



Carniato accentue sa présence en régions et invite les professionnels à venir (re)découvrir sa gamme de vins

Communiqué de presse
Mai 2019

Au fil des années, le vin est devenu le cœur de métier de Carniato (28 % du chiffre d'affaires). Tous les deux ans, Carniato organise une journée de présentation de ses caves principales venues de toute l'Italie. L'édition 2018 organisée au Ritz à Paris a réuni plus de 500 participants qui ont tous salué la qualité des vins dégustés et ont pu parfaire leurs connaissances grâce aux discussions avec les 15 œnologues venus directement d'Italie.

Cette année, le spécialiste de la distribution de vins et de produits alimentaires italiens part à la rencontre de ses clients des régions Auvergne-Rhône-Alpes et Hauts-de-France. Deux éditions sont organisées à Lyon le 17 juin 2019 et à Lille le 30 septembre 2019. Carniato invite ses clients et prospects professionnels de la restauration à venir découvrir ses trésors du vin italien et les produits iconiques de la gastronomie italienne : la charcuterie et les fromages frais.

A Lyon, le 17 juin 2019, sur le Bateau Bellona au 84 quai Perrach, 69002 Lyon, les représentants des quatre caves stratégiques du Groupe seront présents : Rappitalà (Sicile), Melini (Toscane), Ca'Bianca (Piemont) et Castello Monaci (Pouille). Pour compléter la dégustation et la découverte de ses produits de haute qualité, Carniato présentera sa sélection de vins BIO issus de toute l'Italie, accompagnés de charcuterie (Cavazutti et Alcisa) et de fromages frais (Burrata et Bufala).

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter directement **le Département Marketing de la société au 01 43 77 39 49 (Sonia Galeazzo)**

Open²Europe

Camille Vincent
01 55 02 15 06

Anne Macquet
01 55 02 27 92

CONTACTS PRESSE

food@open2europe.com