

# Bilancio di Sostenibilità

2024 / 2025

CANTINA TOLLO  
1960





---

# Lettera agli stakeholder

---

Alle lettrici e ai lettori,  
alle persone che ogni giorno condividono con noi la cura della terra, alle istituzioni, ai clienti,  
ai partner e ai cittadini che credono nel valore del nostro lavoro.

Il presente **Bilancio di Sostenibilità** rappresenta una tappa importante del cammino di Cantina Tollo. Non è solo un documento contabile o tecnico, ma un gesto di trasparenza, un atto di fiducia e un racconto collettivo di ciò che siamo: una cooperativa che da oltre sessant'anni trasforma l'impegno dei propri soci in valore condiviso per un intero territorio.

Viviamo un tempo di cambiamenti profondi, in cui la sostenibilità non è più un'opzione ma una responsabilità. Per noi, che operiamo in un settore intimamente legato alla natura, questo impegno ha radici lontane. La viticoltura sostenibile non è una moda recente: è il modo in cui i nostri soci hanno sempre lavorato, rispettando la terra, l'acqua, i cicli della vita e le persone che la rendono fertile. Oggi, grazie al percorso intrapreso con la **certificazione Equalitas**, traduciamo questa sensibilità in un metodo misurabile e in obiettivi concreti, rendendo conto di ogni passo e di ogni scelta.

Le ultime 2 vendemmie passate sono state difficili: dapprima la peronospora, poi la riduzione dei conferimenti e le condizioni climatiche avverse hanno messo alla prova l'intero comparto vitivinicolo abruzzese. Eppure, anche in questo contesto, la nostra cooperativa ha saputo dimostrare solidità, coesione e capacità di adattamento. Abbiamo continuato a investire nel futuro: nella qualità dei prodotti, nella tutela dell'ambiente, nella valorizzazione dei vitigni autoctoni e soprattutto **nelle persone**, il vero capitale di Cantina Tollo.

I nostri 635 soci viticoltori non sono semplici conferitori: sono **custodi del territorio**. Ognuno di loro rappresenta un frammento di una storia più grande, fatta di lavoro, conoscenza e appartenenza. Grazie a loro, ogni bottiglia prodotta racchiude la forza di una comunità e la bellezza di una terra che non ha mai smesso di credere nel vino come strumento di identità e di futuro.

Il nostro impegno non si limita alle vigne. Significa costruire relazioni solide con clienti e distributori in Italia e nel mondo, sostenere la crescita culturale e turistica del territorio, promuovere una comunicazione onesta e responsabile, e restituire alla collettività parte del valore che generiamo. Per questo continuiamo a considerare la sostenibilità non come un traguardo, ma come un percorso di miglioramento continuo, fondato su tre dimensioni inscindibili: **sociale, ambientale ed economica**.

Guardando avanti, intendiamo consolidare questo modello. Vogliamo una Cantina Tollo sempre più consapevole, trasparente e aperta al dialogo con i propri stakeholder. Vogliamo continuare a innovare senza perdere il legame con le nostre radici, a crescere senza compromettere la biodiversità che ci circonda, a esportare nel mondo non solo vini di qualità, ma **un'idea di cooperazione sostenibile, autentica e italiana**.

Ringraziamo tutte le persone, i soci, i lavoratori, i partner commerciali e istituzionali che, con fiducia e partecipazione, rendono possibile questo percorso.

A loro dedichiamo questo Bilancio, come testimonianza di un impegno collettivo che unisce lavoro, territorio e futuro.

Con stima e gratitudine,  
**Il Presidente e il Consiglio di Amministrazione  
Cantina Tollo S.C.A.**

---

---

# INDICE

---

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>01 RADICI</b>                                   | <b>3</b>  | <b>03 VERIFICHE<br/>INTERNE<br/>ED ESTERNE</b> | <b>88</b> |
| Origini  | 4         |  |           |
| Storia   | 6         |  |           |
| Caratteristiche distintive                         | 7         |  |           |
| Mission e Vision                                   | 9         |  |           |
| Valori Aziendali                                   | 10        |  |           |
| Premi  | 12        |  |           |
| Fatturato e altri<br>Dati Economici                | 14        |  |           |
|  |           | <b>04 OBIETTIVI<br/>2025-2026</b>              | <b>92</b> |
|  |           |  |           |
| <b>02 SOSTENIBILITÀ</b>                            | <b>15</b> |  |           |
| Standard Equalitas                                 | 17        |  |           |
| Buone Pratiche<br>di Vigneto                       | 25        |  |           |
| Buone Pratiche<br>di Cantina e<br>Imbottigliamento | 41        |  |           |
| Buone Pratiche Sociali                             | 51        |  |           |
| Buone Pratiche<br>Economiche                       | 67        |  |           |
| Buone Pratiche<br>di Comunicazione                 | 76        |  |           |

---

# 01

---

## RADICI

---



---

## 01 / RADICI

---

# Origini, storia e caratteristiche della cantina

---



# Origini

Cantina Tollo è una società cooperativa agricola che fonda la propria identità su valori solidi: il rispetto del territorio, la partecipazione dei soci, la sostenibilità come scelta quotidiana.

Non è solo un'impresa vitivinicola, ma un progetto collettivo che da oltre sessant'anni unisce centinaia di persone attorno a una visione comune: trasformare la cura della terra in valore condiviso.

Fondata nel 1960, nel cuore della provincia di Chieti, la Cantina nasce come risposta concreta a un periodo difficile per l'Abruzzo rurale. In anni in cui il lavoro nei campi sembrava destinato a scomparire, un gruppo di viticoltori decise di unirsi per dare futuro alla propria terra e alle proprie famiglie. Da quella scelta di coraggio e cooperazione è nata una realtà che oggi rappresenta uno dei principali poli vitivinicoli italiani.

Presentiamo con orgoglio il nostro **quarto Bilancio di Sostenibilità**, che testimonia un impegno costante nel tempo: misurare, comunicare e migliorare le nostre performance ambientali, sociali ed economiche. Dopo la certificazione **Equalitas** ottenuta nel 2022, questo percorso di rendicontazione assume un valore ancora più profondo: raccontare la sostenibilità come pratica viva, fatta di persone, progetti e risultati.



# Storia



Il nome Tollo racchiude un'intera geografia di valori. È il nome del paese che ci ospita, immerso tra le colline abruzzesi e affacciato sul Mare Adriatico. Qui il vino non è solo un prodotto: è parte dell'identità culturale, economica e sociale della comunità.

In oltre sei decenni di storia, la Cantina è cresciuta insieme al suo territorio, diventando un punto di riferimento per centinaia di famiglie e una fonte stabile di occupazione che ha contribuito a frenare l'emigrazione e lo spopolamento delle aree rurali. Da quella prima intuizione cooperativa sono nate, nel tempo, nuove anime aziendali. Ognuna di queste realtà rappresenta una diversa sfumatura della stessa missione: valorizzare i vitigni autoctoni, promuovere la qualità, creare opportunità per le persone e il territorio.

## 1960

### ● CANTINA TOLLO

1960

Cantina Tollo, realtà madre e cuore produttivo, con vigneti distribuiti in Abruzzo, Molise e Puglia;

## 2008

### ● FEUDO • ANTICO

Feudo Antico, fondata nel 2008, custode di Tullum DOCG, con un approccio orientato all'hôtellerie e alla ristorazione di qualità;

## 2019

### ● AURAMADRE

Auramadre, nata nel 2019, che interpreta la viticoltura biologica e multiregionale;

## 2021

### ● BORGOVENNA

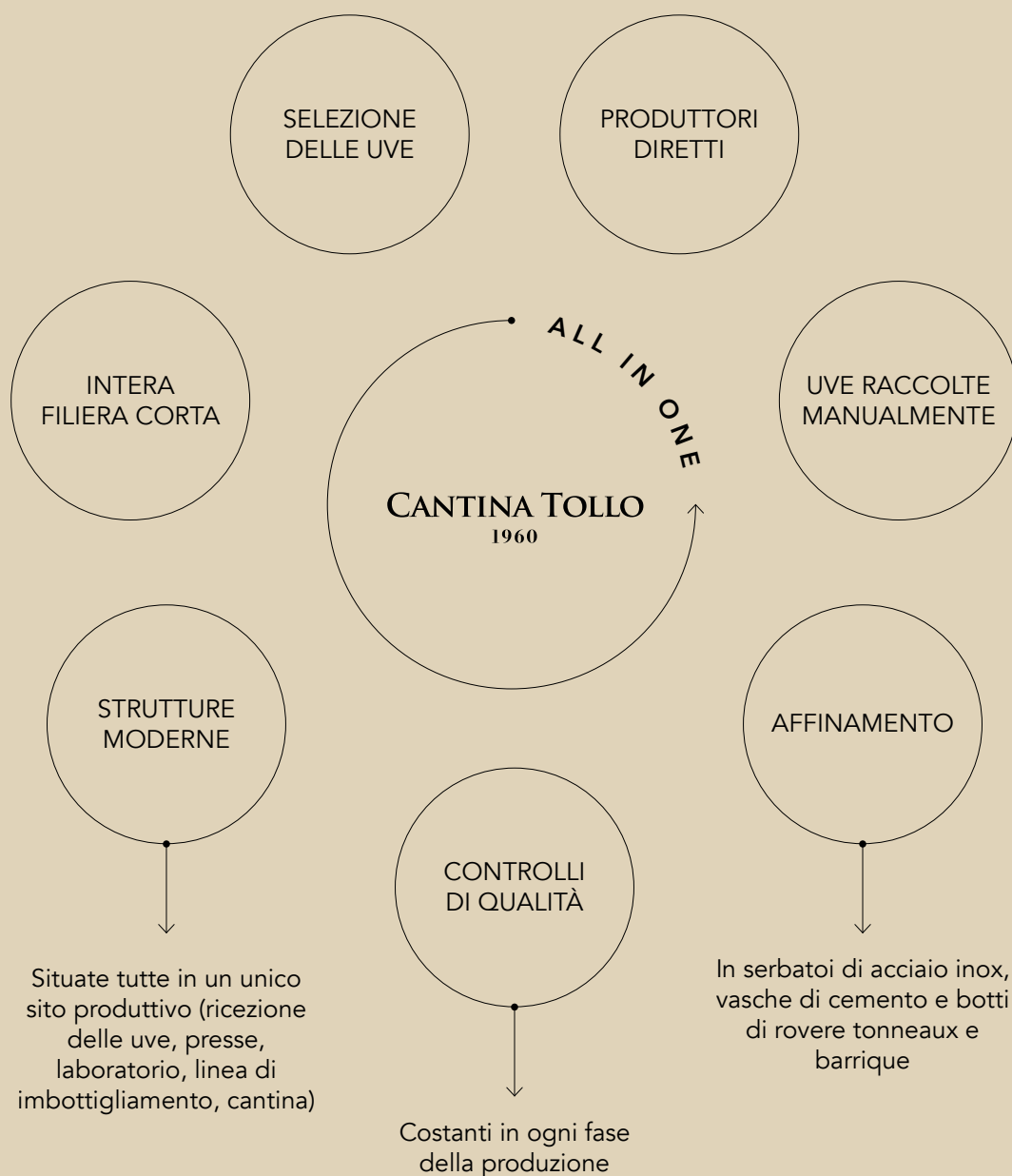
Borgovenna, dal 2021, dedicata al canale discount e ai vini di accesso, garantendo qualità anche nei segmenti più popolari.

# Caratteristiche distintive

La forza di Cantina Tollo risiede nella filiera corta e controllata: dalla raccolta manuale delle uve all'imbottigliamento, tutto avviene in un unico sito produttivo dotato di tecnologie moderne e certificazioni di qualità.

La nostra produzione integra la tradizione contadina con l'innovazione enologica: acciaio, cemento e legno convivono per rispettare la natura di ogni vino. Ogni fase è monitorata, ogni scelta guidata dall'obiettivo di garantire autenticità, tracciabilità e salubrità.

La cooperativa rappresenta oggi un modello di equilibrio tra dimensione industriale e artigianale, dove la qualità nasce dal lavoro condiviso e dal radicamento nel territorio.



---

## 01 / RADICI

---

Missione, valori, premi  
e altri dati economici

---



# Missione e visione



Cantina Tollo nasce da un'idea semplice e potente: **fare del vino un gesto collettivo di futuro.**

La nostra missione è custodire la terra e valorizzarne il frutto, trasformando il lavoro di centinaia di soci in un patrimonio condiviso di cultura, bellezza e valore economico.

Essere cooperativa per noi non significa solo produrre vino: significa **costruire legami, difendere il territorio, generare opportunità.** Ogni vendemmia è una promessa mantenuta tra generazioni, una testimonianza viva di fiducia reciproca e di impegno verso la comunità.

La nostra visione guarda lontano, ma resta saldamente ancorata alle radici.

Crediamo in un modello di viticoltura che sia **etica, inclusiva e rigenerativa**, capace di restituire alla natura più di quanto le chieda.

Vogliamo che ogni bottiglia racconti non solo un vino, ma **una storia di rispetto**: per la terra che ci nutre, per le persone che la lavorano, per il futuro che ci attende.

Per Cantina Tollo, la sostenibilità non è una parola da dichiarare, ma una responsabilità da praticare ogni giorno. Significa innovare senza tradire l'identità, crescere senza consumare, competere senza dimenticare che il vero successo si misura nella **ricchezza che rimane sul territorio** e nella **dignità del lavoro** di chi lo abita.

Il nostro orizzonte è chiaro: continuare a produrre vini che parlino di Abruzzo, che uniscano memoria e modernità, che portino nel mondo il profumo delle nostre colline e la forza della nostra comunità. Perché un vino sostenibile non è solo buono da bere - è **giusto da condividere.**

## Valori aziendali

I valori di Cantina Tollo sono il cuore pulsante della nostra identità cooperativa. Non sono parole da riportare in un bilancio, ma gesti quotidiani che si ripetono nelle mani dei nostri soci, tra i filari, nei luoghi dove il lavoro incontra la passione e diventa comunità. Da sessant'anni, questi valori ci uniscono e ci guidano.

## Comunità

Siamo una cooperativa: significa credere che il "noi" valga più dell'"io". Ogni decisione nasce dal confronto, ogni traguardo si costruisce insieme. La nostra forza è la partecipazione: un patto di fiducia che lega generazioni diverse attorno alla stessa terra.

## Territorio

Il nostro Abruzzo non è solo uno sfondo, ma un protagonista. Difendiamo la biodiversità dei suoi paesaggi, la ricchezza dei vitigni autoctoni, la cultura contadina che ci ha insegnato a rispettare i cicli della natura. Ogni vino è un frammento di questo territorio, un racconto liquido delle sue colline, del mare, della luce.

## Sostenibilità

Essere sostenibili per noi significa prendersi cura — della terra, delle persone, del futuro. Significa coltivare in modo responsabile, ridurre l'impatto ambientale, favorire pratiche sociali ed economiche eque. La sostenibilità è il filo invisibile che tiene insieme le nostre scelte, da quelle produttive a quelle umane.

## Qualità e trasparenza

La qualità non è un punto d'arrivo, ma un impegno costante. Ogni fase del nostro lavoro è tracciabile, controllata, verificabile. Trasparenza per noi significa raccontare con onestà ciò che facciamo e come lo facciamo, trasformando la fiducia dei consumatori in un bene condiviso.

## Innovazione responsabile

Guardiamo al futuro senza dimenticare da dove veniamo. Innoviamo nel rispetto delle persone e dell'ambiente, con la consapevolezza che la tecnologia è uno strumento, non un fine. Sperimentiamo per migliorare, non per snaturare: perché la vera innovazione è quella che nasce dall'esperienza e cresce con la cura.

Cantina Tollo è, in fondo,  
la somma di questi valori:  
una comunità di uomini  
e donne che continuano  
a credere nel lavoro  
come atto d'amore  
verso la terra, e nel vino  
come linguaggio universale  
di identità e speranza.



# Premi e riconoscimenti

L'impegno verso l'eccellenza è riconosciuto a livello nazionale e internazionale: oltre **mille medaglie** tra oro, argento e bronzo attestano la qualità dei nostri vini in tutto il mondo.

Cantina Tollo è stata insignita per più anni consecutivi del titolo di "Best Cooperative Italy" al Berliner Wine Trophy e di "**Best Producer Italy**" al concorso **Mundus Vini**, oltre al riconoscimento come "**Best European Producer**" nel 2010.

Questi premi non sono solo simboli di successo, ma prove tangibili di un percorso di miglioramento continuo, che rafforza la reputazione dell'azienda e la fiducia dei consumatori.

## BEST COOPERATIVE ITALY

Berliner Wine Trophy

(2025 / 2024 / 2023 / 2022 / 2021 / 2020 / 2019)

## BEST PRODUCER ITALY

Mundus Vini (2020)

## BEST EUROPEAN PRODUCER

Mundus Vini (2010)





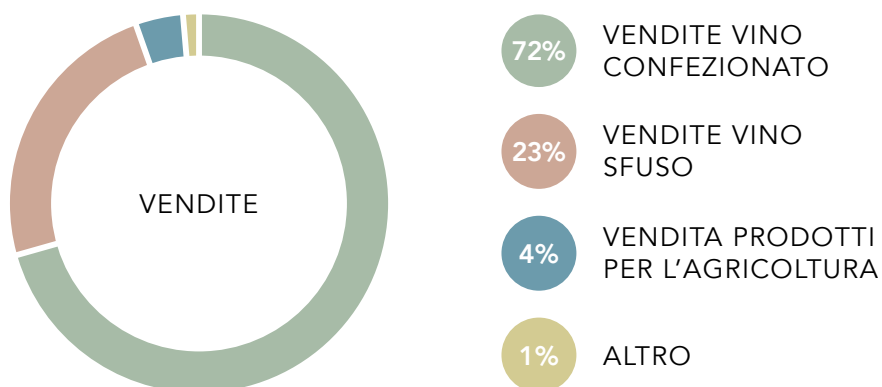
# Fatturato ed altri dati economici

Nel confronto tra gli esercizi 2023/2024 e 2024/2025, l'azienda evidenzia un significativo recupero della propria capacità produttiva e commerciale, dopo un'annata caratterizzata da una forte contrazione della disponibilità di materia prima.

Nel corso del 2024/2025 il fatturato complessivo è **umentato del 20,7%**, passando da 34,26 milioni di euro a 41,35 milioni. Tale risultato è strettamente correlato alla ripresa della produzione: i quintali conferiti sono quasi raddoppiati (+92%). Questo incremento produttivo ha consentito di recuperare volumi e di rafforzare la presenza commerciale, in particolare nel segmento del vino sfuso, che registra un aumento superiore al 200%. Il vino confezionato, pur con una crescita più contenuta (+3,4%), continua a rappresentare la componente più stabile e strategica del fatturato.

La dinamica dei risultati conferma la forte dipendenza economica e sociale dell'azienda dai conferimenti dei soci viticoltori. La ripresa dei volumi produttivi non solo ha permesso il recupero dei ricavi, ma ha anche generato un **impatto positivo sulla filiera locale**, contribuendo alla valorizzazione del lavoro delle aziende conferenti e al mantenimento dell'indotto economico del territorio.

Nel complesso, l'esercizio 2024/2025 è caratterizzato da un miglioramento delle performance economiche e produttive, sostenuto da condizioni vendemmiali più favorevoli. Tale risultato contribuisce alla solidità della cooperativa e conferma la centralità del modello produttivo sostenibile, basato sulla valorizzazione della materia prima conferita dai soci e su una gestione responsabile delle risorse.



|                                 | 2024-2025  | 2023-2024  |
|---------------------------------|------------|------------|
| FATTURATO                       | 41.354.969 | 34.264.684 |
| di cui Vino Confezionato        | 29.744.879 | 28.405.141 |
| di cui Vino Sfuso               | 9.522.110  | 3.058.755  |
| di cui altro                    | 464.759    | 512.969    |
| di cui prodotti per agricoltura | 1.623.221  | 1.904.945  |
| Quintali conferiti              | 346.585    | 180.419    |

# 02

---

## SOSTENIBILITÀ

---



---

## **02 / SOSTENIBILITÀ**

---

# Sostenibilità secondo lo Standard Equalitas

---



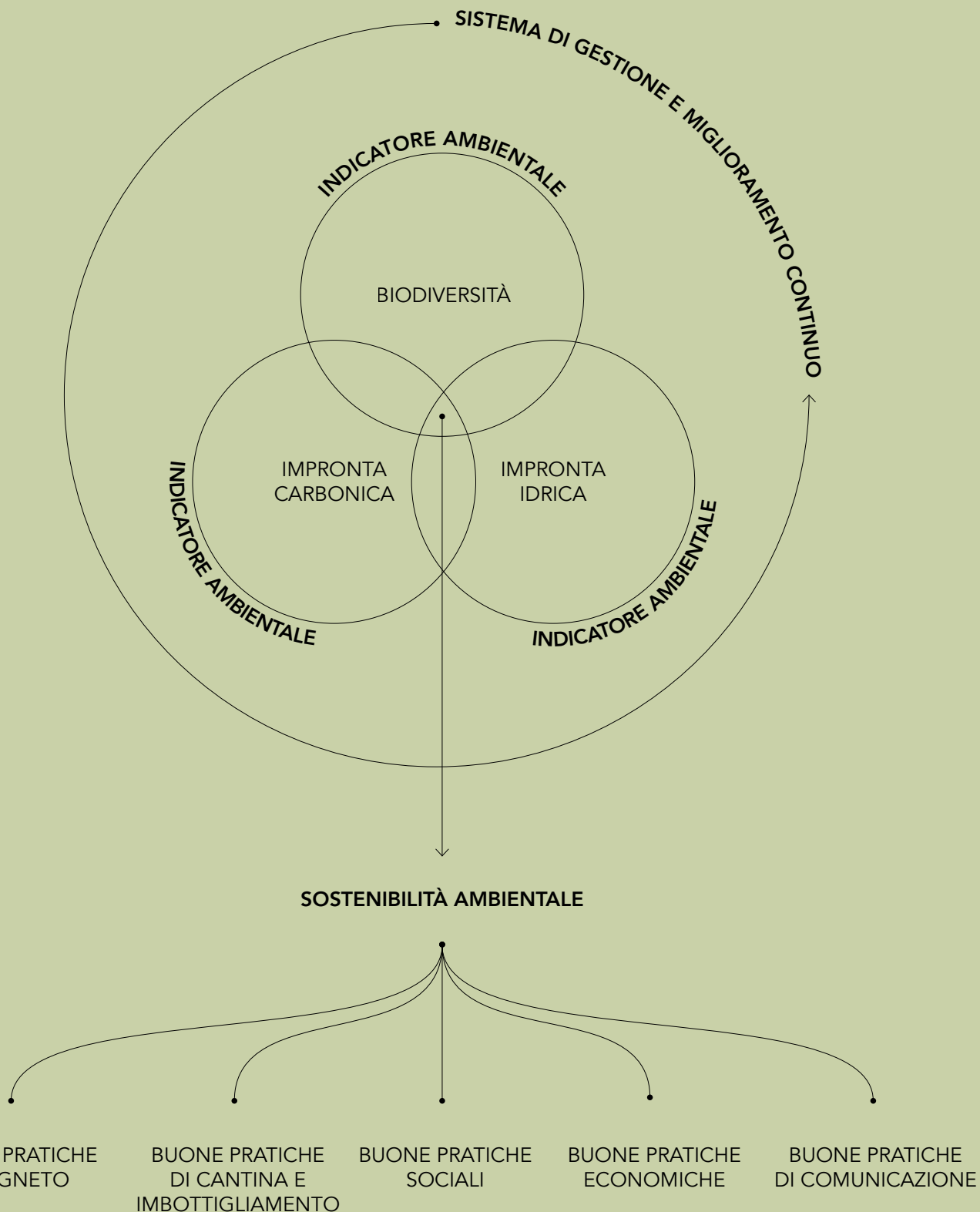
# Standard Equalitas

La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

L'azienda Cantina Tollo ha intrapreso un percorso di sostenibilità secondo lo Standard Equalitas Rev. 5, per i processi aziendali, dall'arrivo dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.







«Più vita c'è in un territorio,  
minore è stato l'impatto  
delle attività umane su di esso.»

Gli indici di biodiversità suolo, acqua, aria Biodiversity Friend sono applicati all'interno dello standard di sostenibilità Equalitas per la valutazione degli impatti delle attività agricole sulla biodiversità.



# Calcolo della Biodiversità



Il calcolo degli indici di biodiversità riguardano: SUOLO, ACQUA, ARIA secondo il principio « più vita c'è in un territorio, minore è stato l'impatto delle attività umane su di esso». Questo tipo di rilevazioni viene effettuato ogni 3 anni.

## ATTIVITÀ SVOLTE

L'attività svolta ha previsto l'effettuazione, da parte dei tecnici, di sopralluoghi con annessi campionamenti del terreno, per calcolare l'indice di biodiversità del suolo, del rilievo dell'indice di biodiversità acquatica e dell'indice lichenico sui forofiti.

Cantina Tollo ha in conduzione 4 ettari in tre blocchi distinti e distanti fra loro (Tollo-Ortona, Castel di Sangro e Corfinio): è stato deciso di effettuare un prelievo presso ciascun blocco, con un campionamento di terreno e di un forofita. L'indice di biodiversità acquatica è stato rilevato solamente nel sito Tollo-Ortona in quanto era l'unico che aveva disponibilità idrica. Tutti gli appezzamenti condotti direttamente dalla Cooperativa sono gestiti in biologico, con una evidente attenzione alle pratiche agronomiche innovative, all'utilizzo di biostimolanti e corroboranti al fine di effettuare una difesa responsabile ed attenta alla biodiversità.

## PROTOCOLLO BIODIVERSITY FRIEND (BF)

Periodo di riferimento novembre 2022

### L'indice di biodiversità del suolo (lbs-bf)

È basato sull'analisi delle comunità di macroinvertebrati edafici che sono ottimi bioindicatori per valutare la qualità del suolo. Tra questi sono fondamentali: lombrichi, acari, isopodi, millepiedi, centopiedi, collemboli e altri insetti.

### L'indice di biodiversità acquatica

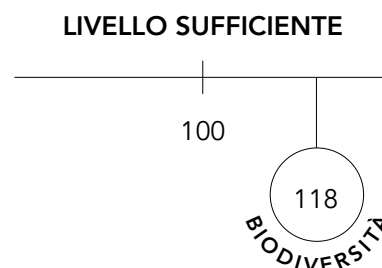
(lba-bf) si basa sull'idromorfologia del corso d'acqua e delle comunità di macroinvertebrati acquatici, che sono ottimi bioindicatori per valutare la qualità delle acque dolci superficiali.

L'indice di biodiversità lichenica (lbl-bf) utilizza le comunità licheniche epifite che ricoprono le cortecce degli alberi per valutare la qualità dell'aria del sito di rilievo.

# Calcolo della Biodiversità

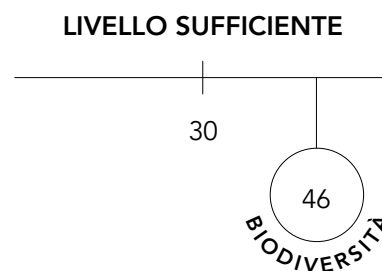
## QUALITÀ DEL SUOLO

L'azienda ha registrato una buona **biodiversità del suolo** con un valore medio di 118 sui tre siti di Tollo-Ortona, Castel di Sangro e Corfinio. 100 rappresenta la soglia di sufficienza.



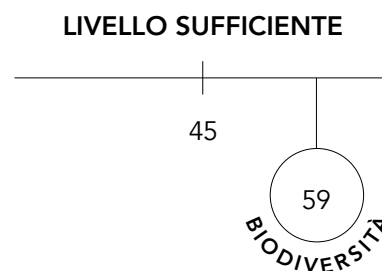
## QUALITÀ DELL'ACQUA

La **biodiversità acquatica** registrata sul sito Tollo-Ortona (fiume Arielli) è risultata molto buona con un risultato di 46 punti. 30 punti rappresentano la sufficienza.



## QUALITÀ DELL'ARIA

Anche la **biodiversità lichenica** effettuata sui tre siti Tollo-Ortona, Castel di Sangro e Corfinio è risultata buona in linea con l'ambiente circostante che, oltre alle attività agricole e turistiche, dà spazio anche ad aree boschive. La biodiversità media dell'aria ha ottenuto un punteggio di 59. 45 rappresenta la soglia di sufficienza.

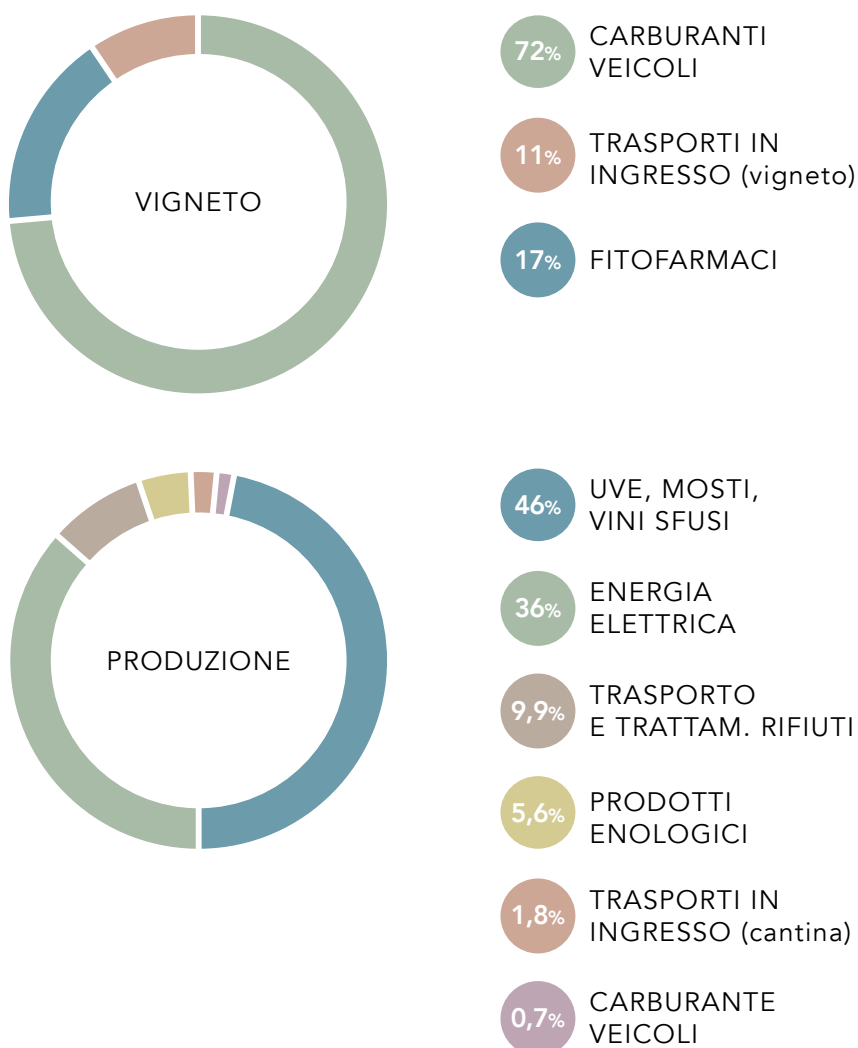


# Calcolo Carbon Foot Print e Water Foot Print

Nel primo trimestre del 2024 sono stati calcolati i due indicatori misurabili: Carbon Footprint e Water Footprint, secondo quanto previsto dallo standard Equalitas. Il periodo di riferimento è l'anno fiscale 1 agosto 2023-31 luglio 2024.

Nel primo grafico sono indicate, in percentuale sul totale di settore di riferimento, le emissioni derivanti dalla gestione del vigneto. Queste sono dovute principalmente dall'utilizzo di carburanti per i trattori, che includono i consumi per i trattamenti fitosanitari, le operazioni di gestione della chioma, le lavorazioni del suolo e il trasporto delle uve, durante il periodo vendemmiale, dai vigneti alla cantina dove avviene la pressatura e la successiva fase di vinificazione. Le emissioni rimanenti riguardano l'utilizzo dei fitofarmaci e il loro trasporto.

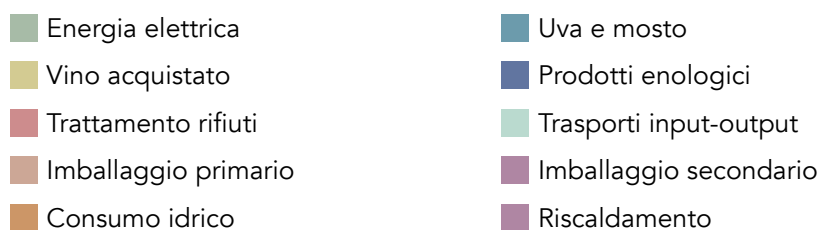
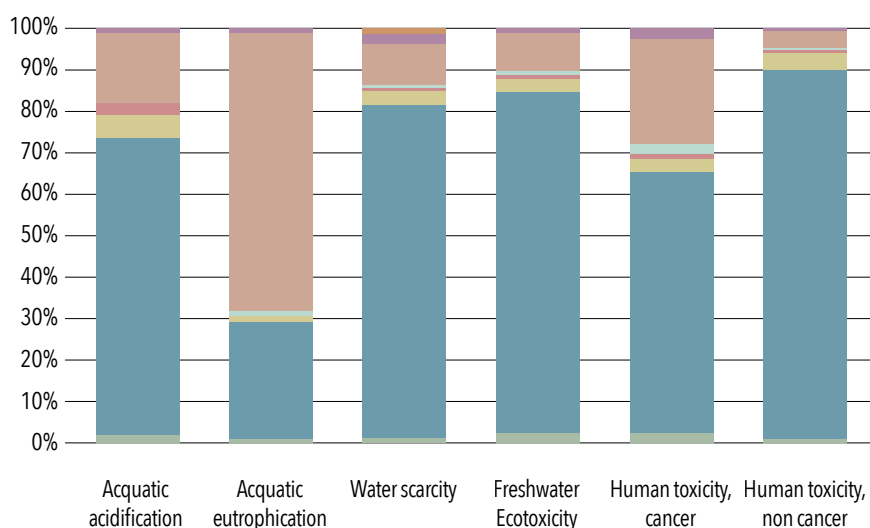
Nel seguente grafico invece si possono distinguere le emissioni da imputare ai vari processi di produzione per la vinificazione. Quello più impattante riguarda le "materie prime" in ingresso, cioè l'uva, il mosto e il vino acquistato o conferito da terzi, segue l'utilizzo di energia elettrica e in minor parte i trasporti dei rifiuti e dei prodotti acquistati e del loro utilizzo (enologici, detergenti e sanificanti).



# Calcolo Carbon Foot Print e Water Foot Print

I risultati riportati nella tabella rappresentano il totale aziendale. È da ricordare che Cantina Tollo possiede un impianto di depurazione e che la fonte principale di approvvigionamento idrico è il pozzo. Dalla valutazione sopra riportata, dunque emerge come l'azienda attui già una gestione accorta per quanto riguarda l'approvvigionamento idrico e il trattamento delle acque reflue. In particolare, l'impianto di depurazione consente di ridurre notevolmente gli impatti in termini di qualità delle acque di scarico, che infatti risultano trascurabili. Per quanto riguarda gli impatti a livello di valori assoluti, si ricorda che la maggior parte del valore è da attribuire al processo produttivo dell'uva conferita.

| IMPACT CATEGORY            | UNIT         | TOTAL    |
|----------------------------|--------------|----------|
| Acquatic acidification     | kg SO2 eq    | 3.24E+05 |
| Acquatic eutrophication    | kg PO4 P-lim | 2.66E+04 |
| Water scarcity             | m3           | 8.81E+05 |
| Freshwater Ecotoxicity     | PAF.m3.day   | 1.61E+12 |
| Human toxicity, cancer     | cases        | 6.95E+00 |
| Human toxicity, non cancer | cases        | 3.49E+01 |



---

## 02 / SOSTENIBILITÀ

---

# Buone pratiche di vigneto

---



# Info agronomiche

635

● SOCI

2.450

● ETTARI VITATI

326

● ETTARI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

346.586 q.li

● UVE CONFERITE DA SOCI  
VENDEMMIA 2024

57%

● % DI UVE BIANCHE CONFERITE DAI SOCI

43%

● % DI UVE ROSSE CONFERITE DAI SOCI

302

● ANALISI SU CAMPIONI DI UVA:  
sul totale delle uve conferite durante la vendemmia,  
divisi tra le diverse tipologie di vitigno

## Ubicazione vigneti

● ABRUZZO, MOLISE, PUGLIA

# Tipologia di alleva- mento



Vigneti a pergola come giardini, che si estendono per 2.450 ettari in un territorio ideale, da sempre vocato alla produzione vitivinicola.

Le vigne si estendono dalle pendici delle montagne fino a degradare verso il mare Adriatico. Colline con giaciture ed esposizioni diverse, composizione diversificata dei terreni danno luogo a microclimi diversi per la coltivazione della vite. In ogni ambiente pedoclimatico la vite dà una risposta produttiva diversa e pertanto dallo stesso vitigno, in zone diverse, si possono ottenere vini del medesimo livello di qualità ma differenti fra loro. La nostra produzione è concentrata prevalentemente su vitigni tipici e autoctoni del territorio, coltivati tradizionalmente a pergola, con una vocazione alla sperimentazione in campo e in cantina. Il sistema di allevamento a pergola richiede la raccolta manuale: ciò garantisce un'elevata qualità delle uve, preserva l'integrità dell'acino e, con l'utilizzo di piccoli automezzi, impatta notevolmente meno sull'ecosistema.



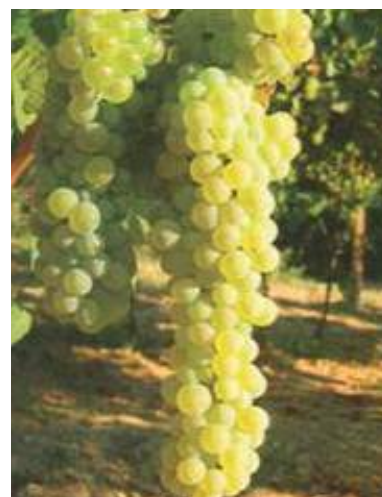
# Vitigni

**MONTEPULCIANO:** Vitigno di media vigoria, con un'epoca di maturazione tardiva, che predilige buone esposizioni e condizioni climatiche temperate e asciutte. I sistemi di allevamento impiegati sono quelli a espansione media e potatura medio-corta. I vini che ne scaturiscono si caratterizzano per il colore rosso rubino, l'attitudine all'invecchiamento, il profumo fruttato e il gusto asciutto e caldo, con tannini equilibrati.



**MAIOLICA:** Vitigno di media vigoria, ben si adatta a forme di allevamento di media espansione e potatura di media lunghezza. Produzione buona e costante. Vino di colore rosso rubino chiaro, armonico, non molto tannico.

**PECORINO:** La vigoria è medio-bassa, l'epoca di maturazione è precoce per questo vitigno che predilige terreni calcarei o argillosi. Le uve danno origine a un bianco dal colore giallo carico e paglierino intenso con riflessi verdolini, di buona mineralità e persistenza. Il profumo evoca la frutta tropicale e i fiori bianchi – acacia, gelsomino e ginestra – con note che diventano speziate con la raccolta delle uve a piena maturazione.



# Vitigni

**PASSERINA:** Dal vitigno, di elevata vigoria e di maturazione medio tardiva, si ottiene un vino che si distingue per il colore giallo paglierino con riflessi verdi, il profumo fruttato e floreale, il gusto pieno e asciutto. Dotato di buona acidità, si presta anche alla spumantizzazione e all'appassimento.



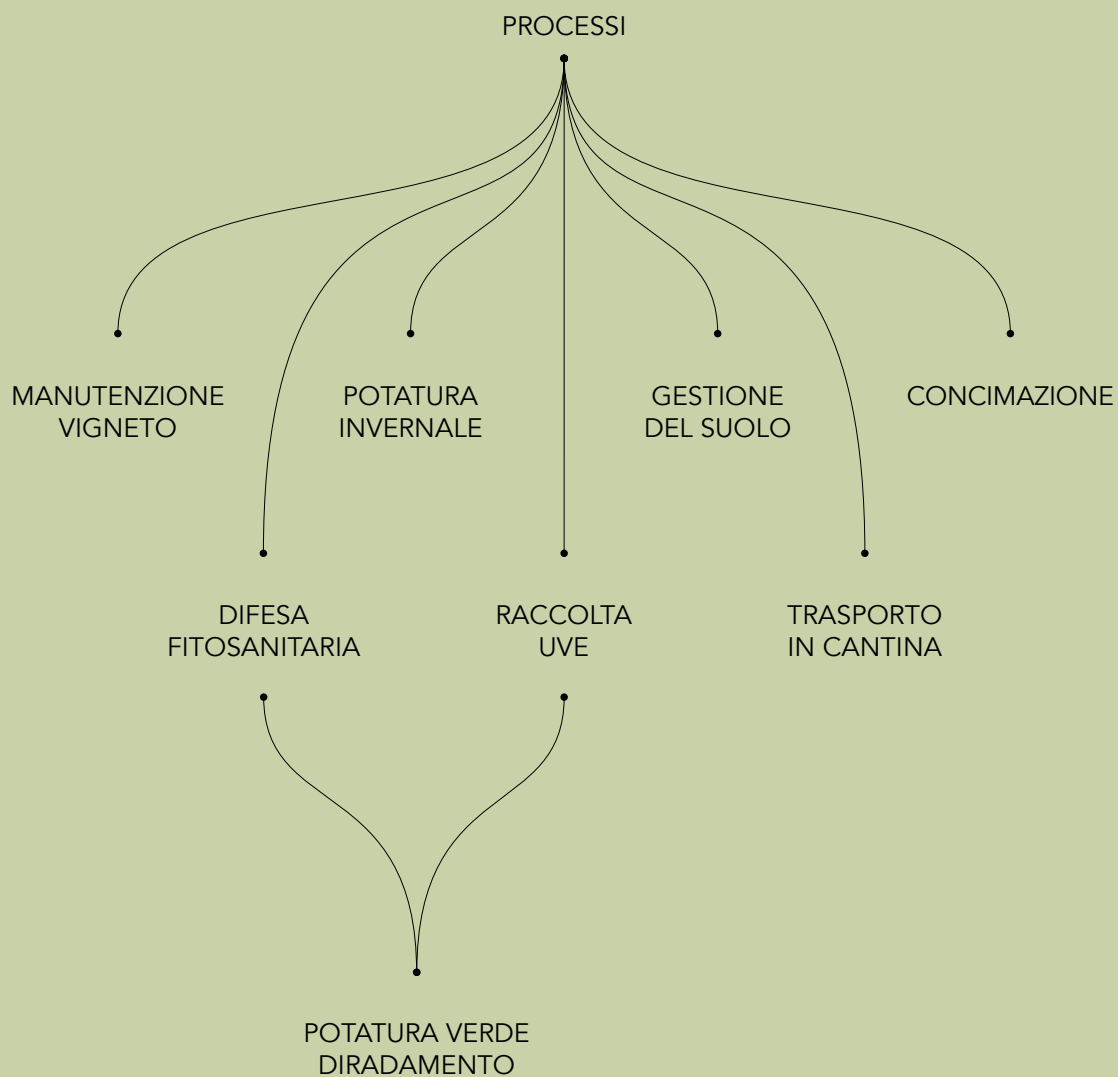
**COCOCCIOLA:** Vitigno con buona e costante produzione, predilige forme di allevamento di media espansione e potatura di media lunghezza. Il vino ha un colore giallo paglierino tenue e un profumo delicato, con note di fiori bianchi primaverili e sentori agrumati.

**TREBBIANO:** Di grande vigoria e costante nella produzione, ama i terreni leggeri, siliceo-calcarici, ricchi di scheletro e freschi. La potatura corta favorisce la costanza nella produzione. Il vino ha un colore giallo paglierino, è leggero all'olfatto con note fruttate e floreali, mentre al palato risulta secco, morbido, armonico con un retrogusto lievemente mandorlato.



# Processi

In Cantina Tollo il processo di produzione delle uve viene seguito interamente dallo staff agronomico ed enologico dell'azienda in tutte le fasi di produzione del vino, dalla manutenzione del vigneto fino al trasporto in cantina.





# Difesa



Per ottenere un'uva sana è necessario, oltre che effettuare una ottimale difesa del vigneto, mettere in atto una serie di tecniche agronomiche che hanno come obiettivo il raggiungimento del cosiddetto "equilibrio vegeto produttivo".

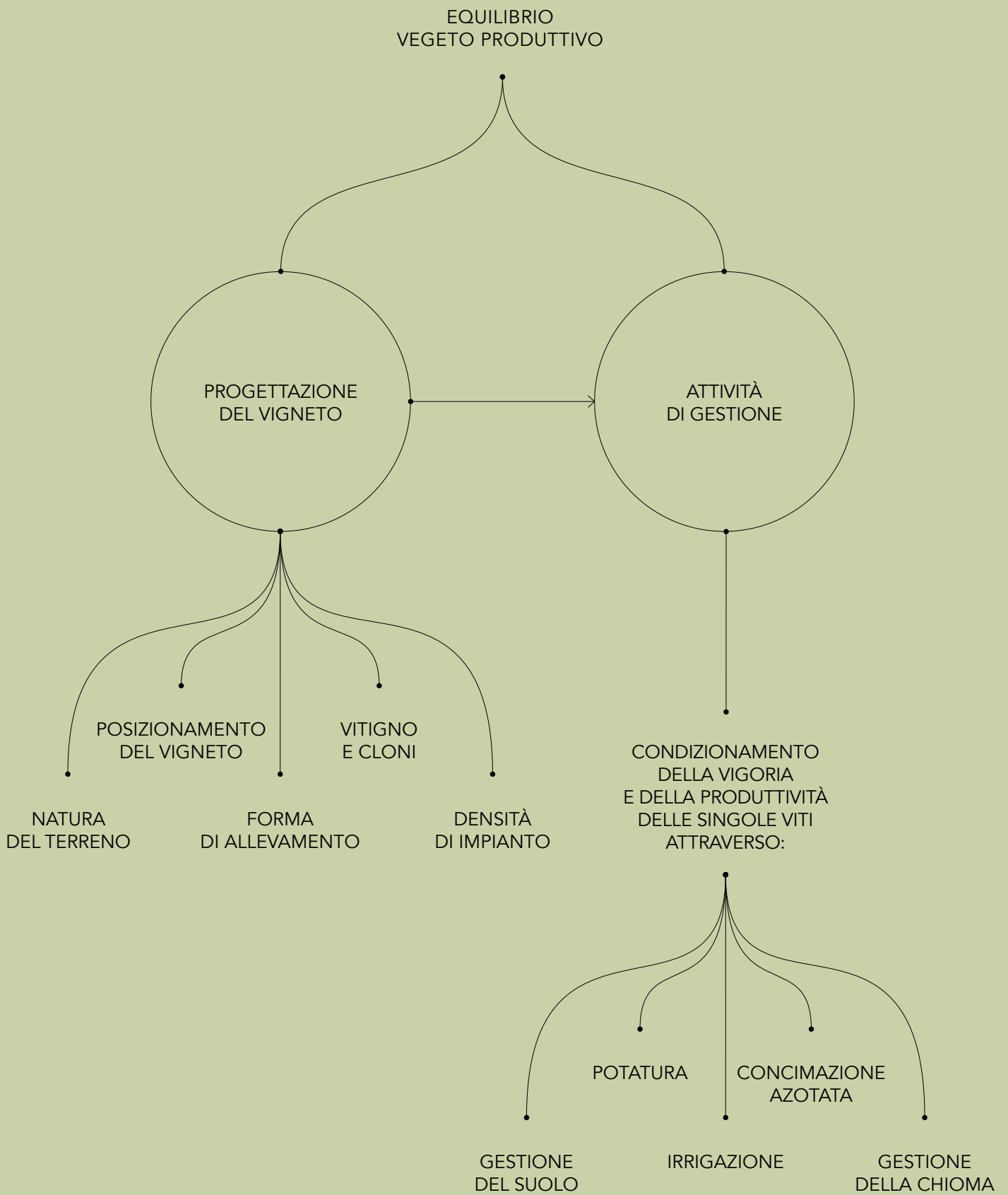
Una vite ben coltivata, con il giusto equilibrio vegetativo, è meno suscettibile alle malattie e si trova nelle migliori condizioni per dare il meglio di sé.

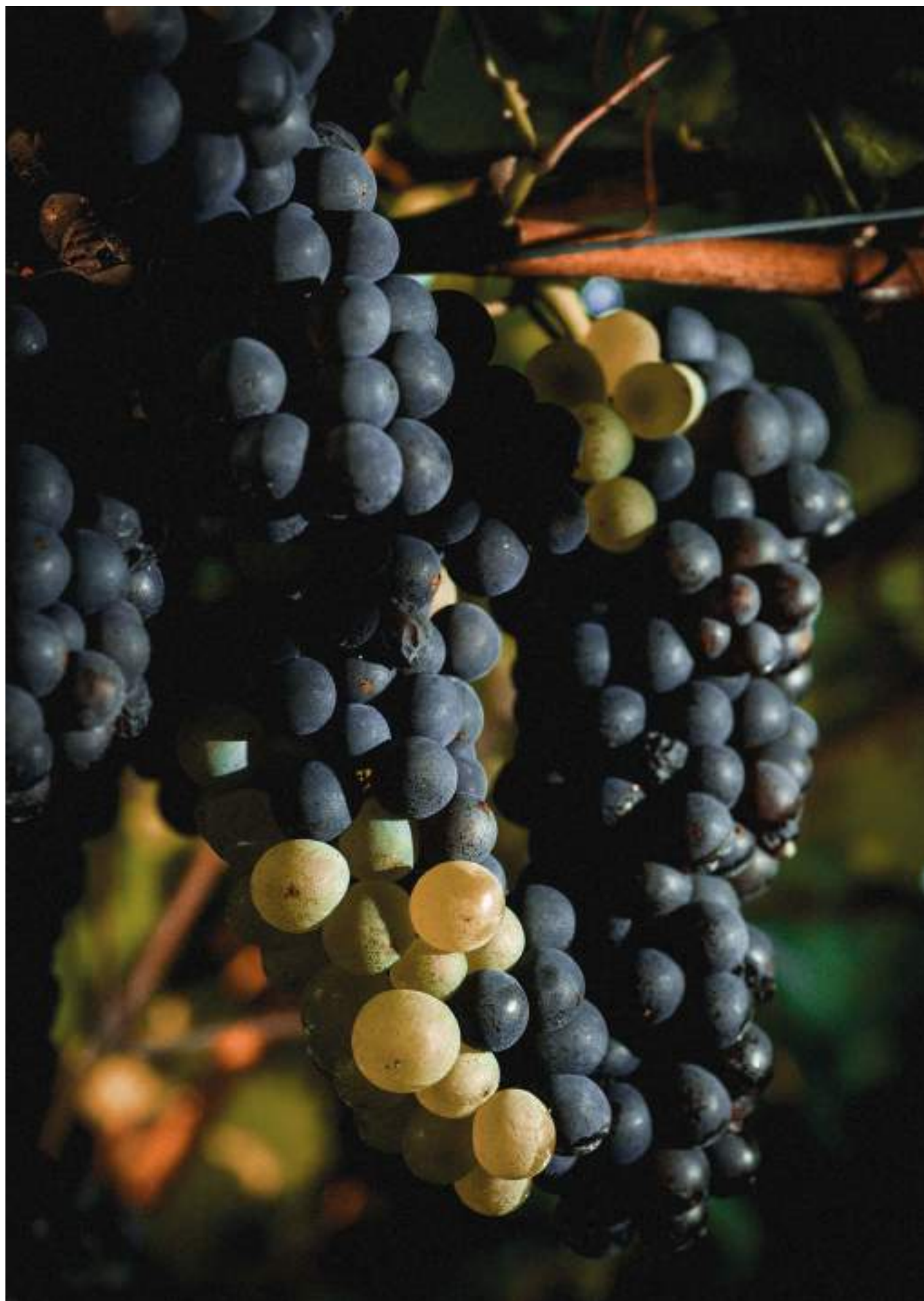
## Difesa

Dal punto di vista climatico, dopo un inverno particolarmente mite, con precipitazioni alquanto al di sotto della media, le piogge registrate nel mese di aprile hanno indotto un rallentamento dello sviluppo vegetativo, che era iniziato a marzo. Successivamente, diverse giornate ventose hanno ricreato un ambiente asciutto e il rapido ritorno delle alte temperature ha favorito la ripartenza della vegetazione.

Da inizio giugno a fine luglio sono state rilevate temperature sopra la media, oltre all'assenza di piogge significative. Come risultato di queste condizioni climatiche e pedoclimatiche, la maturazione delle uve è risultata anticipata di 10-15 giorni. Infatti la vendemmia è iniziata il 06 Agosto con notevole anticipo rispetto agli anni passati e dal punto di vista quantitativo la vendemmia è stata più scarsa rispetto alla media degli ultimi anni a causa della siccità che ha interessato soprattutto l'areale del pescarese. A differenza dell'anno passato però, grazie a queste condizioni climatiche, non si sono registrate fitopatie, le uve sono arrivate in Cantina sane e di buona qualità. Sono stati effettuati meno trattamenti fitosanitari.







# Formazione soci

In tema di formazione dei soci, Cantina Tollo organizza periodicamente delle riunioni tecniche territoriali.

Il fine è quello di mettere il socio al centro delle scelte strategiche aziendali, sensibilizzandolo sulle tipologie di prodotto da realizzare, informandolo sulle esigenze e i trend di mercato, in un percorso di reciproca fiducia e collaborazione.

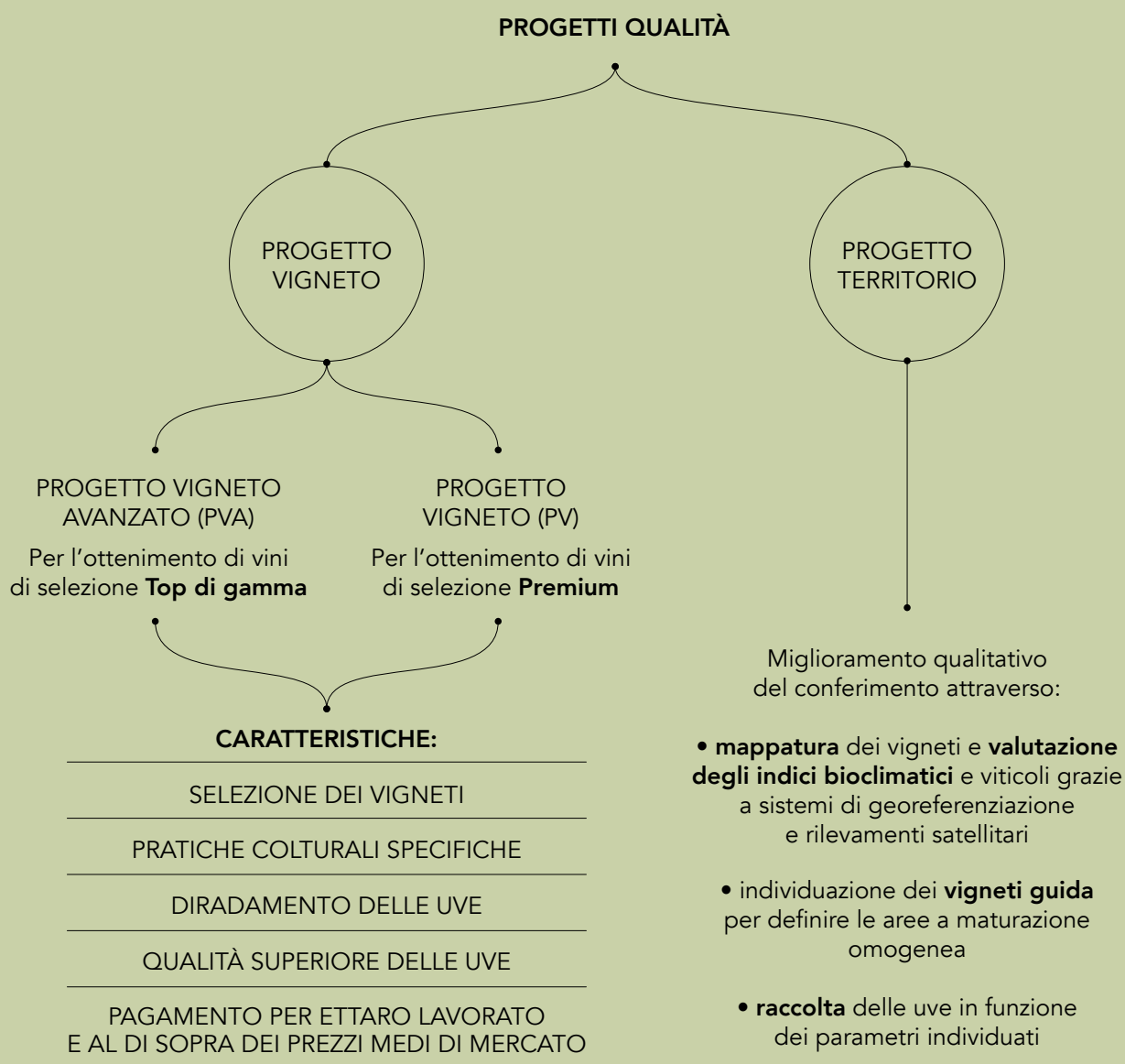


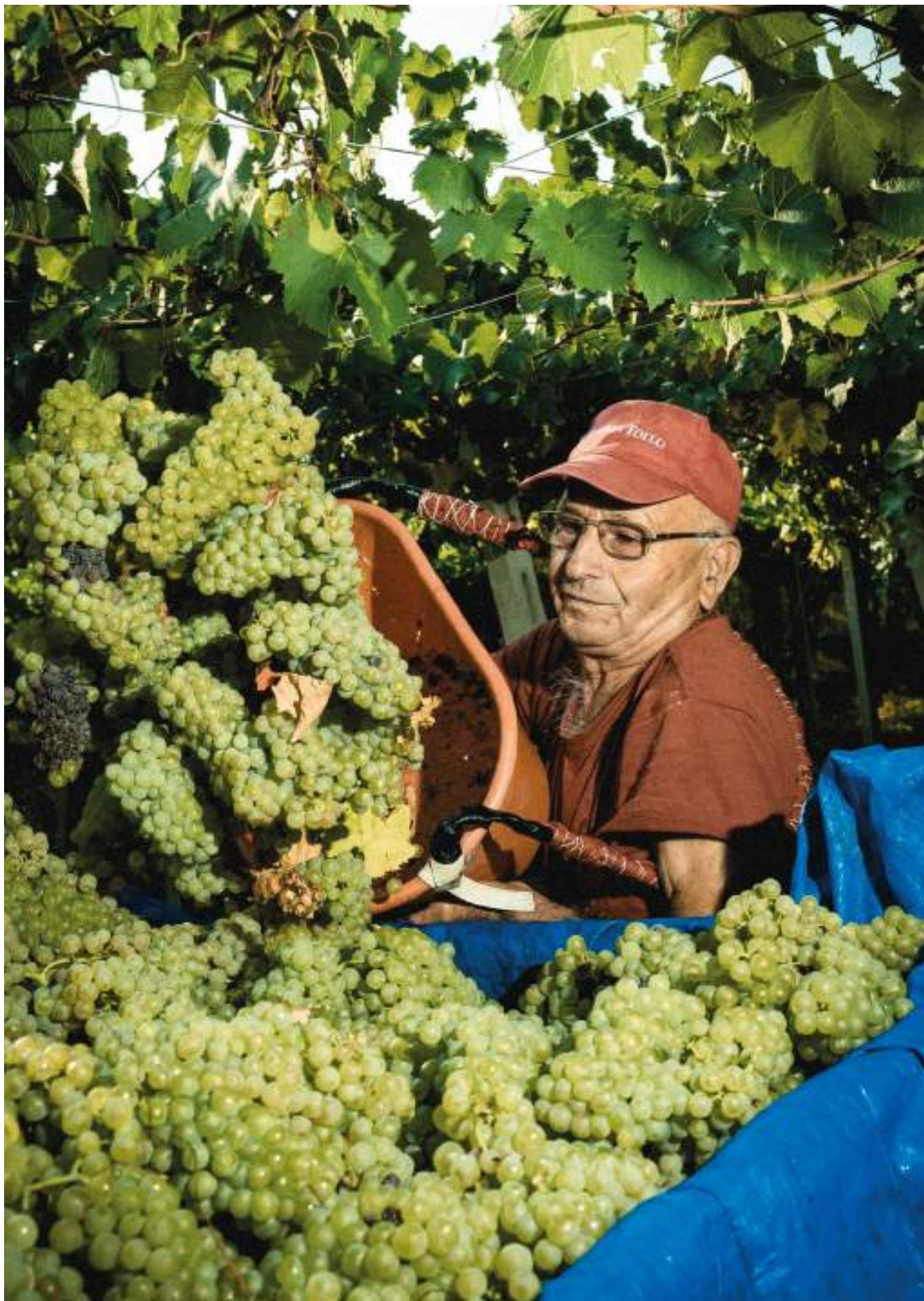


# Progetti di filiera

Cantina Tollo valorizza il lavoro dei soci attraverso programmi strutturati dedicati alla qualità del vigneto e del territorio. Con il **Progetto Vigneto** e il **Progetto Vigneto Avanzato** selezioniamo parcelle vocate, adottiamo pratiche colturali mirate e gestiamo il diradamento e la raccolta per ottenere uve di livello Premium e Top di gamma.

Parallelamente, il **Progetto Territorio** eleva il conferimento attraverso la mappatura dei vigneti, l'analisi degli indici bioclimatici e viticoli, l'individuazione di vigneti guida e la gestione della raccolta in funzione dei parametri qualitativi. Un modello che premia chi coltiva qualità e rafforza il legame tra identità dei soci, territorio e valore del prodotto.





---

## 02 / SOSTENIBILITÀ

---

# Buone pratiche di cantina e imbottigliamento

---



# Attività

**PROTOCOLLI:** Definizione di protocolli di vinificazione in base alle caratteristiche del prodotto e in relazione alle peculiarità dell'annata.



**CONTROLLI:** Controlli analitici sul prodotto, attraverso il proprio laboratorio e attraverso laboratori esterni accreditati, effettuati in qualsiasi momento della produzione: dalle uve al prodotto imbottigliato ai materiali di imbottigliamento.

**ANALISI:** In fase di maturazione delle uve è stato messo in piedi un sistema di campionamenti volto ad effettuare analisi di laboratorio chimico/fisiche per valutare e monitorare l'andamento della maturità tecnologica e fenolica delle uve. L'analisi viene integrata con l'assaggio delle uve al fine di valutarne maturità e componente aromatica.



# Attività

**QUALITÀ:** Selezione accurata e mirata delle uve in fase di accettazione per valorizzare la qualità del prodotto in base agli obiettivi enologici e riducendo di conseguenza gli interventi. Elevata attenzione da parte dello staff enologico nell'effettuare pratiche di cantina poco invasive, rispettose del prodotto e della sua varietalità e, in maniera particolare, nell'utilizzo misurato di prodotti enologici a scopo di salvaguardare la sostenibilità economica ed ambientale.



**ESPERIENZA:** Esperienza del personale a supporto di ogni singolo intervento basato sulla conoscenza della materia prima, dei terreni aziendali e dell'effetto climatico variabile di anno in anno.

**AFFINAMENTO:** La cantina ospita una vasta area di affinamento con una bottaia interrata, nella quale affinano circa 3000hl di vino. Nel 2022 sono stati realizzati importanti investimenti per un nuovo sistema di condizionamento ed umidificazione.



## Attività

**RICICLO E RIUSO:** Utilizzo di carta riciclata negli uffici; aree di raccolta differenziata presenti in tutta la superficie aziendale; riutilizzo dei raspi grazie alla vendita alle distillerie; riuso delle bobine delle etichette.



**AUTOMAZIONE:** Linea di imbottigliamento automatizzata, con capacità produttiva di 12000bt/h, comprensiva di sciacquatrice per la pulizia delle bottiglie in pre-imbottigliamento e numerosi controlli di sicurezza in linea come: controllo del corretto livello, controllo presenza tappo, controllo del peso cartone, controllo della presenza e correttezza di etichetta e sigillo di stato. La linea è direttamente collegata tramite software ad un sistema di lavaggio automatico che sterilizza e sanifica l'impianto durante la notte garantendo la sicurezza alimentare.

**IGIENE:** Pulizia dell'ambiente cantina, dei macchinari utilizzati e delle vasche con particolare attenzione verso la sensibilizzazione degli operatori sul tema della razionalizzazione dei consumi idrici e del risparmio energetico.





## Selezione e verifica dei fornitori

Tutti i fornitori di Cantina Tollo vengono acquisiti tramite un protocollo di valutazione, seguito in collaborazione dagli uffici Acquisti, Produzione e Qualità.

I fornitori vengono valutati ai fini dell'eventuale qualificazione ed approvazione da parte dell'azienda; tutte le valutazioni vengono riferite a specifiche tipologie di prodotti/servizi tenendo conto di:

- eventuali rischi che possono pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto finito;
- delle certificazioni possedute;
- delle attività svolte nell'ambito della sostenibilità;

Nel caso si rendano necessarie vengono svolti sopralluoghi presso le sedi delle aziende fornitrici. Una volta conclusa la qualifica del fornitore, lo stesso viene inserito nell'Elenco Fornitori Qualificati di Cantina Tollo e sugli stessi viene avviata una attività di monitoraggio costante che tiene conto dell'affidabilità del prodotto, delle consegne, delle eventuali "non conformità"/reclami riscontrati.

Cantina Tollo si avvale principalmente di fornitori storici con i quali si è stabilita una consolidata collaborazione. Tutti i fornitori di materiale a contatto diretto con il prodotto, sono oggi certificati secondo uno standard normativo riconosciuto GFSI, come BRC, IFS, FSSC 22000 e altri, a garanzia di prodotti affidabili sul piano della sicurezza alimentare.

Grande importanza viene data ai fornitori che possiedono certificazioni di sostenibilità e comunque a chi impiega materiali a basso impatto ambientale e persegue pratiche di sostenibilità sociali ed economiche.

A tal proposito, da anni, la Cantina Tollo acquista per le linee di prodotto di maggiore diffusione, bottiglie di peso inferiore a 420 gr. Le carte utilizzate per le scatole sono tutte, anche se in percentuali diverse, provenienti da materiali riciclati. Per diverse linee di produzione vengono utilizzati cartoni certificati FSC.

## Materiali sostenibili

Cantina Tollo ricerca continuamente materiali innovativi per offrire packaging sostenibili. La riduzione dei consumi di materie prime e della generazione di rifiuti è infatti tra le priorità della Cooperativa.

La sensibilizzazione del consumatore finale, attraverso l'utilizzo di materiali riciclati e a basso impatto ambientale, passa sempre di più per tramite del packaging.



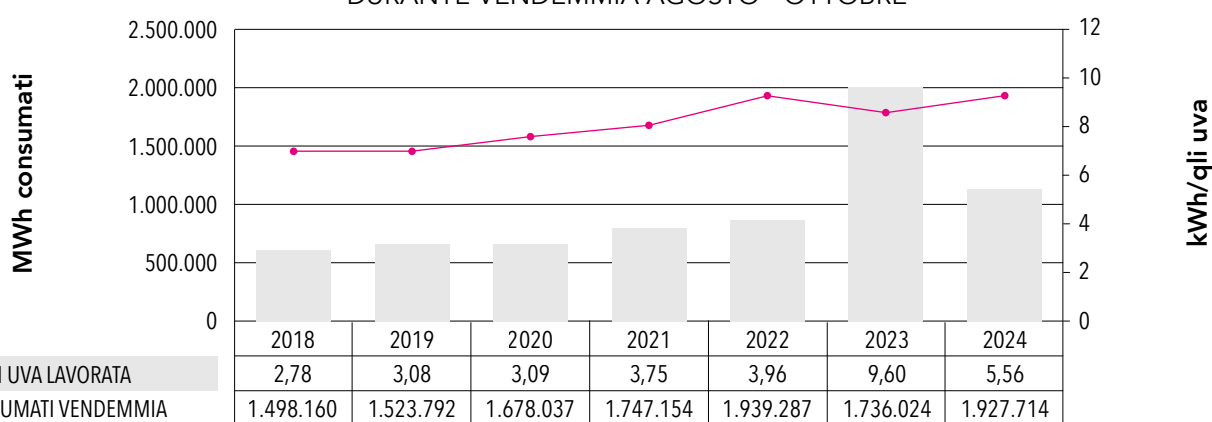
# Consumi

Il monitoraggio continuo dei consumi di energia elettrica, svolto nel 2024, mostra in modo immediato come, il quantitativo di uva raccolta e quindi lavorata, impatti sul consumo procapite.

Il 2024 pur non essendo stata una annata "normale" a causa della siccità riporta il consumo procapite a cifre più normali rispetto all'anno precedente.

Per quanto attiene la produzione di EE, l'azienda ha provveduto alla realizzazione di un nuovo impianto fotovoltaico che andrà a migliorare l'impatto ambientale.

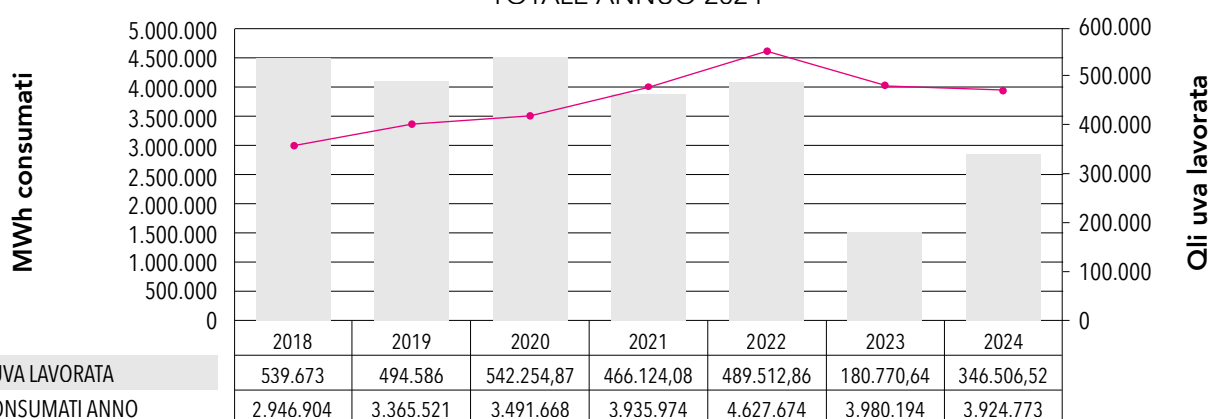
## CONSUMO ENERGIA ELETTRICA TOTALE E PROCAPITE DURANTE VENDEMMIA AGOSTO - OTTOBRE



KW/QLI UVA LAVORATA

KWH CONSUMATI VENDEMMIA

## CONSUMO ENERGIA ELETTRICA E UVA LAVORATA TOTALE ANNUO 2024



QLI UVA LAVORATA

KWH CONSUMATI ANNO





**This is to certify that**

**Cantina Tollo**

Via G. Garibaldi 68, 66010 Tollo, Italy

**is a partner of Cycle4green Recycling**

In 2024 Cantina Tollo recycled 22,8 tons of release paper waste  
which equals to an estimated reduction of 43 tons of CO<sub>2</sub> eq.

Kouvola, 01.01.2025

Petri Tani, Cycle4green Ltd

in cooperation with



---

## 02 / SOSTENIBILITÀ

---

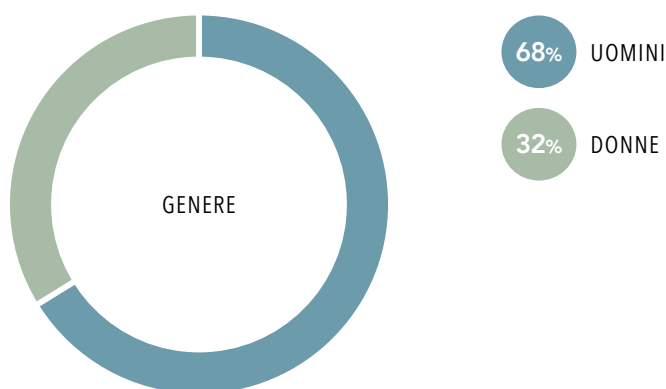
### Buone pratiche sociali

---

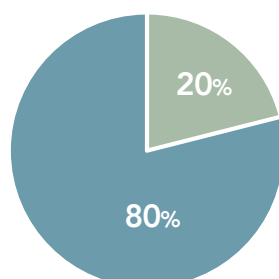


# Genere ed età

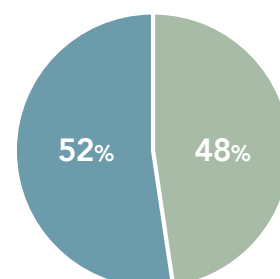
I lavoratori di Cantina Tollo sono per il 32% donne e per il 68% uomini. Uno dei principali focus dell'azienda è quello di ridurre sempre più il gap di genere. Nel 2025, infatti, ha l'obiettivo di conseguire la Certificazione della Parità di Genere, al fine di migliorare la possibilità per le donne di accedere al mercato del lavoro oltre che aumentare le possibilità di leadership e di armonizzazione dei tempi vita e lavoro.



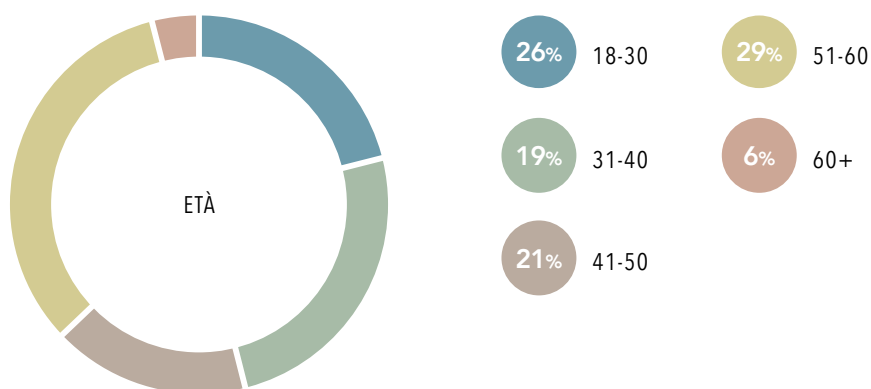
## REPARTO PRODUZIONE



## REPARTO UFFICI

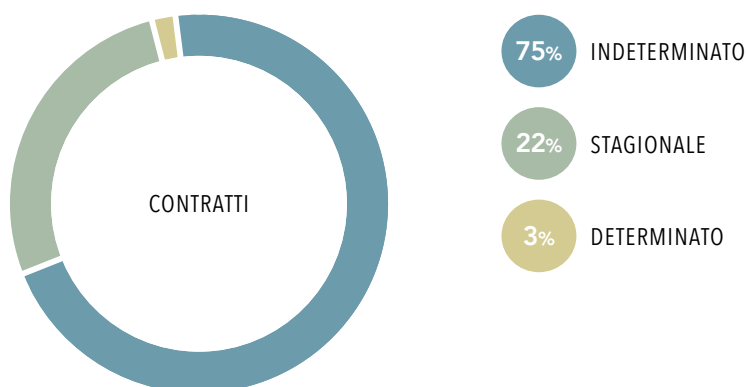


La realtà di Cantina Tollo è una realtà giovane. Lo dimostrano i numeri. Il 66% dei lavoratori ha meno di 50 anni. La quota dei lavoratori under 30 è cresciuta rispetto all'anno precedente: 24% vs 21%.

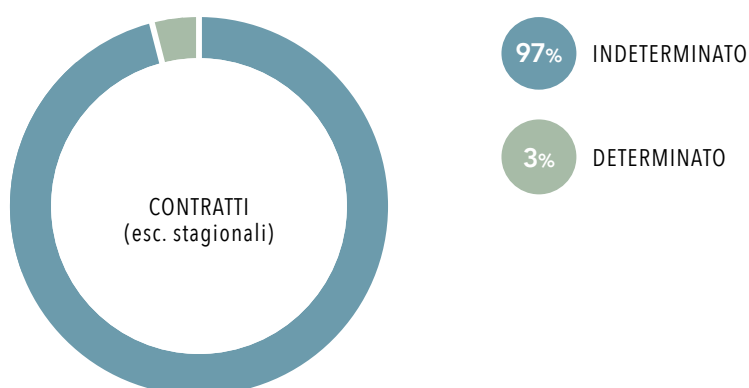


# Tipologia contrattuale

Dall'analisi della forza lavoro emerge una prevalenza di contratti a tempo indeterminato, che rappresentano il 75% del totale. Seguono i contratti stagionali, pari al 22%, e quelli a tempo determinato, che incidono per il 3%. Questi dati confermano l'impegno di Cantina Tollo nel promuovere stabilità occupazionale e continuità professionale, elementi fondamentali per valorizzare le competenze interne e sostenere una crescita aziendale solida e responsabile.



Se viene esclusa poi la categoria degli stagionali, che incide per il 22% sul totale impiegati e che vengono assunti principalmente durante la vendemmia con contratto trimestrale, la percentuale dei contratti a tempo indeterminato passa dal 75% al 97%. È un dato estremamente rilevante in quanto sottolinea come la politica di gestione del personale sia mirata alla costruzione di un rapporto di collaborazione duraturo. La sostenibilità sociale è infatti tra i pilastri fondanti della Cooperativa.



# Smart working

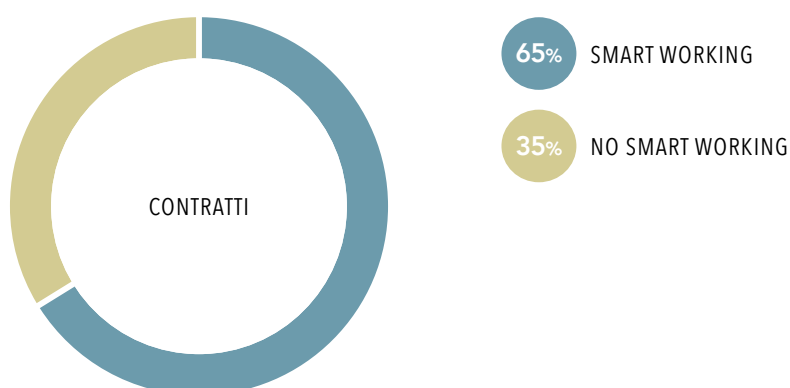
## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nel precedente bilancio di sostenibilità la nostra organizzazione aveva individuato due priorità strategiche: promuovere un **maggiore equilibrio vita-lavoro** attraverso l'adozione dello smart working e strutturare **percorsi di crescita** dedicati allo sviluppo delle competenze interne.

A distanza di un anno, possiamo affermare che il percorso intrapreso sta producendo risultati concreti. Il 35% dei dipendenti ha usufruito dello smart working nel periodo preso in esame, favorendo flessibilità, benessere e una migliore armonizzazione tra esigenze personali e professionali. La percentuale è destinata a crescere in quanto un numero sempre maggiore di impiegati, aderisce all'opportunità.

Parallelamente, stiamo avanzando nella definizione e implementazione di piani di sviluppo che possano valorizzare i talenti interni e supportare una crescita professionale sostenibile nel tempo.

Due impegni che non rappresentano solo obiettivi raggiunti, ma tappe significative verso un modello organizzativo sempre più attento alle persone, alla loro evoluzione e alla qualità del loro lavoro.



# Whistle-blowing

Cantina Tollo ha adottato un sistema interno di whistleblowing conforme alla normativa vigente, progettato per garantire ai dipendenti, ai collaboratori e a tutti gli stakeholder la possibilità di segnalare, in modo riservato e protetto, comportamenti illeciti o non coerenti con i valori aziendali.

Il canale dedicato assicura anonimato, tutela da qualsiasi forma di ritorsione e una gestione imparziale e indipendente delle segnalazioni. Inoltre, per favorire la massima accessibilità e trasparenza, la piattaforma di segnalazione è raggiungibile anche dal sito internet aziendale tramite il link presente in fondo alla pagina.

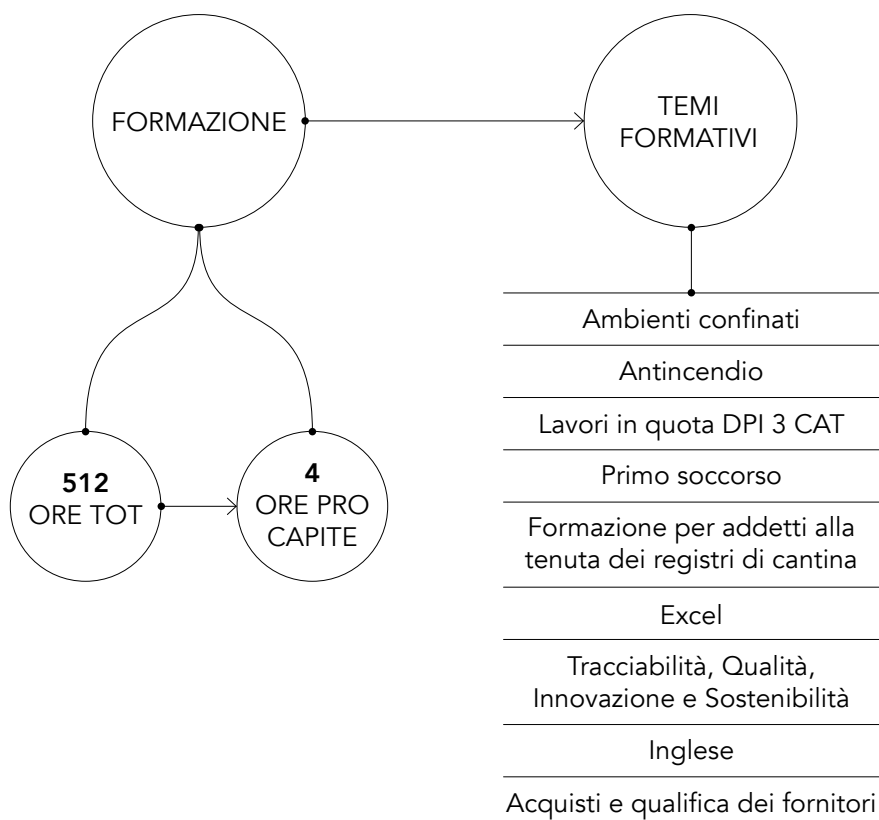
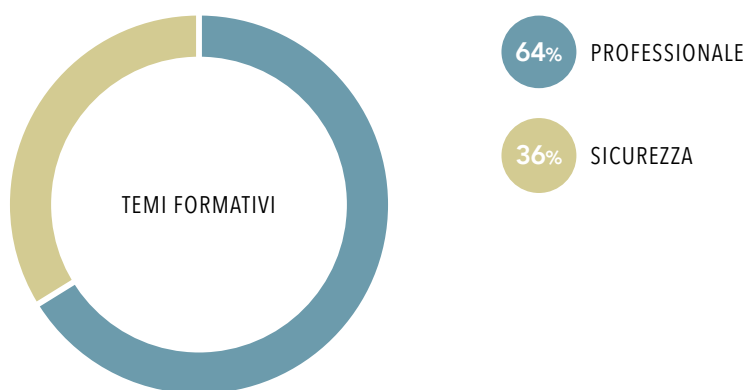
L'obiettivo è promuovere un ambiente di lavoro trasparente, etico e rispettoso, rafforzando la cultura della responsabilità e della legalità all'interno della nostra organizzazione.

The screenshot shows the Cantina Tollo whistleblowing platform interface. At the top, there is a header with the company name "CANTINA TOLLO" and a "Accedi" button. The main content area is dark blue with white text. It starts with the instruction: "Per inviare la tua segnalazione compila il modulo." This is followed by a paragraph: "Al termine ti sarà fornito un codice personale identificativo della segnalazione." Another paragraph states: "Con questo codice potrai accedere alla tua segnalazione inviata, leggere le nostre risposte, dialogare con noi e allegare eventuali altri documenti." A warning follows: "In caso di smarrimento di questo codice non sarà possibile recuperarlo." The final paragraph reads: "Usa la piattaforma solo per segnalazioni che riguardano la normativa Whistleblowing." Below this text is a button that says "Scopri di più sul whistleblowing". At the bottom of the screenshot, there is a white box with a dark blue header that says "Per aprire una nuova segnalazione clicca qui". Below this header is a button with a magnifying glass icon and the text "Invia una segnalazione". Underneath is another section with the text "Hai già effettuato una segnalazione? Inserisci il tuo key code." and a text input field containing "XXXX XXXX" with a "Cerca" button to its right.

# Forma- zione

In Cantina Tollo la formazione è un impegno costante che sostiene la crescita delle persone e dell'organizzazione. Anche in un anno caratterizzato da dinamiche operative complesse, l'azienda ha continuato a investire nello sviluppo delle competenze, con percorsi dedicati alla sicurezza, alla qualità, alla sostenibilità e all'aggiornamento professionale.

Le attività hanno coinvolto più funzioni aziendali, favorendo la diffusione di una cultura condivisa e attenta all'evoluzione dei processi e delle tecnologie. I principali temi affrontati e la loro articolazione sono riportati nei grafici sottostanti, a testimonianza di un approccio formativo strutturato e orientato al miglioramento continuo.





# Sicurezza sul lavoro

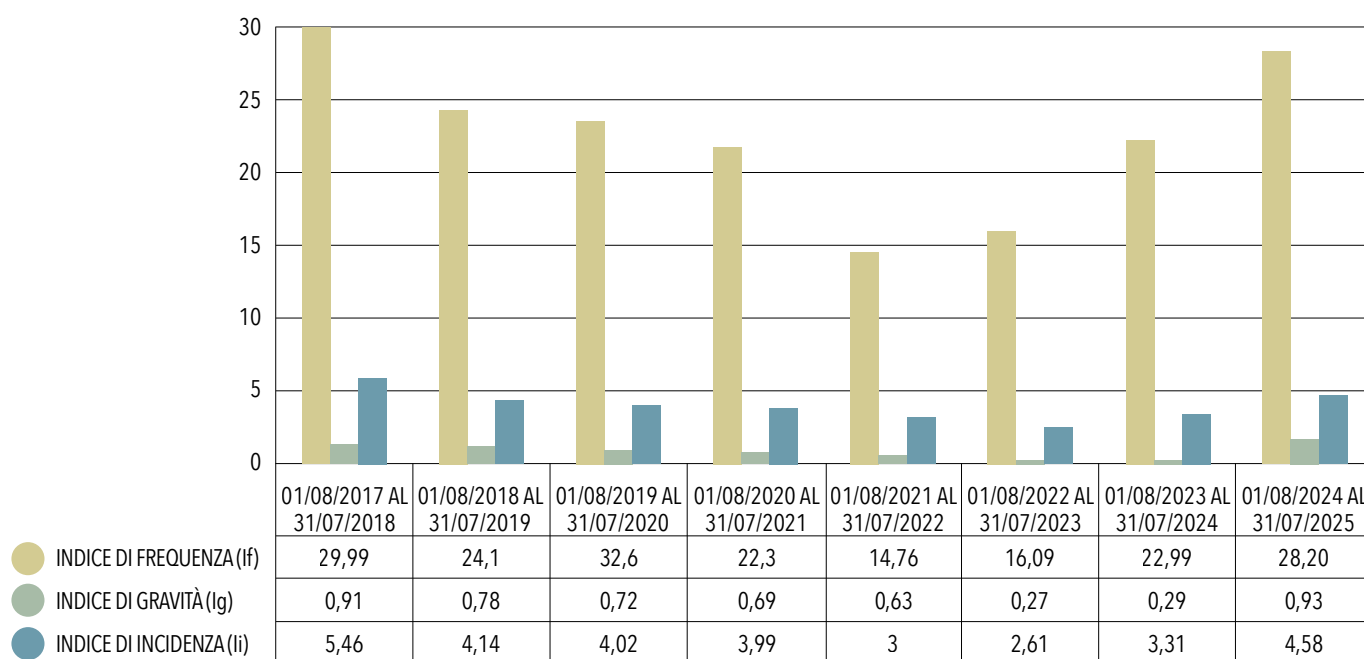
Il monitoraggio degli indici infortunistici conferma l'impegno costante di Cantina Tollo nel garantire un ambiente di lavoro sicuro e controllato. L'analisi dei dati dal 2017 al 2025 evidenzia una tendenza complessivamente stabile, con valori di frequenza e incidenza che si mantengono su livelli contenuti e coerenti con la natura operativa delle attività aziendali.

Negli ultimi anni gli interventi formativi, il rafforzamento delle procedure e l'attenzione quotidiana alla prevenzione hanno contribuito a mantenere un quadro infortunistico sotto controllo, riducendo la gravità dei casi registrati. Il 2024-2025 mostra un lieve aumento dell'indice di frequenza, compensato però da un indice di gravità basso, segnale che gli episodi registrati non hanno avuto conseguenze significative.

Il grafico dimostra dunque come la cultura della sicurezza sia ormai un elemento strutturale dell'organizzazione, sostenuto da attività di aggiornamento continuo e da un approccio proattivo alla gestione dei rischi.

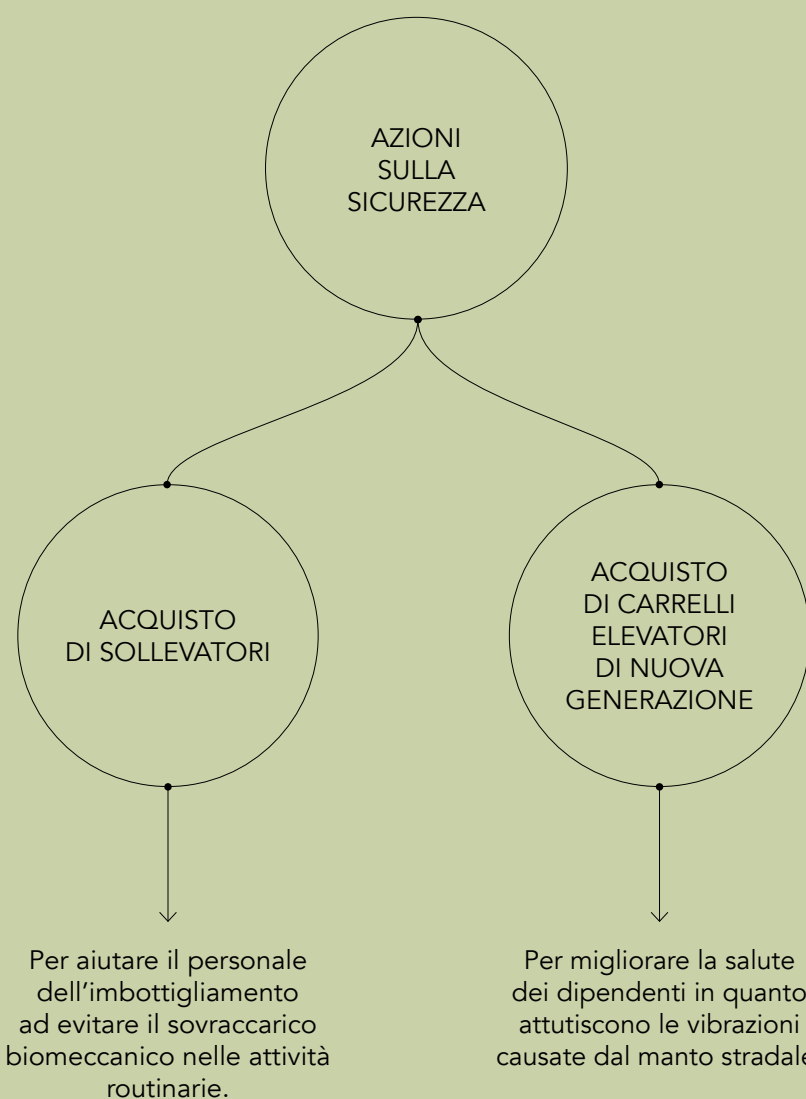
## ANDAMENTO INFORTUNISTICO

DAL 01/08/2017 AL 31/07/2025



# Approccio proattivo

L'analisi degli eventi infortunistici ha spinto Cantina Tollo a ridefinire gli impegni generali per la prevenzione dei rischi, identificare tutti i pericoli e valutare i rischi ad essi associati, individuare i soggetti potenzialmente esposti, programmare obiettivi appropriati, raggiungibili e congruenti, elaborare programmi di intervento mirati, con l'assegnazione di tempi, risorse e responsabilità necessari. In compliance alla politica aziendale, Cantina Tollo continua a proporre nella gestione delle proprie risorse, interne ed esterne, la perpetua evoluzione virtuosa nell'ambito della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

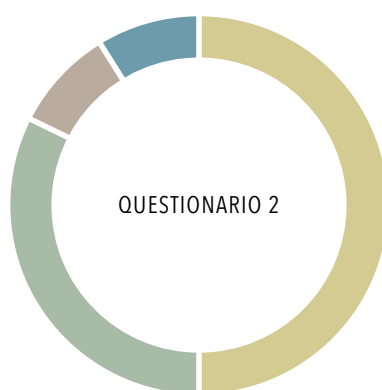
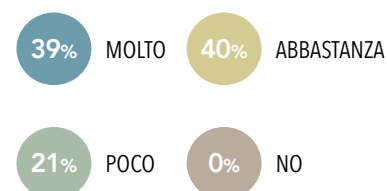


# Vicinato e territorio

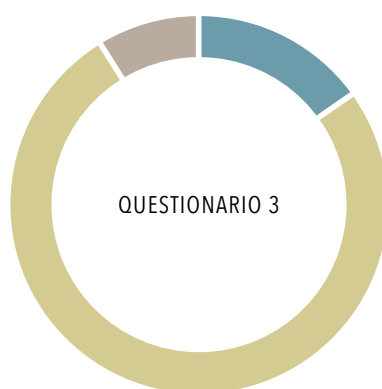
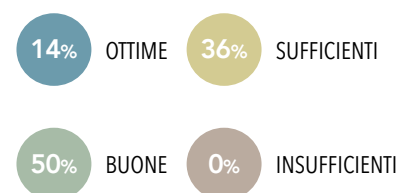
Dai questionari sottoposti al vicinato (Luglio 2021) emerge la fotografia di un rapporto azienda Cantina Tollo - vicinato/comunità molto positivo. Il 37% reputa l'azienda molto attenta, il 36% abbastanza attenta. Le iniziative a sostegno della comunità sono ritenute molto positive dagli intervistati: l'80% le ritiene più che buone. Le attività della cantina raramente creano problemi per la vita quotidiana della comunità. Questi risultati costituiscono un punto di partenza per migliorare ulteriormente il rapporto con la comunità locale, tentando di coinvolgere sempre più chi attualmente non è molto soddisfatto e promuovendo, attraverso attività enoturistiche, la città di Tollo e le attività commerciali.



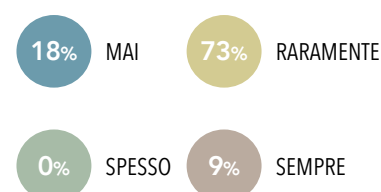
1. REPUTI LA NOSTRA AZIENDA ATTENTA ALLE ESIGENZE DELLA COMUNITÀ IN CUI È INSERITA?



2. COME REPUTI LE INIZIATIVE A SOSTEGNO DELLA COMUNITÀ ORGANIZZATE DALLA NOSTRA AZIENDA?



3. LE ATTIVITÀ DELLA CANTINA CREANO DISAGIO NELLA VITA QUOTIDIANA?



# Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo e Consorzio DOCG Tullum



Cantina Tollo è uno dei soci più importanti e rappresentativi del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, organismo che ha il compito di proteggere e valorizzare le denominazioni di origine e le IGP del territorio regionale. La nostra cantina è stata tra le prime cooperative abruzzesi a credere nell'imbottigliamento sin dalla fine degli anni Sessanta, portando sui mercati nazionali e internazionali i propri brand e contribuendo in modo decisivo alla diffusione del Montepulciano d'Abruzzo nel mondo.

Un impegno costante nella promozione, nella qualità e nella valorizzazione del territorio che ha permesso a Cantina Tollo di diventare un punto di riferimento per la viticoltura regionale, attirando soci provenienti da tutti gli areali di coltivazione e sviluppando un modello cooperativo ampio, inclusivo e radicato.

Nel corso degli anni abbiamo progressivamente differenziato la nostra produzione, puntando sulle denominazioni di origine come garanti dell'identità territoriale, della tracciabilità e della tipicità dei vini. Questo percorso ci ha resi protagonisti anche all'interno del Consorzio Tullum, realtà che tutela la DOCG Tullum, la seconda denominazione di origine controllata e garantita d'Abruzzo insieme alla DOCG Colline Teramane. La DOCG Tullum rappresenta una delle espressioni più identitarie e riconoscibili della viticoltura abruzzese: un territorio estremamente vocato, delimitato al comune di Tollo, dove la combinazione di clima, suoli e tradizione produttiva consente di ottenere vini di grande struttura, longevità e precisione stilistica.

Le tipologie Tullum Rosso, Tullum Riserva, Tullum Pecorino e Tullum Passerina esprimono un patrimonio enologico unico, che Cantina Tollo contribuisce a valorizzare attraverso progetti di tutela, ricerca e promozione, in linea con la missione del Consorzio.

La Cantina è inoltre parte del Distretto Agroalimentare di Qualità (DAQ), strumento istituzionale nato per rafforzare il sistema agroalimentare abruzzese e favorire l'aggregazione fra imprese. Operare all'interno del Distretto permette di sviluppare strategie comuni, partecipare a bandi e programmi di sostegno alla competitività e all'internazionalizzazione e generare ricadute positive lungo l'intera filiera vitivinicola regionale. Fare sistema significa anche contribuire alla crescita socioeconomica del territorio, sostenendo modelli di produzione responsabili e condivisi.

## Ricerca



La dea Deivai viene nominata per la prima volta sulla Tavola di Agnone, attualmente custodita al British Museum di Londra, insieme ad altre sedici divinità, tutte legate al culto della natura e dell'agricoltura, del raccolto e dei frutti della terra.

Deivai, in lingua Sannitica, significa "Divinità" e Cantina Tollo parte da qui per cercare e indagare un disegno, una forma, una personalità, per rappresentare questo legame così profondo tra Terra e Divinità.

La figura, Deivai, è una fanciulla, riccamente vestita, che genera, dai suoi capelli, dei tralci di vite con grappoli d'uva.

Il Cerasuolo d'Abruzzo Dop Deivai reinterpreta la tradizione del vino cerasuolo come tipicità della regione Abruzzo e la ripropone oggi come omaggio alla propria terra e alle proprie origini.





## Ricerca



Maiolica, un progetto di ricerca dedicato alla riscoperta di un vitigno perduto, un omaggio all'arte preziosa della ceramica.

Nell'aprile 2023 Cantina Tollo presenta Maiolica Terre di Chieti Igp, vino rosso da uve dell'omonima varietà autoctona riscoperta proprio grazie al lavoro di ricerca e recupero dell'azienda. L'etichetta si ispira alle tabelle della chiesa di San Donato di Castelli (TE), definita da Carlo Levi "la Cappella Sistina della Maiolica", simbolo imprescindibile del piccolo borgo che ha reso la tradizione maiolicara celebre in tutto il mondo. Grazie alla Maiolica la Cantina ha ottenuto e continua ad ottenere riconoscimenti e grandi soddisfazioni sia da parte della critica che dal mercato, segno che la costante ricerca premia sempre.



# Il vitigno



## LE ORIGINI

La Maiolica è un vitigno un tempo coltivato in Abruzzo ma non estremamente diffuso e poi abbandonato.

Tracce storiche della sua coltivazione sono riportate sul Bollettino Ampelografico del 1875 ed è citato anche dal Sannino nei Vitigni Abruzzesi- Annuario Generale per la Viticoltura e l'Enologia del 1892. Sul territorio non è stato possibile rintracciare resti di questo vitigno.

## IL RECUPERO

Il recupero della Maiolica è stato possibile attraverso la banca del germoplasma conservata presso l'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto (Treviso).

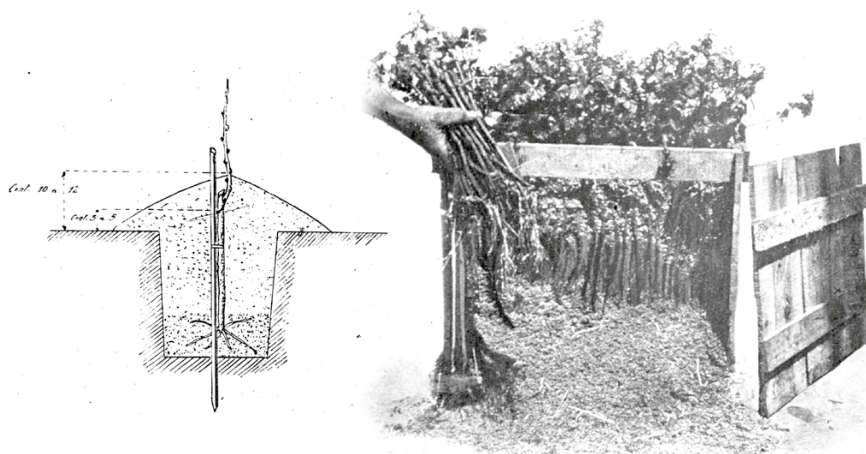
Al momento dell'iscrizione di un nuovo vitigno al Registro Nazionale delle Varietà la norma prevede che cinque individui (piantine-barbatelle) siano piantati e coltivati nel tempo presso il campo di collezione dell'Istituto stesso.

La Maiolica è stata iscritta al Registro Nazionale Delle Varietà il 25-05-1970 e dalle quelle cinque viti piantate ancora esistenti e virus esenti è stato prelevato del materiale di moltiplicazione che ha permesso di riprodurre la attuali barbatelle.

## IL RUOLO DI CANTINA TOLLO

Nel 2019 Cantina Tollo è stata tra le prime aziende a ricevere le barbatelle riprodotte per essere impiantate e, nel 2023, è stata la prima azienda a immettere la Maiolica sul mercato, con il suo Maiolica Terre di Chieti Igp vendemmia 2021.

Il sito produttivo è un piccolo vigneto sperimentale presente nel comune di Tollo. Parimenti Cantina Tollo ha avviato la coltivazione in ambienti più collinari con maggiore escursione termica per testare e capire l'ambiente di coltivazione più idoneo.





---

## 02 / SOSTENIBILITÀ

---

# Buone pratiche economiche

---



# Conto economico

La performance economica del Gruppo racconta il risultato di un anno complesso, in cui la cooperativa ha continuato a operare con responsabilità, attenzione alla filiera e un forte orientamento alla sostenibilità.

Il bilancio economico rappresenta infatti non solo l'esito delle dinamiche di mercato, ma anche il riflesso delle scelte strategiche che Cantina Tollo ha messo in atto per tutelare il valore generato, garantire stabilità ai soci conferitori e preservare la solidità complessiva dell'azienda.

Nel corso dell'esercizio, l'impegno si è concentrato su un controllo rigoroso dei costi, una gestione prudente delle risorse e su azioni mirate a sostenere la competitività in un contesto caratterizzato da tensioni inflattive e da una generale contrazione dei consumi. Allo stesso tempo, l'attenzione al territorio e alle persone ha guidato investimenti mirati nei vigneti dei soci, nella qualità dei processi interni e in interventi capaci di generare efficienza nel medio-lungo periodo. La lettura del conto economico consente quindi di comprendere in modo trasparente come la cooperativa affronti le sfide del settore, salvaguardando occupazione, qualità produttiva e continuità della filiera. I risultati qui riportati offrono una visione completa dello stato economico-finanziario del Gruppo e rappresentano la base per valutare il percorso di miglioramento e rafforzamento previsto per i prossimi esercizi.

| CANTINA TOLLO SCA              | 2024-2025         | 2023-2024         | Delta%      |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|
| <b>Valore della Produzione</b> | <b>46.560.479</b> | <b>34.425.400</b> | <b>26%</b>  |
| Materie Prime                  | 32.047.417        | 22.548.554        |             |
| Servizi                        | 7.391.919         | 6.005.700         |             |
| Godimento beni terzi           | 279.652           | 237.191           |             |
| Costo del Personale            | 4.233.455         | 3.766.863         |             |
| <b>Ebitda</b>                  | <b>2.608.036</b>  | <b>1.867.092</b>  | <b>28%</b>  |
| Ammortamenti                   | 1.600.501         | 864.142           |             |
| Accantonamenti e Svalutazioni  | 243.819           | 88.910            |             |
| <b>Ebit</b>                    | <b>763.716</b>    | <b>914.040</b>    | <b>-20%</b> |
| Gestione Finanziaria           | 677.765           | 872.134           |             |
| <b>Ebt</b>                     | <b>85.951</b>     | <b>41.906</b>     | <b>51%</b>  |
| Gestione Fiscale               | 20.432            | 9.953             |             |
| <b>Risultato Netto</b>         | <b>65.519</b>     | <b>31.953</b>     | <b>51%</b>  |

# Dati patrimoniali

- Nello stato patrimoniale, si denota:
- L'esercizio 2024/2025 mostra una crescita significativa dell'attivo totale e delle risorse disponibili, con un aumento delle rimanenze, dei crediti e delle liquidità.
- La riduzione del patrimonio netto e la leggera diminuzione dell'indebitamento netto evidenziano una gestione attenta della struttura finanziaria, bilanciando investimenti e disponibilità liquide.
- Nel complesso, i dati riflettono un'azienda in fase di espansione produttiva e commerciale, con una struttura finanziaria in grado di sostenere la crescita e di garantire continuità operativa, in linea con i principi di sostenibilità economica e di responsabilità verso la filiera e i soci.
- La PFN migliora da -16,55 milioni a -15,13 milioni, evidenziando una leggera riduzione dell'indebitamento netto (-1,42 milioni), soprattutto grazie all'aumento delle disponibilità liquide.
- L'incremento della liquidità consente di compensare in parte l'aumento dei debiti a breve termine, rafforzando la capacità dell'azienda di gestione dei flussi finanziari.

## CANTINA TOLLO SCA                      2024-2025                      2023-2024

### ATTIVO

|                         |            |            |
|-------------------------|------------|------------|
| Attivo immobilizzato    | 16.199.213 | 16.841.869 |
| Rimanenze               | 19.746.845 | 18.940.088 |
| Crediti                 | 15.046.288 | 10.067.821 |
| Liquidità               | 3.659.104  | 1.913.891  |
| Ratei e risconti attivi | 279.724    | 197.711    |

|                      |                   |                   |
|----------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Totale attivo</b> | <b>54.931.174</b> | <b>47.961.380</b> |
|----------------------|-------------------|-------------------|

### PASSIVO

|                          |            |            |
|--------------------------|------------|------------|
| Patrimonio netto         | 8.005.321  | 10.163.402 |
| Fondi e tfr              | 471.895    | 593.917    |
| Debiti a breve           | 33.667.809 | 24.164.853 |
| Debiti a medio lungo     | 10.214.333 | 10.938.354 |
| Ratei e risconti passivi | 2.571.816  | 2.100.854  |

|                       |                   |                   |
|-----------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Totale passivo</b> | <b>54.931.174</b> | <b>47.961.380</b> |
|-----------------------|-------------------|-------------------|

## CANTINA TOLLO SCA                      2024-2025                      2023-2024                      DELTA

|                              |             |             |            |
|------------------------------|-------------|-------------|------------|
| Liquidità                    | 3.659.104   | 1.913.891   | 1.745.213  |
| Debiti a breve termine       | -8.574.831  | -7.523.414  | -1.051.417 |
| Debiti a medio lungo termine | -10.214.333 | -10.938.354 | 724.021    |

|            |                    |                    |                  |
|------------|--------------------|--------------------|------------------|
| <b>PFN</b> | <b>-15.130.060</b> | <b>-16.547.877</b> | <b>1.417.817</b> |
|------------|--------------------|--------------------|------------------|

# Stato Patrimoniale Ordinario

31/07/2025 31/07/2024

Attivo

**A) Crediti verso soci per versamenti ancora dovuti**

|   |                |                |
|---|----------------|----------------|
| Parte da richiamare   | 157.380        | 139.010        |
| <i>Totale crediti verso soci per versamenti ancora dovuti (A)</i> | <i>157.380</i> | <i>139.010</i> |

**B) Immobilizzazioni**

|  |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|
| I - Immobilizzazioni immateriali   | -                 | -                 |
| 1) costi di impianto e di ampliamento  | -                 | -                 |
| 2) costi di sviluppo   | 6.464             | 7.984             |
| 3) diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno | (5.069)           | (5.069)           |
| 4) concessioni, licenze, marchi e diritti simili                                       | 42.644            | 114.126           |
| 6) immobilizzazioni in corso e acconti   | -                 | -                 |
| <i>Totale immobilizzazioni immateriali</i>   | <i>44.039</i>     | <i>117.041</i>    |
| II - Immobilizzazioni materiali  | -                 | -                 |
| 1) terreni e fabbricati  | 8.800.845         | 9.080.936         |
| 2) impianti e macchinario  | 5.743.522         | 5.938.942         |
| 3) attrezzature industriali e commerciali  | 1.724             | 1.115             |
| 4) altri beni  | 85.832            | 115.790           |
| 5) immobilizzazioni in corso e acconti   | 8.652             | 10.992            |
| <i>Totale immobilizzazioni materiali</i>   | <i>14.640.575</i> | <i>15.147.775</i> |
| III - Immobilizzazioni finanziarie   | -                 | -                 |
| 1) partecipazioni in   | -                 | -                 |
| a) imprese controllate   | 608.364           | 608.364           |
| d-bis) altre imprese   | 689.003           | 680.035           |
| <i>Totale partecipazioni</i>   | <i>1.297.367</i>  | <i>1.288.399</i>  |
| 2) crediti   | -                 | -                 |
| a) verso imprese controllate   | 217.232           | 288.654           |
| esigibili entro l'esercizio successivo   | 71.914            | 71.422            |
| esigibili oltre l'esercizio successivo   | 145.318           | 217.232           |
| <i>Totale crediti</i>  | <i>217.232</i>    | <i>288.654</i>    |
| <i>Totale immobilizzazioni finanziarie</i>   | <i>1.514.599</i>  | <i>1.577.053</i>  |
| <i>Totale immobilizzazioni (B)</i>   | <i>16.199.213</i> | <i>16.841.869</i> |

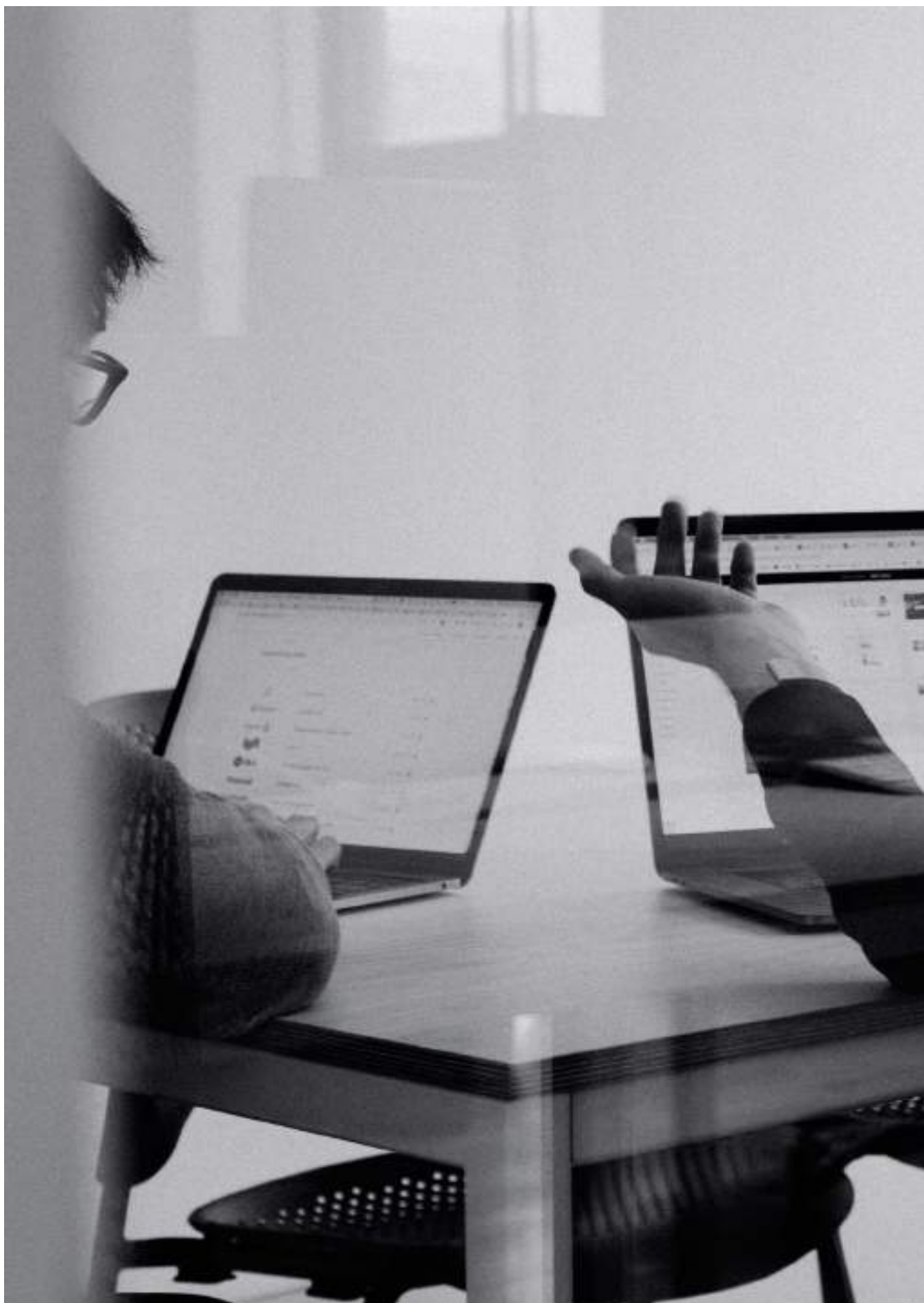
**C) Attivo circolante**

|  |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|
| I - Rimanenze                                      | -                 | -                 |
| 1) materie prime, sussidiarie e di consumo         | 1.963.679         | 1.554.552         |
| 2) prodotti in corso di lavorazione e semilavorati | 14.626.954        | 13.532.644        |
| 4) prodotti finiti e merci                         | 3.156.212         | 3.852.892         |
| <i>Totale rimanenze</i>                            | <i>19.746.845</i> | <i>18.940.088</i> |
| II - Crediti                                       | -                 | -                 |
| 1) verso clienti                                   | 12.161.262        | 6.674.241         |
| esigibili entro l'esercizio successivo             | 12.161.262        | 6.674.241         |
| 2) verso imprese controllate                       | 1.273.061         | 1.317.858         |
| esigibili entro l'esercizio successivo             | 1.273.061         | 1.317.858         |
| 5-bis) crediti tributari                           | 531.433           | 499.325           |
| esigibili entro l'esercizio successivo             | 531.433           | 499.325           |
| 5-quater) verso altri                              | 923.152           | 1.437.387         |
| esigibili entro l'esercizio successivo             | 570.272           | 1.024.372         |
| esigibili oltre l'esercizio successivo             | 352.880           | 413.015           |

|  | 31/07/2025       | 31/07/2024        |
|--|------------------|-------------------|
| <i>Totale crediti</i>  | 14.888.908       | 9.928.811         |
| IV - Disponibilita' liquide                                    | -                | -                 |
| 1) depositi bancari e postali                                  | 3.649.974        | 1.905.178         |
| 2) assegni   | -                | 2.242             |
| 3) danaro e valori in cassa                                    | 9.130            | 6.471             |
| <i>Totale disponibilita' liquide</i>                           | 3.659.104        | 1.913.891         |
| <i>Totale attivo circolante (C)</i>                            | 38.294.857       | 30.782.790        |
| <b>D) Ratei e risconti</b>                                     | <b>279.724</b>   | <b>197.711</b>    |
| <i>Totale attivo</i>   | 54.931.174       | 47.961.380        |
| <b>Passivo</b>   |                  |                   |
| <b>A) Patrimonio netto</b>                                     | <b>8.005.321</b> | <b>10.163.402</b> |
| I - Capitale   | 5.040.341        | 5.287.661         |
| III - Riserve di rivalutazione                                 | (1.974.991)      | -                 |
| IV - Riserva legale  | 823.452          | 813.866           |
| V - Riserve statutarie   | 2.229.366        | 2.207.958         |
| VI - Altre riserve, distintamente indicate                     | -                | -                 |
| Versamenti in conto futuro aumento di capitale                 | 6.995            | 7.325             |
| Versamenti in conto capitale                                   | 1.814.639        | 1.814.639         |
| <i>Totale altre riserve</i>                                    | 1.821.634        | 1.821.964         |
| IX - Utile (perdita) dell'esercizio                            | 65.519           | 31.953            |
| <i>Totale patrimonio netto</i>                                 | 8.005.321        | 10.163.402        |
| <b>B) Fondi per rischi e oneri</b>                             |                  |                   |
| 1) per trattamento di quiescenza e obblighi simili             | 219.456          | 204.777           |
| 4) altri   | 171.636          | 261.336           |
| <i>Totale fondi per rischi ed oneri</i>                        | 391.092          | 466.113           |
| <b>C) Trattamento di fine rapporto di lavoro subordinato</b>   | <b>80.803</b>    | <b>127.804</b>    |
| <b>D) Debiti</b>   |                  |                   |
| 4) debiti verso banche   | 18.789.164       | 18.461.768        |
| esigibili entro l'esercizio successivo                         | 8.574.831        | 7.523.414         |
| esigibili oltre l'esercizio successivo                         | 10.214.333       | 10.938.354        |
| 6) acconti   | 61.465           | 140.483           |
| esigibili entro l'esercizio successivo                         | 61.465           | 140.483           |
| 7) debiti verso fornitori                                      | 9.711.746        | 8.823.061         |
| esigibili entro l'esercizio successivo                         | 9.711.746        | 8.823.061         |
| 12) debiti tributari   | 333.119          | 48.278            |
| esigibili entro l'esercizio successivo                         | 333.119          | 48.278            |
| 13) debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale | 307.599          | 331.654           |
| esigibili entro l'esercizio successivo                         | 307.599          | 331.654           |
| 14) altri debiti   | 14.679.049       | 7.297.963         |
| esigibili entro l'esercizio successivo                         | 14.679.049       | 7.297.963         |
| <i>Totale debiti</i>   | 43.882.142       | 35.103.207        |
| <b>E) Ratei e risconti</b>                                     | <b>2.571.816</b> | <b>2.100.854</b>  |
| <i>Totale passivo</i>  | 54.931.174       | 47.961.380        |

# Conto Economico Ordinario

|  | 31/07/2025        | 31/07/2024        |
|--|-------------------|-------------------|
| <b>A) Valore della produzione</b>  |                   |                   |
| 1) ricavi delle vendite e delle prestazioni  | 41.354.969        | 34.264.684        |
| 2) variazioni delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti   | 2.412.708         | (512.619)         |
| 5) altri ricavi e proventi   | -                 | -                 |
| contributi in conto esercizio  | 111.521           | 37.217            |
| altri  | 2.681.281         | 636.118           |
| <i>Totale altri ricavi e proventi</i>  | <i>2.792.802</i>  | <i>673.335</i>    |
| <i>Totale valore della produzione</i>  | <i>46.560.479</i> | <i>34.425.400</i> |
| <b>B) Costi della produzione</b>   |                   |                   |
| 6) per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci                                   | 32.010.059        | 21.560.231        |
| 7) per servizi   | 7.391.919         | 6.005.700         |
| 8) per godimento di beni di terzi  | 279.652           | 237.191           |
| 9) per il personale  | -                 | -                 |
| a) salari e stipendi   | 3.478.319         | 2.983.645         |
| b) oneri sociali   | 623.263           | 630.210           |
| c) trattamento di fine rapporto  | 68.953            | 100.783           |
| e) altri costi   | 62.920            | 52.225            |
| <i>Totale costi per il personale</i>   | <i>4.233.455</i>  | <i>3.766.863</i>  |
| 10) ammortamenti e svalutazioni  | -                 | -                 |
| a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali   | 94.038            | 93.854            |
| b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali   | 1.506.463         | 770.288           |
| d) svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilita' liquide | 243.819           | 88.910            |
| <i>Totale ammortamenti e svalutazioni</i>  | <i>1.844.320</i>  | <i>953.052</i>    |
| 11) variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci           | (369.041)         | 123.809           |
| 14) oneri diversi di gestione  | 406.399           | 864.514           |
| <i>Totale costi della produzione</i>   | <i>45.796.763</i> | <i>33.511.360</i> |
| <b>Differenza tra valore e costi della produzione (A - B)</b>                              | <b>763.716</b>    | <b>914.040</b>    |
| <b>C) Proventi e oneri finanziari</b>  |                   |                   |
| 16) altri proventi finanziari  | -                 | -                 |
| d) proventi diversi dai precedenti   | -                 | -                 |
| altri  | 96.166            | 68.272            |
| <i>Totale proventi diversi dai precedenti</i>  | <i>96.166</i>     | <i>68.272</i>     |
| <i>Totale altri proventi finanziari</i>  | <i>96.166</i>     | <i>68.272</i>     |
| 17) interessi ed altri oneri finanziari  | -                 | -                 |
| verso imprese controllate  | -                 | 233.220           |
| altri  | 774.716           | 707.760           |
| <i>Totale interessi e altri oneri finanziari</i>   | <i>774.716</i>    | <i>940.980</i>    |
| 17-bis) utili e perdite su cambi   | 785               | 574               |
| <i>Totale proventi e oneri finanziari (15+16-17+-17-bis)</i>                               | <i>(677.765)</i>  | <i>(872.134)</i>  |
| <b>Risultato prima delle imposte (A-B+-C+-D)</b>   | <b>85.951</b>     | <b>41.906</b>     |
| <b>20) Imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate</b>            |                   |                   |
| Imposte correnti   | 20.432            | 9.953             |
| <i>Totale delle imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate</i>   | <i>20.432</i>     | <i>9.953</i>      |
| <b>21) Utile (perdita) dell'esercizio</b>  | <b>65.519</b>     | <b>31.953</b>     |



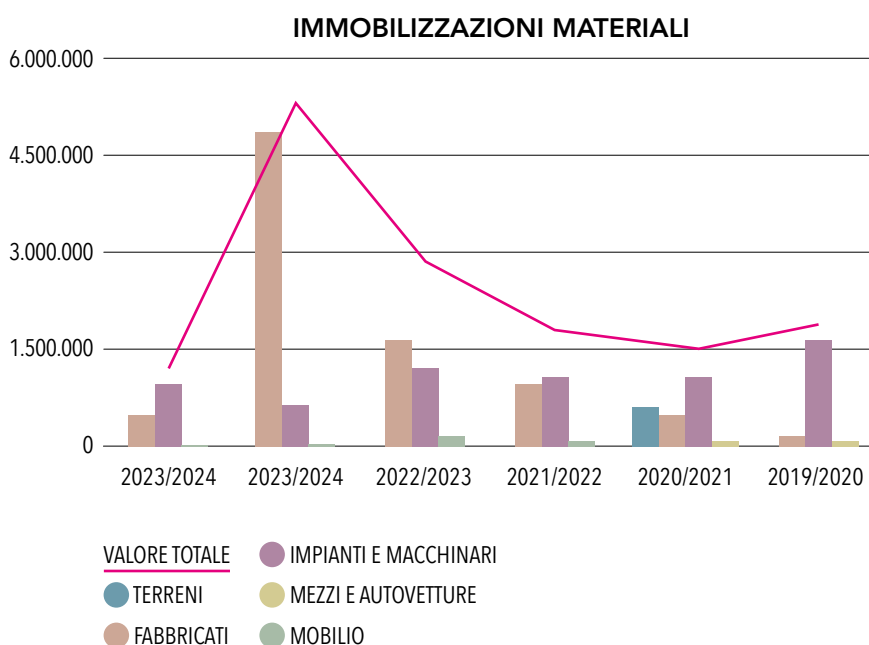
# Investimenti

Nel corso degli ultimi anni Cantina Tollo ha investito più meno di 5 milioni di euro annui, cercando di migliorare le performance produttive. L'investimento maggiore riguarda il nuovo magazzino sito in Via Don Morosini usato per lo stoccaggio delle merci e per tutte le attività logistiche della Cooperativa.

Nell'esercizio 2024/2025 la Cooperativa ha realizzato e messo in funzione un parco agrisolare l'investimento di oltre 600.000 rafforza la sostenibilità economica, ambientale e sociale dell'azienda: riduce i costi energetici, migliora la liquidità, contribuisce alla decarbonizzazione e valorizza il territorio e la comunità dei soci.

| INVESTIMENTI MATERIALI | 2024-2025        | 2023-2024        | 2022-2023        | 2021-2022        | 2020-2021        | 2019-2020        |
|------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Terreni                | /                | /                | 2.300            | 10.910           | 250.879          | /                |
| Fabbricati             | 216.877          | 4.748.099        | 1.660.452        | 886.907          | 214.612          | 65.585           |
| Impianti e Macchinari  | 824.772          | 375.471          | 1.182.547        | 1.015.899        | 1.007.442        | 1.616.032        |
| Mezzi ed autovetture   | /                | /                | /                | /                | 62.797           | 18.094           |
| Mobilio                | 5.651            | 3.744            | 38.940           | 15.847           | 16.273           | /                |
| <b>TOTALE</b>          | <b>1.047.300</b> | <b>5.127.314</b> | <b>2.884.239</b> | <b>1.929.563</b> | <b>1.552.003</b> | <b>1.699.711</b> |

Molti di questi investimenti sono stati finanziati con psr, ocm investimenti e filiera nazionale.





---

## 02 / SOSTENIBILITÀ

---

# Buone pratiche di comunicazione

---



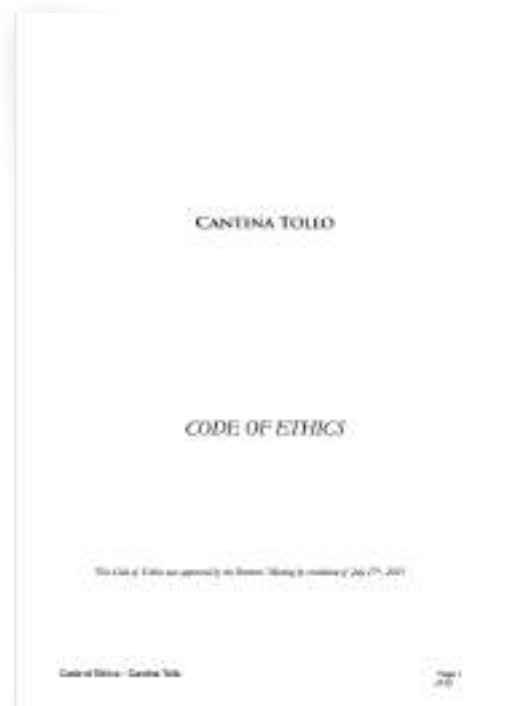
# Codice etico

## Strumento di comunicazione dei valori aziendali

Il Codice Etico è stato approvato dall'Assemblea dei soci con deliberazione del 27 luglio 2023.

È stato elaborato dalla società affinché i principi generali, i valori e le condotte che costituiscono l'elemento fondamentale della cultura aziendale della Cooperativa siano chiaramente definiti e costituiscano lo standard di comportamento di tutti i destinatari nella conduzione delle rispettive attività.

È stato reso disponibile online nel mese di ottobre 2023 in lingua italiana e inglese: è stato inviato via email a tutti i "portatori di interesse" (stakeholder) della Cooperativa ivi inclusi i dipendenti e i collaboratori, tutte le categorie di soci previste dallo statuto di Cantina Tollo, gli amministratori, i clienti consumatori finali, i clienti committenti, i partner commerciali, i consulenti, i fornitori e la pubblica amministrazione, la collettività e tutti i soggetti coinvolti, in modo diretto e/o indiretto, nelle attività poste in essere dalla stessa, nonché per tutti coloro che operano e collaborano, stabilmente o a tempo determinato, per conto della Cooperativa.

[ITA](#)[ENG](#)

## Formazione soci

Cantina Tollo supporta costantemente i propri soci attraverso un percorso di formazione continua, pensato per accompagnare la gestione dei vigneti e l'evoluzione tecnico-agronomica del territorio. Nei primi mesi del 2025 l'azienda ha organizzato una serie di incontri territoriali dedicati all'aggiornamento professionale e allo scambio diretto con i tecnici:

- un incontro per l'area Bucchianico – Chieti;
- un incontro per l'area Pescara – Città Sant'Angelo;
- un incontro rivolto ai soci di Puglia e Molise;
- un incontro a Tollo per i soci del circondario.

Questi momenti rappresentano un tassello fondamentale del nostro modello cooperativo, che valorizza la condivisione delle conoscenze e il miglioramento continuo delle pratiche in vigneto.

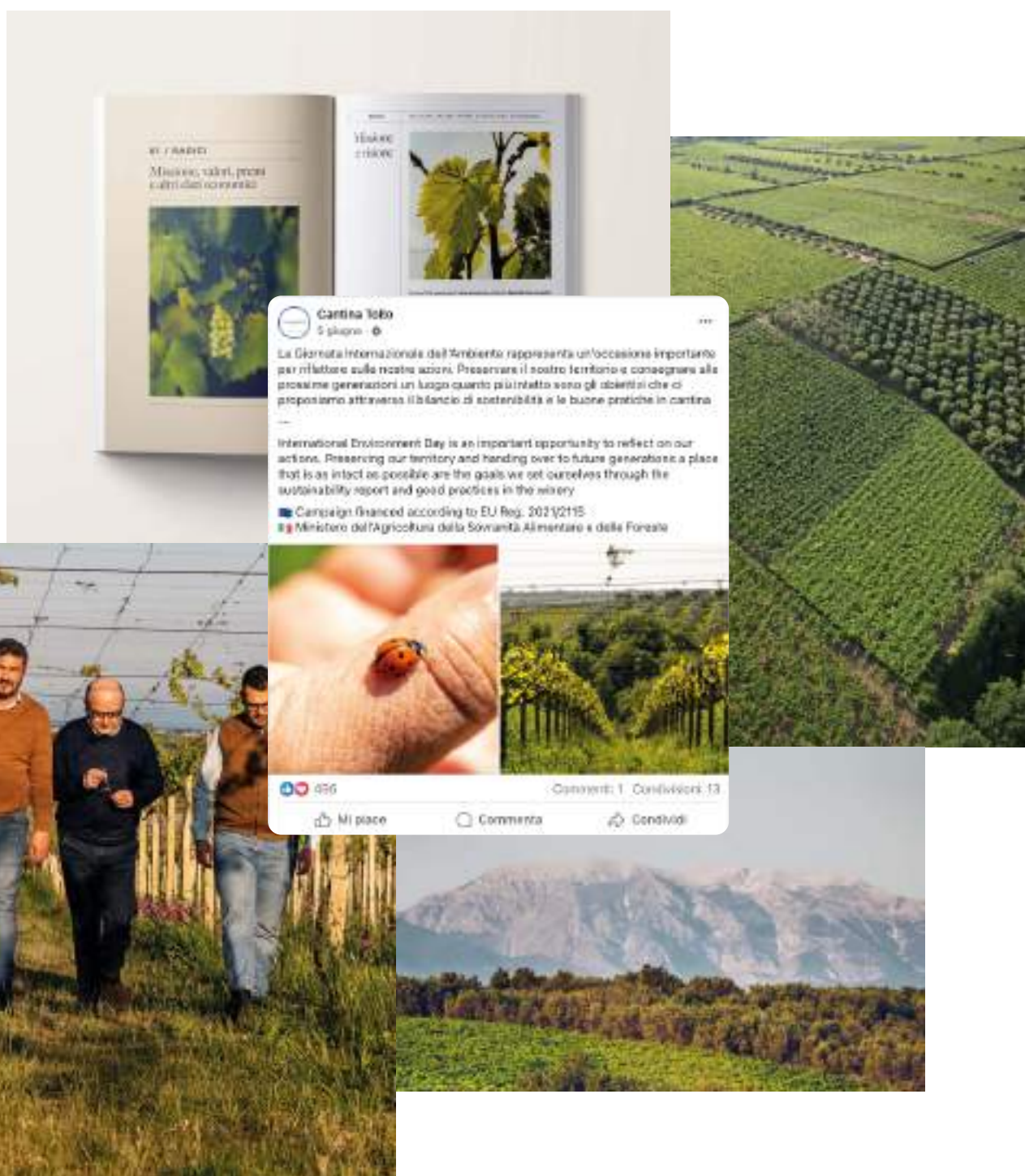




# Canali di comunicazione

La sostenibilità ambientale, sociale ed economica è al centro dell'operato di Cantina Tollo.

Attraverso tutti i canali di comunicazione aziendali, da quelli offline a quelli online, dagli eventi ai press tour, dalle presentazioni di prodotto, ai prodotti stessi, dalle attività social alle campagne di comunicazione, si sottolinea, si promuove e si comunica il valore della sostenibilità.



«Sostenibilità è il principio  
che da sempre accompagna  
il nostro operato.»

Un valore che ci ha guidati negli anni come le stelle orientano il viandante.



## Sito web

### BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ:

Sul sito web cantinatollo.it è presente una sezione dedicata alla sostenibilità in cui viene promossa la **Certificazione Equalitas**, dove si rende fruibile il Bilancio di Sostenibilità (in doppia lingua, italiano e inglese).

Sono disponibili i bilanci 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 e, nel primo trimestre del 2026, sarà disponibile online quello 2024-2025.



**CODICE ETICO:** Sul sito web cantinatollo.it è presente il **Codice Etico**, strumento di comunicazione dei valori aziendali approvato dall'Assemblea dei soci con deliberazione del 27 luglio 2023. Disponibile sul sito in doppia, italiano e inglese.

### PREMIO INDUSTRIA FELIX:

Sul sito web cantinatollo.it è stata pubblicata la news relativa all'**Alta Onorificenza di Bilancio – Premio Industria Felix**. È stato realizzato un comunicato stampa dedicato, diramato a livello locale e nazionale.



# Social

## CERTIFICAZIONE EQUALITAS:

Sui canali social di Cantina Tollo viene promossa la **Certificazione Equalitas**, attraverso post dedicati.



## BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ:

Sui canali social di Cantina Tollo viene periodicamente promosso il **tema della sostenibilità**, invitando a consultare il **Bilancio di Sostenibilità** disponibile sul sito [cantinatollo.it](http://cantinatollo.it), nella sezione dedicata.



# Progetti di prodotto



## "TO BE – LIGHT & FRESH"

**Sostenibilità che nasce dall'idea di alleggerire**

Nel 2025 Cantina Tollo ha avviato il progetto To Be – Light & Fresh, una nuova linea concepita per rispondere all'esigenza contemporanea di consumi più leggeri, responsabili e consapevoli. La sostenibilità, per noi, è un principio che guida la progettazione dei prodotti fin dall'idea iniziale: significa interrogarsi su come rendere ogni scelta più equilibrata, più attenta, più rispettosa del territorio e delle persone.

**To Be nasce dall'idea di "alleggerire"**: ridurre l'impatto, ottimizzare i processi, orientare la filiera verso un modello produttivo più efficiente e coerente con gli obiettivi ambientali dell'azienda. Un vino più fresco e a minor gradazione alcolica richiede infatti un approccio diverso alla gestione del vigneto e della cantina, in linea con le pratiche introdotte dal **Progetto Vigneto Avanzato**, che promuove tecniche agronomiche evolute e una crescente attenzione all'uso delle risorse.

In questo senso, **To Be rappresenta un progetto di sostenibilità integrata**, perché unisce innovazione di prodotto, adattamento dei processi interni e un modello cooperativo che genera valore condiviso. Ogni scelta compiuta – dalla ricerca enologica alla gestione della filiera – contribuisce a ridurre l'impatto complessivo e a rafforzare la nostra responsabilità verso il territorio.

La sostenibilità di To Be è anche sociale: la linea valorizza il lavoro artigianale dei 635 soci, offrendo nuove opportunità di mercato e promuovendo uno stile di consumo più equilibrato. Portare un vino contemporaneo, accessibile e rispettoso a un pubblico più vasto significa promuovere la cultura del territorio e rafforzare il legame tra comunità, qualità e futuro.

Con To Be – Light & Fresh affermiamo una visione chiara: **essere (to be) più leggeri, più responsabili, più orientati al futuro**. Un modo concreto di interpretare la sostenibilità come valore quotidiano e come direzione strategica dell'azienda.

# Packaging

La scelta di Cantina Tollo di utilizzare scatole prodotte con inchiostro ad acqua porta con sé numerosi vantaggi:

**Atossicità:** ridotto impatto ambientale e di intossicazione.

**Maggiore sicurezza sul lavoro:** quelli ad acqua sono inchiostri che, oltre alla loro bassissima tossicità, presentano anche una bassa volatilità: i rischi di incendi sono praticamente prossimi allo zero.

**Durabilità della stampa:** l'inchiostro ad acqua riesce a penetrare meglio.



↓

SCATOLE PRODOTTE  
CON INCHIOSTRO  
AD ACQUA

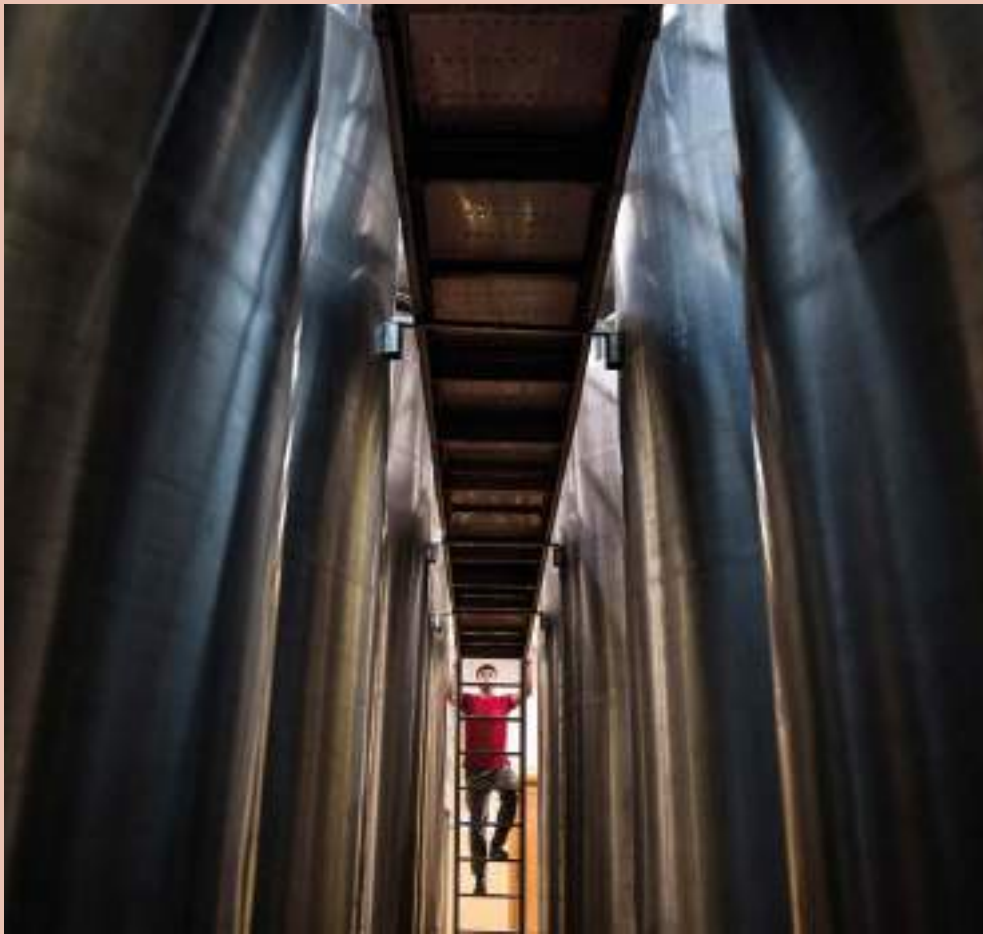


# 03

---

## VERIFICHE INTERNE ED ESTERNE

---



# Verifiche interne ed esterne



In azienda vengono svolti due tipi di verifiche per monitorare il proprio sistema di gestione.

## VERIFICHE INTERNE

L'azienda provvede a pianificare audit periodici interni, svolti da personale interno con il supporto di auditors esterni.

Per ogni certificazione vengono tenute una o più verifiche al fine di monitorare l'intero sistema di gestione:

- Per la BRC, certificazione di sicurezza alimentare, sono state programmate e svolte 5 verifiche di cui una specifica a fronte di capitolato a marchio Conad.
- Per la certificazione di sostenibilità Equalitas è stato svolto un audit su tutte le aree.
- Per la certificazione ISO 14001 – Ambiente – due audit: uno prima della verifica esterna ad inizio anno e un'altra a metà anno.

## VERIFICHE ESTERNE

Il sistema viene monitorato a fronte di tre certificazioni volontarie implementate da anni (BRC, Equalitas e ISO 14001), più la nuova certificazione IFS in sviluppo.

Per quanto attiene i clienti l'azienda ha svolto un "self-audit" di sostenibilità da parte dell'ente certificante ECOVADIS per conto del cliente Metro. Successivamente sono stati svolti due audit per conto di clienti GDO: Conad (agosto 2025) e Coop (novembre 2025).

Tutte i rilievi emersi da tali verifiche sono stati gestiti e "chiusi", non sono state rilevate NC di tipo "maggiori", tali compromettere la stessa tenuta della certificazione.

Le osservazioni sono quasi tutte su piccole carenze legate all'operatività.

Il personale è a conoscenza dell'importanza della sicurezza alimentare e dei principali temi legati a sostenibilità e ambiente.

## AMBIENTE

- Effettuati lavori di installazione pannelli fotovoltaici per una potenza di circa 400 Kwh.
- Rimossa copertura in amianto di 420 mq.
- Installata di colonnina di ricarica per veicoli elettrici
- Sostituiti carrelli a gasolio con altri elettrici

# 04

---

## **OBIETTIVI 2025-2026**

---





# Obiettivi 2025-2026

|                          |   |  |
|--------------------------|---|--|
| Packaging sostenibile    | ● | Maggiore sostenibilità nel packaging; ulteriore aumento di utilizzo bottiglie leggere. |
| Ricerca                  | ● | Incremento ricerca Progetto Territorio.  |
| Persone al centro        | ● | Piani di crescita di risorse umane e maggiorazione dl welfare aziendale.               |
| Sicurezza                | ● | Garantire ambienti di lavoro sicuri attraverso prevenzione e miglioramento continuo.   |
| Ricerca e sviluppo       | ● | Incremento investimenti e risorse dedicate.  |
| Smart-working            | ● | Maggior equilibrio casa-lavoro, implementazione smartworking.                          |
| Territorio               | ● | Supporto al PNALM con acquisto materiali di monitoraggio orsi e attività educational.  |
| Attività collettiva      | ● | Sostenere l'ambiente che ci ospita partecipando attivamente alle attività del PNALM.   |
| Materiali di imballaggio | ● | Riduzione dei consumi  |
| Comunicazione            | ● | Incremento frequenza di note informative interne ed esterne                            |



# CANTINA TOLLO

1960

Bilancio di Sostenibilità  
a cura del reparto Marketing  
Cantina Tollo

**Progetto grafico**  
daromastudio.com

Per qualsiasi informazione  
non esitate a contattarci.

Viale Garibaldi, 68 66010 Tollo (CH)  
Italia Tel. +39 0871 96251  
Fax +39 0871 962122  
E-mail: [info@cantinatollo.it](mailto:info@cantinatollo.it)

**CANTINATOLLO.IT**

