CDZ Vini, azienda leader nell’imbottigliamento dei vini fermi e degli spumanti

cdz-27-b45f3079

Sulle dolci colline del Monferrato CDZ Vini si occupa d’imbottigliamento e produzione di vino. I numeri che fanno la differenza: la giusta misura per la flessibilità.

Vasche d’acciaio inossidabile, autoclavi adibite alla produzione di spumanti e frizzanti, macchinari all’avanguardia e una linea d’imbottigliamento completamente attrezzata: così sono prodotte ogni anno più di 4.000.000 di bottiglie e lavorati circa 30.000 ettolitri di vino tra cui Pinot grigio, Moscato, Moscato d’Asti, Cabernet Sauvignon e Montepulciano d’Abruzzo, vanto della tipicità italiana.

Questi numeri fanno di CDZ Vini una realtà improntata sull’efficienza, sull’elevata flessibilità e su standard qualitativi di alto livello in grado di soddisfare le richieste del mercato, sia su prodotti a proprio marchio che su private label.



Possibilità d’imbottigliare vini fermi, frizzanti, spumanti e cocktail in diversi formati di bottiglia con chiusura in sughero, a fungo o vite; un laboratorio interno attrezzato per controllare in tempo reale ogni fase del processo produttivo e ampi spazi di stoccaggio con locali a temperatura controllata fanno dell’azienda CDZ Vini un punto di riferimento per l’imbottigliamento del vino.

Le certificazioni internazionali CDZ Vini s’impegna ogni giorno per mantenere alti standard di produzione, ottenendo così le più rinomate certificazioni, come la Global Standard for Food Safety, la BRC e la IFS.

Scopri di più sull’azienda d’imbottigliamento e produzione vino CDZ Vini.

CDZ VINI S.R.L.
P.zza Martiri della Libertà, 8
14042 Calamandrana (AT)
Tel.: +39 0141 769137
email: Ordini@cdzvini.com