Bilancio di sostenibilità 2025
Sustainability report 2025



Indice
Index

Identità familiare, tradizione e governance sostenibile **pag. 3**
Family Identity, tradition, and sustainable governance

Identità Territoriale **pag. 6**
Territorial Identity

Derthona Timorasso **pag. 7**
Derthona Timorasso

Cascina "La Zerba" di Volpedo **pag. 10**
Cascina "La Zerba" di Volpedo

I vini più rappresentativi **pag. 11**
The most representative wines

- La Zerba pag.14
- Cantine Volpi pag.15
- Spumanti pag.18

Pionieri del vino biologico **pag. 19**
Pioneers of Organic Wine

Mercati e alcuni numeri **pag. 22**
Markets and a few numbers

Cantine Volpi in numeri **pag. 23**
Cantine Volpi in number

Sostenibilità **pag. 26**
Sustainability

- **Sostenibilità in vigneto** pag. 27
  Sustainability in the vineyard
- **Sostenibilità in cantina** pag. 31
  Sustainability in the winery
- **Sostenibilità ambientale ed economica** pag. 38
  Environmental and economic sustainability
- **Sostenibilità ambientale** pag. 39
  Environmental sustainability
- **Organico aziendale, diversità e pari opportunità** pag. 51
  Company Workforce, Diversity and Equal Opportunities

Piani di sviluppo e obbiettivi futuri **pag. 63**
Development Plans and Future Objective

Esito verifiche ispettive interne **pag. 67**
Outcome of internal audits

Certificazioni **pag. 70**
Certification

Identità Familiare, tradizione e governance sostenibile
Family Identity, tradition, and sustainable governance

Cantine Volpi è una cantina di famiglia fondata a Tortona, in Piemonte, nel 1914. I suoi vini più rappresentativi derivano da vitigni autoctoni dei Colli Tortonesi: Derthona Timorasso, Barbera, Cortese, Dolcetto e Moscato.
Carlo e Laura insieme al figlio Marco, appartenenti rispettivamente alla quarta e quinta generazione della famiglia Volpi, uniscono innovazione e tradizione integrando la loro visione pionieristica con le tradizioni centenarie della cantina. Carlo, presente dal 1975, ha ampliato l'azienda nei mercati esteri e abbracciato la produzione biologica, dando slancio a un percorso imprenditoriale che oggi si basa su una struttura organizzativa chiara e responsabile.
Lavorando al fianco di Carlo dal 2015, Laura gestisce le relazioni con i clienti, la logistica e gli eventi, contribuendo alla governance quotidiana e alla costruzione di relazioni trasparenti con gli stakeholder. Marco, quinta generazione, entrato in azienda nel 2020, partecipa attivamente alla gestione dei vigneti, al commerciale, al marketing e alle degustazioni, rappresentando l'impegno della famiglia verso una governance orientata alla sostenibilità e al ricambio generazionale.
Cantine Volpi è riuscita a diventare in più di 100 anni un simbolo di dedizione alla tradizione, all'innovazione e alla sostenibilità, certificata anche dal riconoscimento Equalitas. Oggi si configura come una realtà strutturata, radicata nel territorio ma con una visione aperta, impegnata in una gestione etica e responsabile dei processi produttivi, sociali e ambientali. È ambasciatrice dei vini dei Colli Tortonesi e del Piemonte nel mondo.

Cantine Volpi is a family-run winery founded in Tortona, Piedmont, in 1914. Its most representative wines come from native grape varieties of the Colli Tortonesi: Derthona Timorasso, Barbera, Cortese, Dolcetto, and Moscato.
Carlo and Laura, together with their son Marco—belonging respectively to the fourth and fifth generations of the Volpi family—combine innovation and tradition by integrating their pioneering vision with the winery's century-old heritage. Carlo, involved since 1975, expanded the business into international markets and embraced organic production, giving momentum to an entrepreneurial journey now built on a clear and responsible organizational structure.
Working alongside Carlo since 2015, Laura manages customer relations, logistics, and events, contributing to the winery's daily governance and helping to foster transparent relationships with stakeholders. Marco, representing the fifth generation and part of the company since 2020, is actively involved in vineyard management, sales, marketing, and tastings, embodying the family's commitment to sustainable governance and generational transition.
Over more than 100 years, Cantine Volpi has become a symbol of dedication to tradition, innovation, and sustainability—certified by the Equalitas standard. Today, it stands as a well-structured and forward-looking organization, deeply rooted in its territory and committed to the ethical and responsible management of its production, social, and environmental processes. It serves as an ambassador of the wines of the Colli Tortonesi and of Piedmont to the world.







Identità Territoriale
Territorial Identity

Il territorio tortonese è al centro di un sistema collinare che si sviluppa nella parte sudorientale del Piemonte, tra Lombardia, Liguria ed Emilia Romagna, considerato da sempre terra di confine ed importante crocevia di strade e di genti. Al centro dell'area geografica si trova Tortona, una zona ricca di storia, cultura, bellezze naturali, sapori e arte in cui si fondano usanze e tradizioni di ben quattro regioni italiane. La zona è costituita in prevalenza da terreni sedimentari, argillo-marnosi con ghiaie, sabbie, limi e argille che si avvicendano ai terreni del Bacino Terziario Piemontese e alle formazioni marine (Dominio Oceanico Ligure-Piemontese). Il clima è caratterizzato da inverni freddi, con medie annue intorno ai 12°C e da precipitazioni medie annuali comprese fra gli 700 e i 900 mm e da importanti escursioni termiche. Già in epoca romana e medioevale, queste proprietà naturali hanno reso il territorio particolarmente fertile e vocato alla coltivazione della vite, testimoniato dal ritrovamento di anfore vinarie e di un torchio per pigiare le uve del 1198. Ancora oggi la viticoltura è una delle voci predominanti dell'economia dei Colli Tortonesi con diverse varietà di vitigni coltivate, tra cui Barbera, Cortese, Dolcetto e Timorasso.

The Tortona area is situated in the heart of a hilly system that unfolds in the southeastern part of Piedmont, between Lombardy, Liguria, and Emilia Romagna, historically considered a borderland and an important crossroads of roads and people. At the center of this geographical area lies Tortona, a zone rich in history, cultu- re, natural beauty, flavors, and art, where customs and traditions from four Italian regions converge. The area is predominantly composed of sedimentary soils, clayey-marly with gravel, sand, silt, and clay alternating with the soils of the Piedmont Tertiary Basin and marine formations (Ligurian-Piedmontese Oceanic Domain). The climate is characterized by cold winters, with average annual temperatures around 12°C, and annual average precipitation ranging between 700 and 900 mm, with significant temperature variations. Since Roman and medieval times, these natural properties have made the territory particularly fertile and suitable for vine cultivation, as evidenced by the discovery of wine amphorae and a wine press dating back to 1198. Even today, viticulture is one of the predominant sectors of the economy in the Colli Tortonesi, with several grape varieties cultivated, including Barbera, Cortese, Dolcetto, and Timorasso.

Derthona Timorasso
Derthona Timorasso

Il Timorasso, è un vitigno a bacca bianca autoctono dei Colli Tortonesi. Quasi scomparso nel secolo scorso, recuperato ad inizio anni 2000 ed ora oggetto di forte crescita e grande interesse grazie alla possibilità di ottenere da questo vitigno dei grandi vini bianchi adatti all'invecchiamento. Il Timorasso è anche motivo di un progetto di territorio denominato Derthona, nome latino della città di Tortona e nome della futura sottozona della DOC che sarà riservata esclusivamente a quei vini prodotti da 100% uve Timorasso. Questa nuova sottozona andrà anche a ridefinire l'area di produzione con vinificazione obbligatoria in loco e con una quota minima definita per ogni comune al di sotto della quale non potrà essere rivendicata la denominazione. Su queste colline non si è stabilita solo la viticoltura ma anche la frutticoltura che offre una florida produzione di "Pesca di Volpedo", di "Fragola Profumata di Tortona" e della ciliegia "Bella di Garbagna". Oltre al vino e alla frutta, tra i prodotti tipici ci sono i funghi porcini, i tartufi bianchi e neri, il formaggio Montèbore ed il salame Nobile del Giarolo.

Timorasso, is a native white grape variety of the Colli Tortonesi. Nearly disappeared in the last century, it was recovered in the early 2000s and is now the subject of strong growth and great interest due to its potential for obtaining high-quality white wines suitable for aging. Timorasso is also the focus of a territorial project called Derthona, the Latin name of the city of Tortona, and the future sottozona of the DOC designated exclusively for wines produced from 100% Timorasso grapes. This new sottozona will also redefine the production area, with mandatory vinification on-site and a defined minimum altitude for each municipality, below which the denomination cannot be claimed. In addition to viticulture, fruit growing has also thrived on these hills, offering a flourishing production of "Pesca di Volpedo" (Volpedo Peach), "Fragola Profumata di Tortona" (Fragrant Strawberry of Tortona), and the "Bella di Garbagna" cherry. Among the typical products are also porcini mushrooms, white and black truffles, Montèbore cheese, and the "Nobile del Giarolo" salami.







Cascina “La Zerba“ di Volpedo
Cascina “La Zerba“ di Volpedo

Cascina “La Zerba” situata a Volpedo, nel cuore della Val Curone, rappresenta per Carlo Volpi, con la sua acquisizione nel 2003 dopo anni di trattative, il coronamento del sogno del padre. Nei terreni adiacenti la Cascina era presente un antico vigneto di Barbera, ma in condizioni di abbandono e trascuratezza. Carlo decise di prendersene cura e di recuperarlo, sostituendo le fallanze con barbatelle ricavate dallo stesso vigneto. Al contempo nel 2003 viene piantato anche il primo vigneto di Timorasso, vitigno autoctono del Tortonese. Oggi l’azienda possiede circa dieci ettari di vigneti interamente coltivati in biologico, senza l’utilizzo di pesticidi ed erbicidi, favorendo la biodiversità non solo tra i filari ma anche nell’ambiente circostante. Nel 2022 finiscono anche i lavori di creazione di una nuova sala degustazione, tramite la ristrutturazione in ecoedilizia di un vecchio fienile di un’ala della cascina. Nasce una sala con ampio ambiente di degustazione, piccola cucina ed una terrazza immersa tra i vigneti aperta al pubblico. Previa prenotazione, si possono assaggiare i vini più rappresentativi della cantina, accompagnati da delizie del territorio e dal racconto di chi il vino lo fa.

After years of negotiations, the acquisition in 2003 of Cascina La Zerba in Volpedo represents the fulfillment of Carlo Volpi’s father’s dream. In the lands surrounding the farmhouse, there was an ancient Barbera vineyard, but it was in a state of neglect. Carlo decides to take care of it and restore it, replacing the failures with cuttings taken from the same vineyard. At the same time, the first Timorasso vineyard, a native grape variety of the Tortonese region, is also planted. Today, the company owns approximately ten hectares of vineyards entirely cultivated organically, without the use of pesticides and herbicides, promoting biodiversity not only among the rows but also in the surrounding vineyard environment. In 2022, the construction of a new tasting room was completed through the eco-building renovation of an old barn within one wing of the farmhouse. The result is a spacious tasting area with a small kitchen and a terrace nestled among the vineyards, open to the public by reservation. Here, visitors can savor the most representative wines of the winery, accompanied by local delicacies and the stories of those who craft the wine.

I vini più rappresentativi
The most representative wines

Dai vigneti della famiglia Volpi, presso la Cascina La Zerba di Volpedo, nascono i nostri cru di Barbera e Timorasso Derthona, da agricoltura biologica. Dai migliori vigneti dei Colli Tortonesi, selezioniamo invece le eccellenze di Barbera e Timorasso Derthona. I nostri spumanti brut, Metodo Classico e Metodo Martinotti, sono autentiche espressioni di territorio e innovazione.

From the organically farmed and family owned vineyards of Cascina La Zerba di Volpedo, our crus of Barbera and Timorasso Derthona are born. From the best vineyards of the Colli Tortonesi, we select the excellences of Barbera and Timorasso Derthona. Our brut sparkling wines, Metodo Classico and Metodo Martinotti, are authentic expressions of territory and innovation.









Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona “La Zerba”

Uve Timorasso 100%	**Grapes** Timorasso 100%
Vinificazione Uva diraspata e pressata. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 12-15°C. FML non svolta. Batonnage.	**Vinification** Grapes destemmed and pressed. Fermentation in controlled temperature steel tanks between 12-15°C. No malolactic fermentation carried out. Batonnage.
Affinamento Acciaio / Cemento	**Ageing** Steel / Resin coated cement
Note Degustative Colore giallo dorato, limpido, luminoso. Il naso si apre con un intenso bouquet di fiori bianchi e fiori di bosso, cui seguono note di frutta esotica, ananas e frutto della passione in particolare. In bocca è fresco e minerale: un vino di buona struttura e persistenza.	**Tasting Notes** Clear, bright, golden yellow in colour. The nose opens with an intense bouquet of white flowers and boxwood flowers, followed by notes of exotic fruit, pineapple and passion fruit in particular. In the mouth it is fresh and mineral: a wine of good structure which lingers.



Colli Tortonesi DOC Timorasso Riserva Derthona “Zerba Antica”

Uve Timorasso 100%	**Grapes** Timorasso 100%
Vinificazione Uva diraspata e pressata. Breve macerazione in pressa. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 12-15°C. FML non svolta. Batonnage.	**Vinification** Grapes destemmed and pressed. Brief maceration in the press. Fermentation in controlled temperature steel tanks between 12-15°C. Nomalolactic fermentation carried out. Batonnage.
Affinamento Acciaio / Cemento	**Ageing** Steel / Resin-caoated cement
Note Degustative Colore giallo dorato. Profumi complessi ed eleganti derivanti dalla macerazione e dall’affinamento in cemento sulle fecce fini. Mineralità e sapidità. Evolve col passare degli anni, regalando sfumature sempre diverse.	**Tasting Notes** Golden yellow color. Complex and elegant aromas resulting from maceration and aging on its lees. Minerality and flavour, this wine evolves over the years, always giving different nuances.



Colli Tortonesi DOC Barbera Riserva “Zerba Antica”

Uve Barbera 100%	**Grapes** Barbera 100%
Vinificazione Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 22-27°C per 10 giorni. FML svolta in acciaio.	**Vinification** Grapes destemmed and crushed. Fermentation in contact with the skins in controlled temperature steel tanks between 22-27°C for 10 days. Malolactic fermentation carried out in steel.
Affinamento 9 mesi in botte grande e barrique di rovere Francese, 3 mesi in acciaio e 24 mesi in bottiglia.	**Ageing** months in French oak large cask and barrique, 3 months in steel and 24 months in bottle.
Note Degustative Barbera affinata in barrique e botti grandi francesi. Si presenta brillante, dal colore rosso rubino carico con riflessi viola, ha un profumo complesso con lievi note tostate e frutta a bacca rossa, speziata. In bocca calda, piena, con sentori dolci di frutta sciroppata e vaniglia, grande struttura e persistenza con tannini leggeri e dolci.	**Tasting Notes** Barbera aged in barriques and large French barrels. Radiant, with a deep ruby red color with violet reflection, it has a complex aroma with light toasted notes and spicy red berry fruit. In the mouth warm, full, with sweet hints of syrupy fruit in and vanilla, great structure with lingering light and sweet tannins.



Colli Tortonesi DOC Barbera Superiore “La Zerba”

Uve Barbera 100%	**Grapes** Barbera 100%
Vinificazione Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 22-27°C per 10 giorni. FML svolta in acciaio.	**Vinification** Grapes destemmed and crushed. Fermentation in contact with the skins in controlled temperature steel tanks between 22-27°C for 10 days. Malolactic fermentation carried out in steel.
Affinamento 9 mesi in botte grande e barrique di rovere Francese e 3 mesi in acciaio	**Ageing** 9 months in French oak large cask and barrique and 3 months in steel
Note Degustative Barbera affinata in barrique e botti grandi francesi. Si presenta brillante, dal colore rosso rubino carico con riflessi viola, ha un profumo complesso con lievi note tostate e frutta a bacca rossa, speziata. In bocca calda, piena, con sentori dolci di frutta sciroppata e vaniglia, grande struttura e persistenza con tannini leggeri e dolci.	**Tasting Notes** Barbera aged in barriques and large French barrels. Radiant, with a deep ruby red color with violet reflection, it has a complex aroma with light toasted notes and spicy red berry fruit. In the mouth warm, full, with sweet hints of syrupy fruit in and vanilla, great structure with lingering light and sweet tannins.



Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona

Uve Timorasso 100%	**Grapes** Timorasso 100%
Vinificazione Uva diraspata e pressata. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 12-15°C. FML non svolta. Batonnage.	**Vinification** Grapes destemmed and pressed. Fermentation in controlled temperature steel tanks between 12-15°C. No malolactic fermentation carried out. Batonnage.
Affinamento Acciaio / Cemento	**Ageing** Steel / Resin-coated cement
Note Degustative Vino di colore giallo paglierino, tendente al dorato, intenso. Al naso intenso con sentori di fiori bianchi, albicocca e pesca. In bocca è sapido, minerale, con una caratteristica nota di miele.	**Tasting Notes** Straw in colour, tending to golden, strong tasting wine. Intense nose with hints of white flowers, apricot and peach. In the mouth it is savoury, mineral, with a characteristic note of honey.



Colli Tortonesi DOC Barbera Superiore

Uve Barbera 100%	**Grapes** Barbera 100%
Vinificazione Uva diraspata e pigiata. Fermentazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 22-27°C per 10 giorni. FML svolta in acciaio.	**Vinification** Grapes destemmed and crushed. Fermentation in contact with the skins in controlled temperature steel tanks between 22-27°C for 10 days. Malolactic fermentation carried out in steel.
Affinamento 6 mesi in botte grande e barrique di rovere Francese e 6 mesi in acciaio	**Ageing** 6 months in French oak large cask and barrique and 6 months in steel
Note Degustative Barbera affinata in barrique di rovere francese. Si presenta brillante, dal colore rosso rubino con lievi riflessi viola, ha un profumo intenso, etereo, speziato, leggermente boisé. In bocca presenta una buona struttura, è morbida, con tannini leggeri e dolci, molto persistente.	**Tasting Notes** Barbera aged in barriques and large French barrels. Radiant, with a deep ruby red color with violet reflection, it has a complex aroma with light toasted notes and spicy red berry fruit. In the mouth warm, full, with sweet hints of syrupy fruit in and vanilla, great structure with lingering light and sweet tannins.



Piemonte DOC Moscato

Uve Moscato 100%	**Grapes** Moscato 100%
Vinificazione Uva diraspata e pressata. Fermentazione in autoclave a 15°C. FML non svolta. Pressione di 2,5 atmosfere.	**Vinification** Grapes destemmed and pressed. Fermentation in autoclave at 15°C. Malolactic fermentation not carried out. Pressure of 2.5 atmospheres.
Affinamento Autoclave	**Ageing** Steel tank
Note Degustative Colore giallo paglierino intenso con bollicine fini e persistenti. Ha un profumo fruttato con note floreali e di pesca sciroppata, salvia e leggeri aromi agrumati. Di gusto si presenta molto equilibrato, tra freschezza e dolcezza, sapido con le stesse caratteristiche olfattive.	**Tasting Notes** With its intense straw yellow colour with fine and persistent bubbles it has a fruity bouquet of floral notes and peach in syrup, sage and light citrus aromas. The taste is very balanced, combining both freshness and sweetness, sapid with the same olfactory characteristics.











Metodo Classico “914”

Uve Pinot Nero 100%	**Grapes** Pinot Nero 100%
Vinificazione Raccolta delle uve a mano in cassetta e successiva pressatura soffice. Il mosto fiore viene travasato in vasca d’acciaio dove fermenta ad una temperetura controllata di 15°C. FML non svolta. Rifermentazione a 15°C in bottiglia per circa 30 mesi dove raggiunge 5-6 atmosfere di pressione.	**Vinification** Hand harvesting of grapes in crates followed by soft pressing. The free-run juice is transferred to a steel tank where it ferments at a controlled temperature of 15°C. Malolactic fermentation not carried out. Refermentation at 15°C in the bottle for approximately 30 months, where it reaches 5-6 atmospheres of pressure.
Affinamento L’affinamento sur lies avviene in bottiglia per 914 giorni	**Ageing** The lees aging occurs in the bottle for 914 days
Note Degustative Perlage fine e persistente, dal colore giallo paglierino vivo. Al naso si presenta complesso, fruttato, leggero, con sentori di crosta di pane e fiori bianchi. Bella sensazione iniziale morbida e rotonda, fresco, sapido, persistente con sentori che ricordano il pane lievitato.	**Tasting Notes** Fine and persistent perlage, bright straw yellow color. The nose is complex, fruity, light, with hints of bread crust and white flowers. Nice initial soft and round sensation, fresh, savoury and lingering with hints reminiscent of leavened bread.



Piemonte DOC Pinot Nero - Brut - Rosè

Uve Pinot Nero 100%	**Grapes** Pinot Nero 100%
Vinificazione Raccolta delle uve a mano e pressatura soffice. Il mosto fiore fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 15-17°C. FML non svolta. Rifermentazione in autoclave a 17°C dove raggiunge 5 atmosfere di pressione.	**Vinification** Hand harvesting of grapes and gentle pressing. The free-run juice ferments in controlled temperature steel tanks between 15-17°C. Malolactic fermentation not carried out. Refermentation in autoclave (tank) at 17°C, reaching 5 atmospheres of pressure.
Affinamento Sulle fecce fini in autoclave per 4 mesi	**Ageing** On fine lees in autoclave for 4 months
Note Degustative Il colore rosato pallido con riflessi accesi, stile salmone. Dal profumo complesso, una buona eleganza, con sentori di crosta di pane e piacevoli note fruttate mantenendo un’ottima armonia. Al gusto si presenta sapido, vivo, con una ottima struttura e persistenza ed una piacevole nota floreale sul finale. Straordinaria bevibilità.	**Tasting Notes** Of a pale pink salmon color with bright reflections, this wine boasts a complex bouquet, elegance, with hints of bread crust and pleasant fruity notes while retaining great harmony. The taste is savory, lively, with an excellent structure and persistence and a pleasant floral note at the end. Exceptionally drinkable.



Piemonte DOC Cortese - Brut

Uve Cortese 100%	**Grapes** Cortese 100%
Vinificazione Raccolta delle uve a mano e pressatura soffice. Il mosto fiore fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 15-17°C. FML non svolta. Rifermentazione in autoclave a 17°C dove raggiunge 5 atmosfere di pressione.	**Vinification** Hand harvesting of grapes and gentle pressing. The free-run juice ferments in controlled temperature steel tanks between 15-17°C. Malolactic fermentation not carried out. Refermentation in autoclave (tank) at 17°C, reaching 5 atmospheres of pressure.
Affinamento Sulle fecce fini in autoclave per 4 mesi	**Ageing** On fine lees in autoclave for 4 months
Note Degustative Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, un perlage fine e persistente, una limpidezza brillante. Al naso è ben evidente un bouquet floreale, fruttato, intenso e complesso, quasi aromatico. Di gusto sapido e armonico rispecchia la complessità delle sensazioni olfattive. Di straordinaria bevibilità.	**Tasting Notes** Straw yellow color with greenish hues, a fine and persistent perlage, brilliant clarity. The nose is well evident with a floral bouquet, fruity, intense and complex, almost aromatic. Savory and harmonious taste reflects the complex olfactory sensations. Exceptionally drinkable.

Pionieri del Vino Biologico
Pioneers of Organic Wine

Alla fine degli anni ’90, quando in Italia il mondo del vino biologico era ancora una piccola nicchia, Carlo Volpi, con spirito da pioniere, decide di soddisfare un cliente inglese che richiedeva una selezione dei migliori vini italiani prodotti da uve biologiche. Nasce così la prima linea dell’azienda di vini certificati biologici, e da allora la linea è cresciuta fino a comprendere le principali regioni d’Italia con vigneti a coltura bio. Oggi il biologico, allargato anche ai vigneti di proprietà di Timorasso e Barbera in Piemonte nei Colli Tortonesi, costituisce circa il 70% della produzione totale di Cantine Volpi, esportata con successo in tutto il mondo, con ai primi posti Nord Europa, Canada, USA e Giappone.

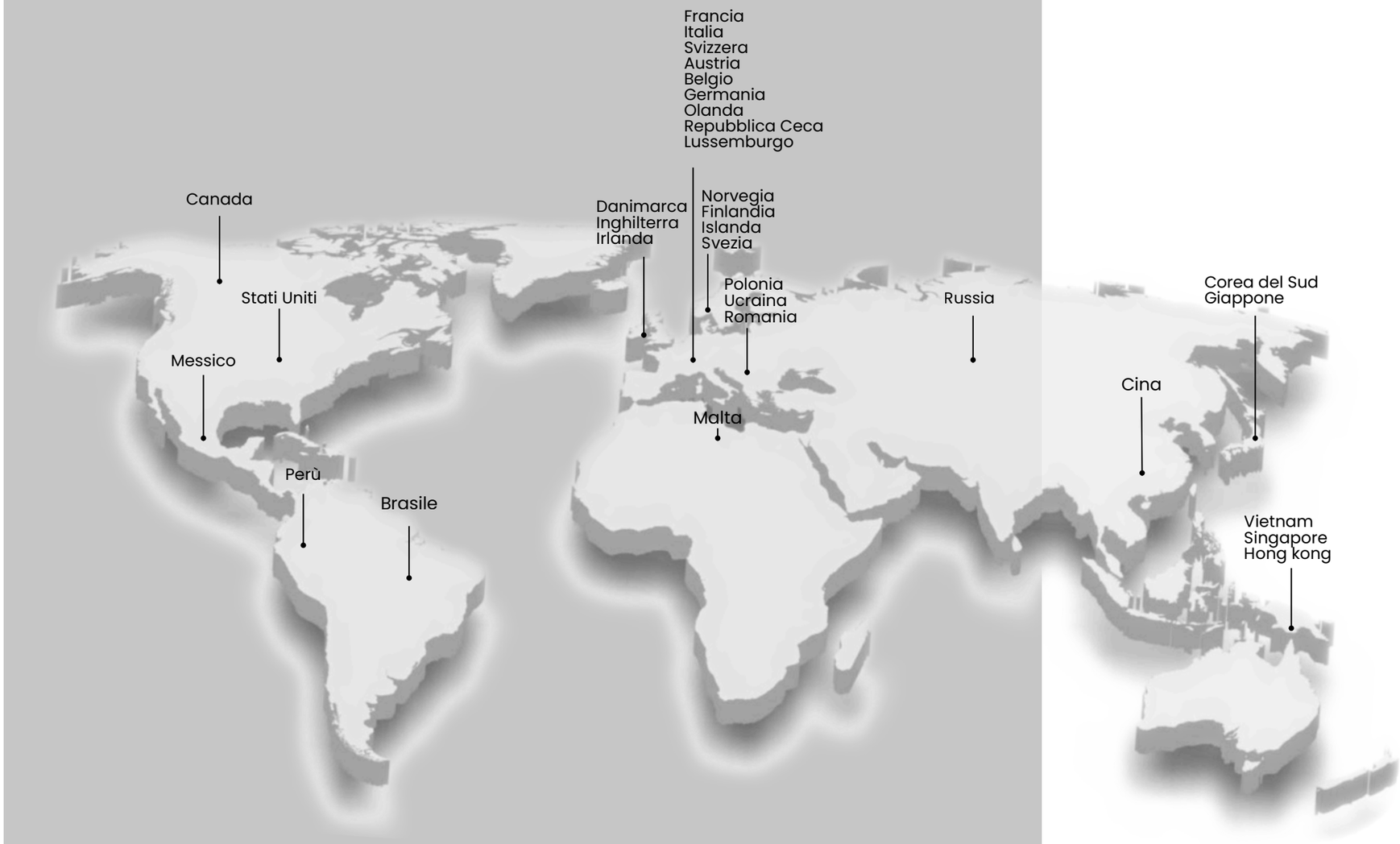
Tutta la linea è disponibile con tappo a vite, chiusura che oltre ad essere sempre più riconosciuta come di pregio, va incontro alle logiche di sostenibilità ambientale. Infatti l’alluminio, di cui sono costituiti questi tappi, può essere riciclato più e più volte senza ripercussioni sulla qualità e con un minore impatto ambientale.

At the end of the 1990s, when organic wine in Italy was still a small niche, Carlo Volpi, with a pioneering spirit, decided to satisfy an English customer who requested a selection of the best Italian wines produced from organic grapes. Thus, the first line of the certified organic wine company was born, and since then, the line has grown to include the main regions of Italy with vineyards cultivated organically. Today, organic production, expanded to include the familyowned vineyards of Timorasso and Barbera in Piedmont, constitutes about 70% of Cantine Volpi’s total production, successfully exported worldwide, with the top destinations being Northern Europe, Canada, the USA, and Japan.

The entire line is available with screw caps, a closure that not only is increasingly recognized as prestigious but also aligns with principles of environmental sustainability. Indeed, the aluminum used in these caps can be recycled multiple times without compromising quality and with a lower environmental impact.

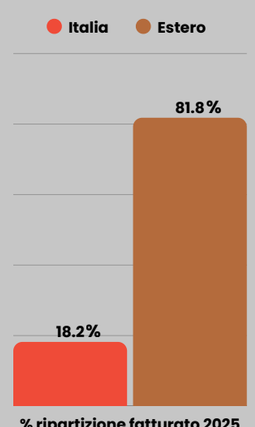


Area provenienza uve e vini biologici
Area of origin of organic grapes and wines



Analisi fatturato anno 2025
2025 Revenue Analysis

Formato	FATTURATO 2025	2024	Δ vs LY%	Δ peso vs LY
Bottiglia	6.397	6.743	(5,1)%	(0,9)pp
POUCH	996	582	71,1%	5,3pp
KEGS	436	505	(13,5)%	(0,6)pp
Sfuso	269	489	(44,9)%	(2,4)pp
PET	117	157	(25,4)%	(0,4)pp
B.I.B.	28	24	14,4%	0,1pp
Damigiana	5	5	0,6%	0,0pp
Frugalpac	-	87	(100,0)%	(1,0)pp
TOTALE	**8.248**	**8.592**	**(4,0)%**	
Conto Lavoro	**47**	**311**	**(84,8)%**	
Totale incl. c/lav.	**8.295**	**8.902**	**(6,8)%**	



% ripartizione fatturato 2025

Mercati e alcuni numeri
Markets and a few numbers

I vini Cantine Volpi sono richiesti e distribuiti in circa 35 Paesi nel mondo. Una presenza capillare resa possibile da una scelta strategica di fondo: l'impegno costante alla produzione di vini di qualità unito alla capacità dell'azienda di creare e sviluppare progetti ad hoc per i propri clienti, fornendo soluzioni capaci di soddisfare le diverse esigenze dei singoli mercati, adottando una sorta di dimensione sartoriale del produrre vino. Altrettanto importante, in un mercato globale, è la scelta e selezione degli oltre quaranta partner di riferimento: importatori, distributori, catene di negozi specializzati, monopoli, grande distribuzione, e-shop.

Cantine Volpi wines are in demand and distributed in around 35 countries worldwide. This widespread presence is made possible by a fundamental strategic choice: a continuous commitment to producing high-quality wines, combined with the company's ability to create and develop tailor-made projects for its clients. They offer solutions designed to meet the specific needs of individual markets, embracing a kind of "tailor-made" approach to winemaking. Equally important in a global market is the careful selection of over forty key partners: importers, distributors, specialized retail chains, monopolies, large-scale retailers, and e-shops.

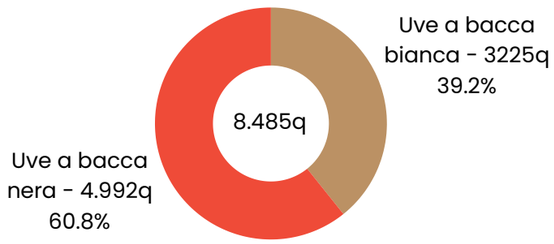
Andamento economico per formato
Economic performance by format

Nel 2025 il fatturato complessivo di Cantine Volpi ha raggiunto 8,3 milioni di euro. Nel corso dell'esercizio si è registrata una contrazione dei ricavi e dei volumi, riconducibile principalmente a fattori esterni e non strutturali (dinamiche fiscali e di mercato internazionale, nonché scelte strategiche di portafoglio).
Parallelamente, la Società ha evidenziato segnali positivi sul piano qualitativo: miglioramento del mix prodotto e del posizionamento prezzo, crescita del valore medio per unità venduta, sviluppo di formati innovativi a minore impatto e rafforzamento del brand nei segmenti premium.
Nel complesso, emerge un'evoluzione del modello di business orientata alla creazione di valore, alla resilienza e a un posizionamento sempre più sostenibile nel medio-lungo periodo.

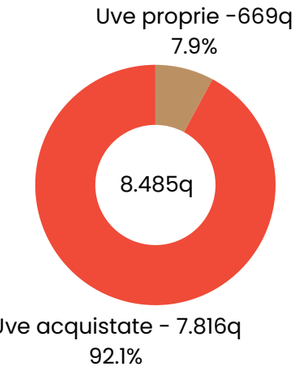
In 2025, Cantine Volpi's total revenue reached €8.3 million. During the financial year, the company experienced a decline in revenues and sales volumes, mainly attributable to external and non-structural factors (tax-related dynamics, international market conditions, and strategic portfolio decisions).
At the same time, the Company showed positive qualitative indicators: an improved product mix and pricing positioning, growth in average value per unit sold, development of innovative lower-impact formats, and strengthening of the brand within premium segments.
Overall, this reflects an evolution of the business model focused on value creation, resilience, and an increasingly sustainable medium to long term market positioning.

Cantine Volpi in numeri
Cantine Volpi in numbers

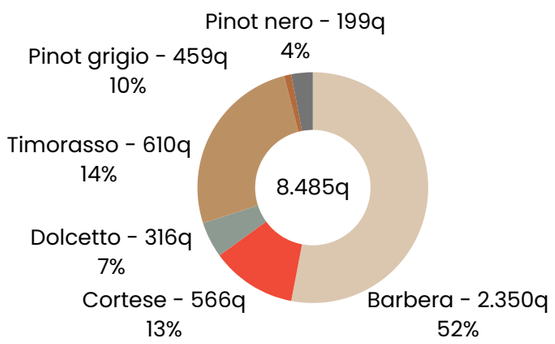
Tipologia uve vinificate (q)



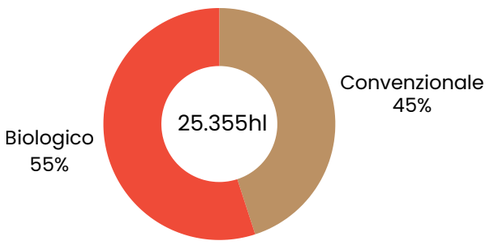
Provenienza uve vinificate (q)



Tipologia uve Colli Tortonesi vinificate (q)

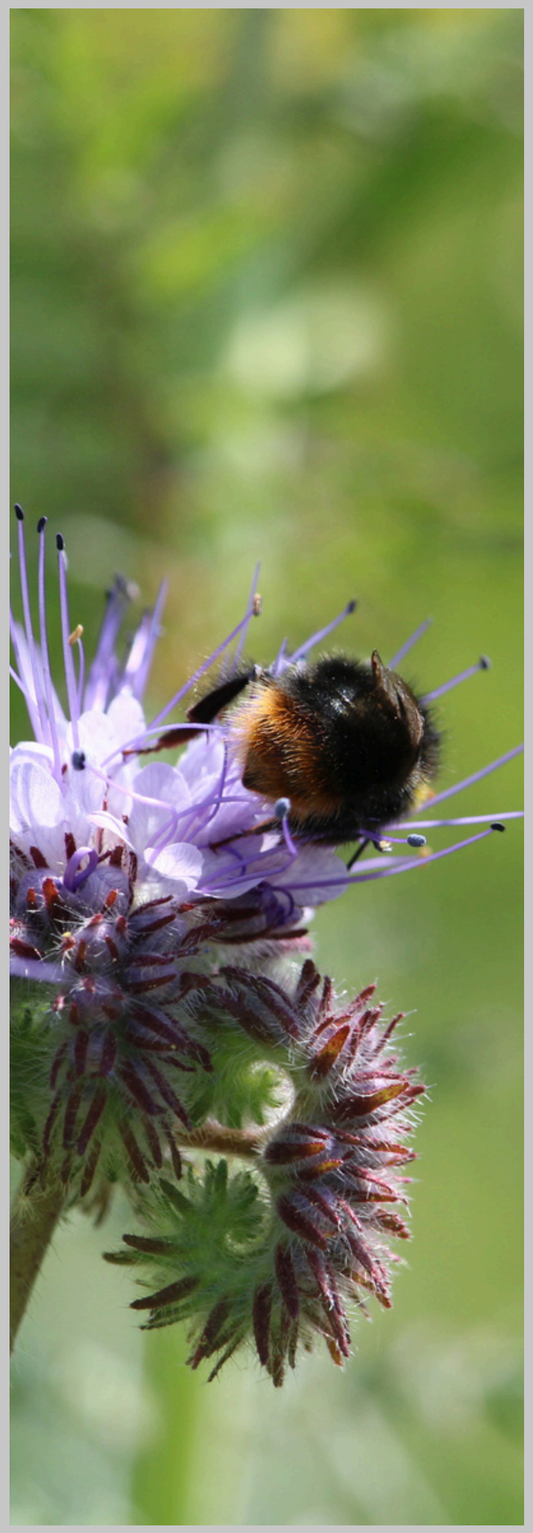


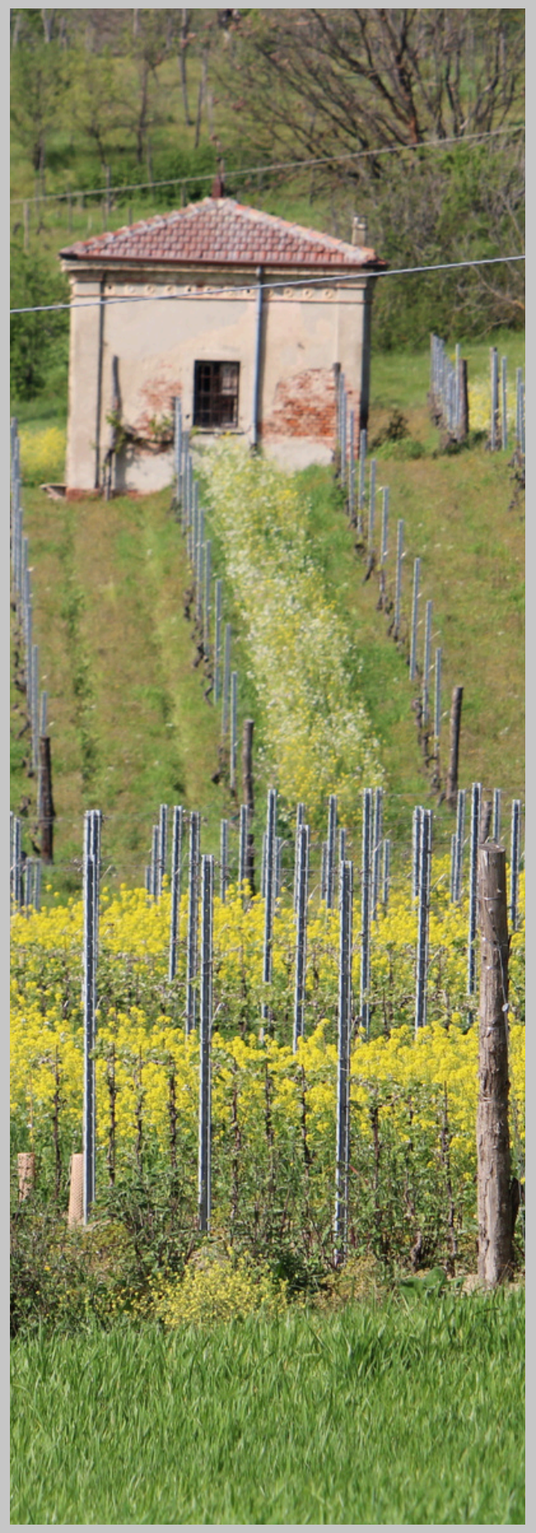
Vino prodotto BIO / Convenzionale (hl)











Sostenibilità
Sustainability

Per Cantine Volpi la sostenibilità è da sempre sinonimo di:

- cura e valorizzazione del territorio e dell'ambiente naturale in cui l'azienda opera;
- supporto e sostegno al tessuto sociale ed economico dei Colli Tortonesi;
- rispetto e collaborazione verso i fornitori e i clienti, con i quali l'azienda ha creato rapporti lavorativi di lungo termine.
- rispetto verso i dipendenti e i collaboratori aziendali, grazie ai quali la cantina è potuta crescere e consolidarsi nei suoi più di 100 anni di storia.

Nel settembre 2021 l'azienda inizia il percorso di formalizzazione e consolidamento di pratiche e procedure volte al conseguimento della certificazione di Sostenibilità «Equalitas»,modulo Organizzazione Sostenibile per i processi aziendali dalla coltivazione dell'uva nei vigneti fino alla trasformazione in cantina e al confezionamento e vendita del prodotto finito. In linea a questo standard, riconosciuto a livello internazionale, lo sviluppo sostenibile poggia su tre pilastri (detti anche dimensioni):

- Solidarietà sociale (società)
- Efficacia economica (economia)
- Responsabilità ecologica (ambiente)

I tre pilastri marciano uniti e hanno la stessa importanza. A Luglio 2022 il percorso di certificazione si conclude con verifica ispettiva da parte di CSQA e con successivo rilascio del certificato di conformità allo standard EQUALITAS – Standard SOPD "Modulo Organizzazione Sostenibile".

For Cantine Volpi, sustainability has always been a core value, expressed through:

- care for and enhancement of the land and natural environment where the company operates;
- support for the social and economic fabric of the Colli Tortonesi area;
- respect and collaboration with suppliers and customers, with whom long-term working relationships have been established;
- regard for employees and collaborators, whose contributions have enabled the winery to grow and strengthen over more than 100 years of history.

In September 2021, the company began a process to formalize and consolidate practices and procedures aimed at obtaining the "Equalitas" Sustainability Certification — specifically the "Sustainable Organization" module, which covers the entire business process from grape cultivation in the vineyards to winemaking, packaging, and the sale of the final product.
In line with this internationally recognized standard, sustainable development is based on three equally important pillars (or dimensions):

- Social solidarity (society)
- Economic efficiency (economy)
- Ecological responsibility (environment)

These three pillars work together, each playing an essential role. In July 2022, the certification process was completed with an inspection audit by CSQA, followed by the issuance of the certificate of compliance with the EQUALITAS – SOPD Standard "Sustainable Organization" module.

Sostenibilità in vigneto
Sustainability in the vineyard

Dal 2015 la produzione dei vigneti della Cascina La Zerba di Volpedo è totalmente convertita alla produzione biologica certificata (ente ICEA).
"Una scelta dettata dall'amore per il territorio e dalla volontà di preservarne la biodiversità: produrre in regime biologico per noi è innanzitutto una scelta di rispetto dell'ambiente" - Marco Volpi
Questo pensiero in vigneto si traduce nell'applicazione della lotta integrata per difendere la vite dai parassiti dannosi, senza dover ricorrere all'utilizzo di pesticidi, diserbanti e concimi chimici: l'utilizzo di particolari funghi permette per esempio la protezione da altrettanti funghi nocivi per la vite. Le impollinazioni degli insetti vengono favorite anche tramite creazione di aree incolte funzionali al di fuori del vigneto. La biodiversità è favorita anche dalla presenza di altre colture come un frutteto, con alberi di pesche, albicocche, meli e gelsi e di un bosco, attiguo ai vigneti, che viene ad ogni primavera mantenuto ordinato e pulito tramite gestione del verde. Sempre con lo scopo di promuovere la diversità, viene favorito l'utilizzo di varietà autoctone multiclonali. L'erba, che nasce spontanea anche tra i ceppi delle viti e che deve essere costantemente rimossa, viene eliminata meccanicamente senza l'utilizzo di diserbanti.

Since 2015, the vineyards of Cascina La Zerba in Volpedo have been fully converted to certified organic production (certified by ICEA).
"A choice driven by love for the land and the desire to preserve its biodiversity: for us, producing organically is above all a decision rooted in respect for the environment." — Marco Volpi
This philosophy in the vineyard translates into the application of integrated pest management to protect the vines from harmful pests without resorting to the use of pesticides, herbicides, or chemical fertilizers. For example, specific beneficial fungi are used to protect the vines from harmful fungal infections. Insect pollination is also encouraged by creating functional fallow areas outside the vineyard. Biodiversity is further supported by the presence of other crops such as an orchard with peach, apricot, apple, and mulberry trees, as well as a forest adjacent to the vineyards, which is kept clean and maintained each spring through sustainable green management. Native multi-clonal grape varieties are also favored, promoting genetic diversity. Grass that naturally grows between the vines and must be regularly removed is eliminated mechanically without herbicides.





Sostenibilità in vigneto
Sustainability in the vineyard

L'interfila invece viene lasciato inerbito e gli sfalci sono sfalsati nel tempo. Viene utilizzata la pratica del sovescio, che consiste nella semina autunnale di diverse specie colturali nell'interfila e successivo interramento primaverile, con lo scopo di restituire nutrimento al terreno e migliorarne la struttura senza l'ausilio di sostanze chimiche o lavorazioni invasive. Cantine Volpi offre poi un servizio di consulenza gratuito a tutti i suoi fornitori di uve. Questo servizio, che per l'azienda è un investimento sulla qualità delle uve ricevute poi in vendemmia, comprende visite in vigneto dell'agronomo e dell'enologo aziendale, analisi e monitoraggio sulla maturazione .

The rows between the vines are left covered with grass, and mowing is done in alternating periods. Green manure is practiced by sowing a mix of crops in the autumn between the vine rows and then plowing them under in spring to naturally enrich the soil and improve its structure, without chemical additives or invasive techniques. Cantine Volpi also offers a free consulting service to all its grape suppliers. This service—seen by the company as an investment in the quality of the grapes it receives at harvest—includes vineyard visits by the company's agronomist and winemaker, analysis and monitoring of ripening.

Indicatore Biodiversità
Biodiversity Indicator

Nel mese di aprile 2023 è stato condotto un sopralluogo presso Cascina La Zerba da parte di un tecnico abilitato dell'Unione Italiana Vini, finalizzato alla valutazione degli indici previsti dall'indicatore Biodiversità. La relazione tecnica ha evidenziato un quadro molto positivo per quanto riguarda gli indici legati a suolo e aria, grazie alle pratiche agronomiche sostenibili adottate da anni dall'azienda. L'indice relativo all'acqua non è stato valutato per l'assenza di corpi idrici nella tenuta. In linea con i suggerimenti emersi dal sopralluogo, Cantine Volpi installa nel 2025 i una bat box, con l'obiettivo di potenziare ulteriormente gli habitat e migliorare le condizioni per la biodiversità locale.

In April 2023, an on-site inspection was carried out at Cascina La Zerba by a qualified technician from the Italian Wine Union (Unione Italiana Vini), aimed at assessing the indicators предусмотренные by the Biodiversity Index. The technical report highlighted a very positive overall picture regarding the soil and air indicators, thanks to the sustainable agronomic practices adopted by the company over the years. The water-related indicator was not assessed due to the absence of water bodies on the estate. In line with the recommendations emerging from the inspection, Cantine Volpi installed a bat box in 2025, with the aim of further enhancing habitats and improving conditions for local biodiversity.

Sostenibilità in cantina
Sustainability in the winery

Gestione della filiera
Supply chain management

NNel corso del 2025 è proseguito l'impegno di Cantine Volpi nella gestione sostenibile degli approvvigionamenti, attraverso il monitoraggio dei fornitori e la raccolta sistematica di informazioni su aspetti ambientali, etico-sociali e di conformità. Il processo è stato ulteriormente perfezionato per integrarsi con i principali standard di qualità e sicurezza (BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000), garantendo un sistema di valutazione efficace, strutturato e coerente con gli obiettivi ESG aziendali.

During 2025, Cantine Volpi continued its commitment to sustainable procurement management through supplier monitoring and the systematic collection of information on environmental, ethical-social, and compliance aspects. The process was further refined to integrate with the main quality and safety standards (BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000), ensuring an effective and structured evaluation system aligned with the company's ESG objectives.

Scelte consapevoli sul packaging
Conscious choices about packaging

Cantine Volpi favorisce l'utilizzo di packaging a basso impatto ambientale e di facile riutilizzo e riciclo e ne tiene conto anche nella fase di progettazione di nuovi prodotti e restyling:

- **Chiusure: a tappi agglomerati (non riciclabili), si preferiscono tappi realizzati con polimeri vegetali ottenuti da canna da zucchero e riciclabili al 100%. Per i vini di veloce consumo e anche in base ai mercati di destinazione, si tende a proporre la chiusura tramite tappo a vite. Al momento il 60% delle bottiglie prodotte da Cantine Volpi ha una chiusura in tappo a vite e più del 10% chiusura con polimeri vegetali ottenuti da canna da zucchero e riciclabili al 100%;**

Cantine Volpi promotes the use of low environmental impact packaging that is easy to reuse and recycle, and takes this into account also during the design phase of new products and restyling:

- Closures: instead of agglomerated corks (which are not recyclable), preference is given to closures made from plant-based polymers derived from sugarcane, which are 100% recyclable. For wines intended for quick consumption, and depending on the target markets, screw caps are also increasingly used. Currently, 60% of the bottles produced by Cantine Volpi use screw cap closures, and more than 10% use closures made from plant-based polymers derived from sugarcane, which are 100% recyclable.





- **Bottiglie: a partire dal 2021 è iniziato un processo di alleggerimento delle bottiglie, così da diminuire il consumo di CO2 nei trasporti (in/out). Per le bottiglie bordolesi, tra il 2021 e il 2023, si è passati da 410g a 360g, per un totale di circa 1.5M di pezzi oggetto di riduzione di grammatura; nel 2024 per le bottiglie del Moscato (Asti Elegance) si è passati da 750g a 650g (circa 150k bottiglie l'anno); nel 2024 per le bottiglie della linea superiore Cantine Volpi e La Zerba si è passati da 750g a 650g (circa 70k bottiglie l'anno. Il peso medio delle bottiglie di vino fermo, di capacità 0,75 l, è di circa 440 g di tara (419g nel 2024);**
- **Carta e cartone: il 100% dei cartoni utilizzati sono certificati FSC: Principi e Criteri FSC (Forest Stewardship Council) descrivono gli elementi essenziali o le regole per una gestione forestale rispettosa dal punto di vista ambientale, benefica a livello sociale ed economicamente efficace. Per quanto riguarda le etichette, a partire dal 2022 si è preferito destinare ai fornitori certificati FSC i nuovi progetti e alcuni restyling, priorità che rimane anche nel 2025 e 2026.**

- Bottles: starting from 2021, a bottle lightweighting process was introduced to reduce CO_2 emissions during transport (inbound/outbound). For Bordeaux-style bottles, between 2021 and 2023, the weight was reduced from 410g to 360g, affecting a total of 1.5 million units. In 2024, for Moscato bottles (Asti Elegance), the weight was reduced from 750g to 650g (approximately 150,000 bottles per year); in 2024, for the premium lines Cantine Volpi and La Zerba, the weight was also reduced from 750g to 650g (around 70,000 bottles per year). The average weight of still wine bottles with a capacity of 0.75 L is approximately 440g (419g in 2024);
- Paper and cardboard: 100% of the cartons used are FSC-certified. The FSC (Forest Stewardship Council) Principles and Criteria define the essential elements or rules for environmentally responsible, socially beneficial, and economically viable forest management. Regarding labels, starting from 2022, preference has been given to FSC-certified suppliers for new projects and some restyling, a priority that continues through 2025 and 2026.

Controllo prodotto e processo
Product and process control

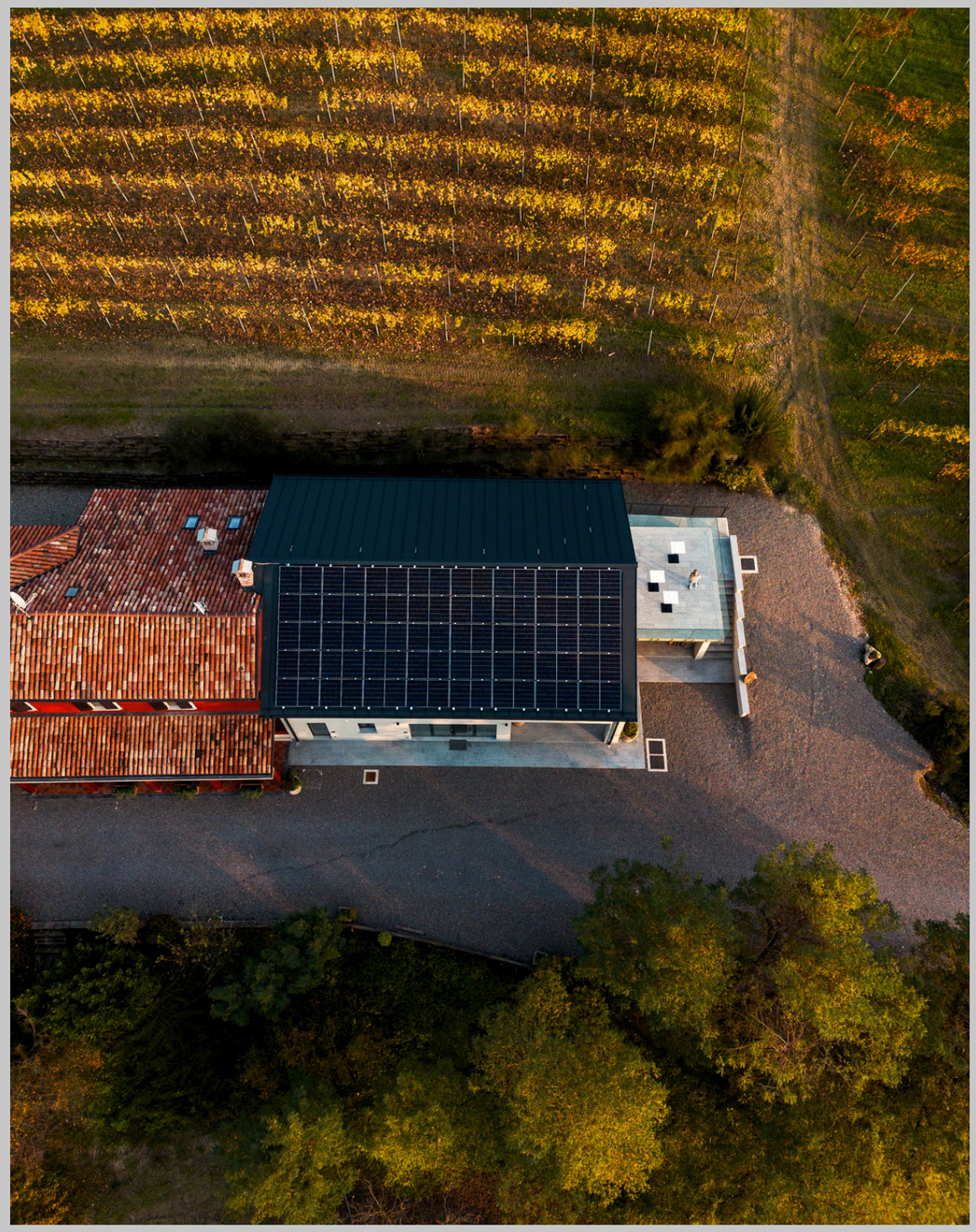
- **Esecuzione delle operazioni secondo protocolli di lavorazione definiti;**
- **Programma di controlli analitici sistematici lungo l'intero processo di produzione a supporto della qualità e sicurezza del prodotto.**

- Execution of operations in accordance with defined processing protocols;
- Program of systematic analytical controls throughout the entire production process to support product quality and safety.

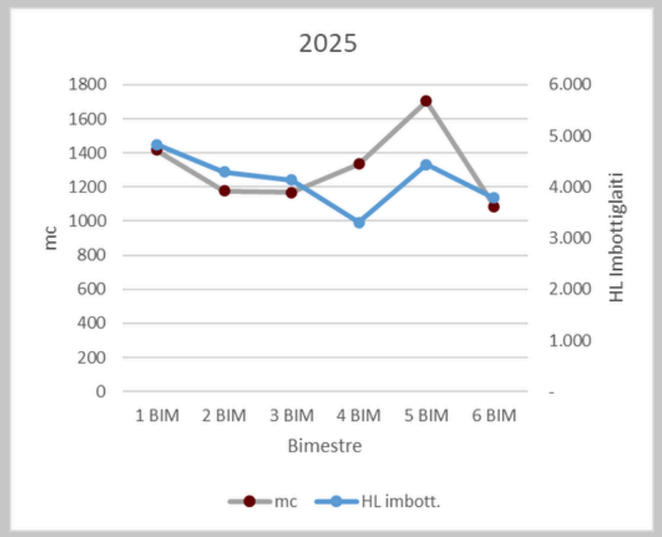
Investimenti in nuove tecnologie
Investments in new technologies

- Tra il 2019 e il 2021, accorpamento a Tortona e relativo ammodernamento dell'impianto di vinificazione con diversi benefici tra cui l'azzeramento della CO2 prodotta per il trasporto dei vini Viguzzolo-Tortona, l'azzeramento del consumo di acqua per la refrigerazione e la razionalizzazione dell'utilizzo dell'energia elettrica, modulando il carico energetico.
- Tra il 2022 ed il 2023 installazione ed avviamento di un impianto fotovoltaico di 50kw/h di potenza.
- Tra il 2022 ed il 2023, ristrutturazione della Cascina La Zerba di Volpedo per la creazione di una sala degustazione. Vengono utilizzati di materiali di recupero e viene installato un impianto fotovoltaico da 16kw/h, con batterie di accumulo da 30kw/h e con collegate due colonnine di ricarica per veicoli elettrici.
- Nel 2024 vengono acquistate due nuove autoclavi da 150hl, due nuove trattrici agricole ed un nuovo interratore per le concimazioni.
- Nel 2025 la Società ha investito nell'acquisto di due nuove trattrici agricole, in risposta all'ampliamento della superficie vitata, con l'obiettivo di migliorare l'efficienza operativa, la produttività e le condizioni di sicurezza sul lavoro.

- Between 2019 and 2021, the winemaking operations were consolidated in Tortona, together with the modernization of the production facility. This led to several benefits, including the elimination of CO_2 emissions generated by wine transport between Viguzzolo and Tortona, the elimination of water consumption for refrigeration purposes, and a more rational use of electricity through optimized energy load management.
- Between 2022 and 2023, a 50 kW photovoltaic system was installed and commissioned.
- Also between 2022 and 2023, Cascina La Zerba in Volpedo was renovated to create a tasting room. Recovered materials were used during the renovation, and a 16 kW photovoltaic system was installed, together with 30 kW storage batteries and two charging stations for electric vehicles.
- In 2024, the Company purchased two new 150 hl autoclaves, two new agricultural tractors, and a new fertilizer incorporator.
- In 2025, the Company invested in the purchase of two additional agricultural tractors in response to the expansion of vineyard surface area, with the aim of improving operational efficiency, productivity, and workplace safety conditions.



Monitoraggio consumo d'acqua
Monitoring water consumption





Sostenibilità ambientale ed economica
Enviromental and economic sustainability

Con l'obiettivo di una costante diminuzione degli sprechi energetici e di prodotti chimici, Cantine Volpi adotta un sistema di monitoraggio dei consumi di energia elettrica, acqua e prodotti detergenti da cantina.

With the aim of continuously reducing energy waste and chemical usage, Cantine Volpi implements a monitoring system for the consumption of electricity, water, and winery cleaning products.

Monitoraggio consumo d'acqua
Monitoring water consumption

Con l'obiettivo di una costante diminuzione degli sprechi energetici, idrici e di prodotti chimici, Cantine Volpi ha introdotto un sistema di monitoraggio dei consumi di energia elettrica, acqua e prodotti enologici e detergenti. Nel corso del 2021, il monitoraggio deli consumi di acqua ha contribuito all'individuazione e alla tempestiva sistemazione di una perdita di acqua: dopo la sistemazione degli impianti e delle tubazioni, a livello economico è avvenuto un conguaglio in gennaio 2022. Nuovamente nel secondo bimestre del 2023 viene individuata una perdita. Oltre alla individuazione e sistemazione, viene introdotta una nuova valvola di sicurezza per evitare che il problema si possa riverificare nel futuro. Nel 2024 non si riscontrano anomalie, con un trend di utilizzi di acqua che segue l'andamento dell'imbottigliato, così come nel 2025.
Per il 2027/2028 viene pianificata l'aggiunta di un CIP di microfiltrazione alla riempitrice, che permetterà una maggior efficienza nell'utilizzo dell'acqua nei delicati lavaggi pre e post imbottigliamento.

IWith the aim of continuously reducing energy, water, and chemical waste, Cantine Volpi has introduced a monitoring system for the consumption of electricity, water, winemaking products, and cleaning agents.
In 2021, water consumption monitoring helped identify and promptly fix a water leak: after repairs to the systems and pipelines, an economic adjustment was made in January 2022. Again, in the second two-month period of 2023, another leak was detected. In addition to its identification and repair, a new safety valve was installed to prevent the issue from occurring again in the future. In 2024, no anomalies were recorded, with water usage trends following bottled production levels, a pattern that continues in 2025.
For 2027/2028, the installation of a microfiltration CIP system on the filling line is planned, which will enable greater efficiency in water use during the delicate pre- and post-bottling washing processes.

Impronta Idrica
Water Footprint

Nel 2024 Cantine Volpi ha effettuato la valutazione della propria impronta idrica organizzativa, relativa all'anno 2023, in conformità alla norma ISO 14046:2014. L'analisi, condotta con il supporto del software openLCA, ha preso in esame l'intera filiera produttiva secondo l'approccio "cradle-to-gate".

- **Consumo idrico totale registrato: 22.387 m³**
  1. Cantina e imbottigliamento: 21.376 m³
  2. Vigneti e attività agricole: 1.011 m³
  3. Tutta l'acqua utilizzata proviene da rete acquedottistica
- **Principali fonti di impatto sulla scarsità idrica:**
  4. Vino sfuso acquistato: 46,0%
  5. Uva e mosto acquistati: 21,6%
  6. Vetro e materiali di packaging: 13,3%
  7. Consumi idrici diretti: 14,3%

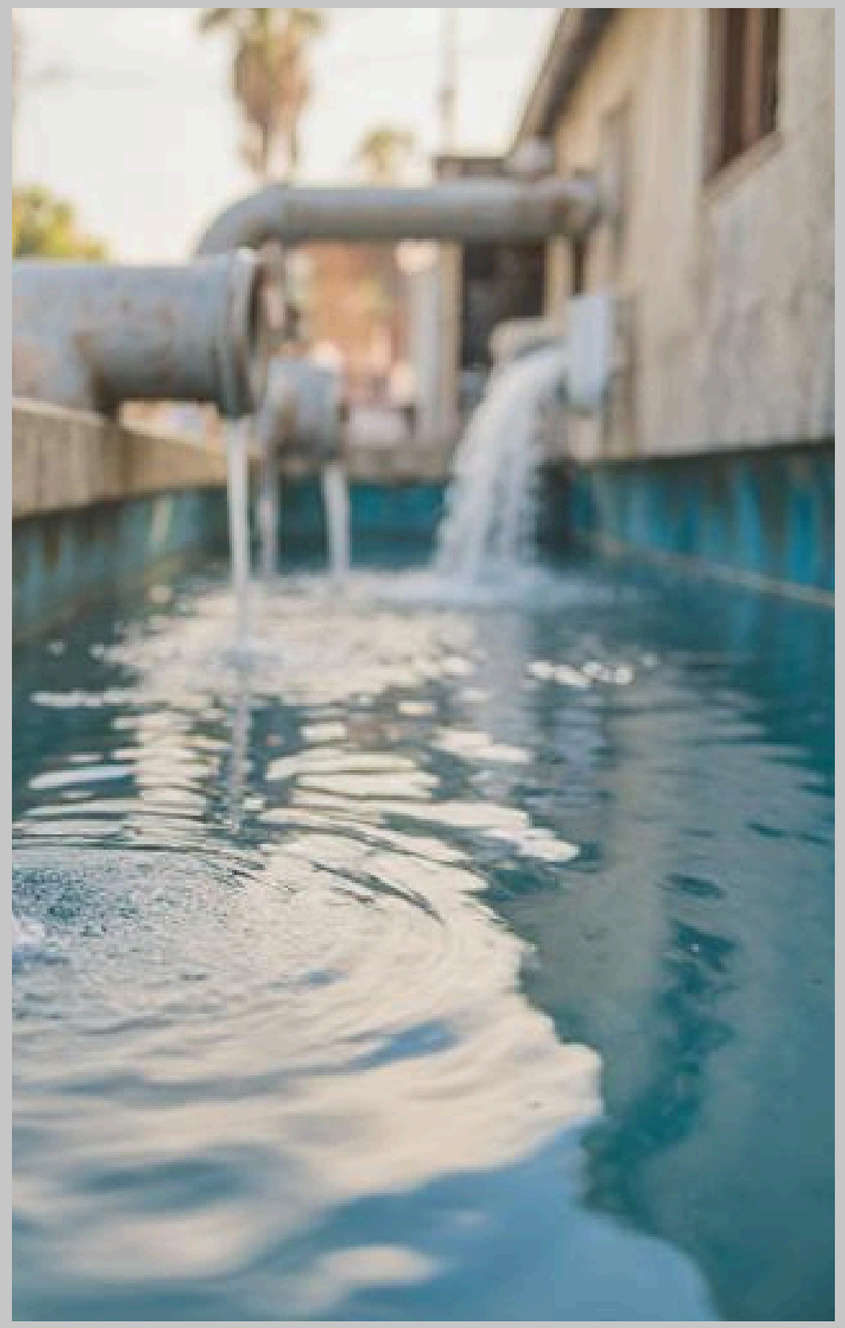
Conclusione: La maggior parte dell'impatto idrico deriva da input esterni. Cantine Volpi intende potenziare le strategie di selezione dei fornitori e ottimizzare l'uso di risorse idriche nei processi interni.

In 2024, Cantine Volpi conducted the assessment of its organizational water footprint, referring to the year 2023, in accordance with ISO 14046:2014. The analysis was performed using the openLCA software and considered the entire production chain following a "cradle-to-gate" approach.

- **Total recorded water consumption: 22,387 m³**
  1. Winery and bottling: 21,376 m³
  2. Vineyards and agricultural activities: 1,011 m³
  3. All water was sourced from the municipal water supply
- **Main contributors to water scarcity impact (Water Scarcity Indicator – WSI):**
  4. Bulk wine purchased: 46.0%
  5. Grapes and must purchased: 21.6%
  6. Glass and packaging materials: 13.3%
  7. Direct water consumption: 14.3%

Conclusion: Most of the water impact originates from externally sourced inputs. Cantine Volpi aims to strengthen supplier selection strategies and optimize internal water use efficiency.





Gestione acque reflue e rifiuti solidi
Wastewater and Solid Waste Management

Lo stabilimento non è dotato di un impianto di depurazione autonomo, ma convoglia le acque reflue industriali verso il depuratore consortile gestito dal Consorzio Gestione Acque. Tale consorzio effettua prelievi e controlli annuali, comunicando eventuali non conformità. Alla data attuale, non sono state rilevate criticità ambientali collegate al sistema di depurazione.
La gestione dei rifiuti solidi avviene secondo le modalità operative consolidate, nel pieno rispetto della normativa vigente, con le registrazioni previste dalla disciplina ambientale regolarmente aggiornate.
Nel corso del periodo di riferimento non sono emersi rischi ambientali significativi, né problematiche riconducibili a impatti diretti dell'attività produttiva su matrici ambientali rilevanti. L'organizzazione mantiene attivo un monitoraggio periodico volto a garantire la conformità normativa e il contenimento degli impatti.

The facility is not equipped with its own wastewater treatment plant but channels industrial wastewater to the consortium-managed treatment facility operated by the Water Management Consortium. The consortium conducts annual sampling and inspections, and communicates any non-compliance findings if detected. To date, no environmental issues or criticalities related to the treatment system have been reported.
The solid waste collection and disposal activities continue in accordance with long-established procedures, fully compliant with current regulations, and with proper maintenance of the required environmental records.
During the reporting period, no significant environmental risks or issues directly attributable to the facility's operations have emerged. The organization continues to implement regular monitoring to ensure regulatory compliance and minimize environmental impacts.

Impronta Carbonica
Carbon Footprint

Nel corso del 2024, è stata condotta anche la valutazione dell'impronta carbonica aziendale, riferita all'anno 2023, secondo la norma UNI ISO 14064:2018. L'analisi è stata realizzata tramite il calcolatore Ita.Ca®, specificamente sviluppato per il settore vitivinicolo.

- **Emissioni totali calcolate: 2.455,33 tonnellate di CO_2 equivalente**
- **Distribuzione delle emissioni per area funzionale:**
  1. Cantina e produzione: 66,2%
  2. Uve, mosti e vini sfusi acquistati: 48,7%
  3. Packaging e trasporti commerciali: 31,7%
  4. Attività vitivinicole (campagna): 2,1%
- **Fonti emissive principali:**
  5. Materiali acquistati da terzi (uve, vini, imballaggi)
  6. Energia elettrica (in parte autoprodotta da impianto fotovoltaico da 70 kW)
  7. Carburanti per mezzi e riscaldamento
  8. Viaggi e spostamenti dei dipendenti

Conclusione: I principali contributi emissivi derivano da input esterni e dal packaging. Cantine Volpi ha avviato percorsi di riduzione delle emissioni, puntando su energia rinnovabile, efficienza nei trasporti e innovazione nei materiali di confezionamento. Eventuali azioni di riduzione e ottimizzazione degli approvigionamenti sono costantemente oggetto di valutazione, compatibilmente con le esigenze di continuità produttiva e copertura economica da preservare.

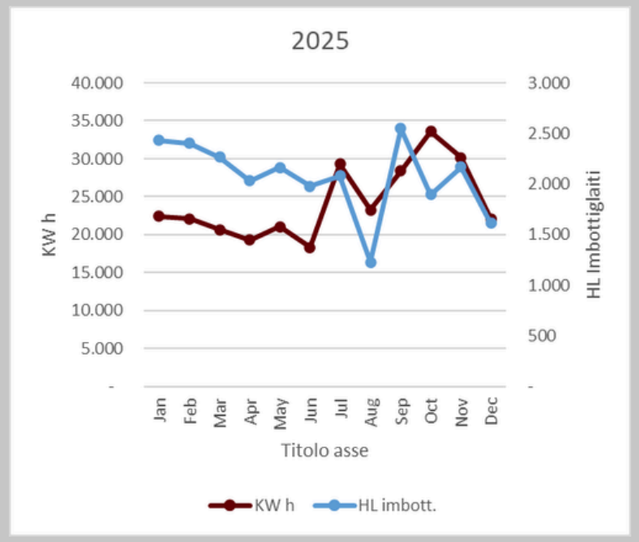
Also in 2024, Cantine Volpi assessed its organizational carbon footprint for the year 2023, in accordance with UNI ISO 14064:2018. The analysis was carried out using the Ita.Ca® calculator, specifically developed for the wine sector.

- Total emissions calculated: 2,455.33 tonnes of CO_2 equivalent
- Breakdown of emissions by operational area:
  1. Winery and production: 66.2%
  2. Grapes, must, and bulk wine purchased: 48.7%
  3. Packaging and commercial transport: 31.7%
  4. Viticultural activities (vineyards): 2.1%
- Main emission sources:
  5. Externally purchased materials (grapes, wines, packaging)
  6. Electricity (partially self-generated through a 70 kW photovoltaic system)
  7. Fuel for vehicles and heating
  8. Employee travel and business trips

Conclusion: The main emission contributions come from external inputs and packaging. Cantine Volpi has initiated emission reduction pathways, focusing on renewable energy, transport efficiency, and innovation in packaging materials. Potential actions to reduce and optimize procurement are continuously being evaluated, in line with the need to maintain production continuity and preserve economic coverage.



Monitoraggio consumo energia elettrica
Monitoring electricity consumption





Monitoraggio consumo energia elettrica
Monitoring electricity consumption

Nel corso del triennio 2023-2025 l'azienda si è impegnata a migliorare la sua efficienza energetica. Nel 2023, nonostante un'altra forte diminuzione di HL imbottigliati si può notare come l'introduzione da maggio 2023 dei pannelli fotovoltaici risulti in un miglioramento dell'indice kh/h / HL, trend che continua anche nel 2024. Nel secondo trimestre del 2025, si nota a seguito di rilevazione visiva dell'indicatore di produzione attuale del pannello fotovoltaico si nota un calo. Viene prevista quindi pulizie dei pannelli e si conferma un successivo miglioramento della produzione. Nel 2025 pesa molto sull'aumento dei KW h sviluppati un forte aumento di vinificato nel periodo di vendemmia (quasi il doppio vs il 2024: 8.500 ql vs 4.500).
Con lo scopo di ottimizzare il consumo di energia elettrica, nel corso del 2025 e del 2026 vengono effettuati i seguenti investimenti:

- Nuovo deumidificatore con condotta canalizzata nel magazzino prodotto finito per un risparmio energetico ed un miglior controllo dell'umidità
- Acquisto nuova pompa "Joy" con inverter, contalitri e sensori pressione per una regolazione ottimizzata della portata e dei consumi energetici
- Inserimento timer spegnimento luci nei bagni
- Rifacimento infissi locale server e stampanti, in ottica miglior isolamento termico

Grazie a questi investimenti, ci si aspetta quindi per il futuro una migliore efficienza energetica.

During the 2023–2025 three-year period, the Company committed to improving its energy efficiency. In 2023, despite a further significant decrease in hectolitres bottled, the introduction of photovoltaic panels from May 2023 resulted in an improvement in the kWh/HL ratio, a trend that continued into 2024.
In the second quarter of 2025, a decline in performance was observed through a visual check of the photovoltaic system's production indicator. As a result, panel cleaning was scheduled, leading to a subsequent improvement in energy production.
In 2025, the increase in total kWh consumed was significantly affected by a sharp rise in vinification volumes during the harvest period (almost double compared to 2024: 8,500 quintals versus 4,500).
With the aim of optimizing electricity consumption, the following investments were carried out during 2025 and 2026:

- Installation of a new dehumidifier with ducted ventilation in the finished goods warehouse, aimed at reducing energy consumption and improving humidity control;
- Purchase of a new "Joy" pump equipped with inverter, litre counter, and pressure sensors, enabling optimized flow regulation and lower energy consumption;
- Installation of light shut-off timers in bathrooms;
- Replacement of windows and fixtures in the server and printer room to improve thermal insulation.

Thanks to these investments, the Company expects to achieve improved energy efficiency in the coming years.

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Gestione responsabile dei prodotti e dei consumi in cantina
Responsible Management of Winery Products and Consumption

Nel quadro di un approccio sempre più attento alla sostenibilità ambientale e all'efficienza dei processi, l'organizzazione ha attivato un sistema di monitoraggio periodico dei consumi di prodotti detergenti utilizzati nelle attività di cantina e nella linea di imbottigliamento. L'obiettivo è quello di ottimizzare l'utilizzo delle risorse, ridurre gli sprechi e limitare l'impatto ambientale delle operazioni di pulizia e sanificazione, anche attraverso la selezione di prodotti a minore impatto e il miglioramento delle pratiche operative.
A partire dal 2024 è stato inoltre introdotto un monitoraggio sistematico dei prodotti enologici impiegati nei processi di vinificazione. Tale attività, che riguarda l'intero ciclo produttivo, prevede la classificazione dei prodotti per famiglie funzionali (ad esempio: chiarificanti, stabilizzanti, lieviti, ecc.) con l'obiettivo di migliorare l'efficienza d'uso e di continuo miglioramento.
Questo sistema consente di valutare periodicamente l'efficacia delle sostanze utilizzate, individuare aree di possibile razionalizzazione e promuovere una gestione sempre più consapevole delle risorse, nel rispetto delle normative vigenti e in linea con gli obiettivi ambientali aziendali.

As part of an increasingly sustainability-oriented and process-efficient approach, the organization has implemented a periodic monitoring system for the consumption of cleaning products used in the winery and bottling line operations. The objective is to optimize resource use, minimize waste, and reduce the environmental impact of cleaning and sanitization processes, through the adoption of lower-impact products and the improvement of operational practices.
Starting in 2024, the company has also introduced a systematic monitoring of oenological products used throughout the winemaking process. This initiative includes the categorization of substances into functional families (e.g., fining agents, stabilizers, yeasts, etc.) with the goal of usage efficiency and continuous improvement.
This framework allows for the regular assessment of product effectiveness, the identification of potential areas for optimization, and the promotion of a more conscious and responsible use of materials, in full compliance with current regulations and aligned with the company's environmental objectives.





Sostenibilità ambientale
Environmental sustainability

Cantine Volpi per l'ambiente è l'appuntamento annuale in cui tutti i dipendenti e la famiglia di Cantine Volpi dedicano le loro ore lavorative all'ambiente, ripulendo dai rifiuti e riqualificando un'area verde del Tortonese. Nel 2021 la prima edizione si è svolta presso il Parco fluviale del torrente Scrivia, a poche centinaia di metri dal centro di Tortona. Nel 2022 la seconda edizione si è tenuta presso il cuore verde di Tortona, il parco del Castello. A seguito della newsletter inviata dopo la prima edizione, nel 2022 il Team di Iconic Wines, storico importatore di Cantine Volpi in Svezia, si è voluto unire all'iniziativa, ripulendo nello stesso giorno un'area verde di Stoccolma.
«L'auspicio è che l'attenzione alla terra, intesa qui come territorio, diventi un impegno costante e diffuso — prosegue Marco Volpi, anima di questo progetto — per Cantine Volpi lo sarà: ogni anno dedicheremo una giornata lavorativa a salvaguardia dell'ambiente dei Colli Tortonesi, e speriamo che altre realtà della zona facciano lo stesso. Tutti insieme, con un gesto concreto, potremo prenderci cura, a beneficio dell'intera comunità, del territorio nel quale lavoriamo e viviamo»
Nel 2024, L'azienda Cantine Volpi diventa partner dell'iniziativa "Puliamo Tortona", evento organizzato dal gruppo di volontariato ambientale Operosi Perosi in occasione del World Cleanup Day. **L'obiettivo dell'iniziativa è stato di raccogliere rifiuti abbandonati in città, promuovendo decoro urbano, salute e rispetto per l'ambiente. L'iniziativa, sostenuta anche dal Comune di Tortona e da altre realtà locali, è stata aperta a tutti i cittadini della città, che hanno potuto partecipare portando guanti da lavoro e un secchio.**

Cantine Volpi for the Environment is the annual event during which all employees and the Volpi family dedicate their working hours to the environment, cleaning up waste and restoring a green area in the Tortona region. In 2021, the first edition took place at the river park of the Scrivia stream, just a few hundred meters from the center of Tortona. The second edition in 2022 was held at Tortona's green heart: the Castle Park. Following the newsletter sent out after the first edition, in 2022 the team from Iconic Wines—Cantine Volpi's longtime importer in Sweden—joined the initiative by cleaning up a green area in Stockholm on the same day.
"Our hope is that care for the land—understood here as our local territory—becomes a widespread and ongoing commitment," says Marco Volpi, the driving force behind this project. "For Cantine Volpi, it certainly will be: each year we will dedicate a working day to safeguarding the environment of the Colli Tortonesi, and we hope that other organizations in the area will do the same. Together, with a concrete action, we can take care of the land where we work and live, for the benefit of the whole community."
In 2024, Cantine Volpi became a partner of the initiative "Puliamo Tortona" ("Let's Clean Up Tortona"), an event organized by the environmental volunteer group Operosi Perosi as part of World Cleanup Day. The aim of the initiative was to collect litter abandoned throughout the city, promoting urban cleanliness, health, and environmental awareness. The event, also supported by the Municipality of Tortona and other local organizations, was open to all citizens, who could participate by bringing work gloves and a bucket.

Organico aziendale, diversità e pari opportunità
Company Workforce, Diversity and Equal Opportunities

La maggioranza dei rapporti lavorativi è regolato con contratti a tempo indeterminato.
L'anzianità media è superiore agli 11 anni, sinonimo di rapporti di lunga durata tra azienda e lavoratore. Rapporto di genere che vede una lieve prevalenza di lavoratori uomini. Le donne sono meno presenti in linea di produzione e sono invece la maggioranza negli uffici. Dai dati si evidenzia che in azienda siano promosse le pari opportunità e il lavoro dei giovani (età minima 21 anni), garantendo una distribuzione delle mansioni operative e di direzione del personale tra dipendenti di genere, età e provenienza geografica diversa.
Il nostro obiettivo è quello di creare un gruppo affiatato e motivato, con una prospettiva di crescita sempre improntata al lungo periodo. Negli ultimi cinque anni sono state dieci le nuove assunzioni a Tempo Indeterminato. Di queste, cinque su dieci sono giovani (under 40 al momento dell'assunzione).

The majority of employment relationships are governed by permanent contracts.
Average seniority exceeds 11 years, reflecting long-term relationships between the company and its employees. The gender ratio shows a slight prevalence of male workers. Women are less represented in production lines, while they constitute the majority in office roles.
The data shows that the company promotes equal opportunities and youth employment (minimum age 21), ensuring a balanced distribution of operational and managerial roles among employees of different genders, ages, and geographical backgrounds.
The company's objective is to build a cohesive and motivated team, with a long-term growth perspective. Over the past five years, ten new permanent hires have been made. Of these, five out of ten were young employees (under 40 at the time of hiring).

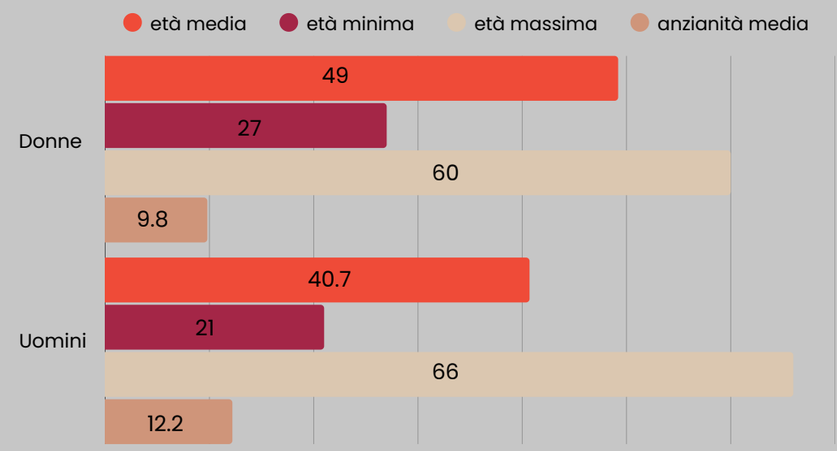
Salute e sicurezza
Occupational Health and Safety

L 'azienda mantiene un sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro conforme ai requisiti normativi, aggiornato con il supporto di consulenti esterni. La formazione obbligatoria viene erogata e monitorata regolarmente, e nel 2025 non si sono verificati infortuni. Gli indici di frequenza e gravità risultano pari a zero.
È attivo un sistema interno di segnalazione e ascolto, che consente ai dipendenti di comunicare eventuali criticità legate alla sicurezza, alla sostenibilità o alla condotta aziendale, anche in forma informale. Nel periodo di riferimento non sono state raccolte segnalazioni.

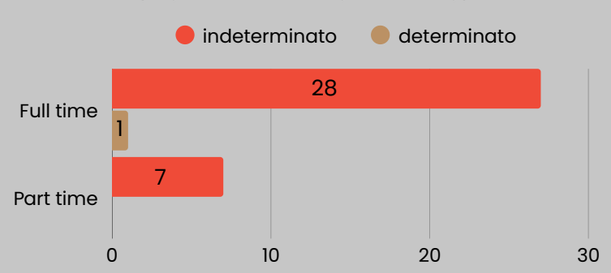
The Company maintains an occupational health and safety management system compliant with regulatory requirements and regularly updated with the support of external consultants. Mandatory training is delivered and monitored on a regular basis, and no workplace accidents occurred in 2025. Both the frequency and severity rates were equal to zero.
An internal reporting and feedback system is in place, allowing employees to communicate any concerns related to safety, sustainability, or corporate conduct, including through informal channels. During the reporting period, no reports were received.

Situazione organico al 31/12/2025
Workforce status as of 31/12/2025

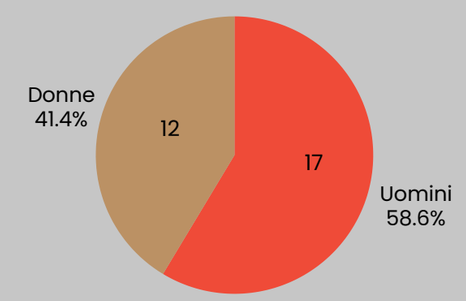
Composizione del personale per genere e fascia d'età
Employee composition by gender and age group



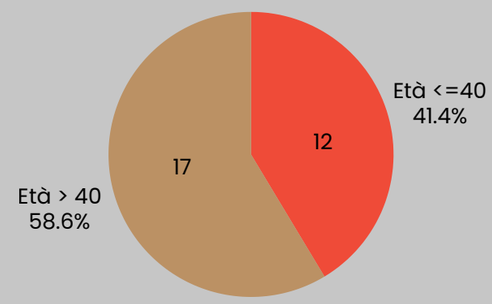
Distribuzione del personale per tipologia contrattuale
Employee distribution by contract type



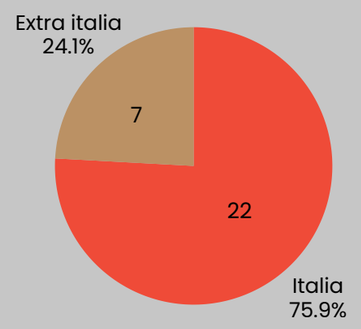
Distribuzione Uomini e Donne
Gender distribution



Età del personale
Employee age



Distribuzione Italia vs Estero
Distribution Between Italy and Abroad





Formazione e cultura aziendale
Training and Corporate Culture

LL'azienda investe in formazione continua, sia obbligatoria (es. sicurezza, primo soccorso, HACCP) sia a supporto della crescita professionale. Ad aprile 2025 è stato organizzato un momento formativo aziendale per condividere gli obiettivi di sostenibilità, i risultati economici e sensibilizzare tutto il personale su valori etici, ambiente e sicurezza alimentare.
E' stato realizzata nel 2025 una digitalizzazione di gestione della privacy, a garanzia della conformità normativa e dell'efficienza operativa. L'organizzazione conferma il proprio impegno nel creare un contesto di lavoro sicuro, inclusivo e rispettoso, orientato alla crescita sostenibile.
A partire dal 2023 la Società ha introdotto un sistema di welfare aziendale rivolto a tutti i dipendenti a tempo indeterminato, avvalendosi della piattaforma WelBee, che consente l'accesso a un'ampia gamma di servizi e prestazioni.
Nel dicembre 2025 la Società ha realizzato, per la prima volta, una Climate Survey aziendale con l'obiettivo di raccogliere in modo strutturato il feedback delle proprie persone. L'iniziativa ha registrato un tasso di partecipazione pari al 100%, con un punteggio medio complessivo di 3,60/5.
I risultati evidenziano una buona solidità organizzativa, insieme ad alcune aree di miglioramento che costituiscono la base per un percorso **di sviluppo continuo, con particolare attenzione a comunicazione, collaborazione e crescita interna.**

The Company invests in continuous training, both mandatory (e.g. workplace safety, first aid, HACCP) and aimed at supporting professional development. In April 2025, a company-wide training session was organized to share sustainability objectives, economic results, and raise employee awareness on ethical values, environmental issues, and food safety.
In 2025, the Company also implemented a digitalized privacy management system to ensure regulatory compliance and operational efficiency. The organization reaffirms its commitment to fostering a safe, inclusive, and respectful working environment focused on sustainable growth.
Starting from 2023, the Company introduced a corporate welfare program for all permanent employees through the WelBee platform, providing access to a wide range of services and benefits.
In December 2025, the Company conducted its first internal Climate Survey with the aim of collecting structured feedback from its people. The initiative achieved a 100% participation rate, with an overall average score of 3.60/5.
The results highlight a solid organizational structure, together with some areas for improvement that will serve as the basis for a continuous development path, with particular focus on communication, collaboration, and internal growth.

Supporto alla comunità locale
Support to the local community

"La nostra azienda in questi anni è cresciuta e si è sempre più radicata nel territorio grazie al meraviglioso ambiente umano e naturale dei Colli Tortonesi. È naturale, più ancora che doveroso, per noi cercare di restituire almeno un po' di ciò che ci è stato dato."
Carlo Volpi

"Over the years, our company has grown and become more and more rooted in the territory thanks to the wonderful human and natural environment of the Colli Tortonesi. It is natural, even more than a duty, for us to try to give back at least a little of what we have been given. "
Carlo Volpi

Progetto Zerba Antica
Zerba Antica project

Grazie all'incontro con Memo Vithana, giovane ed eclettico artista italiano (di seconda generazione cingalese), nasce un incontro tra vino e arte, con scopo benefico. Per ogni bottiglia venduta di una edizione limitata di Derthona Timorasso, grande bianco da invecchiamento tipico dei Colli Tortonesi, Cantine Volpi versa una quota a sostegno di associazioni caritatevoli del territorio. Tra il 2021 e 2025 sono stati raccolti circa 15.000 € a favore delle seguenti associazioni:

- Piccolo Cottolengo - casa di cure e assistenza a fanciulli affetti da deficit fisici e psichici
- Matteo25 - ONLUS che segue il dormitorio della città di Tortona
- Dream Angels - ONLUS locale che offre supporto organizzativo e logistico per realizzare desideri di malati oncologici oltre che sostegno a pazienti e caregivers
- Fondazione Nala (un'organizzazione no-profit che promuove l'alfabetizzazione, l'inclusione sociale e l'empowerment delle persone attraverso progetti educativi, culturali e di cittadinanza attiva).
- Anffas Tortona: associazione impegnata da oltre 60 anni a garantire alle persone con disabilità intellettiva e disturbi del neurosviluppo ed alle loro famiglie la migliore qualità di vita possibile

Thanks to the meeting with Memo Vithana, a young and eclectic Italian artist, a connection between wine and art was created with a charitable purpose. For every bottle sold of a limited edition of Derthona Timorasso, a great age-worthy white wine typical of the Colli Tortonesi, Cantine Volpi donates a contribution to support local charitable associations. Between 2021 and 2025, approximately €15,000 was raised in support of the following organizations:

- Piccolo Cottolengo: a care and assistance facility for children with physical and intellectual disabilities.
- Matteo25 ONLUS: a non-profit organization supporting the city's homeless shelter in Tortona.
- Dream Angels ONLUS: a local non-profit providing organizational and logistical support to help fulfill the wishes of cancer patients, as well as assistance to patients and caregivers.
- Fondazione Nala: a non-profit organization promoting literacy, social inclusion, and empowerment through educational, cultural, and civic engagement projects.
- ANFFAS Tortona: an association active for over 60 years, committed to ensuring the best possible quality of life for people with intellectual and neurodevelopmental disabilities and their families.





Torneo Armana - Gold Sponsor
Torneo Armana - Gold Sponsor

Cantine Volpi è da diversi anni sponsor e partner dell'evento Torneo Armana, trofeo di street basket che nasce per ricordare il Prof. Mario Armana e per raccogliere, grazie al supporto di tutti gli appassionati, fondi da devolvere in beneficenza per sostenere l'Associazione Enrico Cucchi – Volontari per le Cure Palliative del dolore. Dalla sua prima edizione, nel 2005, più di 50.000 € sono stati devoluti in beneficenza.

Cantine Volpi has been a sponsor and partner of the Armana Tournament for several years — a street basketball event created to honor Professor Mario Armana. Thanks to the support of basketball enthusiasts, the tournament also serves as a fundraiser, with proceeds donated to charity in support of the Enrico Cucchi Association – Volunteers for Palliative Pain Care. Since its first edition in 2005, over €50,000 has been donated to charitable causes.

Progetto ambiente Scrivia
Ambiente Scrivia Project

Ambiente Scrivia è un progetto interdisciplinare di educazione e comunicazione ambientale dedicato al territorio tortonese pensato e ideato dal FAI, Fondo per l'Ambiente Italiano, dal Gruppo FAI GIOVANI, dal CAI – Club Alpino Italiano e da Franco Arcesati. Le prime tappe del progetto prevedono una mostra fotografica aperta al pubblico, presentazioni relative a fauna e flora di Ambiente Scrivia in Scuole e Licei, installazione di postazioni di bird watching, bidoni tramite materiale di recupero e telecamere agli ingressi del Parco Ambiente Scrivia.

Ambiente Scrivia is an interdisciplinary environmental education and communication project dedicated to the Tortona area. It was conceived and developed by FAI – the Italian National Trust, the FAI GIOVANI, the CAI – Italian Alpine Club, and Franco Arcesati.
The initial phases of the project include a public photo exhibition, presentations on the fauna and flora of Ambiente Scrivia held in local schools and high schools, the installation of birdwatching stations, recycling-bin installations made from repurposed materials, and the setup of cameras at the entrances of the Ambiente Scrivia Park.

17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI

Derthona basket Jersey sponsor & hospitality partner

Derthona basket Jersey sponsor & hospitality partner

Cantine Volpi è da diversi anni JERSEY SPONSOR del Derthona Basket, orgoglio dei Colli Tortonesi. Oltre a sostenere economicamente la squadra impegnata nel campionato serie A, Cantine Volpi mette a disposizione i propri spazi per presentazioni e incontri e i propri vini per festeggiamenti e celebrazioni.

Cantine Volpi has been a jersey sponsor of Derthona Basket, the pride of the Tortona Hills, for several years. In addition to financially supporting the team competing in the Serie A championship, Cantine Volpi also provides its spaces for presentations and meetings, and offers its wines for celebrations and special events.





Piani di sviluppo e obbiettivi futuri
Development plans and future objectives

Per il periodo 2026 e successivi, la Società ha definito un piano di investimenti e interventi volto a sostenere lo sviluppo aziendale, il miglioramento dell'efficienza operativa e la valorizzazione dell'esperienza del consumatore.

Tra le principali iniziative si segnalano: interventi di riqualificazione delle strutture di cantina, anche in ottica di apertura a visite enoturistiche, e la valorizzazione degli spazi storici; progetti di rafforzamento dell'identità di marca e di sviluppo digitale, inclusa la realizzazione di un nuovo sito web con potenziali funzionalità e-commerce e wine club; l'apertura di un punto vendita aziendale sul territorio.

Il piano prevede inoltre investimenti in innovazione tecnologica e ammodernamento degli impianti produttivi, finalizzati ad aumentare efficienza, qualità e sicurezza, oltre a interventi per una gestione più sostenibile delle risorse e dei rifiuti. Completano il programma lo sviluppo delle infrastrutture aziendali a supporto dell'attività agricola e produttiva.

Tali iniziative riflettono l'impegno dell'azienda verso una gestione sempre più responsabile, trasparente e orientata all'innovazione sostenibile.

For the 2026 period and beyond, the Company has defined an investment and development plan aimed at supporting business growth, improving operational efficiency, and enhancing the consumer experience.

Key initiatives include: the redevelopment of winery facilities, also with a view to opening them to wine tourism visits, and the enhancement of historical spaces; projects aimed at strengthening brand identity and digital development, including the creation of a new website with potential e-commerce and wine club functionalities; and the opening of a company-owned retail store in the local area.

The plan also includes investments in technological innovation and the modernization of production facilities, with the objective of increasing efficiency, quality, and safety, as well as initiatives aimed at more sustainable resource and waste management. The program is complemented by the development of company infrastructure supporting agricultural and production activities.

These initiatives reflect the Company's commitment to increasingly responsible, transparent, and sustainability-oriented innovation management.

Piani di sviluppo e obbiettivi futuri
Development plans and future objectives

- Sostituzione degli infissi della sala server, per garantire un maggiore isolamento termico ed efficientamento energetico.
- Rinnovo del parco informatico aziendale (laptop e PC) per consentire l'adozione di sistemi operativi aggiornati.
- Digitalizzazione del sistema di gestione Privacy e GDPR, tramite adozione di piattaforma software dedicata.
- Avvio di un progetto di consulenza in Risk Management, con il supporto di un fornitore esterno specializzato.
- Partecipazione a programmi di finanziamento pubblici a sostegno di progetti di sviluppo e innovazione e di promozione.
- Mantenimento della certificazione Equalitas, con aggiornamento alla versione più recente dello standard.

Tali iniziative riflettono l'impegno dell'azienda verso una gestione sempre più responsabile, trasparente e orientata all'innovazione sostenibile.

- Replacement of the server room window frames, to ensure better thermal insulation and energy efficiency.
- Renewal of the company IT equipment (laptops and PCs) to support the adoption of updated operating systems.
- Digitalization of the Privacy and GDPR management system, through the implementation of dedicated software.
- Initiation of a Risk Management consulting project, with the support of a specialized external provider.
- Participation in public funding programs to support development, innovation, and promotion projects.
- Maintenance of the Equalitas certification, with an upgrade to the most recent version of the standard.

These initiatives reflect the company's commitment to responsible, transparent management and a forward-looking approach to sustainable innovation.



Esito verifiche ispettive
Results of inspection audits

Il sistema di sostenibilità secondo la norma Equalitas è sottoposto annualmente a verifica da parte dell'ente esterno CSQA per valutare la conformità ai requisiti dello standard.
La verifica di rinnovo del certificato è stata effettuata nei giorni 23-24-25 giugno 2025 a fronte della versione 5 dello standard (EQUALITAS – Standard SOPD "Modulo Organizzazione Sostenibile – OS" Rev.05) e si è conclusa con la piena conformità del nostro sistema rispetto a quanto richiesto e la conseguente riemissione del certificato.

Sono inoltre condotte periodiche verifiche interne svolte in collaborazione con personale qualificato di Unione Italiana Vini per garantire l'autocontrollo ed il miglioramento delle nostre attività, in linea con quanto richiesto dalla normativa di riferimento ed i relativi aggiornamenti.

The sustainability system in accordance with the Equalitas standard is audited annually by the external certification body CSQA to assess compliance with the standard requirements.
The certificate renewal audit was carried out on 23–24–25 June 2025 against Version 5 of the standard (EQUALITAS – SOPD Standard "Sustainable Organization Module – OS" Rev.05) and concluded with full compliance of our system with the required standards, resulting in the reissuance of the certificate.

Periodic internal audits are also conducted in collaboration with qualified personnel from Unione Italiana Vini to ensure self-monitoring and the continuous improvement of our activities, in line with the requirements of the applicable regulations and their subsequent updates.

Esito verifiche ispettive
Results of inspection audits

“Cantine Volpi, azienda famigliare presente nel territorio dei colli tortonesi fin dal 1914, svolge le proprie attività presso lo stabilimento di Tortona, nel quale hanno luogo tutte le fasi produttive dal ricevimento dell’uva alla produzione di vino confezionato in bottiglia, kegs, bag in box e pouch. L’azienda gestisce direttamente anche quasi 15 ettari di vigneto, collocati in area collinare nei dintorni di Tortona e destinati in prevalenza a uve tipiche della zona (Timorasso e Barbera, in primis).
L’organico aziendale lavora su un turno unico, con orario differenziato fra reparto di produzione e uffici amministrativi. Oltre alla certificazione Equalitas OS (attiva dal 2022) l’organizzazione mantiene da diversi anni le certificazioni a fronte degli standard BRC – IFS – ISO 9001 – ISO 22000 e Biologico. A partire da quest’anno l’azienda ha adeguato il suo sistema alla versione 5 dello standard Equalitas OS, andando ad analizzare tutti i requisiti nuovi (compresi i requisiti m e R) e valutandone la possibile applicazione.
A livello di indicatori ambientali, Cantine Volpi ha già calcolato nel corso degli anni precedenti tutti e tre gli indicatori previsti. L’organizzazione dimostra anno dopo anno una sempre più completa integrazione e valorizzazione dei principi di sostenibilità all’interno delle dinamiche strategiche e operative aziendali, attraverso il coinvolgimento di vari ruoli aziendali e l’applicazione di scelte strategiche e operative volte ad intraprendere soluzioni via via maggiormente sostenibili a diversi livelli.
Sono emersi alcuni minimi elementi di miglioramento da intendersi come aspetti in corso di completamento o adeguamento rispetto a prassi e impegni conosciuti e applicati dalla azienda. ”
(Audit interno 13-14 maggio 2025)

Cantine Volpi, a family-owned company operating in the Colli Tortonesi area since 1914, carries out its activities at its facility in Tortona, where all production phases take place, from grape reception to the production of wine packaged in bottles, kegs, bag-in-box, and pouches. The company also directly manages nearly 15 hectares of vineyards located in the hilly area surrounding Tortona, mainly dedicated to local grape varieties such as Timorasso and Barbera.
The company workforce operates on a single-shift schedule, with different working hours for the production department and administrative offices. In addition to the Equalitas OS certification (active since 2022), the organization has maintained certifications for several years in accordance with the BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000, and Organic standards. Starting this year, the company has aligned its system with Version 5 of the Equalitas OS standard, analyzing all new requirements (including requirements m and R) and assessing their possible implementation.
Regarding environmental indicators, Cantine Volpi had already calculated all three required indicators during previous years. Year after year, the organization demonstrates an increasingly comprehensive integration and enhancement of sustainability principles within its strategic and operational business dynamics, through the involvement of various company roles and the implementation of strategic and operational choices aimed at adopting progressively more sustainable solutions at different levels.
A few minor areas for improvement emerged, to be understood as aspects currently being completed or adjusted in relation to practices and commitments already known and applied by the company.
(Internal audit conducted on 13–14 May 2025)



Certificazioni di qualità
Quality Certifications

In ottica di un continuo miglioramento di processo e di prodotto, da più di 20 anni Cantine Volpi si è dotata di un sistema di uno strutturato sistema di gestione della qualità, certificato da CSQA:

- Lo standard IFS Food è uno standard riconosciuto GFSI (Global Food Safety Initiative) per gli audit alle industrie alimentari. L'obiettivo è la sicurezza alimentare e qualità dei processi e dei prodotti. Riguarda i processi alimentari delle industrie produttive e industrie che confezionano alimenti sfusi.
- È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.
- La ISO 22000: 2018 per la gestione della sicurezza alimentare consente a tutte le aziende coinvolte nella filiera alimentare, in modo diretto o indiretto, di identificare con precisione i rischi a cui sono esposte e di gestirli in maniera efficace. La certificazione h.a.c.c.p è sostanzialmente un documento in cui l'azienda dimostra
- di aver preso tutte le misure finalizzate alla prevenzione dei rischi che si possono manifestare nell'ottica della sicurezza alimentare.
- La Certificazione della Qualità ISO 9001:2015 è una norma riconosciuta a livello internazionale per la creazione, implementazione e gestione di un Sistema di Gestione della Qualità per qualsiasi azienda. È pensata per essere utilizzata da organizzazioni di qualunque dimensione o settore, nonché da qualsiasi azienda.

L'azienda è certificata Bio dall'anno 2005 con ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) che garantisce il rispetto degli standard della Comunità Europea. I.C.E.A. è inoltre accreditato dall'USDA in conformità al National Organic Programme (NOP) ed è tra i primi organismi di controllo europei ad avere ottenuto il riconoscimento del MAFF (Ministero dell'Agricoltura del Giappone). Ogni fase della produzione è certificata: vigneto, processo di vinificazione, stoccaggio e imbottigliamento. L'azienda è inoltre certificata Vegan dal 2016.

As part of its ongoing commitment to process and product improvement, Cantine Volpi has maintained a structured quality management system for over 20 years, certified by CSQA:

- IFS Food Standard: This GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized standard is used for auditing food manufacturing companies. Its main goal is to ensure food safety and the quality of processes and products. It applies to food processing industries and companies that package loose food products. IFS Food is one of the key food safety standards acknowledged by the Global Food Safety Initiative, an international initiative aimed at strengthening and promoting food safety across the entire supply chain.
- ISO 22000:2018 – Food Safety Management System: This standard enables all companies directly or indirectly involved in the food supply chain to clearly identify potential risks and manage them effectively.
- HACCP Certification: This certification demonstrates that the company has taken all necessary preventive measures to minimize risks associated with food safety.
- ISO 9001:2015 – Quality Management System: An internationally recognized standard for establishing, implementing, and managing a Quality Management System in any organization, regardless of its size or sector.

Organic Certification: Since 2005, Cantine Volpi has been certified organic by ICEA (Institute for Ethical and Environmental Certification), which ensures compliance with EU standards. ICEA is also accredited by the USDA under the National Organic Program (NOP) and was one of the first European certification bodies to gain recognition from MAFF (the Japanese Ministry of Agriculture). Every stage of production is certified: vineyard, winemaking process, storage, and bottling.
Vegan Certification: The company has also been Vegan-certified since 2016.

Contattaci
Contact us

Invitiamo tutti gli interessati a presentare osservazioni, suggerimenti e domande in merito a questo Bilancio di Sostenibilità e all'attività più generale di Cantine Volpi.

We invite all interested parties to submit comments, suggestions and questions regarding this Sustainability Report and Cantine Volpi's more general activities.

