Bilancio di sostenibilità 2024
Sustainability report 2024

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. 62**
Development Plans and Future Objective

Esito verifiche ispettive interne **pag. 66**
Outcome of internal audits

Certificazioni **pag.69**
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 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.

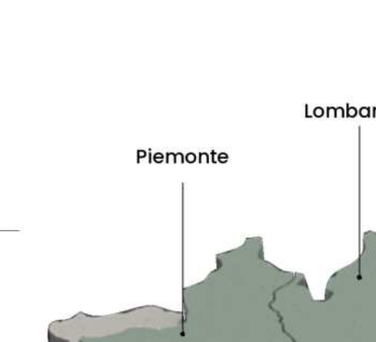
Pionieri del Vino Biologico
Pioneers of Organic Wine

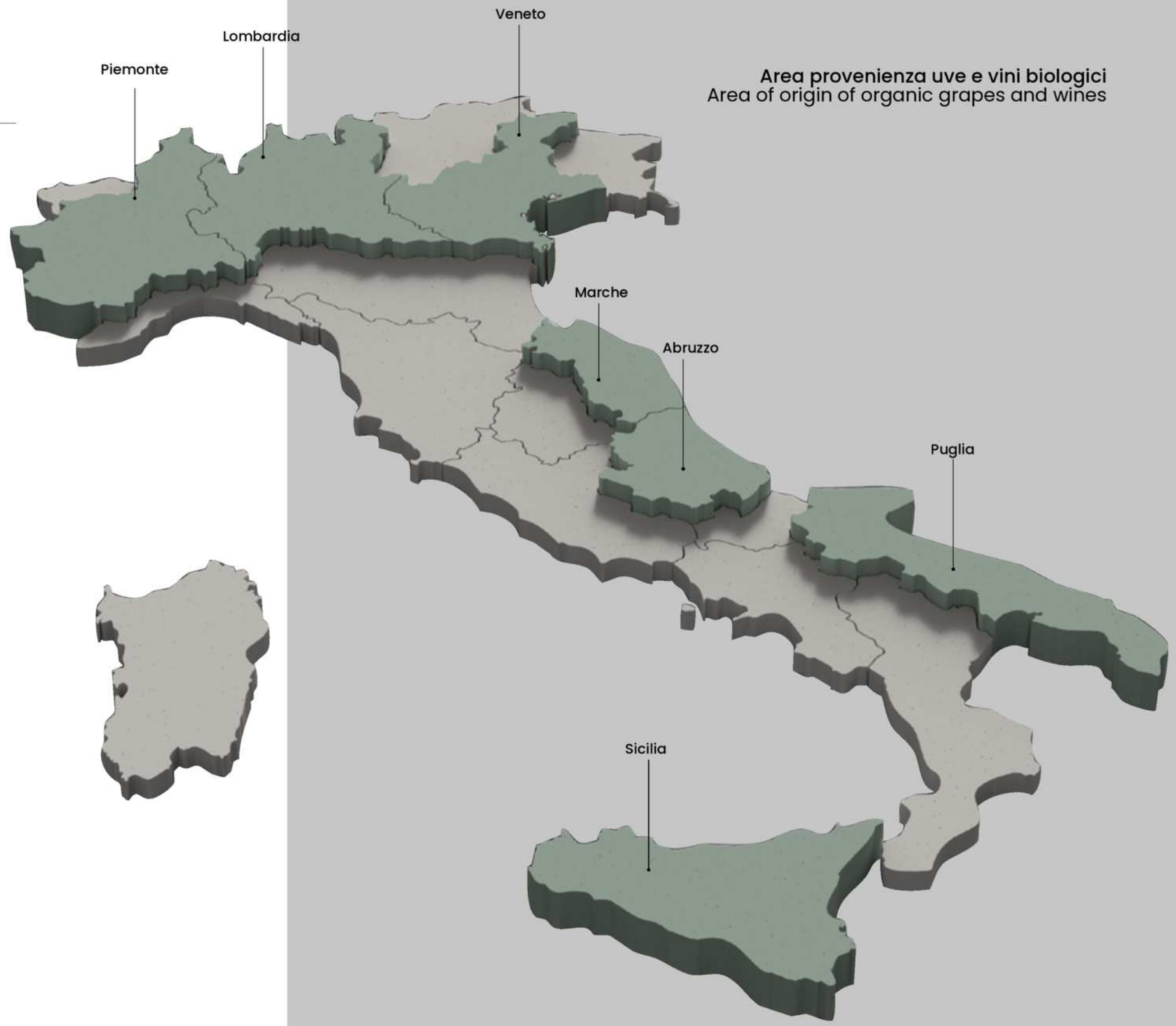
Alla fine degli anni ’90, quando in Italia il mondo del vino biologico era ancora una piccola nicchia, Carlo Volpi, con spirito da pioniere, decide di soddisfare un cliente inglese che richiedeva una selezione dei migliori vini italiani prodotti da uve biologiche. Nasce così la prima linea dell’azienda 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.

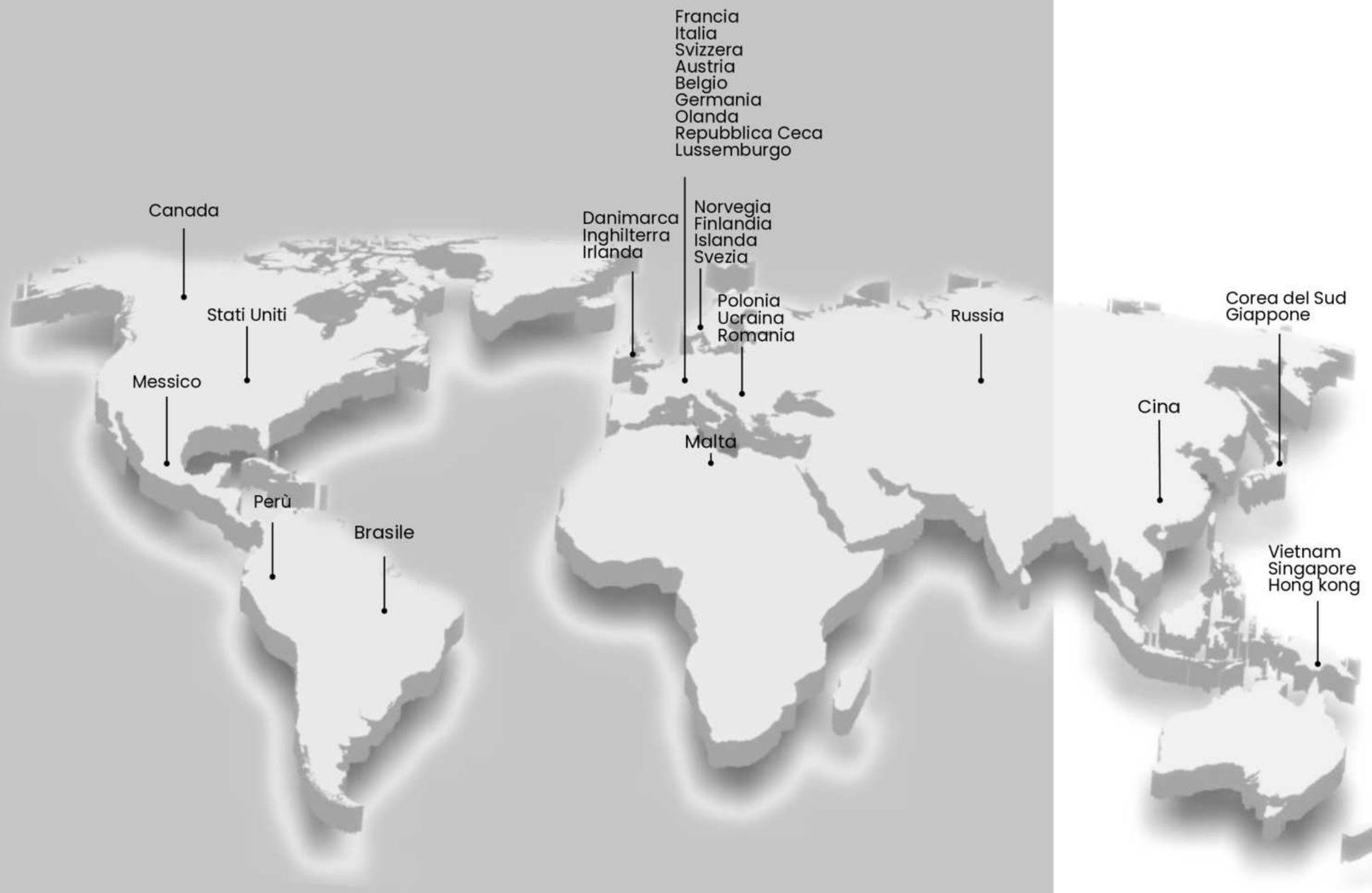
At the end of the 1990s, when organic wine in Italy was still a small niche, Carlo Volpi, with a pioneering spirit, decided to satisfy an English customer who requested a selection of the best Italian wines produced from organic grapes. Thus, the first line of the certified organic wine company was born, 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.



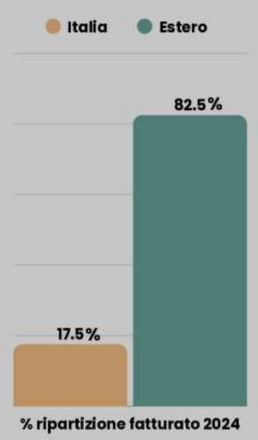


Area provenienza uve e vini biologici
Area of origin of organic grapes and wines



Analisi fatturato anno 2024
2024 Revenue Analysis

	FATTURATO (k€)			
Formato	**2024**	**2023**	**Δ vs LY%**	**Δ peso vs LY**
Bottiglia	6.734	5.929	13,6%	(5,6)pp
POUCH	582	169	244,7%	4,4pp
KEGS	505	474	6,4%	(0,8)pp
Sfuso	489	370	31,9%	0,4pp
PET	157	74	113,9%	0,8pp
Frugalpac	87	0	0,0%	1,0pp
B.I.B.	24	32	(24,7)%	(0,2)pp
Damigiana	5	7	(24,9)%	(0,0)pp
TOTALE	**8.583**	**7.056**	**21,6%**	
Conto Lavoro	**311**	**151**	106,4%	
Totale incl. c/lav.	**8.894**	**7.206**	**23,4%**	



% ripartizione fatturato 2024

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.

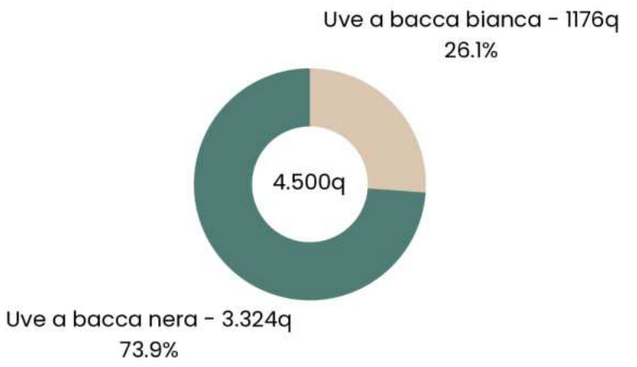
Andamento economico per formato
Economic performance by format

Nel 2024 il fatturato complessivo di Cantine Volpi ha raggiunto 8,58 milioni di euro, registrando una crescita del 21,6% rispetto al 2023. Il formato bottiglia, pur in aumento del +13,6%, ha ridotto il proprio peso sul totale dal 84% al 78,5%. La crescita è stata trainata in particolare dal formato pouch, con performance in forte espansione e un rilevante incremento dell'incidenza sul totale. Si evidenzia inoltre la crescita del formato PET e l'introduzione del nuovo formato Frugalpac, in linea con l'impegno aziendale verso soluzioni più sostenibili.

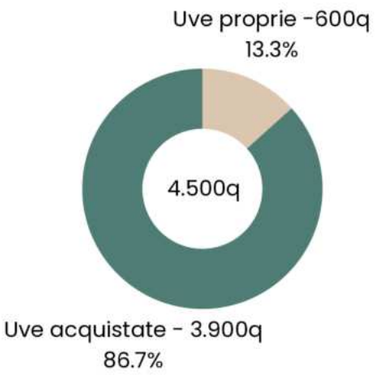
In 2024, Cantine Volpi's total revenue reached €8.58 million, recording a 21.6% increase compared to 2023. The bottle format, despite growing by +13.6%, saw its share of total revenue decrease from 84% to 78.5%. Growth was primarily driven by the pouch format, which showed strong expansion and a significant increase in its contribution to overall revenue. Noteworthy is also the growth of the PET format and the introduction of the new Frugalpac format, aligned with the company's commitment to more sustainable packaging solutions.

Cantine Volpi in numeri
Cantine Volpi in numbers

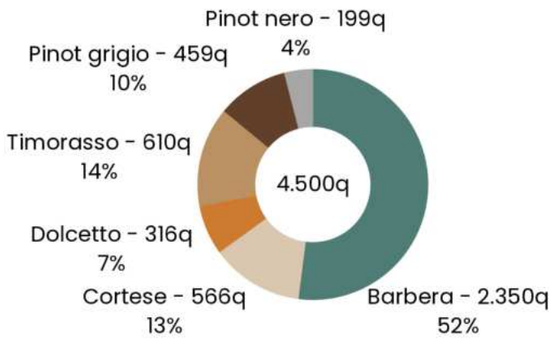
Tipologia uve vinificate (q)



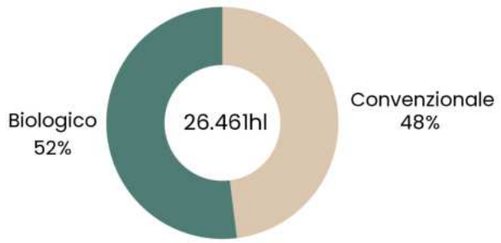
Provenienza uve vinificate (q)

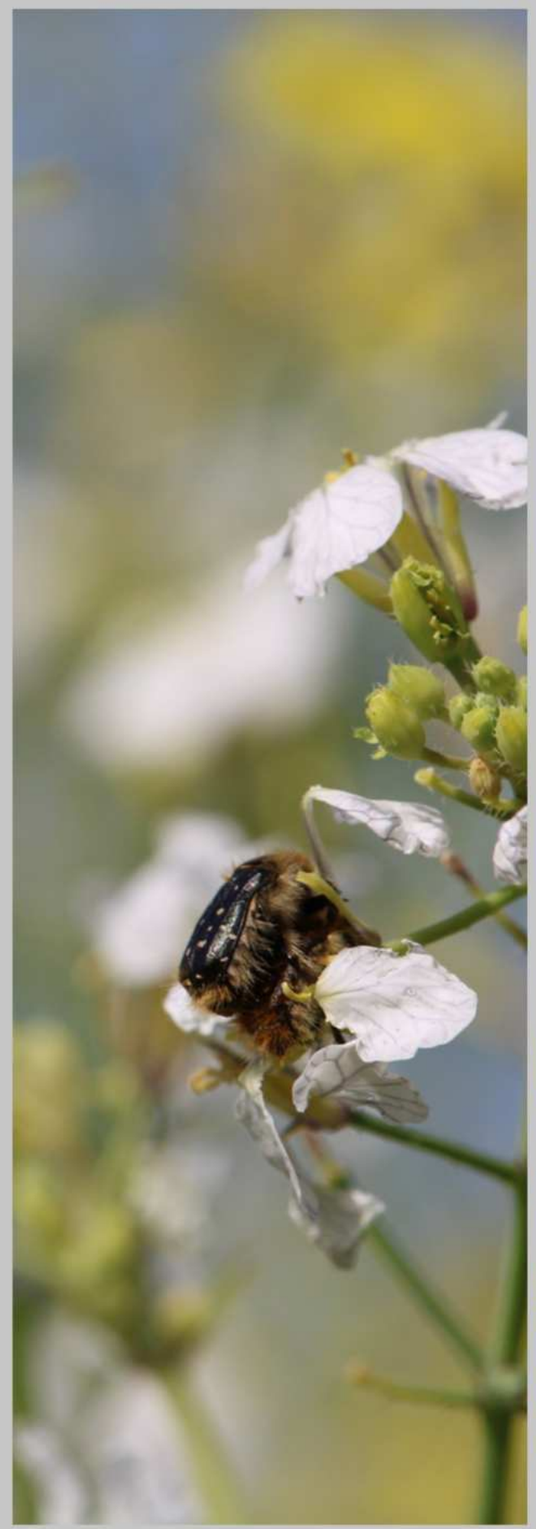


Tipologia uve Colli Tortonesi vinificate (q)



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 prevede per il 2025 l'installazione di 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 certified technician from the Unione Italiana Vini, aimed at assessing the indices included in the Biodiversity Indicator. The resulting report highlighted a very positive situation regarding soil and air indices, thanks to sustainable agronomic practices that have been in place for years. The water-related index could not be assessed due to the absence of water bodies on the estate. In response to one of the suggestions outlined in the report, Cantine Volpi plans to install a bat box in 2025, with the aim of further enhancing local biodiversity and supporting natural habitats.

Sostenibilità in cantina
Sustainability in the winery

Gestione della filiera
Supply chain management

Nel corso del 2024 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.

Throughout 2024, Cantine Volpi continued its commitment to sustainable supply chain management by systematically monitoring suppliers and collecting information on environmental, ethical-social, and compliance aspects. The evaluation process was further refined to align with leading quality and safety standards (BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000), ensuring an effective, structured, and ESG-consistent supplier assessment system.

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%;**

Cantine Volpi promotes the use of environmentally friendly, easily reusable, and recyclable packaging, and takes these aspects into account during the design of new products and restyling processes:

- Closures: Instead of agglomerated corks (which are non-recyclable), the company prefers closures made from plant-based polymers derived from sugarcane, which are 100% recyclable. For wines intended for quick consumption—depending also on the destination markets—screw caps are often used. Currently, 64% of Cantine Volpi's bottles are sealed with screw caps, and nearly 10% use closures made from sugarcane-derived plant-based polymers that are fully 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. In linea con quanto definito nel Sustainable Wine Roundtable (SWR) Bottle Weight Accord, il peso medio delle bottiglie di vino fermo, di capacità 0,75 l, è inferiore a 420 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 le etichette, dal 2022 si è preferito destinare ai fornitori certificati FSC i nuovi progetti e alcuni restyling, trend che continua anche nel 2023 e nel 2024.

- Bottles: In 2021, the company began a bottle lightening process to reduce CO_2 emissions during transportation (both inbound and outbound). For Bordeaux-style bottles, the weight was reduced from 410g to 360g between 2021 and 2023—affecting approximately 1.5 million units. In 2024, Moscato (Asti Elegance) bottles were reduced from 750g to 650g (around 150,000 bottles per year), and bottles from the premium Cantine Volpi and La Zerba lines were also reduced from 750g to 650g (about 70,000 bottles per year). In line with the Sustainable Wine Roundtable (SWR) Bottle Weight Accord, the average weight of still wine bottles (0.75 L capacity) is now below 420g empty weight—specifically 419g in 2024.
- Paper and Cardboard: 100% of the cardboard used is FSC certified. The FSC Principles and Criteria (Forest Stewardship Council) define the essential elements or rules for forest management that is environmentally responsible, socially beneficial, and economically viable. Since 2022, the company has chosen FSC-certified suppliers for new label designs and some restyling projects—a trend that has continued into 2023 and 2024.

Controllo prodotto e processo
Product and process control

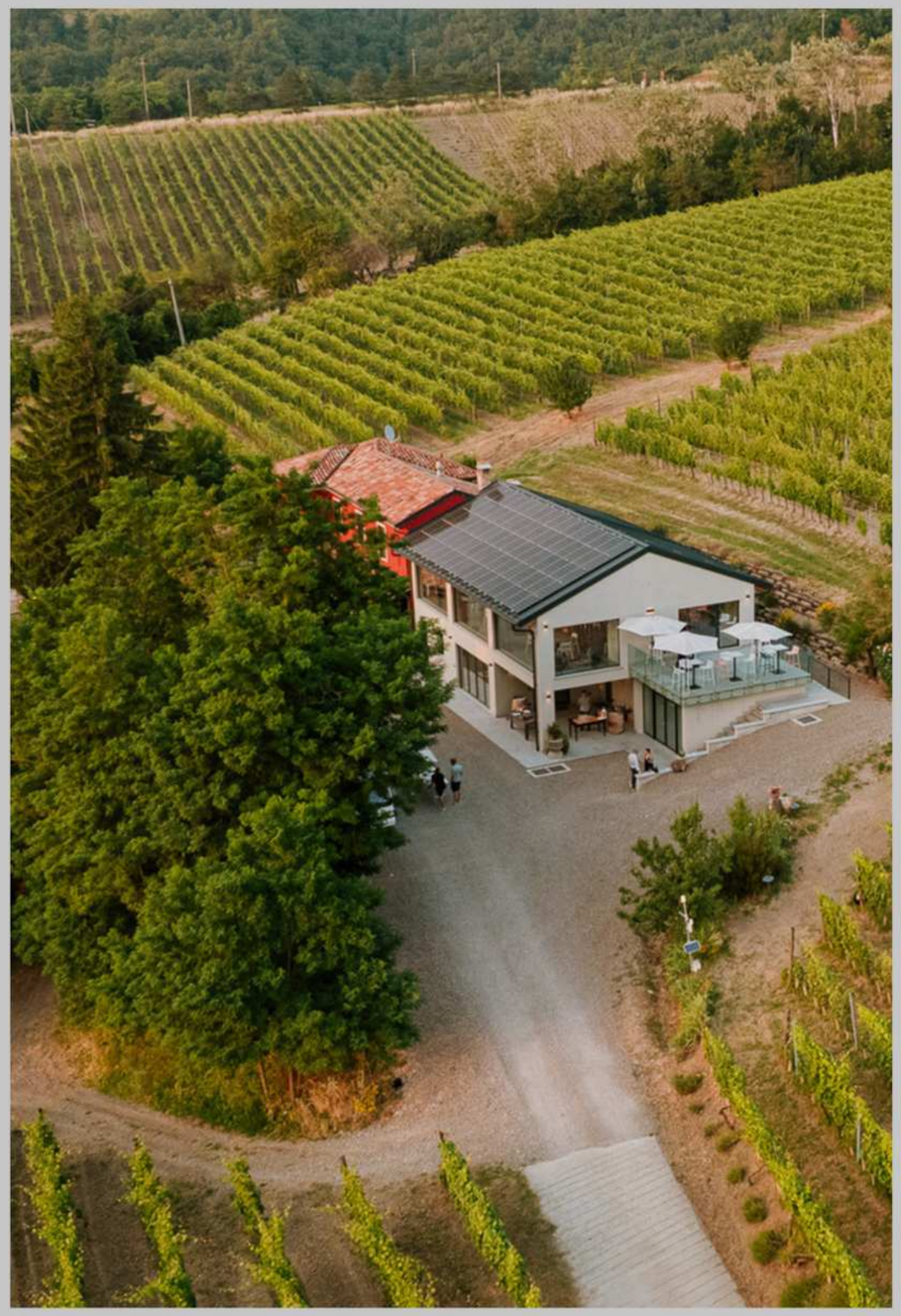
- **Esecuzione delle operazioni secondo protocolli di lavorazione definiti.**
- **Programma di controlli analitici sistematici lungo l'intero processo di produzione a supporto della qualità e sicurezza del prodotto.**

- Execution of operationsaccording to definedprocessing protocols.
- Systematic analyticalcontrol program throughoutthe entireproduction process tosupport quality andproduct safety.

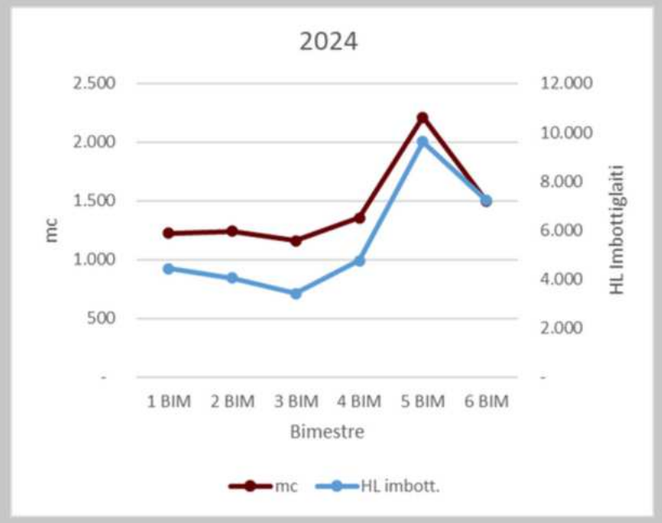
Investimenti in nuove tecnologie
Investments in new technologies

- 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.
- Nel 2024 stata effettuata la sostituzione della macchina per il riempimento dei fusti kegs con un modello di nuova generazione, più efficiente in termini energetici e prestazionali, contribuendo a ottimizzare tempi e consumi nelle fasi di confezionamento.
- **Nel corso del 2024 sono state installate due nuove autoclavi da 150 HL, con l'obiettivo di aumentare la capacità di stoccaggio e migliorare la flessibilità operativa nei processi di vinificazione e affinamento.**

- Between 2019 and 2021, the winemaking facility was consolidated in Tortona and modernized, resulting in several benefits, including the elimination of CO_2 emissions from transporting wine between Viguzzolo and Tortona, the elimination of water consumption for refrigeration, and a more efficient use of electricity through energy load modulation.
- Between 2019 and 2021, improvements were also made to the electrical system, including the replacement of neon lights with more efficient LED lighting.
- Between 2022 and 2023, a 50 kW photovoltaic system was installed and activated.
- Between 2022 and 2023, Cascina La Zerba in Volpedo was renovated to create a tasting room. Reclaimed materials were used in the renovation, and a 16 kW photovoltaic system was installed, along with 30 kWh storage batteries and two charging stations for electric vehicles.
- In 2024 the kegs filling machine was replaced with a new-generation model, offering greater energy efficiency and performance, helping to optimize both time and resource consumption during the packaging phase.
- In 2024 two new 150 HL autoclaves were installed, aimed at increasing storage capacity and improving operational flexibility in winemaking and maturation processes.



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 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 2024 non si riscontrano anomalie, con un trend di utilizzi di acqua che segue l'andamento dell'imbottigliato.
Per il 2026 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.

In the course of 2023, this monitoring contributed to the identification and prompt repair of a water leak. In fact, during the second two-month period of 2023, a significant increase in water consumption was observed, also in relation to the hectoliters processed and bottled.
Following a physical inspection of the systems and pipelines, a leak was identified as the cause of the sharp rise in consumption. A safety valve was also installed to prevent the issue from recurring.
In 2024, no anomalies were detected, with water usage trends closely following the volume of wine bottled.
For 2026, the installation of a microfiltration CIP system on the bottling machine is planned, which will improve water efficiency during the delicate pre- and post-bottling cleaning 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".

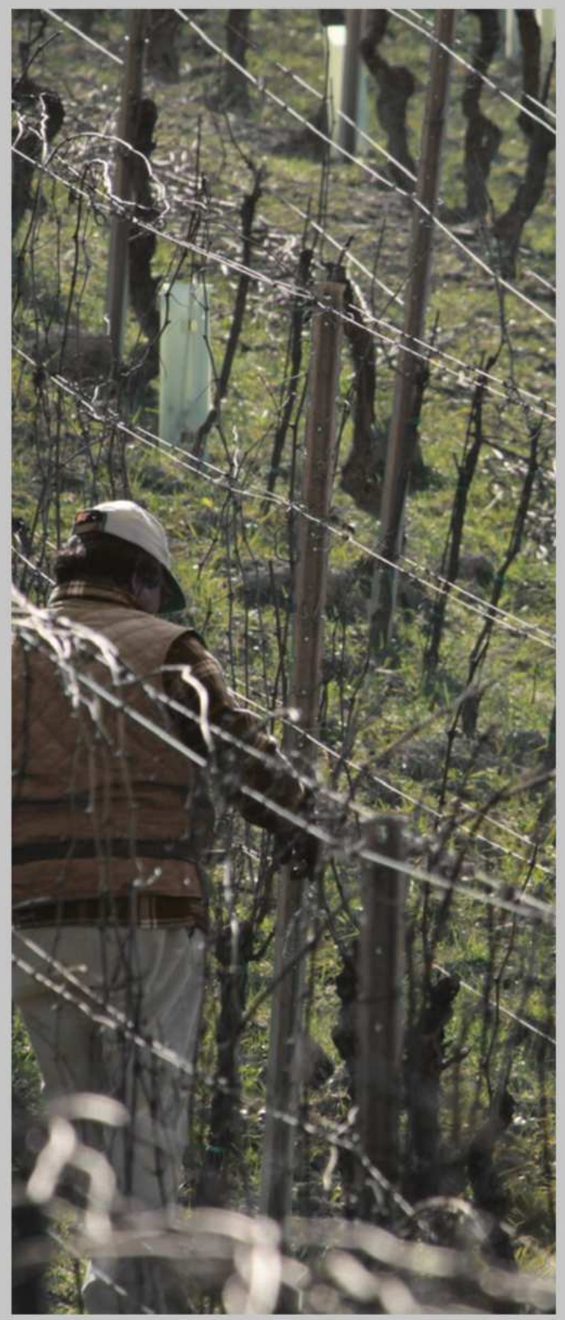
- **Consumo idrico totale registrato: 22.387 m³**
  1. Cantina e imbottigliamento: 21.376 m³
  2. Vigneti e attività agricole: 1.011 m³
  3. Tutta l'acqua utilizzata proviene da rete acquedottistica
- **Principali fonti di impatto sulla scarsità idrica:**
  4. Vino sfuso acquistato: 46,0%
  5. Uva e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

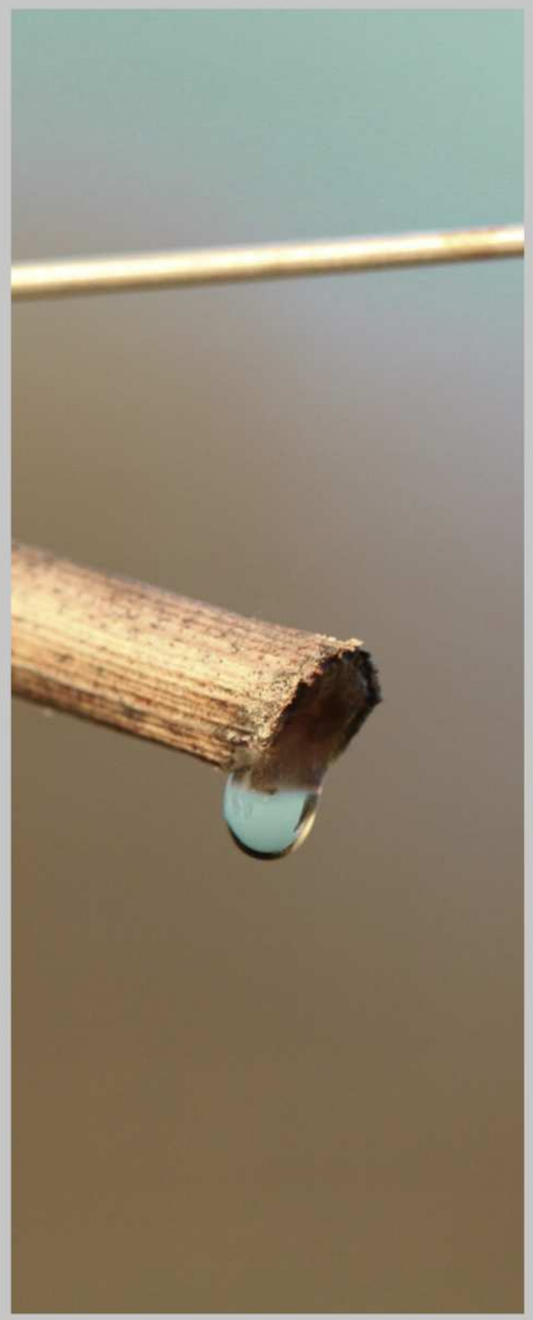
Conclusione: La maggior parte dell'impatto idrico deriva da input esterni. Cantine Volpi intende potenziare le strategie di selezione dei fornitori e ottimizzare l'uso di risorse idriche nei processi interni.

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

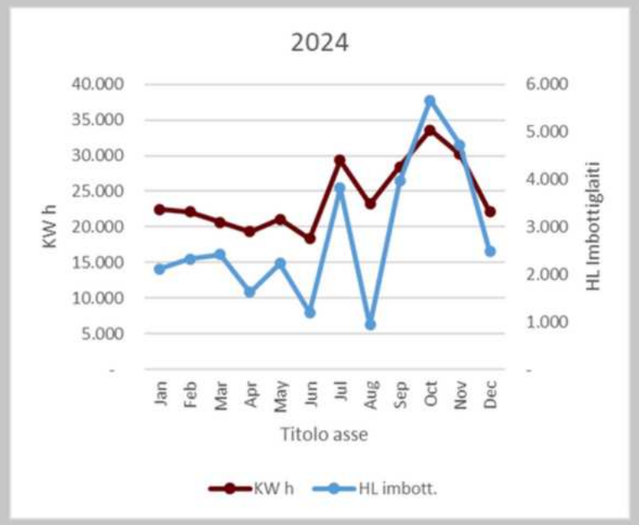
Conclusione: I principali contributi emissivi derivano da input esterni e dal packaging. Cantine Volpi ha avviato percorsi di riduzione delle emissioni, puntando su energia rinnovabile, efficienza nei trasporti e innovazione nei materiali di confezionamento. Eventuali azioni di riduzione e ottimizzazione 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 2022-2024 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, 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.
Con lo scopo di ottimizzare il consumo di energia elettrica, nel corso del 2024 vengono effettuati i seguenti investimenti:

- Introduzione nuova Pompa "Francesca" con inverter e radiocomando
- Sostituzione Macchina riempimento fusti con un modello nuovo, più efficiente e performante
- Introduzione di 2 nuove autoclavi da 150HL
- Introduzione nuovo server
- Illuminazione locale piano interrato Zerba con fari a led

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

Over the three-year period 2022–2024, the company has been committed to improving its energy efficiency.
In 2022, the sharp decrease in bottled hectoliters resulted in an increase in the kWh/HL index. In 2023, despite another significant drop in bottled volumes, the introduction of photovoltaic panels in May 2023 led to an improvement in the kWh/HL index—a trend that continues into 2024.
To further optimize electricity consumption, the following investments were made in 2024:

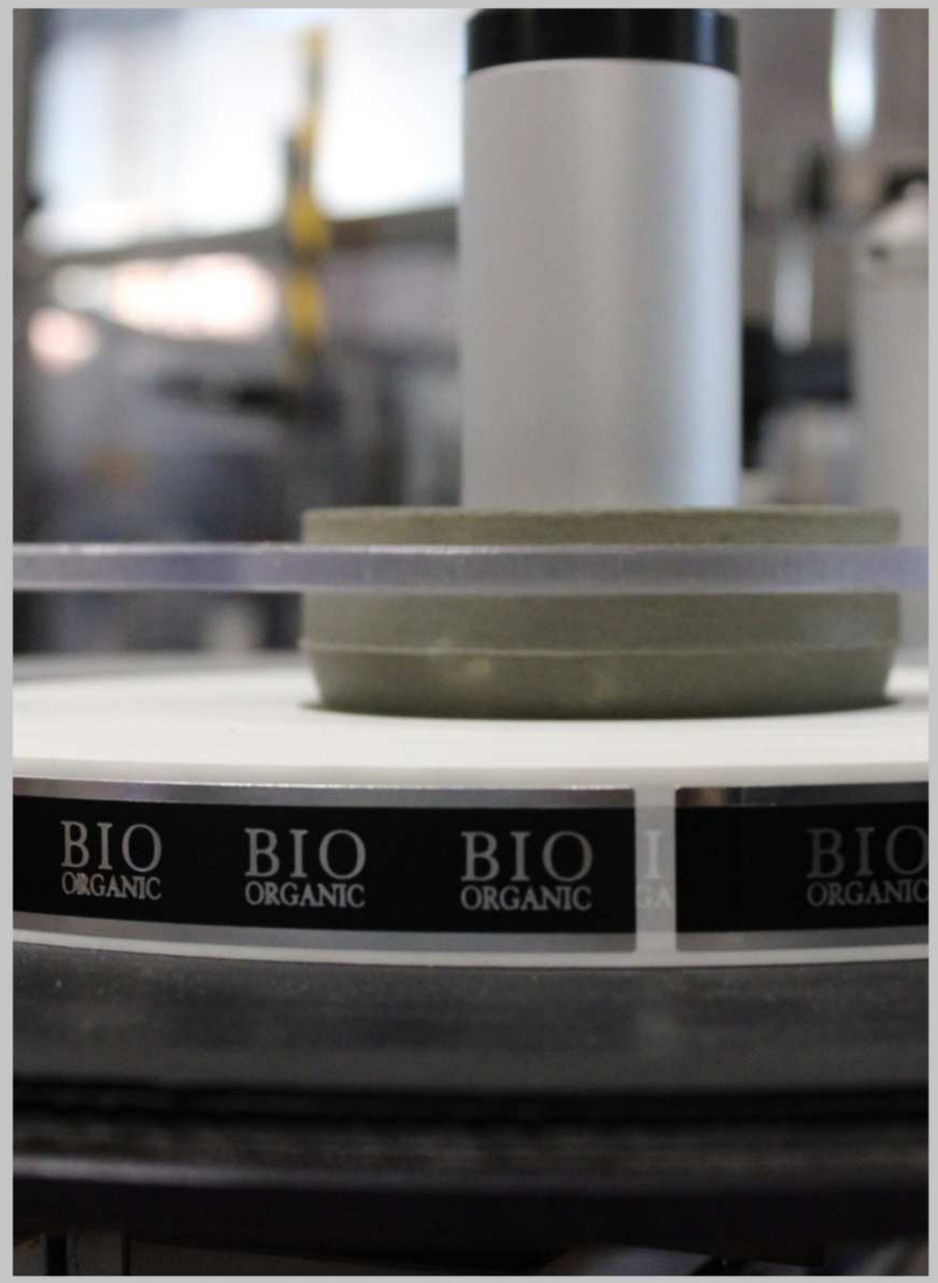
- Introduction of the new "Francesca" pump with inverter and remote control
- Replacement of the keg-filling machine with a new, more efficient and high-performance model
- Installation of two new 150-HL autoclaves
- Introduction of a new server
- LED lighting installed in the underground floor of the Zerba facility

Thanks to these investments, further improvements in energy efficiency are expected in the future.

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.

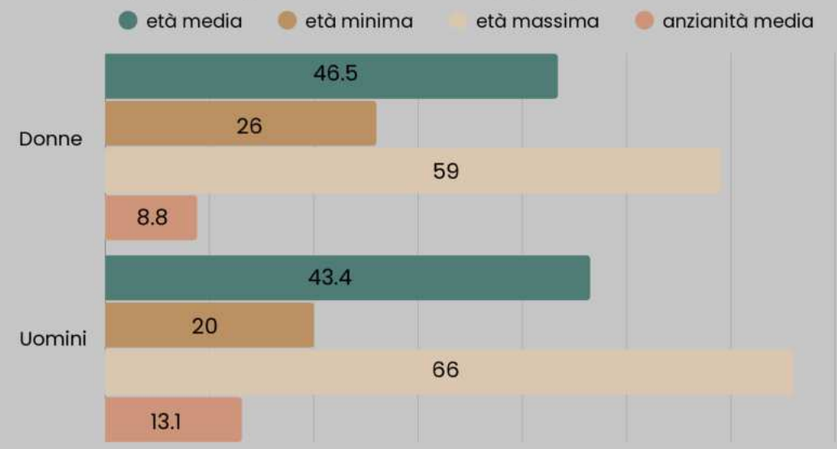
Organico aziendale, diversità e pari opportunità
Company Workforce, Diversity and Equal Opportunities

L'organico aziendale, composto da 27 lavoratori con contratto a tempo indeterminato e 1 lavoratore a tempo determinato, si caratterizza per una lunga durata dei rapporti (anzianità media superiore agli 11 anni) e una composizione eterogenea per genere ed età. Al 31 dicembre 2024, le donne rappresentano il 42,9% del personale, con maggiore presenza nei ruoli impiegatizi, mentre gli uomini prevalgono nelle funzioni operative. La componente under 40 costituisce circa il 40% dell'organico, garantendo un buon equilibrio generazionale.
L'azienda promuove attivamente i principi di pari opportunità e valorizzazione delle competenze, anche attraverso politiche di selezione inclusive: negli ultimi cinque anni, il 50% delle nuove assunzioni a tempo indeterminato ha riguardato donne e il 60% giovani sotto i 40 anni.
Con riferimento al tema della parità di genere, l'organizzazione monitora costantemente gli indicatori interni relativi alla distribuzione di genere e alla retribuzione. Eventuali differenze salariali rilevate risultano contenute e legate prevalentemente a fattori oggettivi come la maggiore incidenza di contratti part-time tra le donne e l'anzianità più elevata del personale maschile nei ruoli tecnici. Non si rilevano episodi di penalizzazione o demansionamento collegati a maternità o congedi familiari.

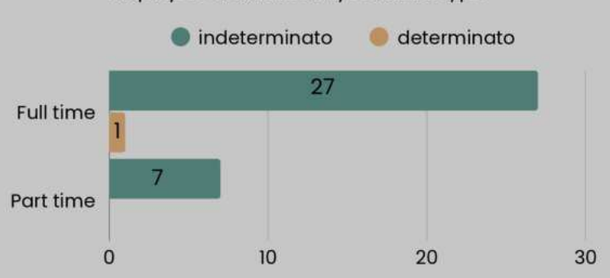
The company's workforce, consisting of 27 permanent employees and 1 fixed-term employee, is characterized by long-standing employment relationships, with an average seniority of over 11 years, and a diverse composition in terms of gender and age. As of December 31, 2024, women represent 42.9% of the staff, with a greater presence in administrative roles, while men are more prevalent in operational functions. Employees under the age of 40 make up approximately 40% of the workforce, ensuring a good generational balance.
The company actively promotes equal opportunity and the enhancement of skills through inclusive recruitment policies. Over the past five years, 50% of new permanent hires have been women, and 60% have been individuals under the age of 40.
Regarding gender equality, the organization continuously monitors internal indicators related to gender distribution and pay. Any observed salary differences are minor and primarily attributable to objective factors such as a higher incidence of part-time contracts among women and greater seniority among male staff in technical roles. There have been no reported cases of discrimination or demotion related to maternity or family leave.

Situazione organico al 31/12/2024
Workforce status as of 31/12/2024

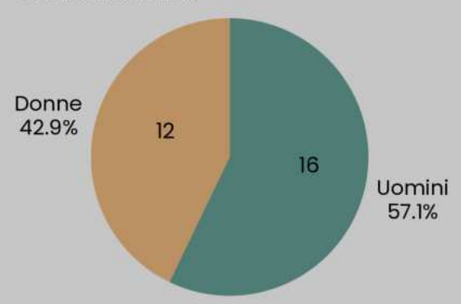
Composizione del personale per genere e fascia d'età
Employee composition by gender and age group



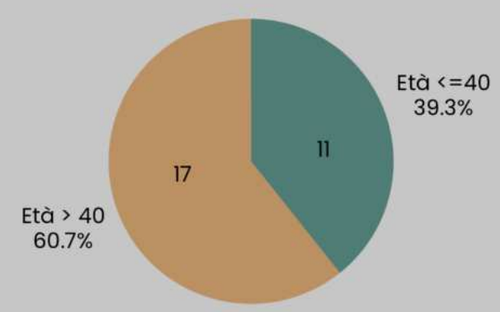
Distribuzione del personale per tipologia contrattuale
Employee distribution by contract type



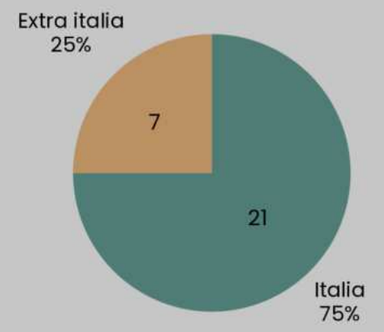
Distribuzione Uomini e Donne
Gender distribution



Età del personale
Employee age



Distribuzione Italia vs Estero
Distribution Between Italy and Abroad



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 2024 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 a health and safety management system aligned with applicable regulatory standards and supported by external consultants. Mandatory training is conducted and monitored regularly. In 2024, no workplace accidents were recorded, and both the frequency and severity indicators remained at zero.
An internal reporting and feedback system is in place, allowing employees to raise concerns related to safety, sustainability, or ethical conduct, including via informal channels. No reports were received during the reporting period.

Formazione e cultura aziendale
Training and Corporate Culture

L'azienda investe in formazione continua, sia obbligatoria (es. sicurezza, primo soccorso, HACCP) sia a supporto della crescita professionale. A giugno 2024 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 pianificata per il 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.

The company invests in continuous learning, including both mandatory training (e.g. safety, first aid, HACCP) and professional development. In June 2024, a company-wide training session was held to share sustainability goals, financial results, and raise awareness of ethical values, environmental stewardship, and food safety.
A digitalization of the privacy management system has been scaduled for 2025 in order to enhance compliance and efficiency, supported by specialized consultants. The company reaffirms its commitment to fostering a safe, inclusive, and responsible working environment, aligned with its broader goals of sustainable 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 2024 sono stati raccolti circa 11.500 € 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).
Le ultime due associazioni sono state scelte direttamente dai dipendenti di Cantine Volpi, tramite un sondaggio dedicato.

Thanks to a collaboration with Memo Vithana, a young and eclectic Italian artist of second-generation Sri Lankan descent, an encounter between wine and art was born—with a charitable purpose. For each bottle sold of a limited edition Derthona Timorasso, a prestigious age-worthy white wine typical of the Colli Tortonesi area, Cantine Volpi donates a portion of the proceeds to support local charitable organizations. Between 2021 and 2024, approximately €11,500 was raised in support of the following associations: Piccolo Cottolengo – a care home offering support and treatment for children with physical and mental disabilities - Matteo25 – a non-profit organization managing the city shelter in Tortona- Dream Angels – a local non-profit that provides logistical and organizational support to fulfill the wishes of cancer patients, as well as assistance to patients and caregivers - Fondazione Nala – a non-profit foundation that promotes literacy, social inclusion, and empowerment through educational, cultural, and civic engagement projects.
The last two organizations were chosen directly by Cantine Volpi employees through a dedicated internal survey.

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. 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 prossimo quinquennio, Cantine Volpi ha definito una serie di interventi e investimenti strategici finalizzati al miglioramento continuo in ambito ambientale, tecnologico, gestionale e strutturale. Tra i principali obiettivi previsti:

- Incremento della superficie vitata, con l'obiettivo di raggiungere un'estensione totale di 20 ettari di vigneto di proprietà.
- Acquisto di due nuove trattrici agricole, per rinnovare e potenziare il parco mezzi a servizio delle attività in vigneto.
- Costruzione di un nuovo magazzino per fitosanitari e area coperta per il ricovero di attrezzature e macchinari presso la Cascina La Zerba.
- Ampliamento dell'area parcheggio presso La Zerba, con la realizzazione di nuovi posti auto.
- Ristrutturazione delle pavimentazioni e delle pareti delle vasche di cantina, anche in ottica di apertura futura a percorsi di winery tour.
- Riqualificazione di una vasca inutilizzata, con trasformazione in infernot a fini storico-culturali.
- Apertura di un punto vendita aziendale presso la sede di Tortona, per rafforzare la relazione diretta con il consumatore.
- Ammodernamento della linea di imbottigliamento, con:

1. sostituzione delle cannette avvitabili con cannette a inserimento automatico;
2. acquisto di una pesa cartoni in linea;
3. introduzione di una macchina per inserimento alveari.

Over the next five years, Cantine Volpi has defined a series of strategic interventions and investments aimed at continuous improvement in environmental, technological, managerial, and structural areas. Key objectives include:

- Expansion of the vineyard area, with the goal of reaching a total of 20 hectares of company-owned vineyards.
- Purchase of two new agricultural tractors, to renew and strengthen the fleet supporting vineyard operations.
- Construction of a new storage facility for plant protection products and a covered area for tools and machinery at Cascina La Zerba.
- Expansion of the parking area at La Zerba, with the addition of new parking spaces.
- Renovation of the flooring and walls of the winery tanks, also with a view to future development of winery tours.
- Repurposing of an unused tank, to be transformed into an infernot for historical and cultural purposes.
- Opening of a company retail outlet at the Tortona headquarters, to strengthen direct relationships with consumers.
- Modernization of the bottling line, including:

1. replacement of screw-in filling nozzles with automatic insertion nozzles;
2. purchase of an in-line carton scale;
3. introduction of a machine for inserting dividers in cartons.

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

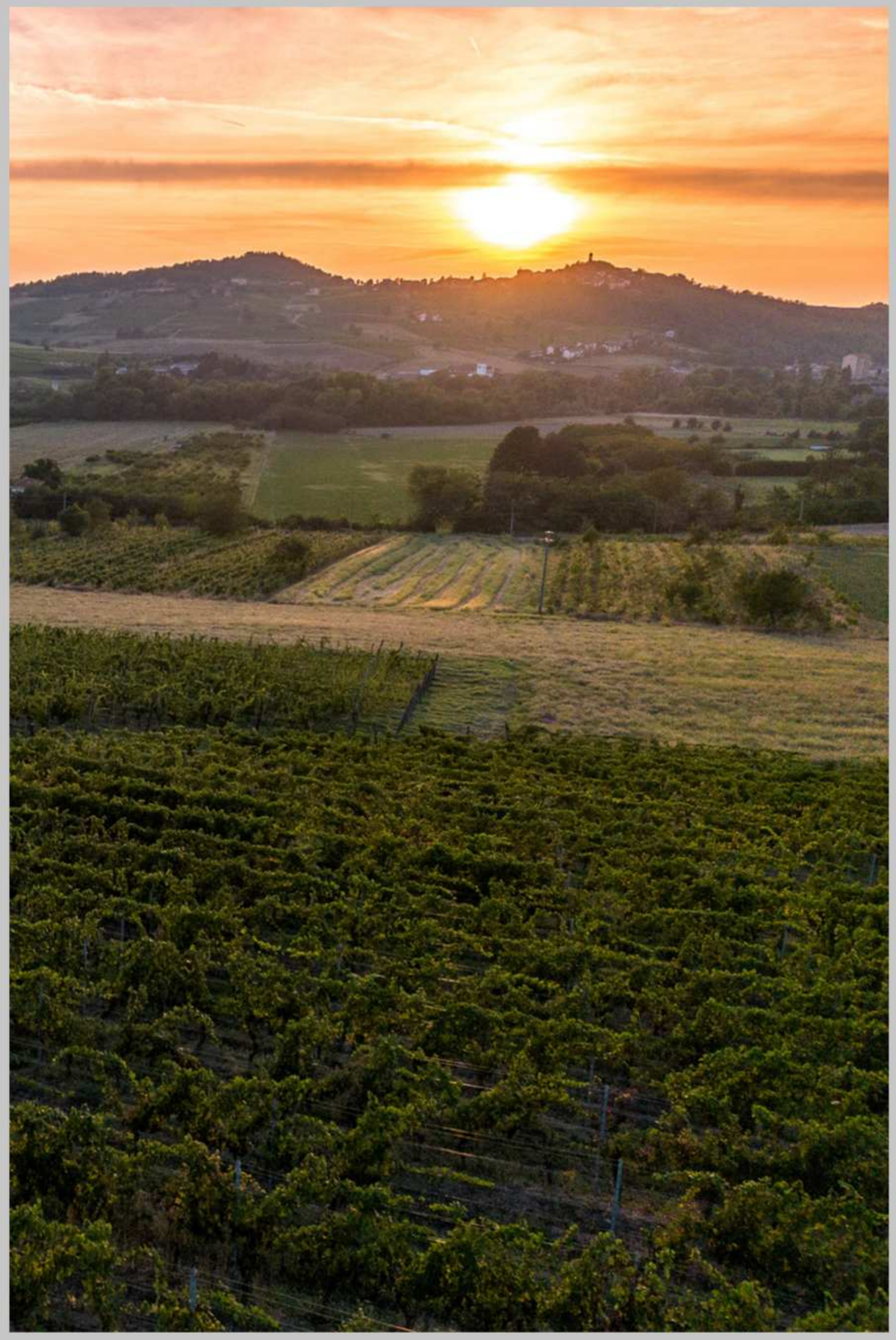
Il sistema di sostenibilità secondo lo standard Equalitas è sottoposto annualmente a verifica da parte dell'ente esterno CSQA per valutare la conformità ai requisiti dello standard. L'ente ha svolto la seconda verifica di sorveglianza nel mese di ottobre 2024 con successiva conferma del certificato di conformità allo standard EQUALITAS – Standard SOPD "Modulo Organizzazione Sostenibile – OS" Rev.04 del 01/08/2021. 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 according to the Equalitas standard is subject to an annual audit by the external body CSQA to assess compliance with the requirements of the standard. The organization carried out the second surveillance audit in October 2024, which led to the confirmation of the certificate of conformity to the EQUALITAS standard – SOPD Standard "Sustainable Organization Module – OS" Rev.04 dated 01/08/2021. Periodic internal audits are also conducted, in collaboration with qualified personnel from Unione Italiana Vini, to ensure self-monitoring and continuous improvement of our activities, in accordance with the reference regulations and related 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 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 present in the Tortona Hills area since 1914, carries out its activities at the Tortona facility, where all production phases take place—from the reception of grapes to the bottling of wine in bottles, kegs, bag-in-box, and pouch formats. The company also directly manages nearly 15 hectares of vineyards, located in the hilly areas surrounding Tortona, primarily dedicated to grape varieties typical of the region (mainly Timorasso and Barbera). The company workforce operates on a single shift, with differentiated hours between the production department and administrative offices. In addition to the Equalitas OS certification (active since 2022), the organization has maintained for several years the certifications for 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 the "m" and "R" requirements) and assessing their possible implementation. In terms of environmental indicators, Cantine Volpi has already calculated all three required indicators over the previous years. Year after year, the organization demonstrates an increasingly complete integration and enhancement of sustainability principles within its strategic and operational dynamics, involving various company roles and applying strategic and operational choices aimed at pursuing progressively more sustainable solutions at different levels. Some minor areas for improvement have emerged, to be understood as aspects currently being completed or adjusted in relation to practices and commitments already known and applied by the company."
(Audit interno 13-14 maggio 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.

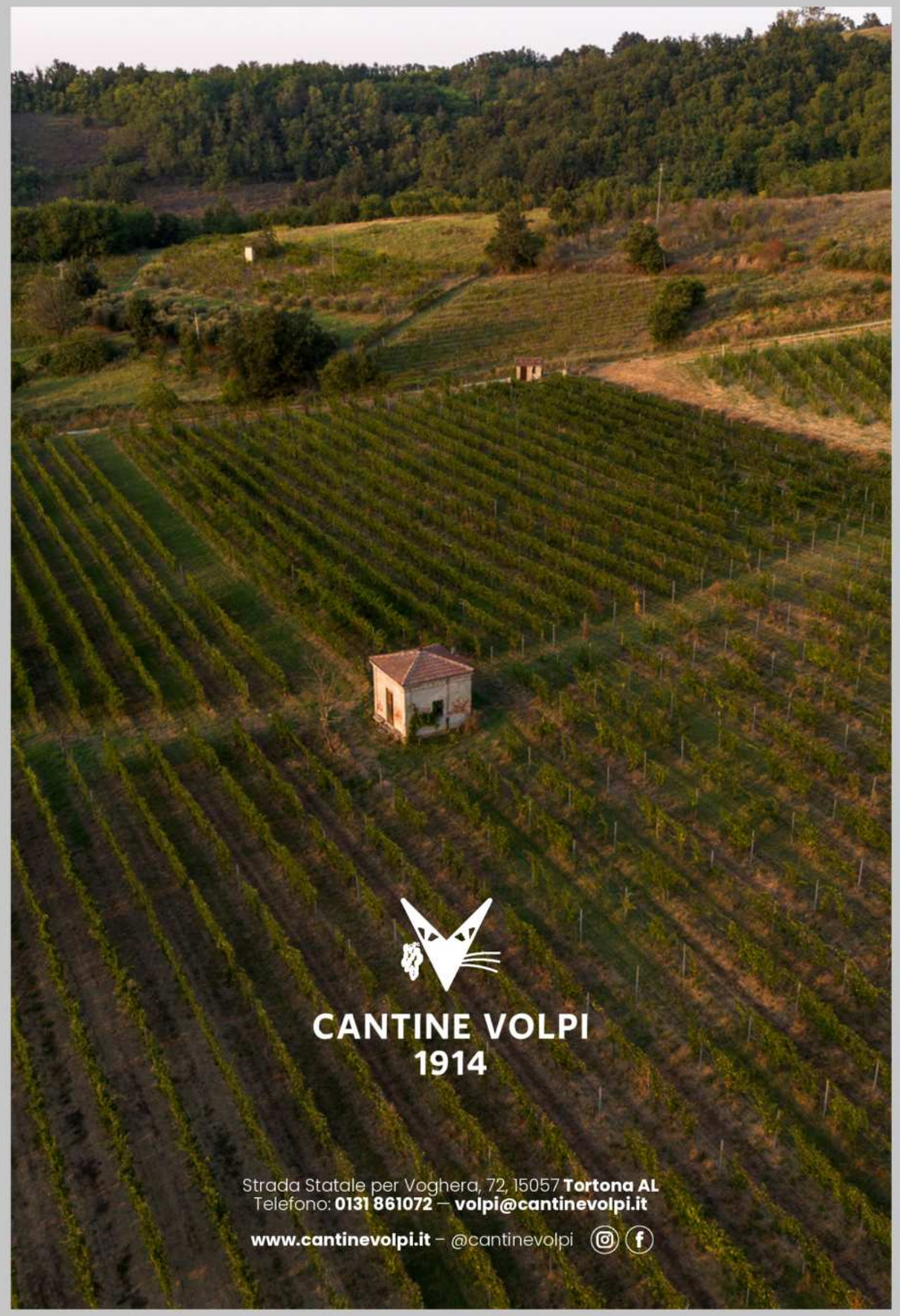
L'azienda è certificata Bio dall'anno 2005 con ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) che garantisce il rispetto degli standard della Comunità Europea. I.C.E.A. è inoltre accreditato dall'USDA in conformità al National Organic Programme (NOP) ed è tra i primi organismi di controllo 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.