

Caviro

Non solo tradizione e perizia enologica, ma anche una struttura aziendale moderna, una estesa rete logistica, la vocazione a conquistare nuovi mercati. Tutto questo è oggi il Gruppo Caviro, prima azienda vitivinicola italiana, forte dell'apporto di 40 cantine sociali cui fanno capo oltre 20.000 produttori, sigillo a garanzia dell'elevato valore qualitativo dei suoi prodotti. La struttura consortile consente all'azienda di disporre di una materia prima controllata all'origine e, quindi, di tracciare in ogni momento la sua provenienza. A ciò si unisce la cura enologica e il rigoroso programma di controlli effettuati. Qualità ed esperienza quindi, ma anche dinamicità industriale: 4 grandi stabilimenti dove avvengono i processi di stoccaggio e confezionamento dei vini che poi raggiungono i mercati di tutto il mondo. Un impegno, quello del Gruppo Caviro, che assicura la piena valorizzazione della produzione dei soci attraverso il costante perfezionamento dei prodotti e il consolidamento delle strategie commerciali, a supporto del quale sta un'accurata strategia di marketing e comunicazione.

Il crescente favore dimostrato dai consumatori per i principali brand dell'azienda è la migliore riprova del successo di Caviro e dei suoi maggiori brand. **Tavernello** è oggi sempre più leader nella sua fascia di mercato. Un vino di consumo quotidiano presente da 25 anni sulle tavole di oltre 4 milioni di famiglie italiane, che ne apprezzano, oltre alla gradevolezza, anche l'agevole utilizzo, reso possibile dal Brik Tetra Square. I vantaggi di questa confezione sono evidenti: maneggevolezza, facilità di stoccaggio, protezione del prodotto dagli agenti che potrebbero deteriorarne gusto e proprietà organolettiche.

Anche **Castellino** si conferma prodotto di punta, evidenziando un trend di crescita dei volumi di vendita e di rotazione sullo scaffale. Un blend morbido, delicato, grazie anche all'affinamento di parte del

I NUMERI DI CAVIRO

Fatturato gruppo	300 milioni di euro
Dipendenti	350
Ettoltri di vino confezionati	1.800.000



Tavernello, Brumale e Botte Buona, insieme con Castellino, sono i brand rappresentativi della gamma Caviro.

prodotto in barrique nella varietà Rosso e della selezione di uve aromatiche come Moscato e Malvasia nella varietà Bianco. A rendere ancora più gradito questo prodotto è la raffinata confezione Tetra Prisma, a salvaguardia dell'integrità delle sue caratteristiche.

Brumale è la linea di vini doc in vetro che presenta una gamma di vitigni ampia e rappresentativa di molte delle regioni vinicole italiane, con un'attenta scelta dell'assortimento e il monitoraggio dei vitigni più performanti: l'obiet-

tivo è razionalizzare gli scaffali offrendo un prodotto tradizionale garantito, pur se estremamente accessibile. Si tratta quindi di una linea di vini che garantisce un ottimo rapporto qualità/prezzo, restando fortemente rappresentativa di emozioni e tradizioni, ma nel contempo ideale alla quotidianità dei consumatori. Parlando di igt, è la linea **Botte Buona** a presentare la gamma più estesa in bottiglia da 0,75 litri: una linea che comprende 16 vitigni italiani e che si colloca all'interno della fascia di prezzo 1-3 euro. Una qualità raggiunta attraverso la meticolosa selezione delle uve e un programma di accorto ampliamento della gamma, attraverso l'introduzione di nuovi vitigni a rappresentanza delle regioni a maggiore tradizione vitivinicola.



I PUNTI DI FORZA

- controllo delle materie prime e della qualità
- supporto ai prodotti con investimenti pubblicitari e attività a punto di vendita
- ricerca e innovazione
- massima attenzione al consumatore e alle sue esigenze

LA SEDE

Caviro sca
 Via Convertite, 12
 48018 Faenza (Ra)
 Tel. 0546.629111
 Fax. 0546.629321
 www.caviro.it

