 18:45 Uhr
Samstag: von 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr.

Repräsentativer Sitz:

Maso Toresella
Via Toresella, 2 - 38072 Sarche (TN) Italien

Pressekontakt Cavit:

Barabino & P. Deutschland GmbH
Tel. +49 30 66404060

Weingut Altemasi

Via del Ponte, 45 - 30123 Trento (TN) Italien
Tel. 0461 38 17 11 - Fax 0461 91 27 00
www.altemasi.it
 [@AltemasiTrentodoc](https://www.facebook.com/AltemasiTrentodoc)
 [@AltemasiTrentodoc](https://www.instagram.com/AltemasiTrentodoc)

Kontakt:

Laura Bruzzone
l.bruzzone@barabino.de

Lara Hesse
l.hesse@barabino.de

