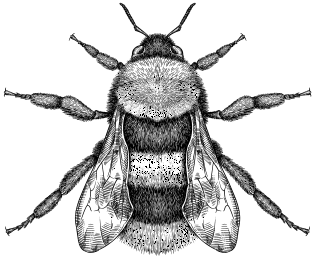
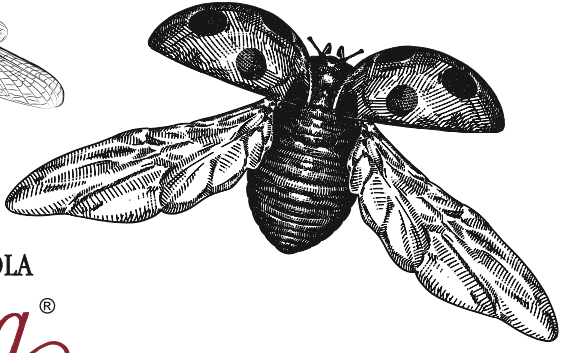
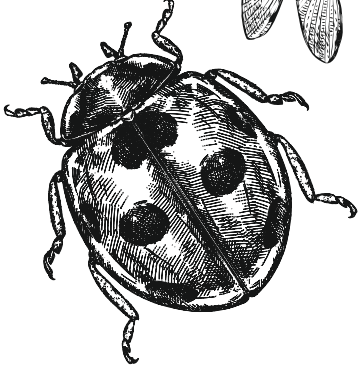
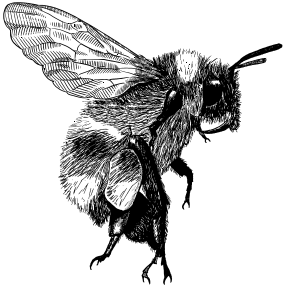




AZIENDA VITIVINICOLA

Cantamessa®





CHI SIAMO

L'azienda, che è di proprietà della famiglia Cantamessa dal lontano 1870, è tutt'oggi guidata da Cantamessa Aldo il quale, insieme al figlio Luca e alla moglie Giuliana, ha come obiettivo primario la produzione di uve e la loro vinificazione attraverso metodologie e tecniche colturali mirate a produrre vini con amore, competenza e genuinità. L'obiettivo principale dell'azienda vitivinicola Cantamessa è quello di soddisfare il cliente esprimendo il proprio lavoro con assoluta trasparenza, affinché l'orgoglio per la terra, le tradizioni e i suoi frutti siano per la famiglia fonte inesauribile di energia per progredire e migliorare nel tempo.

WHO WE ARE

The company, which has been owned by the Cantamessa family since 1870, is still personally led by Cantamessa Aldo who, together with his son Luca and his wife Giuliana, has as primary objective the production of grapes and their vinification through methodologies and cultivation techniques aimed at producing wines made with love, competence and authenticity. The main objective of the Cantamessa winery is to satisfy the customer by expressing their work with absolute transparency. Pride for the land, traditions and its fruits are an inexhaustible source of energy for the family to progress and improve over time.

AZIENDA VITIVINICOLA
Cantamessa®

IL NOSTRO IMPEGNO

Fin dal principio l'impegno di Aldo Cantamessa e di tutti i suoi collaboratori è stato quello di produrre uve di eccellente qualità da cui ottenere ottimi vini da gustare sia quotidianamente che nei momenti importanti.
Con l'ingresso del figlio Luca in azienda a questo principio fondamentale se ne è affiancato uno altrettanto importante e sentito: la massima tutela della salute, non solo degli operatori e dei clienti, ma anche dell'ambiente che ospita le nostre meravigliose colline. Questa innovazione si è concretizzata nel 2017, anno in cui la totalità dell'azienda, dal vigneto alla cantina, è stata convertita secondo i principi della coltivazione Biologica. A partire dall'annata 2020, infatti, la totalità dei prodotti dell'azienda Cantamessa sono certificati Biologici.

OUR COMMITMENT

Since the birth of the winery, the commitment of Aldo Cantamessa and all his employees and collaborators has been to produce excellent quality grapes, in order to obtain excellent wines to be enjoyed both daily and in important moments.
With the arrival of his son Luca in the company, this fundamental principle has been supported by an equally important and significative one: maximum protection of the health not only of the operators and customers, but also that of the environment of our wonderful hills.
This innovation took shape in 2017, the year in which the whole company, from the vineyard to the cellar, was converted according to the principles of organic cultivation. Starting from the 2020 vintage, in fact, all the products of the Cantamessa winery will be certified Organic.

I NOSTRI VINI

Per fare un grande vino si parte dalla vigna. Le nostre uve sono tra le migliori di tutta l'area. I vini di punta di Azienda Vitivinicola Cantamessa di Cantamessa Aldo esprimono la vera essenza del territorio e dei suoi ricchi grappoli d'uva. Tutti i nostri vini, pur con personalità diverse, esprimono aromi e sensazioni al naso e al palato che li rendono facili da abbinare a molti piatti.

OUR WINES

To make a great wine we start from the vineyard. Our grapes are among the best in the whole area. The top wines of Azienda Vitivinicola Cantamessa di Cantamessa Aldo express the true essence of the territory and its rich bunches of grapes. All our wines, although with different personalities, express aromas and sensations on the nose and on the palate that make them easy to combine with many dishes.

Ciòt

Denominazione: Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore
Uva impiegata: Barbera 100%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha
Età dei ceppi: 35 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud ovest
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 65q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione delle bucce di 15 giorni ad una temperatura di 28 - 30°C. Segue la fermentazione malolattica in botti di legno. L'affinamento di due anni avviene in botte di legno durante i quali questo vino dalla robusta struttura si arricchisce ulteriormente ed evolve in un vino complesso ed elegante.
Colore: rosso rubino con sfumature granata più evidenti con l'invecchiamento
Profumo: vinoso con profumo caratteristico, tendente all'etereo con l'affinamento unito a delicati sentori di boiseè e vaniglia.
Sapore: asciutto, tranquillo, di corpo, con adeguato affinamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.
Gradazione alcolica: 15% vol.
Temperatura di servizio: 18 - 20°C
Abbinamenti: ottimo accompagnamento con piatti di carne, cacciagione, arrosti, grigliate, stufati e formaggi a pasta dura.
Formati disponibili: 0,75l - 1,5l - 3l

Appellation: Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore
Grape variety: Barbera 100%
Training system: Guyot
Plant Density: 4500 plants/ha
Age of strains: 35 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southwest
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare: 65q/ha
Vinification: is traditional with maceration on the skins for 15 days at a temperature of 28-30 °C. The aging takes place two years in wooden barrels in which the wine is further enriched by the robust structure and evolves in a complex and elegant wine.
Colour: ruby red with garnet more evident with age.
Bouquet: vinous with a distinctive aroma, tending the etheric with refinement combined with delicate hints of vanilla and woodsy.
Taste: dry, quiet body, with proper aging more harmonious, pleasant, full flavor.
Alcohol: 15% vol.
Serving temperature: 18 - 20°C
Best with: excellent accompaniment with meat, game, roasts, grills, stews and hard cheeses.
Available sizes: 0,75l - 1,5l - 3l

La Vocata

Denominazione: Barbera d'Asti D.O.C.G.
Uva impiegata: Barbera 100%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha
Età dei ceppi: 18 - 25 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud ovest
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 75q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione delle bucce di 10 giorni ad una temperatura di 28 - 30 °C. L'affinamento di alcuni mesi in bottiglia è necessario per esaltarne le caratteristiche.
Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: intenso e vinoso.
Sapore: asciutto, di buon corpo.
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Temperatura di servizio: 18 °C
Abbinamenti: si sposa bene a tutti i piatti delle varie cucine regionali e internazionali.
Particolarmente indicato con salumi, risotti, pasta e carni grigliate. Ottimo con formaggi freschi conditi con olio e pepe.
Formati disponibili: 0,75l

Appellation: Barbera d'Asti D.O.C.G.
Grape variety: Barbera 100%
Training system: Guyot
Plant density: 4500 plants/ha
Age of strains: 18 - 25 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southwest
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare : 75 q/ha
Vinification: is traditional with maceration on the skins for 10 days at a temperature of 28 - 30 °C. The refinement of a few months in the bottle it is necessary to enhance its characteristics.
Colour: intense ruby red
Bouquet: intense and vinous.
Taste: dry, full-bodied.
Alcohol: 14,5% vol.
Serving temperature: 18 °C
Best with: goes well with all the dishes of various re ional and international cuisine. Particularly suitable for meats, risotto, pasta and grilled meats. Excellent with fresh cheese seasoned with olive oil and pepper.
Available sizes: 0,75l

BARBERA D'ASTI

Denominazione: Barbera d'Asti D.O.C.G.
Uva impiegata: Barbera 100%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha
Età dei ceppi: 18 - 20 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud ovest
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 85q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione delle bucce di 10 giorni ad una temperatura di 28 - 30 °C. L'affinamento di alcuni mesi in bottiglia è necessario per esaltarne le caratteristiche.
Colore: rosso rubino.
Profumo: vinoso con vena fruttata.
Sapore: asciutto, di buon corpo.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Temperatura di servizio: 16 - 18 °C
Abbinamenti: si sposa bene ai piatti della cucina di tutti i giorni. Particolarmente indicato con salumi, risotti e pasta.
Formati disponibili: 0,75l

Appellation: Barbera d'Asti D.O.C.G.
Grape variety: Barbera 100%
Training system: Guyot
Plant density: 4500 plants/ha
Age of strains: 18 - 20 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southwest
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare : 85 q/ha
Vinification: is traditional with maceration on the skins for 10 days at a temperature of 26 - 28 °C. The refinement of a few months in the bottle it is necessary to enhance its characteristics.
Colour: ruby red.
Bouquet: vinous with fruity scents.
Taste: dry, full-bodied.
Alcohol: 14% vol.
Serving temperature: 16 - 18°C
Best with: It goes well with all daily dishes. Particularly good with salami, risotto and pasta.
Available sizes: 0.75 l

MONFERRATO NEBBIOLO

Denominazione: Monferrato D.O.C. Nebbiolo
Uva impiegata: Nebbiolo 100%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha
Età dei ceppi: 25 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud est
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 85 q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione delle bucce di 15 giorni.
L'affinamento di un anno avviene in botte di legno.
Colore: rosso granato.
Profumo: delicato, lievemente speziato.
Sapore: asciutto, armonico e giustamente tannico.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 18 - 20°C
Abbinamenti: ottimo accompagnamento con piatti di carne, cacciagione, arrosti, grigliate, stufati e formaggi.
Formati disponibili: 0,75l

Appellation: Monferrato D.O.C. Nebbiolo
Grape variety: Nebbiolo 100%
Training system: Guyot
Plant density: 4500 plants/ha
Age of strains: 25 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southest
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare : 85 q/ha
Vinification: is traditional with maceration on the skins for 15 days.
Colour: garnet red.
Bouquet: delicate, slightly spicy.
Taste: dry, harmonious and rightly tannic.
Alcohol: 13,5% vol.
Serving temperature: 18 - 20°C
Best with: excellent accompaniment to meat dishes, game, roasts, grills, stews and cheeses.
Available sizes: 0.75 l

PIEMONTE BARBERA

Denominazione: Piemonte D.O.C. Barbera
Uva impiegata: Barbera 100%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha
Età dei ceppi: 20 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud est
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 100q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione delle bucce di 10 giorni ad una temperatura di 28 - 30 °C. Segue la fermentazione malolattica in vasche d'acciaio e la presa di spuma in autoclave che ne conferisce la vivacità.
Colore: rosso rubino intenso, vivo.
Profumo: ampio e con sentori fruttati.
Sapore: asciutto, morbido e vivace.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 16 - 17 °C
Abbinamenti: si sposa bene ai piatti della cucina di tutti i giorni. Particolarmente indicato con salumi, risotti e pasta.
Formati disponibili: 0,75l

Appellation: Piemonte D.O.C. Barbera
Grape variety: Barbera 100%
Training system: guyot
Plant density: 4500 plants/ha
Age of strains: 20 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southeast
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare: 85 q/ha
Vinification: is traditional with maceration on the skins for 10 days at a temperature of 28 - 30°C. Follows malolactic fermentation in stainless steel tanks.
Colour: intense ruby red.
Bouquet: vinous with fruity scents.
Taste: dry, soft and lively.
Alcohol: 13,5% vol.
Serving temperature: 16 - 17 °C
Best with: It goes well with all daily dishes. Particularly good with salami, risotto and pasta.
Available sizes: 0,75l

PIEMONTE CHARDONNAY

Denominazione: Piemonte D.O.C. Chardonnay
Uva impiegata: Chardonnay 100%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha
Età dei ceppi: 15 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud est
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 90 q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con pressatura soffice dalla quale si ottiene il mosto fiore che viene fatto fermentare a bassa temperatura per esaltarne i profumi varietali e conservarne la freschezza.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: fresco e persistente.
Sapore: secco, fresco e piacevole.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 8 - 10°C
Abbinamenti: ottimo come aperitivo. Si sposa bene con piatti di pesce e crostacei; accompagnamento ideale per antipasti freddi e caldi, salumi e piatti di carni bianche.
Formati disponibili: 0,75l

Appellation: Piemonte D.O.C. Chardonnay
Grape variety: Chardonnay 100%
Training system: Guyot
Plant density: 5500 plants/ha
Age of strains: 10 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southeast
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare: 90 q/ha
Vinification: is traditional with which you get by soft pressing the juice that is fermented at a low temperature to enhance the varietal aromas and keep it fresh.
Colour: straw yellow.
Bouquet: fresh and persistent.
Taste: dry, fresh and pleasant.
Alcohol: 13% vol.
Serving temperature: 8 - 10°C
Best with: Excellent as an aperitif. It goes well with fish and shellfish; perfect accompaniment to hot and cold appetizers, meats and white meats.
Available sizes: 0,75l

MOSCATO D'ASTI

Denominazione: Moscato d'Asti D.O.C.G.
Uva impiegata: Moscato Bianco 100%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha
Età dei ceppi: 10 - 20 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud est
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 90 q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con pressatura soffice dalla quale si ottiene il mosto fiore che viene fatto fermentare con successiva presa di spuma in autoclave.
Colore: giallo dorato.
Profumo: aromatico, di fiori d'arancio.
Sapore: equilibrato, dolce e persistente.
Gradazione alcolica: 5 % vol.
Temperatura di servizio: 6 - 8°C
Abbinamenti: tradizionalmente indicato per accompagnare dolci natalizi e semplici torte, può essere accompagnato anche con formaggi e salumi saporiti.
Formati disponibili: 0,75l

Appellation: Moscato d'Asti D.O.C.G.
Grape variety: Moscato Bianco 100%
Training system: Guyot
Plant density: 5000 plants/ha
Age of strains: 10 - 20 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southeast
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare: 90 q/ha
Vinification: is traditional with which you get by soft pressing the juice that is fermented at a low temperature with second fermentation in autoclave.
Colour: golden yellow.
Bouquet: aromatic, orange blossom.
Taste: balanced, sweet and persistent.
Alcohol: 5 % vol.
Serving temperature: 6 - 8°C
Best with: traditionally indicated to accompany Christmas cakes and simple cakes, it can also be accompanied with cheese and tasty sausages.
Available sizes: 0,75l

ASTI EXTRA SECCO

Denominazione: Asti D.O.C.G. Extra Secco
Uva impiegata: Moscato Bianco 100%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha
Età dei ceppi: 10 - 20 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud est
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 100 q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con pressatura soffice dalla quale si ottiene il mosto fiore che viene fatto fermentare con successiva presa di spuma in autoclave fino al quasi esaurimento degli zuccheri residui.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: aromatico, di fiori d'arancio.
Sapore: secco, equilibrato ed effervescente.
Gradazione alcolica: 11,5 % vol.
Temperatura di servizio: 6 - 7°C
Abbinamenti: eccellente accompagnamento di aperitivi, focacce e pizze. Stuzzicante accompagnamento a tutto pasto.
Formati disponibili: 0,75l

Appellation: Asti D.O.C.G. Extra Secco
Grape variety: Moscato Bianco 100%
Training system: Guyot
Plant density: 5000 plants/ha
Age of strains: 10 - 20 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southeast
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare : 100 q/ha
Vinification: is traditional with which you get by soft pressing the juice that is fermented at a low temperature with second fermentation in autoclave until the remaining sugars are exhausted.
Colour: pale yellow.
Bouquet: aromatic, orange blossom.
Taste: dry, balanced and effervescent.
Alcohol: 11,5 % vol.
Serving temperature: 6 - 7°C
Best with: excellent as an aperitif, best in pairing with pizza and fish.
Available sizes: 0,75l

PER LEI

Denominazione: Piemonte DOC Rosato
Uva impiegata: Chardonnay 70% Pinot Nero 30%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha
Età dei ceppi: 10 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud est
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 100 q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con pressatura diretta delle uve dalla quale si ottiene il colore rosato tenue. Segue la fermentazione a bassa temperatura.
Colore: buccia di cipolla intenso.
Profumo: fresco e fruttato.
Sapore: fragrante e vellutato.
Gradazione alcolica: 12,5 % vol.
Temperatura di servizio: 8 °C
Abbinamenti: si abbina ad antipasti, tartine, piatti a base di verdure grigliate e pesce. Ottimo anche come aperitivo.
Formati disponibili: 0,75

Appellation: Piemonte DOC Rosato
Grape variety: Chardonnay 70% Pinot Nero 30%
Training system: Guyot
Plant density: 5000 plants/ha
Age of strains: 5 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southeast
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare: 100 q/ha
Vinification: is traditional with direct pressing of the grapes from which the pale pink color is obtained. Low temperature fermentation follows.
Colour: intense onion peel.
Bouquet: fresh and fruity.
Taste: fragrant and velvety.
Alcohol: 12,5 % vol.
Serving temperature: 8°C
Best with: it goes well with appetizers, canapés, dishes based on grilled vegetables and fish. Also excellent as an aperitif.
Available sizes: 0,75l

SAN Sì

Denominazione: Vino Bianco Frizzante
Uva impiegata: Favorita 60% Chardonnay 40%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha
Età dei ceppi: 10 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud est
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 100 q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con pressatura soffice dalla quale si ottiene il mosto fiore che viene fatto fermentare a bassa temperatura per esaltarne i profumi varietali e conservarne la freschezza. Segue la presa di spuma in autoclave che ne conferisce la vivacità.
Colore: giallo paglierino chiaro.
Profumo: leggero e fresco.
Sapore: secco, fresco, piacevole e frizzante.
Gradazione alcolica: 12 % vol.
Temperatura di servizio: 8 - 10°C
Abbinamenti: si abbina ad antipasti, tartine, piatti a base di verdure grigliate e pesce. Ottimo anche come aperitivo.
Formati disponibili: 0,75l

Appellation: White wine - sparkling
Grape variety: Favorita 60% Chardonnay 40%
Training system: Guyot
Plant density: 5500 plants/ha
Age of strains: 10 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southeast
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare : 100 q/ha
Vinification: is traditional with which you get by soft pressing the juice that is fermented at a low temperature to enhance the varietal aromas and keep it fresh. Follows the second fermentation in autoclave that gives liveliness.
Colour: straw yellow.
Bouquet: soft and fresh.
Taste: dry, fresh, pleasant and lively.
Alcohol: 12 % vol.
Serving temperature: 8 - 10°C
Best with: It goes well with appetizers, starters, fish and shellfish. Excellent as an aperitif.
Available sizes: 0,75l

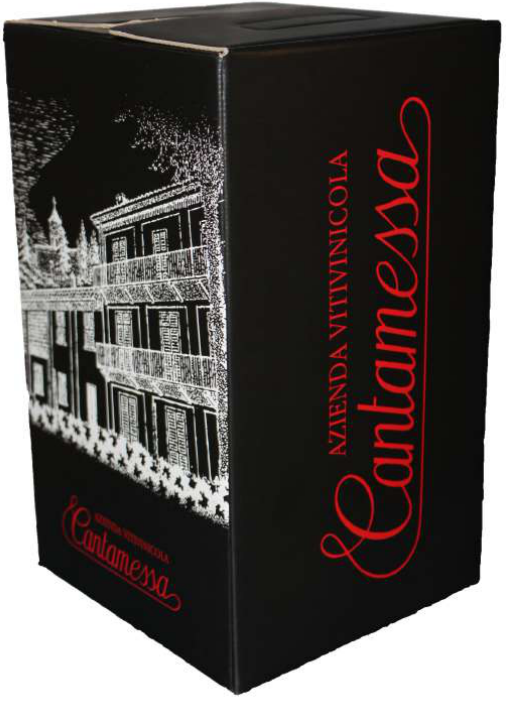
LA VIGNASSA

Denominazione: Vino Rosso
Uva impiegata: Barbera 100%
Sistema di potatura: Guyot
Densità d'impianto: 4800 ceppi/ha
Età dei ceppi: 15 - 20 anni
Giacitura: collina
Esposizione: sud/sud ovest
Suolo: calcareo e argilloso
Resa media: 100 q/ha
Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione delle bucce di 10 giorni ad una temperatura di 28 - 30°C. Segue la fermentazione malolattica in vasche d'acciaio
Colore: rosso rubino, vivo.
Profumo: vinoso con vena fruttata.
Sapore: asciutto, pieno e morbido.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 16 - 18 °C
Abbinamenti: si sposa bene a tutti i piatti delle varie cucine regionali e internazionali. Particolarmente indicato con salumi, pasta e carni grigliate.
Formati disponibili: 0,75l - 1,5l

Appellation: Red Wine
Grape variety: Barbera 100%
Training system: Guyot
Plant density: 4800 plants/ha
Age of strains: 15 - 20 years
Positions: hillside
Exposure: south/ southwest
Soil: clay and limestone
Average yield per hectare: 100 q/ha
Vinification: is traditional with maceration on the skins for 10 days at a temperature of 26 - 28 °C.
Colour: ruby red.
Bouquet: vinous with fruity scents.
Taste: dry, full-bodied.
Alcohol: 13% vol.
Serving temperature: 16 - 18°C
Best with: It goes well with all daily dishes. Particularly good with salami, risotto and pasta.
Available sizes: 0.75 l - 1,5l

BAG IN BOX

L' innovativo sistema di confezionamento in Bag in Box è ormai diffuso in tutto il mondo.
Il grande successo del Bag in Box è dovuto alla sua forma ed alla capacità di mantenere inalterate le qualità del vino nel tempo impedendo il contatto con l'aria e di conseguenza l'ossidazione del contenuto.
Il vino esce dal rubinetto per gravità mentre la sacca si ripiega su se stessa, bicchiere dopo bicchiere, fino all'ultima goccia.
Esso conserva il vino in una sacca realizzata in poliaccoppiato di alluminio inserita all'interno di una scatola di cartone facilmente trasportabile e caratterizzata da un minimo ingombro.
Il Bag in Box è resistente agli urti, ecologico, in quanto riciclabile ed anche molto conveniente.
Disponiamo delle misure da 5, 10 e 20 litri in modo da soddisfare ogni esigenza, di consumo ed ingombro.



The innovative packaging system in Bag in Box has now spread around the world.
The great success of the Bag in Box is due to its shape and the ability to maintain the quality of the wine in time preventing contact with air and consequently the oxidation of the content.
Wine comes from the tap by gravity while the bag folds over itself, glass after glass, until the last drop.
It retains the wine in a bag made of aluminum polycoupled placed inside a cardboard box easily transportable and characterized by a small footprint.
The Bag in Box is impact-resistant, environmentally friendly, recyclable, as well as very affordable.

AZIENDA VITIVINICOLA
Cantamessa®

Azienda Vitivinicola Cantamessa di Cantamessa Aldo
Strada Bionzo 29 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) - Italia

www.cantamessavini.it
info@cantamessavini.it

+39 0141 968325

SQNPI
QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA