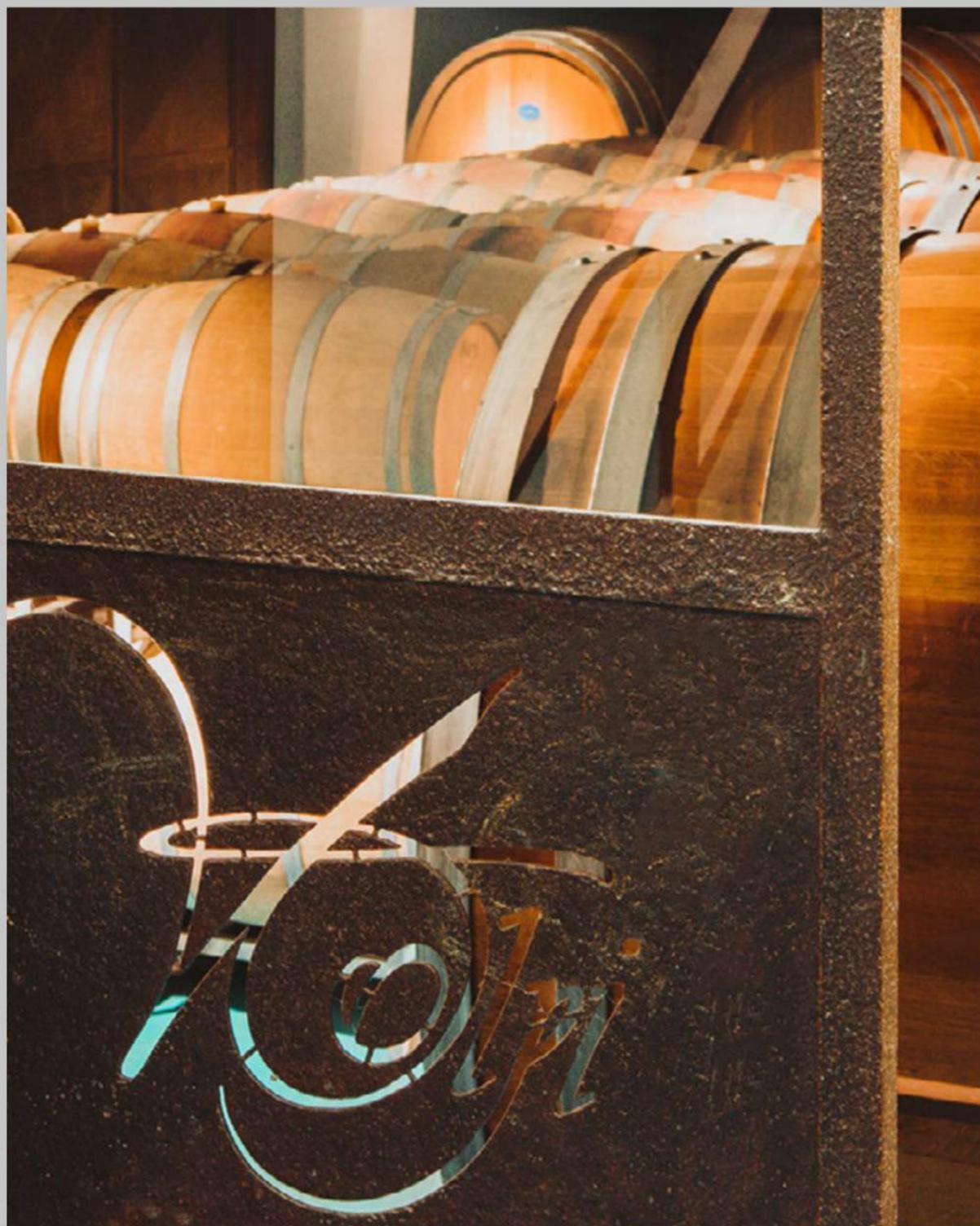




Bilancio di sostenibilità 2023  
Sustainability report 2023



## Indice Index



<b>Cantina e famiglia</b> Winery and family	<b>pag. 3</b>
<b>Identità Territoriale</b> Territorial Identity	<b>pag. 6</b>
<b>Derthona Timorasso</b> Derthona Timorasso	<b>pag. 7</b>
<b>Cascina "La Zerba" di Volpedo</b> Cascina "La Zerba" di Volpedo	<b>pag. 10</b>
<b>I vini più rappresentativi</b> The most representative wines	<b>pag. 11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• La Zerba</li><li>• Cantine Volpi</li><li>• Spumanti</li></ul>	pag.14 pag.15 pag.18
<b>Pionieri del vino biologico</b> Pioneers of Organic Wine	<b>pag. 19</b>
<b>Mercati e alcuni numeri</b> Markets and a few numbers	<b>pag. 22</b>
<b>Cantine Volpi in numeri</b> Cantine Volpi in number	<b>pag. 23</b>
<b>Sostenibilità</b> Sustainability	<b>pag. 26</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sostenibilità in vigneto</b> Sustainability in the vineyard</li><li>• <b>Sostenibilità in cantina</b> Sustainability in the winery</li><li>• <b>Sostenibilità ambientale ed economica</b> Environmental and economic sustainability</li><li>• <b>Sostenibilità ambientale</b> Environmental sustainability</li><li>• <b>Sostenibilità sociale</b> Social sustainability</li></ul>	pag. 27 pag. 31 pag. 35 pag. 39 pag. 42
<b>Esito verifiche ispettive interne</b> Outcome of internal audits	<b>pag. 47</b>
<b>Certificazioni</b> Certification	<b>pag. 50</b>

## Cantina e famiglia Winery and family

Cantine Volpi è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare 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. Lavorando al fianco di Carlo dal 2015, Laura gestisce le relazioni con i clienti, la logistica e gli eventi. Marco, quinta generazione, entrato in azienda nel 2020, partecipa attivamente alla gestione dei vigneti, al commerciale, al marketing e alle degustazioni. Cantine Volpi è riuscita a diventare in più di 100 anni un simbolo di dedizione alla tradizione, all'innovazione e alla sostenibilità, nonché ambasciatrice dei vini dei Colli Tortonesi e del Piemonte nel mondo.

Cantine Volpi is a family winery founded in Tortona (Piedmont) in 1914. Its most representative wines are Derthona Timorasso, Barbera, Cortese, Dolcetto, Moscato. Carlo and Laura together with the son Marco, respectively from the fourth and fifth generations of the Volpi family, blend innovation with tradition integrating their pioneering view with the centenary traditions of the winery. Carlo, a presence since 1975, expanded into foreign markets and embraced organic production. Working alongside Carlo since 2015, Laura manages customer relationships, logistics, and events. Marco, the fifth generation, who joined in 2020, actively participates in vineyard management, sales, marketing, and tastings. Over more than 100 years, Cantine Volpi has become a symbol of dedication to tradition, innovation, and sustainability, and an ambassador for Colli Tortonesi and Piedmont wines around the world.





## Identità Territoriale Territorial Identity

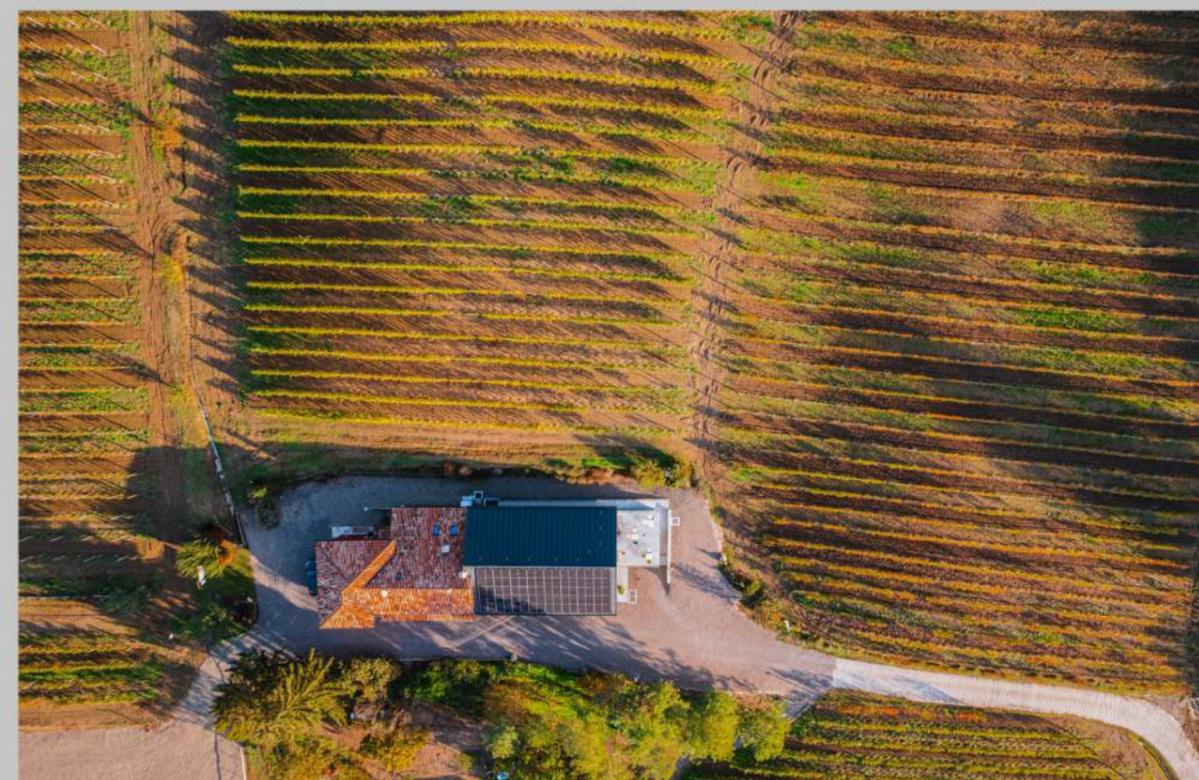
Il territorio tortonese è al centro di un sistema collinare che si sviluppa nella parte sudorientale del Piemonte, tra Lombardia, Liguria ed Emilia Romagna, considerato da sempre terra di confine ed importante crocevia di strade e di genti. Al centro dell'area geografica si trova Tortona, una zona ricca 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, culture, 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"

<b>Uve</b> Timorasso 100%	<b>Grapes</b> Timorasso 100%
<b>Vinificazione</b> Uva diraspata e pressata. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 12-15°C. FML non svolta. Batonnage.	<b>Vinification</b> Grapes destemmed and pressed. Fermentation in controlled temperature steel tanks between 12-15°C. No malolactic fermentation carried out. Batonnage.
<b>Affinamento</b> Acciaio / Cemento	<b>Ageing</b> Steel / Resin coated cement
<b>Note Degustative</b> 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.	<b>Tasting Notes</b> 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"

<b>Uve</b> Timorasso 100%	<b>Grapes</b> Timorasso 100%
<b>Vinificazione</b> Uva diraspata e pressata. Breve macerazione in pressa. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 12-15°C. FML non svolta. Batonnage.	<b>Vinification</b> Grapes destemmed and pressed. Brief maceration in the press. Fermentation in controlled temperature steel tanks between 12-15°C. Nomalolactic fermentation carried out. Batonnage.
<b>Affinamento</b> Acciaio / Cemento	<b>Ageing</b> Steel / Resin-coated cement
<b>Note Degustative</b> 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.	<b>Tasting Notes</b> 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 Superiore "La Zerba"

<b>Uve</b> Barbera 100%	<b>Grapes</b> Barbera 100%
<b>Vinificazione</b> 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.	<b>Vinification</b> 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.
<b>Affinamento</b> 9 mesi in botte grande e barrique di rovere Francese e 3 mesi in acciaio	<b>Ageing</b> 9 months in French oak large cask and barrique and 3 months in steel
<b>Note Degustative</b> 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.	<b>Tasting Notes</b> 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

<b>Uve</b> Timorasso 100%	<b>Grapes</b> Timorasso 100%
<b>Vinificazione</b> Uva diraspata e pressata. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 12-15°C. FML non svolta. Batonnage.	<b>Vinification</b> Grapes destemmed and pressed. Fermentation in controlled temperature steel tanks between 12-15°C. No malolactic fermentation carried out. Batonnage.
<b>Affinamento</b> Acciaio / Cemento	<b>Ageing</b> Steel / Resin-coated cement
<b>Note Degustative</b> 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.	<b>Tasting Notes</b> 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

<b>Uve</b> Barbera 100%	<b>Grapes</b> Barbera 100%
<b>Vinificazione</b> 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.	<b>Vinification</b> 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.
<b>Affinamento</b> 6 mesi in botte grande e barrique di rovere Francese e 6 mesi in acciaio	<b>Ageing</b> 6 months in French oak large cask and barrique and 6 months in steel
<b>Note Degustative</b> 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.	<b>Tasting Notes</b> 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

<b>Uve</b> Moscato 100%	<b>Grapes</b> Moscato 100%
<b>Vinificazione</b> Uva diraspata e pressata. Fermentazione in autoclave a 15°C. FML non svolta. Pressione di 2,5 atmosfere.	<b>Vinification</b> Grapes destemmed and pressed. Fermentation in autoclave at 15°C. Malolactic fermentation not carried out. Pressure of 2.5 atmospheres.
<b>Affinamento</b> Autoclave	<b>Ageing</b> Steel tank
<b>Note Degustative</b> Colore giallo paglierino intenso con bollicine fini e persistenti. Ha un profumo fruttato con note floreali e di pesca sciropata, salvia e leggeri aromi agrumati. Di gusto si presenta molto equilibrato, tra freschezza e dolcezza, sapido con le stesse caratteristiche olfattive.	<b>Tasting Notes</b> 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"

<b>Uve</b> Pinot Nero 100%	<b>Grapes</b> Pinot Nero 100%
<b>Vinificazione</b> Raccolta delle uve a mano in cassetta e successiva pressatura soffice. Il mosto fiore viene travasato in vasca d'acciaio dove fermenta ad una temperatura controllata di 15°C. FML non svolta. Rifermentazione a 15°C in bottiglia per circa 30 mesi dove raggiunge 5-6 atmosfere di pressione.	<b>Vinification</b> 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. Re-fermentation at 15°C in the bottle for approximately 30 months, where it reaches 5-6 atmospheres of pressure.
<b>Affinamento</b> L'affinamento sur lies avviene in bottiglia per 914 giorni	<b>Ageing</b> The lees aging occurs in the bottle for 914 days
<b>Note Degustative</b> 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.	<b>Tasting Notes</b> 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

<b>Uve</b> Pinot Nero 100%	<b>Grapes</b> Pinot Nero 100%
<b>Vinificazione</b> 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.	<b>Vinification</b> 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. Re-fermentation in autoclave (tank) at 17°C, reaching 5 atmospheres of pressure.
<b>Affinamento</b> Sulle fecce fini in autoclave per 4 mesi	<b>Ageing</b> On fine lees in autoclave for 4 months
<b>Note Degustative</b> 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.	<b>Tasting Notes</b> 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

<b>Uve</b> Cortese 100%	<b>Grapes</b> Cortese 100%
<b>Vinificazione</b> 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.	<b>Vinification</b> 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. Re-fermentation in autoclave (tank) at 17°C, reaching 5 atmospheres of pressure.
<b>Affinamento</b> Sulle fecce fini in autoclave per 4 mesi	<b>Ageing</b> On fine lees in autoclave for 4 months
<b>Note Degustative</b> 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.	<b>Tasting Notes</b> 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.

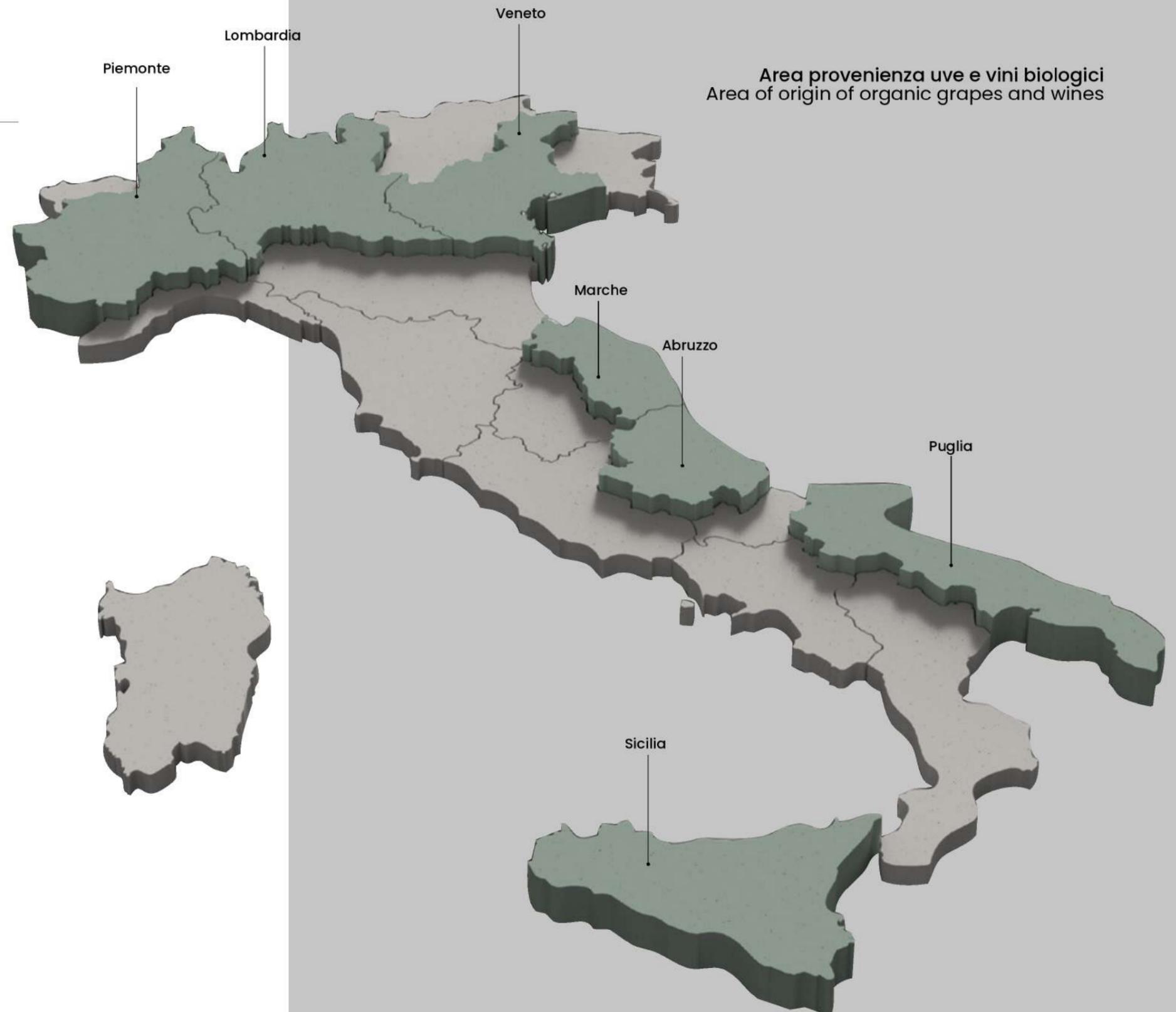
*"Una scelta dettata dall'amore per il territorio e dalla volontà di preservarne la sua biodiversità: produrre in regime biologico per noi è innanzitutto una scelta di rispetto dell'ambiente e di salvaguardia del territorio." Carlo Volpi*

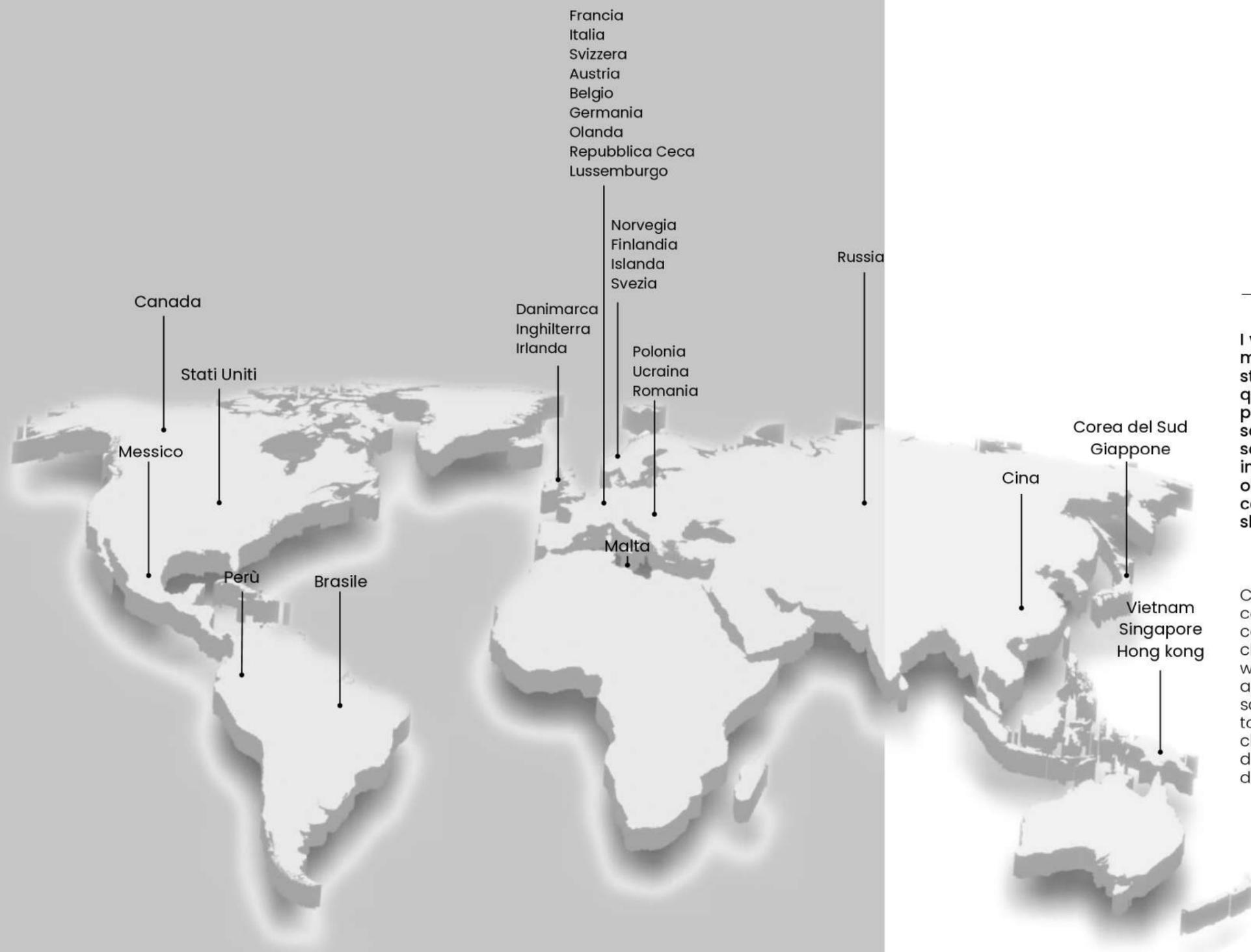
Tutta la linea è disponibile con tappo a vite, chiusura che oltre ad essere sempre più riconosciuta come di pregio, va incontro alle logiche di sostenibilità ambientale. Infatti l'alluminio, di cui sono costituiti questi tappi, può essere riciclato più e più volte senza ripercussioni sulla qualità e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

*"A choice driven by the love for our land and the desire to preserve its biodiversity. Producing under organic regulations for us is primarily a decision to respect the environment and safeguard the territory." Carlo Volpi*

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.

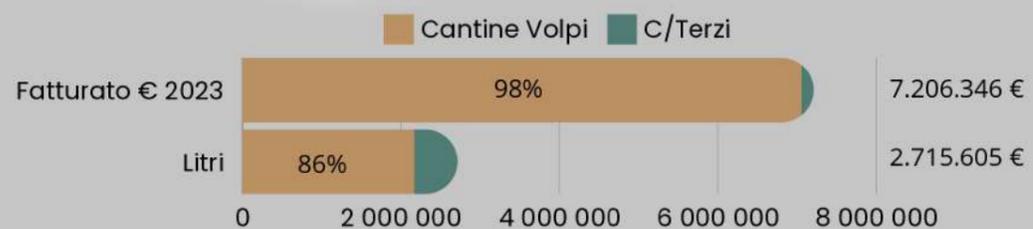




## Mercati e alcuni numeri Markets and a few numbers

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.

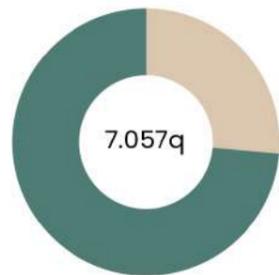
Cantine Volpi wines are in demand and distributed in about 35 countries around the world. A wide-reaching network on all five continents made possible through a fundamental strategic choice: the constant commitment to the production of quality wines combined with the company's ability to create and develop ad hoc projects for its customers, providing solutions capable of satisfying the different needs of individual markets, a sort of made to measure approach. Equally important, in a global market is the choice and selection of over forty reference partners: importers, distributors, specialized stores chains, monopolies, large scale distributors, e-shops.



## Cantine Volpi in numeri Cantine Volpi in numbers

### Tipologia uve vinificate (q)

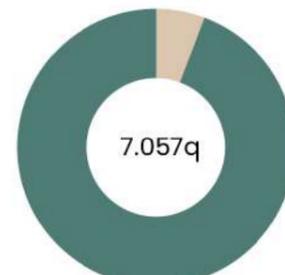
Uve a bacca bianca - 1.864q  
26.4%



Uve a bacca nera - 5.193q  
73.6%

### Provenienza uve vinificate (q)

Uve proprie - 404q  
5.7%



Uve acquistate - 6.653q  
94.3%

### Tipologia uve Colli Tortonesi vinificate (q)

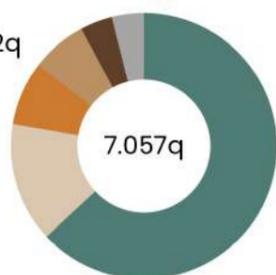
Pinot grigio - 260q  
4%

Altro - 241q  
4%

Timorasso - 482q  
7%

Dolcetto - 556q  
8%

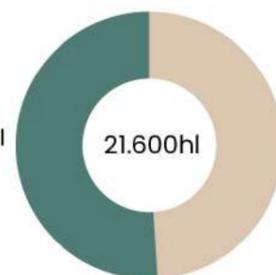
Cortese - 1.013q  
14%



Barbera - 4.506q  
64%

### Vino prodotto BIO / Convenzionale (hl)

Biologico - 10.983hl  
51%



Convenzionale - 10.668hl  
49%





## Sostenibilità Sustainability



L'impegno di Cantine Volpi comprende da sempre la salvaguardia dell'ambiente, il sostegno al tessuto sociale ed economico della regione, lo sviluppo di relazioni a lungo termine con fornitori e clienti, e il rispetto per dipendenti e collaboratori. Nel 2022, l'azienda ottiene la certificazione di sostenibilità "Equalitas", standard riconosciuto a livello internazionale per i processi aziendali dalla coltivazione dell'uva nei vigneti fino alla trasformazione in cantina e al confezionamento e vendita del prodotto finito con un focus sulla solidarietà sociale, l'efficienza economica e la responsabilità ecologica.



Dal 2015 in tutti i vigneti di proprietà l'azienda adotta una produzione biologica certificata, che consiste principalmente nel non utilizzo di pesticidi, diserbanti e fertilizzanti sintetici. La biodiversità in vigneto viene favorita grazie al mantenimento di aree incolte funzionali al di fuori del vigneto e anche tramite la pratica del sovescio, che consiste nella semina autunnale di diverse specie colturali nell'interfila e successivo interrimento primaverile, con lo scopo principale di restituire nutrimento al terreno e migliorarne la struttura senza l'ausilio di sostanze chimiche o lavorazioni invasive. Cantine Volpi privilegia packaging eco-friendly, come tappi di polimeri vegetali riciclabili e bottiglie leggere, per ridurre CO2 nei trasporti. Utilizza inoltre esclusivamente cartoni certificati FSC. Riduzione dei consumi ed efficientamento energetico derivano invece da importanti investimenti in nuove tecnologie, come un recente impianto fotovoltaico da circa 50 kW/h. Cantine Volpi dimostra infine un forte impegno sociale attraverso varie iniziative volte a sostenere attivamente la comunità locale, evidenziando un profondo legame con il territorio del Tortonese e la volontà di preservarne la bellezza naturale ed il tessuto socioeconomico.

Cantine Volpi's commitment includes environmental preservation, support for the region's social and economic fabric, longterm relationships with suppliers and clients, and respect for employees and collaborators. In 2022, Cantine Volpi achieved the "Equalitas" Sustainability Certification, an internationally recognized standard for business processes from growing grapes in the vineyard to processing in the cellar, packaging, and selling of the finished product, focusing on social solidarity, economic efficiency, and ecological responsibility.



Since 2015, all family-owned vineyards have transitioned to certified organic production, which primarily entails abstaining from the use of pesticides, herbicides, and synthetic fertilizers. Biodiversity in the vineyard is fostered through the maintenance of uncultivated areas adjacent to the vineyard, as well as through the practice of green manure. This involves sowing various crop species between the rows in autumn and subsequently incorporating them into the soil in spring. The primary aim is to replenish nutrients in the soil and enhance its structure without relying on chemical substances or invasive techniques. Cantine Volpi prioritizes eco-friendly packaging such as recyclable plant-based caps and lightweight bottles to reduce CO2 emissions during transportation. They also exclusively use FSC-certified cardboard. Reduction of consumption and energy efficiency stem from significant investments in new technologies, including the recent installation of a photovoltaic system of approximately 50 kW/h. Cantine Volpi further demonstrates a strong social commitment through various initiatives aimed at actively supporting the local community, showcasing a deep connection to the Tortona territory and a desire to preserve its natural beauty and socioeconomic fabric.



## 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 multiclionali.

Since 2015 the production in the vineyards of Cascina La Zerba di Volpedo has been totally converted to certified organic production (ICEA body).

*“A choice dictated by love for the territory and the desire to preserve its biodiversity: for us organic production is simply a question of respect.” Marco Volpi*

This consideration in the vineyard translates into the application of integrated pest management to defend the vine from harmful pests, without having to resort to the use of pesticides, herbicides and chemical fertilizers: the use of special mushrooms allows, for example, protection from many fungi harmful to the vine. This thinking in the vineyard translates into the application of integrated pest management to defend the vine from pests harmful, without having to resort to the use of pesticides, herbicides and chemical fertilizers: the use of particular fungi allows, for example, protection from as many fungi harmful to the vine. Insect pollinations are also promoted through creation of functional uncultivated areas outside the vineyard. Biodiversity in the vineyard is favoured, where flowers, grass and grass grow freely, home to many forms of life that help maintain a fundamental balance in the vineyard.





## Sostenibilità in vigneto Sustainability in the vineyard

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. 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 interrimento 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 e la condivisione dell'analisi delle capannine meteo sparse nel territorio dei Colli Tortonesi tramite i bollettini del Progetto VITA Agricoltura Sostenibile.

The grass which grows spontaneously even among the vine trunks, and which must be constantly removed, is mechanically eliminated without the use of herbicides. The interrow, on the other hand, is left grassed and the mowings are staggered in time. The practice of green manure is used, which consists of autumn planting of different crop species in the interrow and subsequent spring burial, with the aim of returning nutrients to the soil and improving its structure without the use of chemicals or invasive tillage. Cantine Volpi then offers a free consulting service to all its grape suppliers. This service, which for Cantine Volpi is an investment in the quality of the grapes received later in the harvest, includes visits to the vineyard by the company's agronomist and winemaker, analysis and monitoring on ripening and sharing the analysis of the weather sheds scattered throughout the Tortonese Hills territory through the bulletins of the VITA Agriculture Project Sustainable.



## Sostenibilità in cantina Sustainability in the winery



## 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 64% delle bottiglie prodotte da Cantine Volpi ha una chiusura in tappo a vite e quasi il 10% chiusura con polimeri vegetali ottenuti da canna da zucchero e riciclabili al 100%;
- 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 2022 e il 2021 (1.2M di pezzi acquistati in entrambi gli anni) si è passati da 410g a 360g. Nel 2023 altre due bottiglie saranno oggetto di riduzione di grammatura, per un totale di circa ulteriori 0.7M di pezzi che subiranno alleggerimenti;
- 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 le etichette, nel 2022 si è preferito destinare ai fornitori certificati FSC i nuovi progetti e alcuni restyling, trend che ha l'obiettivo di continuare anche nel 2023.

Cantine Volpi favors the use of packaging with low environmental impact and easy reuse and recycling and takes this consideration even when designing new products and restyling:

- closures: to agglomerated caps (not recyclable), we prefer caps made from vegetable polymers obtained from sugar cane and 100% recyclable. For fast-consumption wines and also depending on target markets, there is a tendency to propose screw cap closure. Currently, 64 percent of the bottles produced by Cantine Volpi have screw cap closure and almost 10% closure with vegetable polymers obtained from sugar cane and 100% recyclable;
- bottles: starting in 2021, a process of bottle lightening has begun so as to decrease CO2 consumption in transportation (in/out). For the Bordeaux bottles between 2022 and 2021 (1.2M pieces purchased in both years) there has been a reduction from 410g to 360g. Two more bottles will undergo weight reduction in 2023, for a total of about an additional 0.7M pieces that will be lightened;
- paper and cardboard: 100% of the cartons used are FSC certified: FSC (Forest Stewardship Council) Principles and Criteria describe the essential elements or rules for environmentally friendly, socially beneficial and cost-effective forest management. For labels, in 2022 it was preferred to allocate new projects and some restyling to FSC-certified suppliers, a trend that aims to continue in 2023.





## 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 according to defined processing protocols;
- Systematic analytical control program throughout the entire production process to support quality and product 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 2019 e il 2021 miglioramenti dell'impianto elettrico e sostituzione delle luci al neon con delle più efficienti luci a LED.

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.

Merger with Tortona and related modernization of the winemaking plant between 2019 and 2021, with various benefits including the elimination of CO2 produced for the transport of Viguzzolo-Tortona wines, the elimination of water consumption for refrigeration and the rationalization of these of electricity, modulating the energy load.

Between 2019 and 2021 improvements to the electrical system and replacement of neon lights with more efficient ones LED lights.

At the end of 2022, a photovoltaic system of 50kw/h of power was installed above the warehouse on the SOUTH side of the company.

In 2022, renovation work began on Cascina La Zerba in Volpedo to create a tasting room. The use of recycled materials and the installation of a 16kw/h photovoltaic system, with 30kw/h storage batteries, are planned.

## Sostenibilità ambientale ed economica Environmental 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 constantly reducing energy and chemical waste, Cantine Volpi adopts a system for monitoring the consumption of electricity, water and cellar cleaning products.



### Monitoraggio consumo d'acqua Monitoring water consumption

Nel corso del 2023, questo monitoraggio ha contribuito all'individuazione e alla tempestiva sistemazione di una perdita di acqua. Nel secondo bimestre del 2023 è stato infatti notato un forte aggravio nei consumi, anche in relazione agli HL lavorati e imbottigliati. Dopo una analisi fisica degli impianti e delle tubazioni, è stata individuata una perdita, responsabile del forte aumento dei consumi. Viene anche installata una valvola di sicurezza per evitare il ripresentarsi del problema.

Nel corso del 2021 viene definito il piano per diminuire l'impronta idrica dell'azienda, con i seguenti investimenti effettuati tra il 2022 ed il 2023:

- Ammodernamento della pompa del vuoto della riempitrice, con conseguente possibilità di riutilizzo dell'acqua ed un recupero di circa 10L acqua al minuto (nelle ore di lavorazione della riempitrice).
- Aggiunta all'impianto idrico di una valvola di sicurezza allo scopo di evitare perdite interne.

Per il 2025 vengono pianificati:

- Aggiunta di un CIP di microfiltrazione che permetterà una maggior efficienza nell'utilizzo dell'acqua nei delicati lavaggi pre e post imbottigliamento.

During 2023, this monitoring contributed to the identification and timely rectification of a water leak. In the second two months of 2023, a sharp increase in consumption was noticed, also in relation to HL processed and bottled. After a physical analysis of the installations and pipelines, a leak was identified, which was responsible for the sharp increase in consumption. A safety valve is also installed to prevent the problem from recurring.

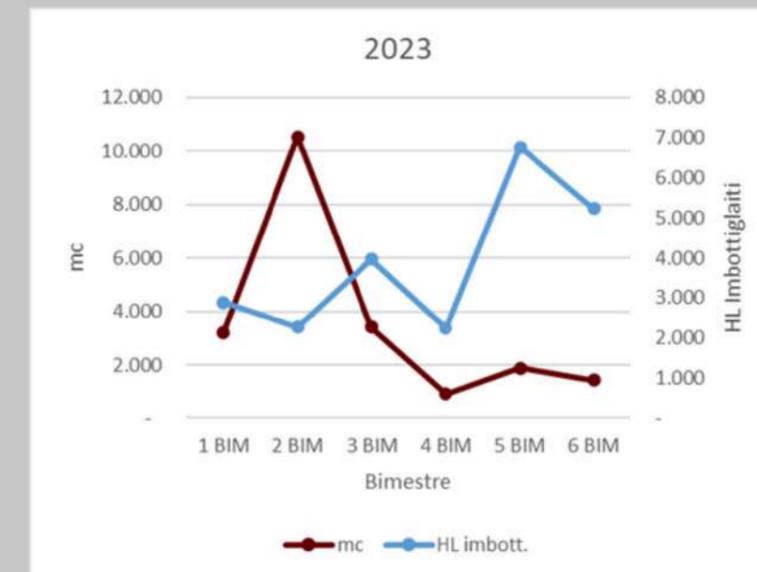
During 2021, the plan to reduce the company's water footprint is defined, with the following investments being made between 2022 and 2023:

- Modernisation of the vacuum pump of the filler, resulting in the possibility of water re-use and a recovery of approximately 10L water per minute (during the filler's processing hours).
- Addition of a safety valve to the water system in order to prevent internal leaks.

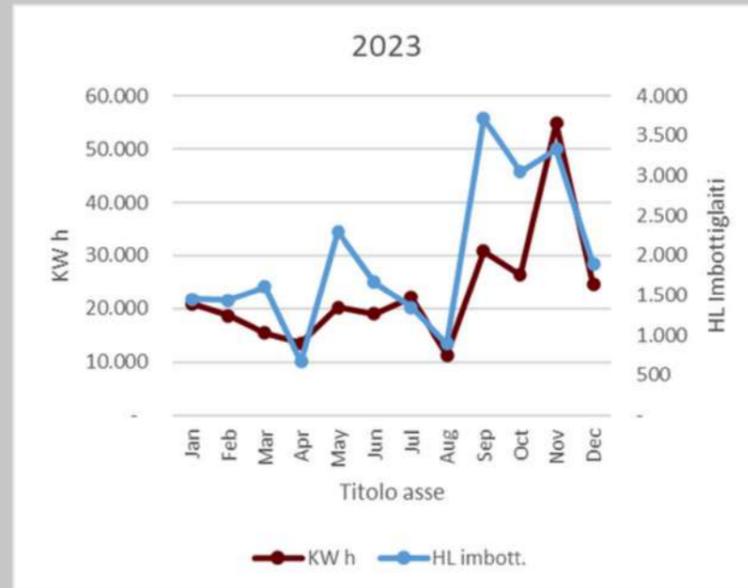
Plans are being made for 2025:

- Addition of a microfiltration CIP that will allow more efficient use of water in delicate pre and post bottling washes.

### Monitoraggio consumo d'acqua Monitoring water consumption



## Monitoraggio consumo energia elettrica Monitoring electricity consumption



## Monitoraggio consumo energia elettrica Monitoring electricity consumption



Nel corso del triennio 2021-2023 l'azienda si è impegnata a migliorare la sua efficienza energetica. Nel corso del 2022, la forte diminuzione di HL imbottigliati risulta in un aumento dell'indice kw/h / HL. Nel 2023, l'introduzione da maggio 2023 dei pannelli fotovoltaici risulta in un miglioramento dell'indice kh/h / HL.

Con lo scopo di ottimizzare il consumo di energia elettrica, nel corso del 2023 e 2024 vengono effettuati i seguenti investimenti:

- Adeguamento e innovazione degli impianti di refrigerazione con nuove pompe ad inverter e paratie interne ai serbatoi di glicole per un funzionamento più lineare dei gruppi frigoriferi
- Automatismo gestione temperature e controllo autoclavi con PLC
- Introduzione nuova Pompa "Francesca" con inverter e radiocomando
- Sostituzione Macchina riempimento fusti con un modello nuovo, più efficiente e performante
- Introduzione nuovo Microssingeneratore
- Introduzione di 2 nuove autoclavi da 150HL

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

During the three-year period 2021-2023, the company is committed to improving its energy efficiency. During 2022, the sharp decrease of bottled HL results in an increase of the kh/h / HL index. In 2023, the introduction of photovoltaic panels from May 2023 results in an improvement of the kw/h / HL index.

With the aim of optimising electricity consumption, the following investments are carried out during 2023 and 2024:

- Adaptation and innovation of the refrigeration systems with new inverter pumps and bulkheads inside the glycol tanks for a more linear operation of the refrigeration units
- Automated temperature management and autoclave control with PLC
- Introduction of new 'Francesca' pump with inverter and radio control
- Replacement of drum filling machine with a new, more efficient and high-performance model
- Introduction of new Microssingener
- Introduction of 2 new 150HL autoclaves

Thanks to these investments, better energy efficiency is expected in the future.



## 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"*

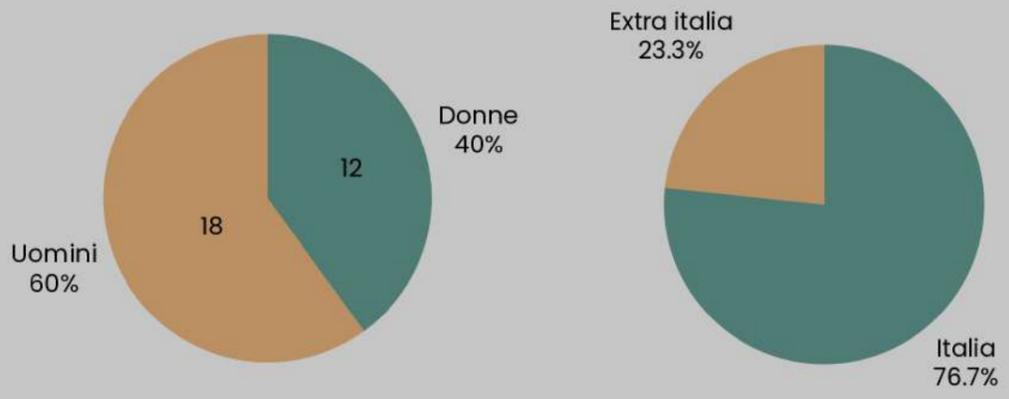
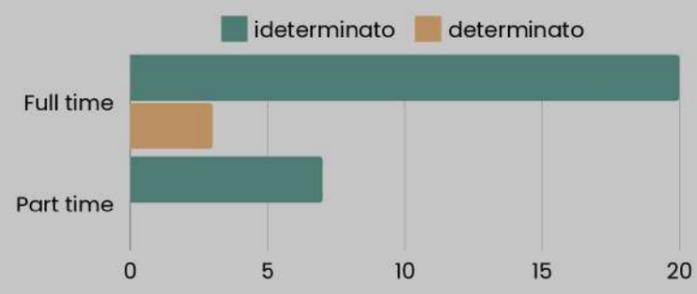
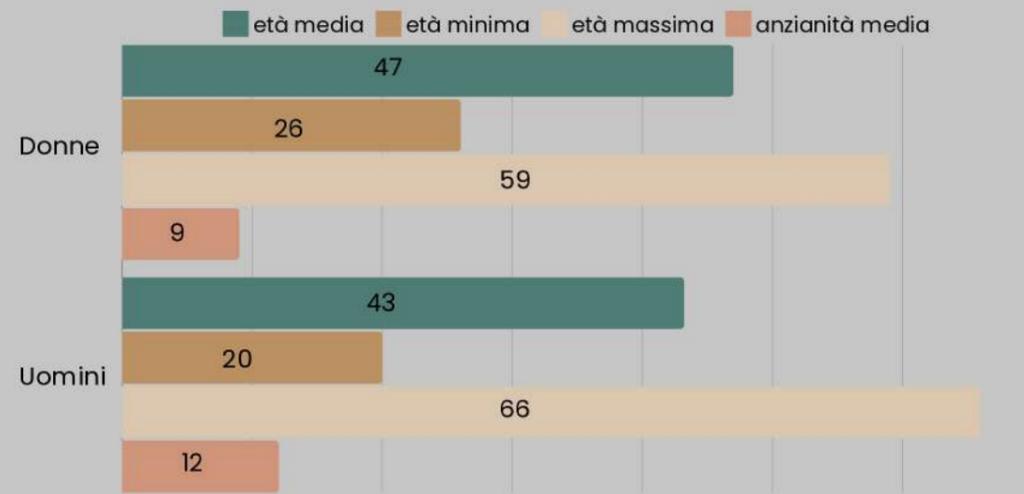
Per il 2023 e per il 2024, a causa di eventi ed impegni concomitanti, non si è riusciti ad organizzare la giornata nei mesi primaverili, ma ci ripromettiamo di ripartire nel corso del 2025.

Cantine Volpi for the Environment is the annual event in which all the employees and family of Cantine Volpi dedicate their working hours to the environment, cleaning up rubbish and regenerating a green area in the Tortona area. In 2021, the first edition was held at the River Park of the Scrivia torrent, a few hundred metres from the centre of Tortona. In 2022, the second edition was held at the green heart of Tortona, the Castle Park. Following the newsletter sent out after the first edition, in 2022 the team from Iconic Wines, the historical importer of Cantine Volpi in Sweden, wanted to join the initiative, cleaning up a green area in Stockholm on the same day

*"The hope is that attention to the land, understood here as a territory, will become a constant and widespread commitment – continues Marco Volpi, the soul of this project – for Cantine Volpi it will be: every year we will dedicate a working day to protect the environment of the Tortona Hills, and we hope that other realities in the area will do the same. All together, with a concrete gesture, we will be able to take care of the territory in which we work and live for the benefit of the entire community."*

For 2023 and for 2024, due to concurrent events and commitments, it was not possible to organise the day in the spring months, but we promise to start again in 2025.





## Sostenibilità sociale Social sustainability



La maggioranza dei rapporti lavorativi è regolato con contratti a tempo indeterminato. L'anzianità media è superiore ai 10 anni, sinonimo di rapporti di lunga durata tra azienda e lavoratore. Rapporto di genere che vede una 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 20 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 quattro anni sono state nove le nuove assunzioni a Tempo Indeterminato. Di queste, ben cinque su nove sono giovani (under 40 al momento dell'assunzione).

The majority of employment relationships are governed by open-ended contracts. The average length of service is over 10 years, synonymous with long-term relationships between company and worker. Gender ratio with a prevalence of male workers. Women are less present in the production line and are instead the majority in the offices. The data show that equal opportunities and the employment of young people (at least 20 years of age) are promoted in the company, ensuring a distribution of operational and management tasks among employees of different gender, age and geographical origin. Our aim is to create a close-knit, motivated team with a long-term perspective for growth. In the last four years, nine new employees have been hired on a permanent basis. Of these, five out of nine are young people (under 40 at the time of hiring).



### 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 2023 sono stati raccolti circa 9.500€ a favore della fondazione Piccolo Cottolengo, casa di cure e assistenza a fanciulli affetti da deficit fisici e psichici e di Matteo25 (ONLUS che segue il dormitorio della città di Tortona) e nel 2023 viene fatto scegliere il destinatario del progetto direttamente dai dipendenti di Cantine Volpi: Dream Angels.

Thanks to the meeting with Memo Vithana, a young and eclectic Italian artist (second generation Sinhalese), a meeting between wine and art was born, with a charitable purpose. For every bottle sold of a limited edition of Derthona Timorasso, a great white wine for aging typical of the Tortona Hills, Cantine Volpi pays a fee to support charitable associations in the area. Between 2021 and 2022, about €7.500 was raised in favor of the Piccolo Cottolengo foundation, a nursing home and assistance for children suffering from physical and mental deficits, and Matteo25 (a non-profit organization that follows the dormitory of the city of Tortona) and in 2023 the recipient of the project is chosen directly by the employees of Cantine Volpi: Dream Angels.



### Torneo Armana - Gold Sponsor Torneo Armana - Gold Sponsor

Cantine Volpi è da diversi anni 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.

For several years, Cantine Volpi has been part of the Torneo Armana event, a street basketball trophy that was created to commemorate Prof. Mario Armana and to collect, thanks to the support of all fans, funds to be donated to charity to support the Enrico Cucchi Association – Volunteers for Palliative Care of Pain. Since its first edition in 2005, more than €50,000 has been donated to charity.





**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 conceived and conceived by FAI, Fondo per l'Ambiente Italiano, the FAI GIOVANI Group, the CAI – Italian Alpine Club and Franco Arcesati. The first stages of the project include a photographic exhibition open to the public, presentations on the fauna and flora of Ambiente Scrivia in schools and high schools, installation of bird watching stations, bins using recycled material and cameras at the entrances of the Parco Ambiente Scrivia.

**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. Besides financially support the team involved in the Serie A championship, Cantine Volpi provides the its own spaces for presentations and meetings and its own wines for celebrations and celebrations.

## Esito verifiche ispettive interne Results of internal audits

Il sistema di sostenibilità secondo lo standard Equalitas è sottoposto annualmente a verifica da parte dell'ente esterno CSQA per valutare la conformità ai requisiti dello standard. Sono inoltre condotte periodiche verifiche interne svolte da 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.

*"La presente verifica interna è stata svolta con l'obiettivo di individuare lo stato di applicazione di tutti i requisiti dello standard Equalitas – Organizzazione Sostenibile revisione 4, verificare gli aggiornamenti normativi e di valutare eventuali spunti di miglioramento al sistema di sostenibilità. L'azienda sta portando avanti il progetto sostenibilità con entusiasmo e il coinvolgimento di vari ruoli aziendali, sostenuto da una direzione che dimostra nei fatti le azioni significative verso una gestione sostenibile delle attività. Le persone coinvolte nel corso dell'audit hanno dimostrato una buona conoscenza del progetto. In tal senso anche gli elementi di miglioramento rilevati sono per la maggior parte da attribuirsi al processo di adattamento allo standard in corso. In questo secondo anno di applicazione l'azienda ha deciso di calcolare gli indici di biodiversità, come richiesto dalla norma alle aziende che gestiscono vigneti."*  
(Audit interno 4 e 5 luglio 2023).

L'ente di certificazione CSQA ha svolto la prima verifica nel mese di luglio 2022 con successivo rilascio di certificato di conformità allo standard EQUALITAS – Standard SOPD "Modulo Organizzazione Sostenibile – OS" Rev.03 del 01/04/2020 ed una seconda verifica nel mese di luglio 2023 con rilascio di certificato di conformità allo standard EQUALITAS – Standard SOPD "Modulo Organizzazione Sostenibile – OS" Rev.04 del 01/08/2021.

The sustainability system according to the Equalitas standard is audited annually by the external CSQA to assess compliance with the requirements of the standard. Periodic audits are also carried out by qualified personnel of Unione Italiana Vini to ensure self-control and improvement of our activities, in line with the requirements of the relevant legislation and the related updates.

*"This internal audit was carried out with the aim of identifying the state of application of all the requirements of the Equalitas – Sustainable Organization revision 4 standard, verifying regulatory and regulatory updates evaluate any ideas for improvement to the sustainability system. The company is carrying out the sustainability project with enthusiasm and the involvement of various corporate roles, supported by a management that demonstrates in fact, significant actions towards sustainable management of activities. The persons involved in the audit demonstrated a good knowledge of the project. In this sense, the elements of improvement detected are also for the most part attributable to the process of adaptation to the current standard. In this second year of application, the company has decided to calculate the biodiversity indexes, as required by the standard for companies that manage vineyards."*  
(Internal Audit, 4 and 5 July 2023)

The CSQA certification body carried out the first audit in July 2022 with the subsequent issuance of a certificate of compliance with the EQUALITAS standard – SOPD Standard "Sustainable Organization Module – OS" Rev.03 of 01/04/2020 and a second verification in July 2023 with the issuance of a certificate of compliance with the EQUALITAS standard – SOPD Standard "Sustainable Organization Module – OS" Rev.04 of 01/08/2021.





## Certificazioni 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 biologica ICEA dal 2002, attestando la conformità alle normative europee in ogni fase della produzione, dalla coltivazione alla bottiglia. La certificazione è riconosciuta a livello internazionale da USDA (Stati Uniti) e MAFF (Giappone), garantendo standard qualitativi elevati. Dal 2016, l'azienda ha ottenuto anche la certificazione Vegan.

With a view to continuous process and product improvement, for more than 20 years Cantine Volpi has been equipped with a structured quality management system, certified by CSQA:

- The IFS Food standard is a GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized standard for audits to food industries. The goal is food safety and quality of processes and products. It concerns the food processes of manufacturing industries and industries that package bulk food.
- It is one of the food safety standards recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI), an international initiative, whose main purpose is to strengthen and promote food safety throughout the supply chain.
- ISO 22000:2018 for food safety management allows all companies involved in the food supply chain, directly or indirectly, to accurately identify the risks to which they are exposed and to manage them effectively. The h.a.c.c.p. certification is basically a document in which the company demonstrates to have taken all measures aimed at preventing the risks that may arise from the point of view of food safety.
- The ISO 9001:2015 Quality Certification is an internationally recognized standard for the creation, implementation and management of a Quality Management System for any company. It is designed to be used by organizations of any size or industry, as well as by any company.

The company has been ICEA certified organic since 2002, certifying compliance with European regulations at every stage of production, from cultivation to the bottle. The certification is recognised internationally by USDA (USA) and MAFF (Japan), guaranteeing high quality standards. Since 2016, the company has also obtained Vegan certification.

## 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.

