

BILANCIO DI SOSTENIBILITA'

2022/2023



TERRE DEL BAROLO



TERRE DEL BAROLO

Ogni grappolo racconta il miracolo delle stagioni, del sole e della pioggia, di un lavoro che ha mille e mille sfumature da percepire.

INDICE

[LE TAPPE DELLA NOSTRA STORIA](#)

[I NOSTRI PRODOTTI](#)

[I NOSTRI MERCATI DI RIFERIMENTO](#)

[LE NOSTRE CERTIFICAZIONI](#)

[SOSTENIBILITA' PER TERRE DEL BAROLO](#)

[LO STANDARD](#)

[SOSTENIBILITA' IN PRODUZIONE](#)

[SOSTENIBILITA' SOCIALE](#)

[SICUREZZA SUL LAVORO](#)

[BENEFIT A FAVORE DEI DIPENDENTI](#)

[RICERCA E SPONSORIZZAZIONI](#)

[VICINATO E TERRITORIO](#)

[SOSTENIBILITA' ECONOMICA](#)

[SOSTENIBILITA' AMBIENTALE](#)

[ASSICURAZIONE QUALITA'](#)

[OBIETTIVI FUTURI](#)

TERRE DEL BAROLO

Cantine Terre del Barolo
Via Alba-Barolo, 8 – 12060 Castiglione Falletto (CN)

www.terredelbarolo.com

www.arnaldorivera.com

CONTATTI:

info@terredelbarolo.com

Tel. +39 0173262053

LE TAPPE DELLA NOSTRA STORIA



8 Dicembre 1958

Arnaldo Rivera, maestro e sindaco carismatico di Castiglione Falletto

e uomo dotato di grande sensibilità per il territorio, decide insieme ad un gruppo di 21 viticoltori della zona di costituire una cooperativa. I primi passi della nuova struttura sono molto difficili e tormentati, anche per l'ostilità di alcune grandi cantine e mediatori che temono di perdere il monopolio del mercato.



1978

Anticipando le normative oggi in vigore la cantina inizia un programma di assistenza tecnica ai soci viticoltori indirizzandoli, per la difesa fitosanitaria, all'acquisto in comune di prodotti tradizionali, di composti biologici e di concimi naturali.

L'estensione delle vigne dei soci raggiunge i 650 ettari e rimane pressochè invariata fino ai nostri giorni.



Ottobre 1959

Prima vendemmia, **i soci sono già a quota 362** e iniziano i lavori di realizzazione della cantina.

LE TAPPE DELLA NOSTRA STORIA



1997

Ampliamento della cantina e realizzazione wine shop di 500 m² dove il cliente può trovare un grande assortimento di bottiglie ma anche il vino sfuso, vero punto di riferimento per i consumatori della Langa ma non solo.



1994

Acquisto strategico da parte della cooperativa di un vigneto di Nebbiolo da Barolo nel prestigiosissimo cru Rocche di Castiglione a Castiglione Falletto.



1999

Acquisto da parte della cooperativa di un secondo vigneto di Nebbiolo da Barolo nel cru Boiolo a La Morra, situato all'estremità delle Rocche dell'Annunziata.

LE TAPPE DELLA NOSTRA STORIA



2000-2004

Completamento dei lavori di ampliamento della nuova bottaia, del magazzino e introduzione della nuova linea di imbottigliamento.



2017

Comincia una nuova storia di vino: **Arnaldo Rivera**, un viaggio nei cru storici del Barolo.



2014

I paesaggi vitivinicoli delle Langhe sono patrimonio mondiale UNESCO. E' questo il risultato eccezionale di una "tradizione del vino" che si è trasmessa ed evoluta dall'antichità fino ad oggi, costituendo il centro della vita socio-economica del territorio, grazie ad un ricco patrimonio di saperi e tecniche, basati sulla profonda conoscenza dei vitigni qui coltivati da secoli (Nebbiolo in primis) e della loro capacità di adattamento alle condizioni ambientali.

LE TAPPE DELLA NOSTRA STORIA



I vini BIO

Prima gamma di vini biologici integralmente prodotti dalla Cantina Terre del Barolo.



2022

La cantina viene ampliata e rinnovata: nuova bottaia sotterranea e nuovi locali dedicati all'esperienza del vino: enoteca, sala degustazione e sala multimediale. Il viaggio continua nel nome della qualità e della sostenibilità ambientale.





*Vinum Vita Est è lo storico motto dell'azienda, e porta con sé lo spirito genuino delle origini.
Solo vini delle Langhe, indissolubilmente legati al proprio territorio di provenienza, connubio perfetto tra grandi vigne ed esperienza tradizionale.*

*I classici delle Langhe.
Vini tipici del territorio dal gusto contemporaneo.*

LE RONDINI



Tra le tante anime dei Soci della Cantina trova uno spazio sempre maggiore la viticoltura biologica ! L'obiettivo di Terre del Barolo è quello di investire sempre più nella salvaguardia delle risorse presenti in natura, preservando l'equilibrio della vita nel vigneto, stimolandone la biodiversità.



Gli altri prodotti classici della cantina.

ALTRI PRODOTTI
CLASSICI

ARNALDO RIVERA

IN VIAGGIO ATTRAVERSO IL BAROLO NELLE SUE
DECLINAZIONI PIU' ALTE ED EMOZIONANTI

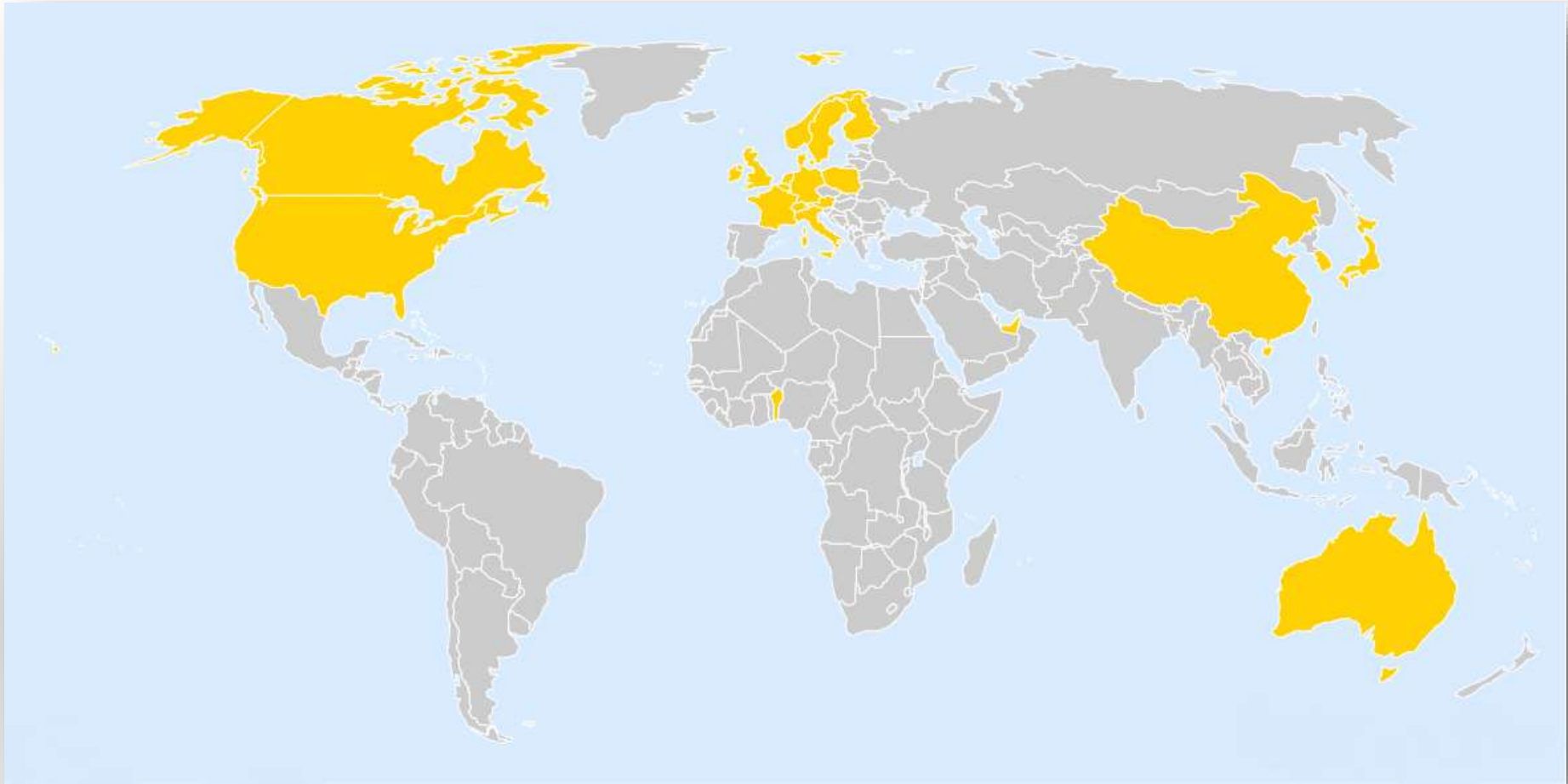


Un atto d'amore, di libertà, di orgoglio contadino: i vini ArnaldoRivera, nati con l'annata 2013, sono il frutto di un protocollo ufficiale sottoscritto tra la Cantina e alcuni Soci proprietari-viticoltori con l'obiettivo di produrre uve e vini di assoluta aderenza territoriale. I vigneti di origine sono alcuni tra i più prestigiosi della zona delle Langhe, un patrimonio che si rivela nella sua massima espressione di tecnica e artigianalità, dove la purezza del monovitigno è la stella polare.

Tenendo viva la tradizione di un'azienda storica del Barolo, il marchio ArnaldoRivera è il modo con cui le famiglie dei Soci viticoltori hanno scelto di dire grazie al loro fondatore, 60 anni dopo la nascita della Cooperativa. Il "maestro" Arnaldo Rivera riuscì in quel capolavoro di generosità, intuizione e coraggio - doti da sempre insite nella gente di queste colline - che fu quello di riunire molte famiglie con un unico obiettivo: produrre un grande vino che desse valore alla comunità e al territorio.

INOSTRI MERCATI DI RIFERIMENTO

Terre del Barolo esporta in 23 Paesi, di cui i principali:



AUSTRALIA → 1,29%
CANADA → 3,50%
SVIZZERA → 2,93%
GERMANIA → 1,57%
DANIMARCA → 2,50%
R. UNITO → 3,68%

ITALIA → 71,22%
GIAPPONE → 1,39%
OLANDA → 1,80%
NORVEGIA → 0,37%
SVEZIA → 1,01%
U.S.A. → 6,45%

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

SOSTENIBILITA'



QUALITA'



AMBIENTE



ENERGIA



BIOLOGICO



SOSTENIBILITA' PER TERRE DEL BAROLO

L'azienda Terre del Barolo aderisce, supporta e contribuisce ad implementare le linee guida della mission in ottica di sostenibilità. Nella realtà di oggi, sostenibilità significa equilibrio tra 3 pilastri: economico, ambientale e sociale.

Nel mondo vitivinicolo, c'è una forte connotazione ambientale: il percorso verso una maggiore **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE** viene tradotto come “rispetto per il nostro territorio”, che è importante curare e preservare per le generazioni a venire: *capacità garantire l'oggi, senza compromettere il domani*. La trasformazione di materie prime parte dalla natura: il solo fatto di avere vigne di proprietà, significa essere sostenibili contribuendo all'aumento di fotosintesi, produzione di ossigeno e alla riduzione del buco nell'ozono. La sostenibilità della vite si esplicita anche attraverso la sua natura stessa, che necessita di poca acqua per la sua produttività. In questo contesto favorevole, risulta facile ma molto importante gestirne la conduzione in maniera accorta, in modo da ridurre l'impatto ambientale generato da agrofarmaci.

La stessa ottica si trasla in cantina: maggiori accorgimenti consentono di intervenire sempre meno, riducendo l'impatto dovuto a consumo di acqua, energia elettrica ed anche di prodotti.

Ciò influisce direttamente anche sulla **SOSTENIBILITÀ ECONOMICA**, che porta con il sé anche il rispetto per le altre imprese: il sistema nel quale si lavora mira a creare una rete di relazioni in cui ciascuno persegue i propri obiettivi operando in un contesto più ampio, condiviso, di sviluppo virtuoso individuale ma anche collettivo.

Non da ultima, la **SOSTENIBILITÀ SOCIALE** è intesa come l'insieme di condizioni di benessere per i lavoratori ed i loro primi collaboratori, in un contesto organizzativo in cui il lavoro non è soltanto fonte di reddito, ma un qualcosa che identifichi e che permetta di realizzarsi in un ambiente sociale sano. La stessa sensibilità è rivolta pertanto anche agli impatti generati dalla cantina in proiezione alla realtà sociale in cui essa stessa opera.

Ecco dunque che emerge la ricerca della compatibilità tra iniziative economiche ed esigenze ambientali, garantendo in questo contesto non solo il benessere, ma anche una crescita sociale individuale e nel territorio dove l'azienda è radicata da tempo. Per Terre del Barolo, dunque, sostenibilità diventa sinonimo di miglioramento, e abbraccia i tre valori che da tempo sono caratteristici della cantina:

I TRE PUNTI CARDINE DELLA CANTINA

TRADIZIONE

COLLETTIVITA'

QUALITÀ

TERRE DEL BAROLO



Buone prassi
di produzione



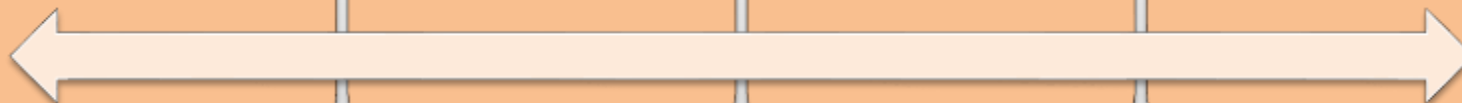
Buone prassi
sociali



Buone prassi
economiche



Buone prassi
di
comunicazione



Il Bilancio di Sostenibilità è il risultato di una cooperazione lavorativa fra i vari responsabili della Cantina Terre del Barolo con l'obiettivo di certificarsi secondo lo standard **Equalitas – Organizzazione Sostenibile rev. 04**. I requisiti studiati considerano i processi che partono dalla gestione del vigneto fino al confezionamento del prodotto finito.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA IN PRODUZIONE

1

PROTOCOLLI DI LAVORAZIONE

Gestione dei processi produttivi attraverso procedure, istruzioni e controlli finalizzati alla sostenibilità e al miglioramento continuo

2

CONTROLLI ANALITICI

Monitoraggio del prodotto attraverso sistematici controlli lungo l'intero processo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito

3

RINTRACCIABILITA'

L'azienda ha implementato un sistema di gestione della qualità che consente, fra le altre cose, immediata disponibilità e trasparenza delle informazioni relative a tutte le fasi produttive

4

EFFICIENZA

Costante ricerca del miglioramento delle performance aziendali attraverso la periodica manutenzione e la graduale modernizzazione di impianti e attrezzature

5

COMPETENZA DEL PERSONALE

Capacità di gestione di tutte le fasi di lavorazione del prodotto con dipendenti formati, professionali e competenti

SOSTENIBILITA' IN PRODUZIONE

L'azienda, nell'ottica di essere sempre più sostenibile, ha investito nel corso dell'anno 2022-2023 sulle seguenti innovazioni tecnologiche:



Acquisto furgone elettrico



Rinnovamento del parco macchine enologiche per il travaso con l'obiettivo di ridurre le attrezzature provviste di inverter



Adesione a bandi PSR/PNRR per installazione nuovo parco fotovoltaico



Acquisto carrello elevatore con batteria a litio



Sostituzione di numero 3 serbatoi per la vinificazione con tecnologie enologiche migliori e maggiore superficie di raffreddamento

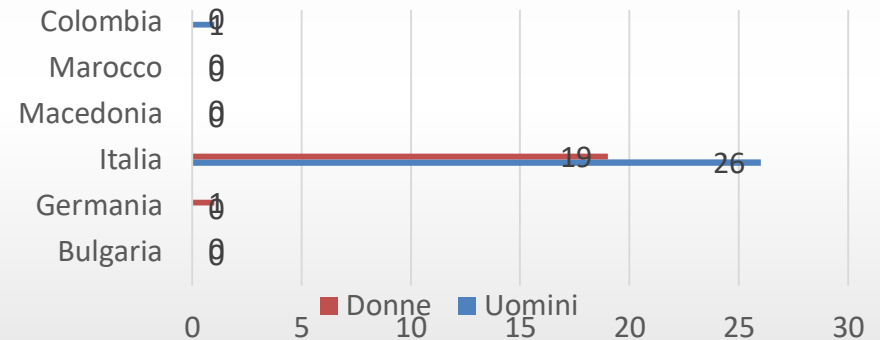
SOSTENIBILITA' SOCIALE



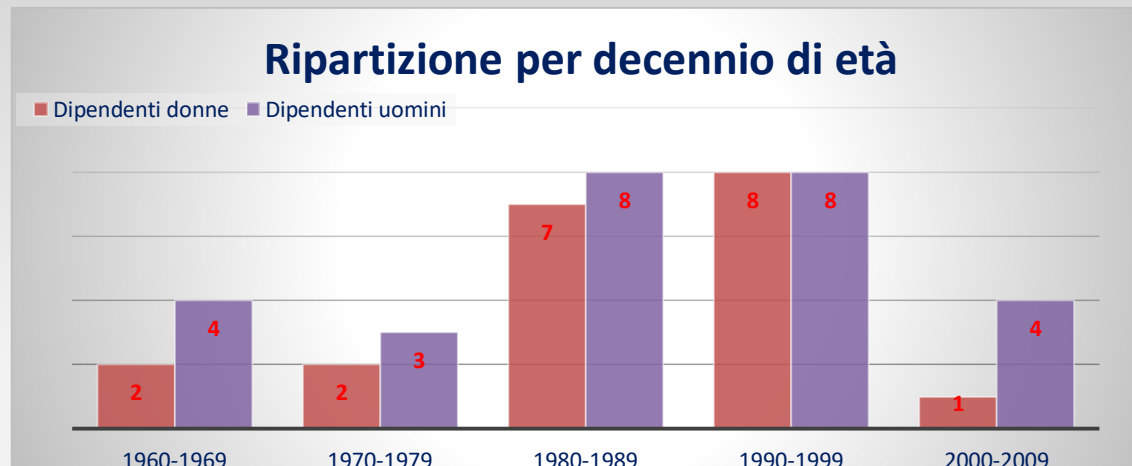
Terre del Barolo al 2022-2023 conta 47 dipendenti.

L'azienda pone particolare attenzione alle pari opportunità, evitando qualsiasi forma di discriminazioni per ragioni di sesso, età, religione e opinioni politiche, etnia o per qualsiasi altra ragione che sia comunque ingiustificatamente discriminatoria.

Femmine: 20



Analizzando la composizione dei dipendenti per fascia di età si evidenzia un'elevata presenza di giovani con età compresa tra 33 e 24 anni (21 dipendenti) e tra 43 e i 34 anni (20 dipendenti).



Ripartizione per durata del contratto

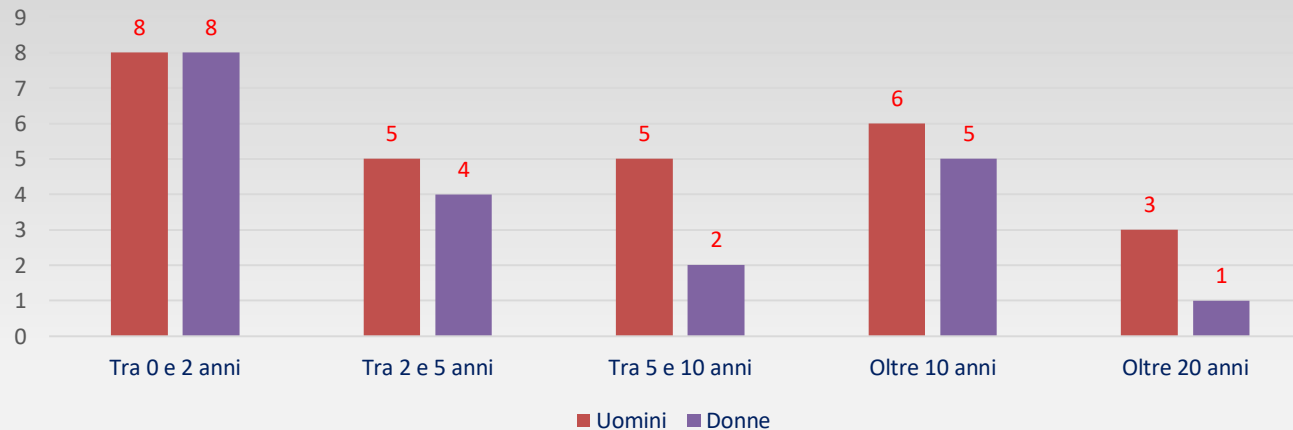
La maggior parte del personale ha un contratto a tempo indeterminato.

Negli ultimi anni la nostra azienda ha intrapreso un percorso di rinnovamento e ampliamento delle proprie risorse, affidandosi a personale giovane: l'analisi dei dati riferiti all'anzianità di servizio evidenzia una preponderanza di personale assunto negli ultimi 5 anni, supportato dalla quota di dipendenti con un'anzianità di servizio di 10 anni o superiore.



■ Tempo determinato ■ Tempo indeterminato

Anzianità di servizio



TURN OVER DEL PERSONALE ANNO FISCALE 2022/2023

Elementi presi in esame	Numero dipendenti
Entrate	5
Uscite	5
Organico medio del periodo	42,51
Organico inizio del periodo	44
Turnover	
Tasso di turnover complessivo	23,52 %
Tasso di turnover negativo	11,36 %
Tasso di turnover positivo	9,25 %
Tasso di compensazione del turnover	100,00 %

L'analisi dei dati riferiti al turn over del personale riferiti all'anno fiscale 2022/2023 mette in evidenza una situazione di sostanziale stabilità e positività.

A livello di personale a tempo indeterminato, abbiamo registrato cinque uscite, non dovute a problemi interni, ma ad un normale avvicendamento. Tali uscite sono state bilanciate dall'ingresso di altrettanti cinque nuovi assunti.

Cantina Terre del Barolo pone particolare attenzione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, adottando un approccio preventivo sui possibili rischi dei lavoratori.

In quest'ottica l'azienda organizza di corsi di formazione/aggiornamento e garantisce la fornitura dei dispositivi di protezione individuale a tutti i dipendenti in funzione delle varie mansioni.

Nell'anno 2022-2023, grazie a questo scrupoloso approccio, si è registrato un solo infortunio

*Indice di frequenza = $n \cdot \text{infortuni} * 1.000.000 / n \cdot \text{ore lavorate}$*

$$1 * 1000.000 / 70545,15 = 14,18$$

*Indice di gravità = $n \cdot \text{giorni totali infortuni} * 1.000 / n \cdot \text{ore lavorate}$*

$$8 * 1000 / 70545,15 = 0,11$$

BENEFIT A FAVORE DEI DIPENDENTI

- BUONI BENZINA dal 2021
- PREMIO DI PRODUZIONE da sempre
- LOCALE MENSA da sempre
- FONDO FILCOOP CCNL
- CASSA RISCHIO VITA CCNL
- SCONTO DEL 20% PER DIPENDENTI SUI PRODOTTI NEGOZIO da sempre
- FESTA ANNUALE PER SOCI/DIPENDENTI e CENA DI NATALE da sempre



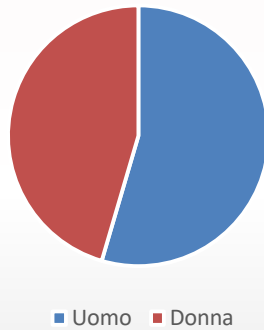
• L'azienda collabora con le scuole della zona per l'avviamento di tirocini curriculari, ma di particolare importanza sono le collaborazioni con:

1. Università di Torino e il CREA con sede ad Asti per il progetto «QualShell»;
2. Accordo di collaborazione per attività di ricerca e sperimentazione «Studio conoscitivo sulla Nascetta».

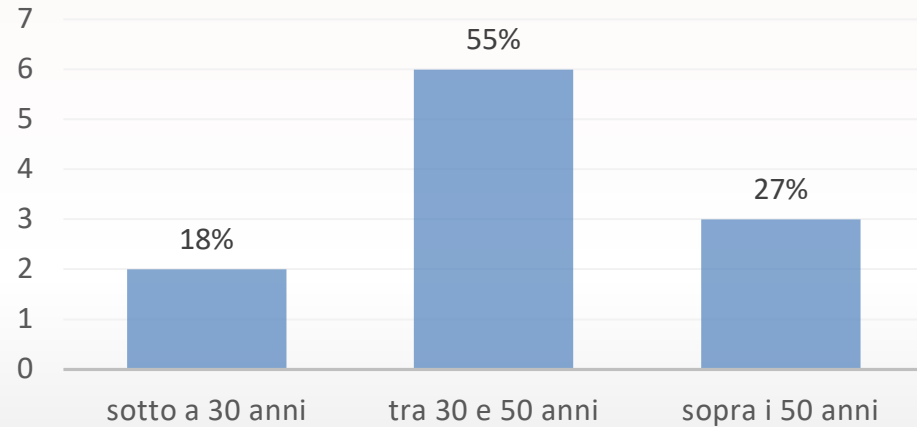
• Sponsorizzazioni per associazione sportiva dilettantistica pallonistica Albese

• Compartecipazione alle spese promozionali e di organizzazione attuate in riferimento all'iniziativa parco culturale Langhe Monferrato Roero «Suoni dalle colline di Langa e Roero»

QUESTIONARIO VICINATO

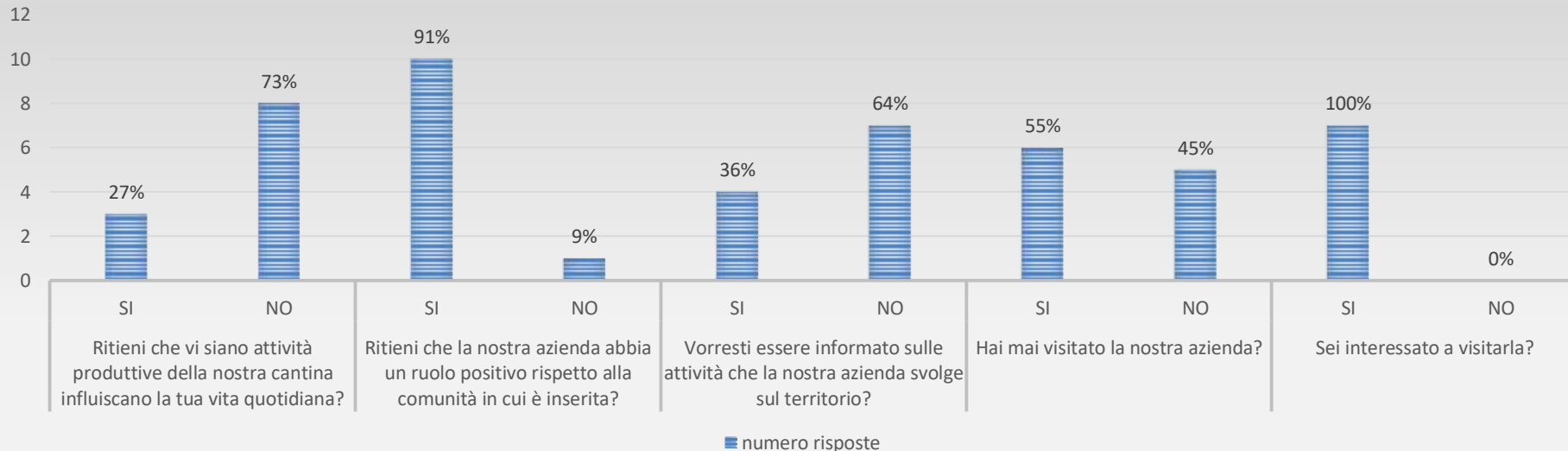


QUESTIONARIO VICINATO



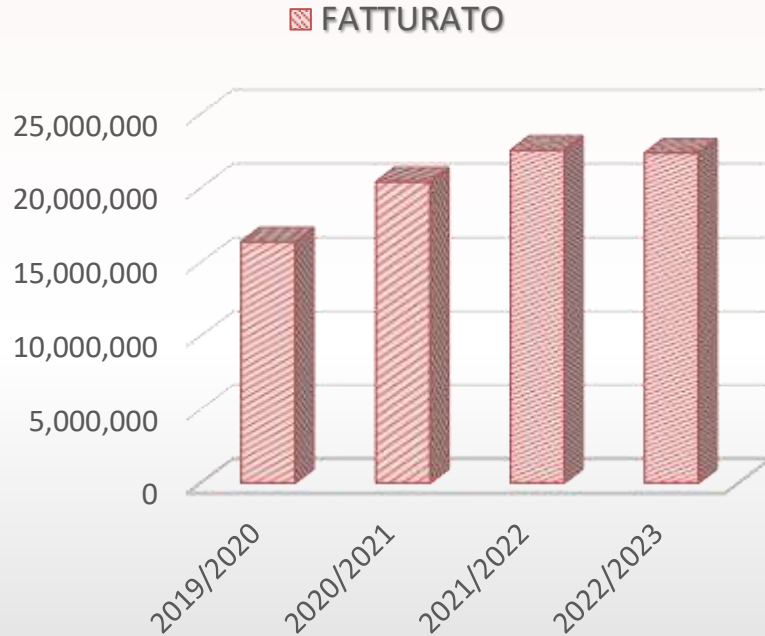
I risultati emersi dal «Questionario collettività» distribuiti ai vicini d'azienda e di vigneto rappresentano un primo approccio della cantina per valutare e raccogliere le opinioni del vicinato con l'obiettivo di migliorare e consolidare il rapporto con la comunità locale.

QUESTIONARIO VICINATO



SOSTENIBILITA' ECONOMICA





Il 2022-2023 è stato un anno di assestamento del fatturato. L'esercizio chiuso al 31-8-2023, infatti, dopo un biennio di incremento straordinario (+33% in 2 anni) manifesta un risultato preventivato, con il fatturato in leggerissimo calo (-0,82%).

L'imbottigliato aveva subito un lieve calo nel 2020, connesso agli eventi sanitari globali; lo stesso evento è stato responsabile del picco di vendite del 2021. Nell'anno 2022-2023, il valore risulta rientrato nella media.



SOSTENIBILITA' AMBIENTALE



SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Da un'attenta analisi del processo produttivo, dei sistemi di gestione adottati e delle disposizioni normative applicabili è emerso che gli aspetti ambientali significativi dell'azienda sui quali essa ha un controllo diretto sono i seguenti:



- le emissioni in atmosfera



- il rumore derivante dall'utilizzo dei macchinari



- il consumo di risorse idriche e gli scarichi idrici



- la produzione di rifiuti



- il consumo di energia



- il consumo di materie prime, quali l'uva e le materie ausiliarie utilizzate per la produzione del vino



- l'impatto visivo derivante dalla presenza di strutture ingombranti e non schermate.

CONSUMO DI MATERIE PRIME E GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI

Le materie prime principali utilizzate per la produzione del vino sono:

- l'uva, dalla quale vengono ricavati vino ed altri prodotti di scarto
- le materie prime ausiliarie rappresentate dai prodotti enologici utilizzati nel corso del processo produttivo
- gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del prodotto finito

ANNO	2020	2021	2022	2023
Quantità uva consumata (kg)	4.451.874	4.555.606	4.782.625	4.533.105
Quantità vino prodotto (hl)	31.091	31.794	33.429	32.717
uva/vino (kg/hl)	143,19	143,28	143,07	138,56

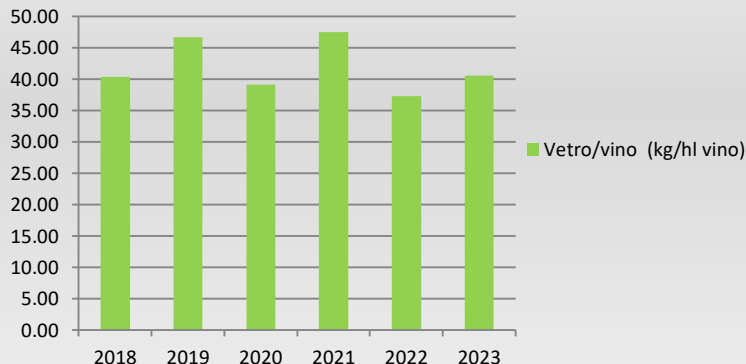
Per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti enologici (così come prodotti chimici), si sono ricostruiti i dati relativi all'anno fiscale 2022-2023 a partire dal gestionale aziendale e dai dati di giacenza ricavati dagli inventari.

Alla luce dei dati raccolti, la direzione conferma e convalida i protocolli di lavorazione ed il piano delle pulizie.

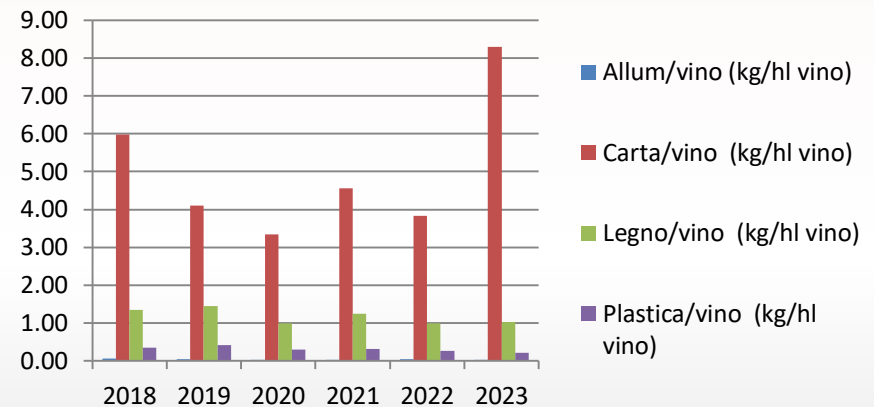
Il consumo di imballaggi dipende dalla quantità di vino prodotto e venduto confezionato, i principali imballaggi utilizzati sono:

- vetro per il confezionamento del vino
- carta per l'imballaggio delle bottiglie, legno per il confezionamento delle bottiglie e i tappi di sughero utilizzati per l'imbottigliamento
- plastica per l'imballaggio delle confezioni
- alluminio per sigillare il tappo delle bottiglie

Consumo imballaggi vetro su vino prodotto



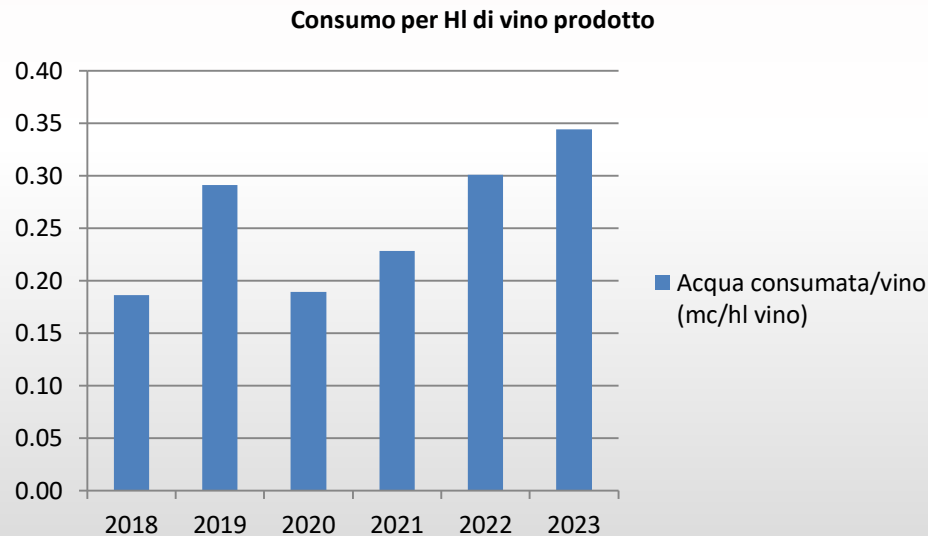
Acquisto imballaggi su vino prodotto



L'andamento del consumo di bottiglie in vetro (imballaggi in vetro) risulta ciclico costante. L'andamento dei consumi risente nel 2023 di approvvigionamenti in eccesso, legati alle condizioni di acquisto e anche per sopperire a situazioni di possibile scarsa reperibilità. In particolare l'incremento dei consumi di carta/cartone, risente di tale fenomeno.

La Cantina ha attuato negli ultimi anni alcuni interventi per limitare l'impatto ambientale relativo al consumo di imballaggi, quali l'uso di plastica biodegradabile per il trasporto delle bottiglie singole vendute direttamente nel negozio e l'impiego di ceste metalliche riutilizzabili per gli stoccaggi interni.

CONSUMO DI RISORSE IDRICHE



Dal 2013 la Cantina ha avviato il monitoraggio mensile della quantità di acqua consumata.

Dal 2018 è attivo un sistema di recupero delle acque di risciacquo dell'impianto di lavaggio automatizzato per l'imbottigliamento (CIP), che sono recuperate e trattenute in una cisterna per il successivo riutilizzo nei lavaggi dei pavimenti.

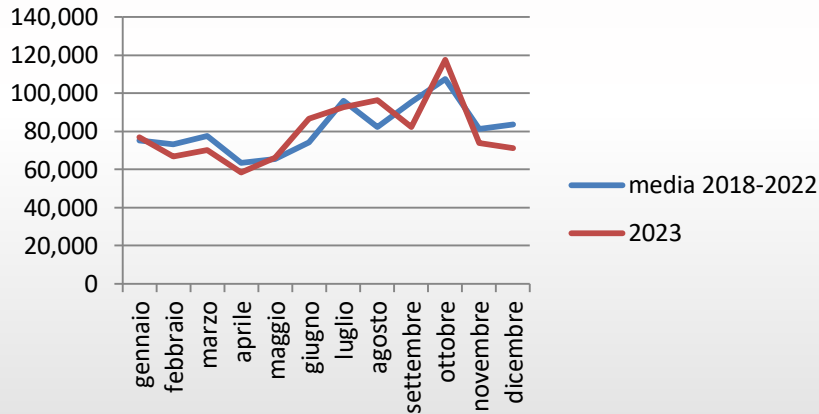
Negli anni successivi, sono subentrati alcuni eventi straordinari che hanno di fatto condizionato l'andamento dei consumi di acqua potabile: il cantiere del 2019 e la pandemia COVID-19 nel 2020; anche il dato del 2022 risulta condizionato da due aspetti: una perdita avvenuta alla vasca antincendio e l'attivazione dell'impianto di irrigazione a goccia delle aiuole verdi connesse al nuovo wineshop. Il dato 2023 risulta in parte stimato a partire da quelli precedenti, a causa della rottura del contatore.

Ai fini della riduzione dei consumi idrici, è stato avviato un progetto finalizzato al recupero delle acque di scarico dell'impianto di depurazione, per i fini consentiti della normativa.

CONSUMO DI ENERGIA

In Cantina il principale consumo di risorse energetiche è dovuto a:

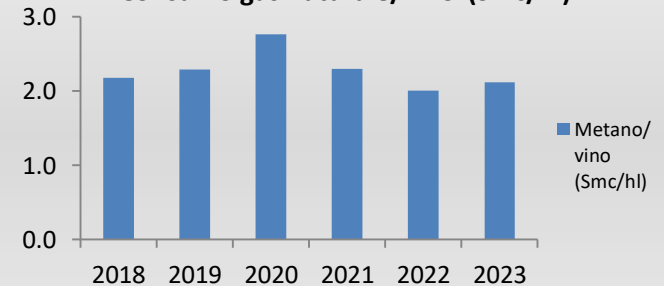
Andamento mensile consumi elettrici (kWh)



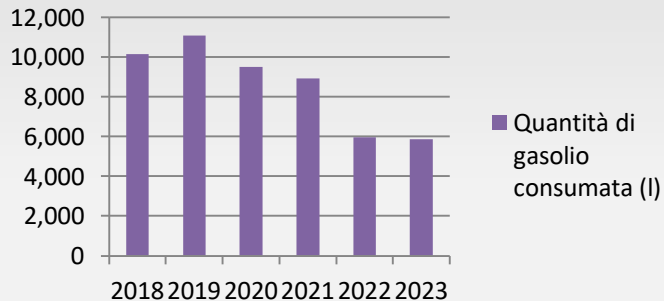
- energia elettrica: impianti di refrigerazione, impianti, attrezzature, attività svolte negli uffici
→ MAGGIORE in estate (condizionamento e refrigerazione vasche) e autunno (macchinari per vendemmia)

- gas naturale: impianti termici
→ MAGGIORE nei mesi invernali (riscaldamento)

Consumo gas naturale/vino (Smc/hl)



Quantità di gasolio consumata (l)

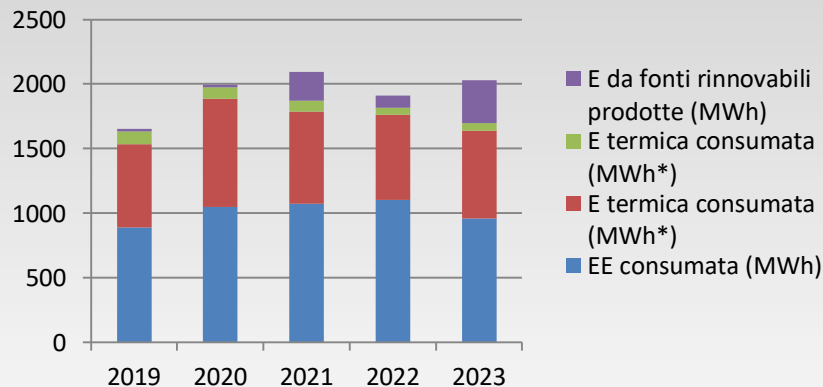


- carburanti: trasporti

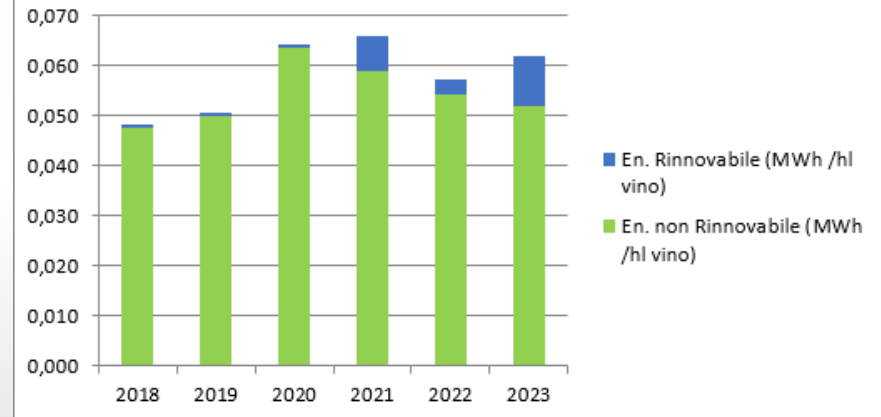
ENERGIA RINNOVABILE

Grazie all'installazione dei [pannelli solari termici](#) nel 2012, integrati con l'ampliamento e ai nuovi pannelli solari fotovoltaici avviati dal 2021, la Cantina è in grado di autoprodurre [energia rinnovabile da fonti solari](#). Il rilevante ampliamento dell'impianto fotovoltaico ha consentito di raggiungere i 376 kWp.

Consumi totali per tipologia



Consumi energetici per hl di vino prodotto



Anche a seguito di quanto emerso attraverso una specifica "Diagnosi energetica", la cantina ha attuato ed ha in programma diversi interventi per la riduzione dei consumi energetici quali: sostituzione impianti (gruppo frigo), manutenzioni straordinarie, applicazione di software di controllo in remoto, modifiche alla rete di distribuzione dell'aria compressa, analisi periodica dei dati.

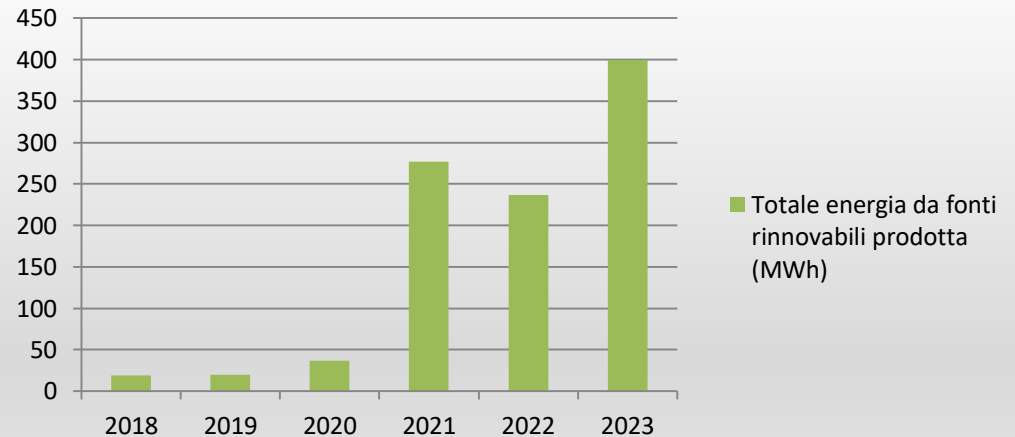
ENERGIA RINNOVABILE

L'azienda si pone da sempre l'obiettivo di rivolgere un occhio al futuro, monitorando ciò che può avere un [impatto ambientale](#) e cercando soluzioni tramite progetti che consentano sempre più di [abbattere i costi e lo spreco di risorse](#) energetiche.

- L'intero [ampliamento](#) è stato [orientato all'isolamento termico ed efficienza energetica](#), prevedendo pompe di calore ad elevata efficienza

- Montaggio linee vita e strutture di supporto per un nuovo [impianto fotovoltaico](#) con una potenza di 280 kWh

Produzione energia rinnovabile MWh



HACCP



HAZARD



ANALYSIS



CRITICAL



CONTROL



POINTS

L'azienda da sempre ha posto particolare attenzione a fornire ai propri consumatori e clienti prodotti di qualità elevata e costante nel tempo, nella piena tutela e rispetto dell'ambiente e nel risparmio energetico. In quest'ottica, nell'arco degli ultimi dieci anni la cantina ha acquisito svariate certificazioni volontarie quali BRC, IFS, ISO 22000, ISO 9001, ISO 22005, ISO 14001, EMAS, ISO 50001, SQNPI, BIOLOGICO.

Il sistema di gestione già presente è stato, quindi, integrato per ottemperare ai requisiti specifici di Equalitas con:

- ✓ Valutazione dei fornitori anche sotto il profilo della sostenibilità
- ✓ Verifiche interne per la corretta applicazione del sistema
- ✓ Gestione dei documenti e delle registrazioni
- ✓ Riesami del sistema di gestione per attivare il miglioramento continuo

La verifica interna è stata svolta da personale qualificato di Unione Italiana Vini Servizi con l'obiettivo di valutare lo stato di applicazione di tutti i requisiti dello [standard Equalitas](#) – Modulo di Organizzazione Sostenibile – rev. 4 per l'azienda Cantina Terre del Barolo e di individuare eventuali spunti di miglioramento al sistema di sostenibilità, considerando che l'azienda ha avviato il progetto nel corso del 2023.



Sono emersi alcuni spunti di [miglioramento](#) e [non conformità](#), dovuti all'adeguamento del sistema ancora in corso di perfezionamento; l'Azienda ha preso subito in carico questi rilievi e il personale si è adoperato affinché si risolvessero in breve tempo.

Dall'audit è emerso che i dipendenti sono già molto sensibili ad una [cultura della sostenibilità](#) a tutti i livelli, anche considerando la sostituzione recente del responsabile di gestione con figure interne all'azienda che stanno crescendo attraverso affiancamenti con consulenti esterni e formazione interna.



CANTINA: Ristrutturazione e rinnovamento in acciaio delle vasche in cemento presenti al piano terra



BOTTAIA: Ampliamento del parco legni aziendale



LABORATORIO: Trasferimento e rinnovamento del laboratorio interno della cantina



UFFICI: Trasferimento e restyling degli uffici aziendali



CANTINA INTERRATA: Ampliamento delle vasche riservate alla vinificazione/stoccaggio dei vini bianchi

Invitiamo tutti gli interessati a presentare osservazioni, suggerimenti e domande in merito a questo Bilancio di Sostenibilità e all'attività più generale di Cantina Terre del Barolo utilizzando i seguenti riferimenti:

Via Alba – Barolo n.8
12060 Castiglione Falletto (CN)

0173 262053

info@terredelbarolo.com

<https://terredelbarolo.com>

INSTAGRAM_Terre del Barolo

