



LA MAISON - Un siècle d'histoire

Cantine Pirovano est une Maison familiale entièrement gérée par la famille Pirovano. Le siège et les caves se trouvent à Calco (pas loin de Lecco et du Lac de Como) sur une superficie de 25.000 m² dont 11.000 couverts utilisés pour la production, vieillissement et stockage (capacité de stocker 3 millions de litres en cuves en acier inox)

La ligne d'embouteillage, renouvelée très récemment, est très moderne et a une capacité journalière de 120.000 litres. Après l'embouteillage, les vins sont stockés dans le dépôt qui en garantit une parfaite conservation.

La famille est propriétaire d'un domaine de 25 hectares de vignobles dans l'Oltrepo Pavese « Terre Bentivoglio » où seulement des vins biologiques sont produits.

La gamme que Pirovano propose est très large puisque elle inclue aussi les vins de plusieurs régions italiennes dans plusieurs appellations (DOC, DOCG, IGT et vin de table) : du Piémont à la Sicile, de la Vénétie aux Pouilles ainsi bien que la Toscane, les Marches et les Abruzzes. Dans ces régions, la famille Pirovano a, depuis longtemps, des relations avec des viticulteurs locaux pour lesquels elle suit tous les procédés dans la vigne et les vendanges. Après la vendange, les mouts sont transportés rapidement dans leurs caves à Calco où la vinification et l'embouteillage ont lieu.

Les lignes d'embouteillage que Cantine Pirovano a mis en place permettent d'embouteiller presque tous les formats du 375 ml au 5 litres.

Jusqu'à présent Pirovano a travaillé surtout sur le marché italien (avec les grandes surfaces et les grossistes) et, seulement depuis quelques années, a touché les marchés export avec beaucoup de succès. Pirovano est certifié IFS et BRC.