



Equalitas a

Tasting Climate Change 2026

19 e 20 gennaio 2026 - Montréal

Equalitas sarà partner della 5^a edizione di Tasting Climate Change, in programma a Montréal dal 19 al 20 gennaio 2026 presso il Bonsecours Market, partner ufficiale della conferenza.

Un ringraziamento speciale va alle aziende che parteciperanno con noi all'evento:



*Feudo
Arancio*



PERLA DEL GARDÀ



PERLAGE
— WINERY —





Ruvo di Puglia Winery

Fondata nel **1960 come cooperativa di vignaioli**, la Cantina di Ruvo di Puglia ha compiuto negli anni un'evoluzione significativa, passando da azienda produttrice di mosti a **premiata cantina vinicola**, oggi riconosciuta come una delle più importanti realtà vitivinicole del Mezzogiorno. Conta oltre **400 soci viticoltori e conferimenti di circa 8.000 tonnellate di uva all'anno**. Le uve conferite dai soci appartengono prevalentemente a **cinque varietà autoctone**, espressione autentica del territorio calcareo che circonda **Castel del Monte**, tra le province di Bari e Barletta-Andria-Trani. I brand CRIFO, acronimo della denominazione originaria Cantina della Riforma Fondiaria, e il **Grifone** – animale mitologico scolpito sulla facciata della Cattedrale di Ruvo di Puglia – firmano i migliori vini in bottiglia della cantina.

Parallelamente allo sviluppo qualitativo e commerciale, la cooperativa ha intrapreso un **percorso strutturato di sostenibilità ambientale, sociale ed economica**, che evidenzia risultati concreti in linea con gli obiettivi di mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici.

A partire dal 2023, è stato avviato un processo di **decarbonizzazione dell'approvvigionamento energetico** attraverso l'installazione di **tre impianti fotovoltaici** per una potenza complessiva di **544,9 kWp**. Grazie a queste scelte e all'adozione di soluzioni più efficienti, i consumi di energia elettrica da rete sono diminuiti del 30% rispetto al 2022, mentre nel 2024 la produzione da fotovoltaico copre circa il 42% del fabbisogno elettrico complessivo.

In un'ottica di economia circolare, tutti i sottoprodotti della vinificazione – vinacce, raspi e fecce – vengono integralmente recuperati per la produzione di distillati o destinati a usi agricoli ed energetici, evitando qualsiasi conferimento in discarica. La cooperativa promuove inoltre, attraverso la propria rete di ricercatori e tecnici agronomi, pratiche di **agricoltura sostenibile e gestione integrata dei vigneti**, finalizzate alla tutela della fertilità del suolo e della biodiversità.

Sul fronte dell'innovazione tecnologica, la Cantina partecipa ai progetti **Pu.V.I.o.T. – Puglia Vittivinicola dell'Internet of Things**, che introduce modelli di viticoltura di precisione basati su sensori, dati satellitari e sistemi di supporto alle decisioni (DSS), ed **E-CROP**, piattaforma di monitoraggio agroclimatico per la pianificazione sostenibile delle risorse e l'adattamento ai cambiamenti climatici.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito: Cantina Ruvo di Puglia





Cantine San Giorgio

Espressione pugliese di un gruppo vitivinicolo la cui storia inizia oltre cinquant'anni fa a **Cavaion Veronese**, sulle rive del Lago di Garda, grazie alla visione di **Eugenio Tinazzi** e allo sviluppo successivo guidato dal figlio **Gian Andrea Tinazzi**. Oggi il gruppo, con sede a Lazise e con oltre **100 ettari di vigneti tra Veneto e Puglia**, produce vini di qualità distribuiti in oltre 30 Paesi, con una forte attenzione alla valorizzazione dei territori e dei vitigni autoctoni.

Il legame con la Puglia nasce nel 2001 con l'acquisizione di **Tenuta Feudo Croce** in Salento e si consolida nel 2011 con la fondazione di **Cantina San Giorgio** a San Giorgio Jonico, con l'obiettivo di sostenere e rilanciare la produzione vinicola locale.

Dal 2020 la cantina opera in una nuova e moderna struttura a **Faggiano**, dotata di sistemi produttivi all'avanguardia, dedicandosi in particolare alle varietà tradizionali dell'Alto Salento come **Primitivo**, **Negroamaro** e **Malvasia Nera**.

L'impegno ambientale di Cantine San Giorgio si esprime in modo concreto attraverso la partnership avviata nel 2020 con la **Jonian Dolphin Conservation**, che ha portato all'adozione di tre cetacei reali – Pontos, Idros e Toosa – e alla creazione di una linea di vini dedicata. La collaborazione proseguirà nei prossimi anni con un rafforzamento del sostegno economico e con il contributo alla realizzazione del **San Paolo Dolphin Refuge**, una struttura destinata alla cura e alla protezione dei delfini nel Mar Ionio, confermando l'attenzione della cantina verso la tutela della biodiversità marina.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito: [San Giorgio - Tinazzi](#)





Cerester

Cerester è stata fondata nel 1994 da **David Volterrani** dopo anni di esperienza internazionale nel settore vinicolo. Nata come realtà specializzata nel vino sfuso, l'azienda si è evoluta in una moderna cantina dedicata alla produzione di vini in bottiglia, coniugando tradizione toscana, innovazione e sostenibilità.

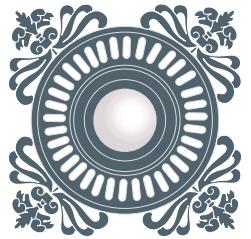
Certificata Equalitas e caratterizzata da una forte **vocazione all'export**, Cerester esporta circa il **99% della propria produzione**, con una presenza particolarmente rilevante nei mercati internazionali, in particolare nei Paesi scandinavi. Con oltre **tre milioni di bottiglie prodotte ogni anno** e tre linee produttive, l'azienda offre sia marchi propri sia un servizio completo di **private label**, con un'ampia gamma di formati, inclusi soluzioni a ridotto impatto ambientale come la **Frugal Bottle**.

L'impegno per la sostenibilità si traduce in un articolato progetto di **efficientamento energetico e gestione responsabile delle risorse**, che comprende l'installazione di pannelli fotovoltaici, l'utilizzo di sistemi a basso consumo, il monitoraggio dei consumi idrici, l'adozione di materiali certificati FSC e l'introduzione di soluzioni innovative per la riduzione dell'uso di acqua nei processi produttivi. Questo approccio si riflette anche nella gamma di vini biologici e sostenibili, come **Viva Valentina Terre Siciliane IGT Biologico**, espressione di una viticoltura attenta all'ambiente, al territorio e alle persone.

Per saperne di più sull'azienda [visita il sito](#):

[Produttori di vino italiano produzione e vendita grossista di vino italiano migliori produttori di vino conto terzi](#)





PERLA DEL GARDA

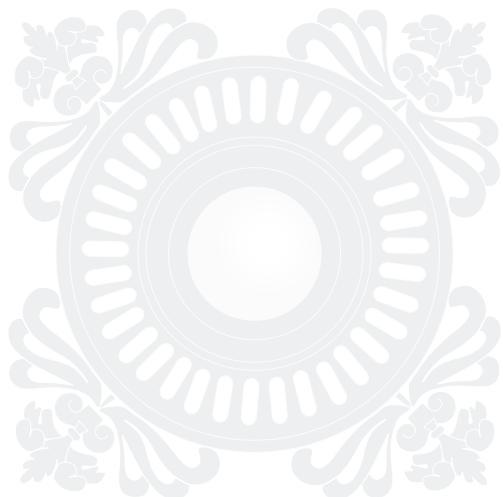
Perla del Garda

Storica azienda delle colline moreniche del Lago di Garda, Perla del Garda affonda le proprie radici nella passione della famiglia per la terra e i suoi frutti, una tradizione agricola tramandata di generazione in generazione ai piedi del Lago di Garda. L'azienda nasce dall'idea di riportare i vigneti sulle colline moreniche del Garda, dove antiche mappe e documenti storici testimoniano la tradizione vitivinicola di un territorio con suoli ricchi di scheletro e aridi. La produzione segue il principio fondamentale che il vino nasce in vigna, adattando i lavori alle condizioni climatiche di ogni annata. La scelta di certificarsi Equalitas rappresenta un atto di trasparenza e rispetto verso il consumatore.

I vigneti si estendono su circa **48 ettari**, tra Desenzano e Sirmione per i vini Lugana e Garda DOP, e tra Padenghe e Soiano per il Valtenesi Chiaretto Riviera del Garda Classico DOP. La produzione è iniziata nel 2006, selezionando accuratamente barbatelle, densità di impianto e sistemi di allevamento. Dal 2013 l'azienda ha avviato la conversione di parte dei vigneti a biologico, e dal 2022 alcuni vigneti in Lugana, Garda e Valtenesi sono certificate **Organic**, mentre tutti i vigneti hanno ottenuto certificazioni **MAKE IT SUSTAINABLE, SQNPI, EQUALITAS e V.I.V.A.**

La cantina, a tre livelli, è progettata secondo la filosofia della "vinificazione a gravità", permettendo una gestione delicata delle uve. I grappoli vengono attentamente selezionati al momento della consegna e immediatamente trasportati alle varie fasi produttive, garantendo qualità e integrità del frutto.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito: [Vini Garda, Valtenesi e Lugana DOP sostenibili a Km Zero · Perla del Garda](#)



PERLA DEL GARDA



Feudo *Arancio*

Nosio | Feudo Arancio

Gruppo Mezzacorona, prima cooperativa italiana fondata nel 1904, riunisce oggi **1.414 famiglie** con vigneti di media estensione di 1,7 ettari. La missione del gruppo è produrre vini di alta qualità con un approccio che unisce **tradizione, innovazione e sostenibilità**, tutelando la salute dei soci, della comunità e del territorio.

Storicamente la produzione si concentra in **Trentino**, tra valli incontaminate, fiumi cristallini, Dolomiti e laghi alpini, ma già nel 2000 il gruppo ha riconosciuto il grande potenziale della Sicilia, investendo nella ristrutturazione e nel reimpianto di due tenute lungo la costa meridionale dell'isola: una a **Sambuca di Sicilia** (circa 240 ettari) e una ad **Acate** (circa 600 ettari). Qui vengono selezionate con cura le varietà autoctone e internazionali, seguite dai tecnici e agronomi del gruppo, dando vita ai vini **Quèto**, certificati biologici, frutto di una gestione rispettosa della natura e dei suoi ritmi.

Il percorso di **sostenibilità** di Feudo Arancio si sviluppa in tutte le fasi della produzione. L'azienda è stata pioniera in Sicilia nell'adozione di pratiche innovative e rispettose dell'ambiente, come la confusione sessuale per il controllo della tignola e l'introduzione di sovescio per arricchire il suolo. Feudo Arancio è stata la prima cantina siciliana a ottenere la certificazione **EMAS**, successivamente aggiornata a **EMAS 3**, e tra le prime a implementare un sistema di **riuso circolare dell'acqua**, oltre a vantare un'estensione significativa di vigneti con **irrigazione a goccia interrata**, mirata al risparmio idrico. L'uso esclusivo di **rame e zolfo** per la gestione delle malattie fungine, l'adozione di pannelli fotovoltaici e la creazione della linea **Organic** completano un percorso ventennale di produzione sostenibile, che coniuga qualità, innovazione e tutela dell'ambiente.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito: [Feudo Arancio | Vini di Sicilia](#)





GIV – Gruppo Italiano Vini Cantina Bolla

Fondata a Soave nel 1883 da Abele e Giulia Bolla, la Cantina Bolla dà vita a una storia di tradizione, passione e innovazione che, partendo dalle colline veronesi, ha portato i suoi vini a ottenere riconoscimenti in oltre 60 Paesi. Nel 1931 la sede produttiva si sposta a Pedemonte, in Valpolicella Classica, con l'obiettivo di valorizzare le peculiarità del territorio. Grazie alla passione per la viticoltura e alla conoscenza delle tecniche enologiche, Bolla fu la prima cantina a valorizzare commercialmente l'Amarone, imbottigliando la prima bottiglia nel 1953 con uve della vendemmia 1950.

Oggi la Cantina Bolla rappresenta un patrimonio di quasi 264 ettari di vigneti nel Veronese, grazie anche alla collaborazione di 100 famiglie di conferitori, presenti da più di tre generazioni. La filosofia enologica di Bolla si fonda ancora oggi su passione per la viticoltura, forte legame con il territorio e voglia di sperimentare. L'azienda interpreta con cura le denominazioni veronesi, rispettando la tradizione ma guardando all'evoluzione dei gusti del consumatore, valorizzando varietà autoctone come Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara, Trebbiano di Soave e Garganega.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito: Bolla - Gruppo Italiano Vini





Salcheto

Il nome **Salco**, che in antico linguaggio toscano significa **salice**, richiama una pianta storicamente preziosa per i territori vitivinicoli, i cui rami venivano utilizzati per legare le viti. **Salcheto** prende il nome dal **torrente** che nasce ai piedi di **Montepulciano** e attraversa una valle un tempo popolata da salici: questo corso d'acqua segna il confine della **tenuta biologica e biodinamica**, nel cuore storico del **Vino Nobile**, nel sud-est della provincia di Siena. Il salice, simboleggia anche l'impegno per l'**indipendenza energetica e la sostenibilità ambientale**, elemento oggi rappresentato nel logo della cantina. Trent'anni fa Salcheto nasce come realtà vitivinicola, trasformandosi da classica azienda mezzadrile a **cantina innovativa** e orientata alla **qualità**. Guidata da **Michele Manelli** dal 1997, l'azienda celebra il suo trentesimo anniversario con un'immagine rinnovata che riflette la filosofia perseguita: vini territoriali, orientati alla bevibilità e alla precisione aromatica, con vinificazioni senza solfiti e lieviti indigeni. La cantina, "off-grid", è un modello di efficienza ambientale e innovazione tecnologica, mentre la gestione integrata dell'azienda monitora e migliora impatti su emissioni, acqua e biodiversità, ottenendo primati mondiali in carbon e water footprint.

Oggi Salcheto vanta **72 ettari** di vigneti, una produzione di 450.000 bottiglie, 30 dipendenti e un'area produttiva di 3.400 m² a energia autonoma. L'azienda esporta in oltre 20 paesi circa il 55% della produzione e offre un agriturismo di qualità con più di 12.000 visitatori e 2.200 pernottamenti. La cantina ha ottenuto importanti certificazioni come Equalitas, Organic Wine e Vineyards (EU, Canada, USDA), ISO 14067, FSC e B-Corp.

La sostenibilità è un pilastro fondamentale del progetto Salcheto. Oltre a garantire un uso efficiente delle risorse e una riduzione dell'impatto ambientale, la cantina promuove un **approccio integrato e misurabile**: calcolo e miglioramento costante della **carbon e water footprint**, utilizzo di **packaging leggero e riciclabile**, recupero delle energie rinnovabili prodotte in loco e



gestione responsabile dei vigneti secondo principi **biologici e biodinamici**. Dal 2015 l'azienda ha inoltre sviluppato politiche di **sostenibilità sociale**, con programmi di welfare, formazione e partecipazione attiva dei dipendenti. Questa visione completa ha portato Salcheto a diventare un **modello internazionale**, premiato per vini, innovazione e responsabilità sociale, consolidando la sua reputazione come eccellenza del panorama vitivinicolo toscano.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito:

[Salcheto – Cantina Biologica a Montepulciano, Toscana](#)





SANTA TRESA

Santa Tresa

Nel cuore del Ragusano, tra i fiumi Ippari e Dirillo, su una piana fertile che digrada verso il mare, sorge **Vittoria**, città fondata nel 1607 dalla contessa Vittoria Colonna Henriquez-Cabrera. Qui, la **terra rossa** della Sicilia sud-orientale ha da sempre regalato frutti straordinari, trasformandosi oggi nelle espressioni uniche dei vini di Santa Tresa. Tradizione e innovazione convivono nella gestione dei vigneti: tecniche antiche vengono reinterpretate con conoscenza e rispetto per l'autenticità dei **vitigni autoctoni** e dei cloni presenti nella tenuta.

Guidata dai fratelli trentini **Stefano e Marina Girelli**, con tre generazioni di esperienza nel vino, Santa Tresa fa della sostenibilità uno stile di vita, osservando i cicli biologici della flora e della fauna, analizzando la stratificazione dei terreni e valorizzando il patrimonio enologico e culturale della Sicilia. La tenuta, di 50 ettari totali con 39 dedicati a vigneto, ospita varietà autoctone come **Frappato e Nero d'Avola**, insieme a Grillo e a varietà alloctone come il Viognier.

La **composizione dei terreni** è determinante per il carattere dei vini: uno strato rosso sabbioso, ricco di minerali e ben drenante, lascia spazio a un sottosuolo calcareo di 1-2 metri, mentre gli strati profondi di argilla trattengono l'umidità creando una riserva naturale d'acqua.

Per **Santa Tresa**, la sostenibilità non è solo una certificazione, ma un vero e proprio metodo di lavoro. Il **"vocabolario green"** dell'azienda include fertilizzazione naturale, gestione del verde, protezione delle risorse idriche e tutela della biodiversità. La difesa delle viti si basa su tecniche rispettose dell'ambiente, come la **confusione sessuale** per il controllo dei parassiti, potature strategiche e interventi mirati nelle ore più fresche, sempre minimizzando l'impatto.

L'attenzione all'ambiente passa anche dalla gestione dell'acqua, irrigata solo per soccorso, e dall'innovativo impianto di **fittodepurazione**, realizzato nel 2022 con il supporto della Regione Siciliana, dell'Università di Catania e del CSEI. Questo sistema naturale depura e ricicla le acque di cantina attraverso zone umide artificiali e piante acquatiche selezionate, offrendo un modello pionieristico di sostenibilità per le cantine italiane.

In Santa Tresa, la qualità dei vini nasce dal rispetto della natura, dall'attenzione al territorio e dalla combinazione di tradizione e innovazione, trasformando ogni bottiglia in un autentico racconto della Sicilia.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito: [Vini Santa Tresa - Vini biologici Siciliani](#)



SANTA TRESA





Vecchia Cantina di Montepulciano

Nata nel 1937, la **Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano** è la più antica della Toscana e la più grande del territorio, con oltre 300 soci uniti dalla passione per la viticoltura e dall'obiettivo comune di offrire prodotti di qualità nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. La filosofia dell'azienda si fonda su due parole chiave: **qualità e sostenibilità**, con l'impegno di valorizzare il territorio, caratterizzato da paesaggi di grande pregio e da persone che lavorano da generazioni con competenza e dedizione. Un approccio concreto, certificato anche dalla realizzazione del primo **Bilancio di Sostenibilità** della cantina. I vigneti della cooperativa si estendono su una vasta area che comprende i comuni toscani di Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona e Chiusi, e i comuni umbri di Città della Pieve e Castiglion del Lago, abbracciando così due regioni e tre province: Siena e Arezzo in Toscana, Perugia in Umbria. Grazie alla lunga esperienza della cooperativa, i soci possono contare su moderne tecniche di lavorazione e sul supporto costante di agronomi ed enologi, che seguono ogni fase del ciclo produttivo e contribuiscono alla valorizzazione dei vini.

Il risultato è una **gamma ampia e variegata di vini**, tra cui spicca il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, per il quale la cooperativa rappresenta un punto di riferimento locale e mondiale per quantità e qualità.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito: Vecchia Cantina di Montepulciano





Tenute Rubino

Quella di **Tenute Rubino** è una storia di famiglia, di amore per la propria terra e di riscoperta delle sue potenzialità più autentiche. Una storia che nasce negli anni '80 con **Tommaso Rubino**, pioniere nel recupero della vocazione viticola del Salento, e che prosegue oggi con il figlio **Luigi Rubino**, affiancato dalla moglie **Romina**. Insieme hanno trasformato l'eredità familiare in una delle realtà di riferimento della **viticoltura pugliese**, capace di coniugare tradizione, innovazione e visione imprenditoriale.

Alla base del progetto di Tenute Rubino vi è un approccio concreto alla sostenibilità, intesa come equilibrio tra ambiente, persone ed economia. Interventi mirati e rispettosi del territorio hanno permesso all'azienda di ottenere la certificazione Equalitas – Organizzazione Sostenibile. Si sottolinea l'impegno dell'azienda nella **valorizzazione del capitale umano**, nel coinvolgimento degli stakeholder e nella formazione continua come strumento di crescita e coesione organizzativa, accompagnata dalla pubblicazione annuale del Bilancio di Sostenibilità.

La **nuova cantina di Jaddico** rappresenta una sintesi di questo percorso: progettata secondo criteri di efficienza energetica e riduzione dei consumi idrici, è completamente coibentata per il controllo naturale delle temperature e integrata nel paesaggio, riducendo al minimo l'impatto ambientale. La sostenibilità si riflette anche nelle scelte quotidiane, come l'eliminazione della plastica e l'introduzione di soluzioni innovative come l'**R-ice Bucket di Pulltex**, oltre all'adesione dal 2025 al **Progetto ETICO** di Amorim Cork Italia per il riciclo dei tappi di sughero, che unisce responsabilità ambientale e solidarietà sociale.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito: [Tenute Rubino, i vini del Salento. Terra del Susumaniello.](#)





Perlage Winery

La storia di Perlage inizia nel 1985, quando i sette fratelli **Nardi**, incoraggiati dai genitori **Tiziano e Afra**, intraprendono un percorso pionieristico di conversione all'**agricoltura biologica**. Il progetto prende forma dal vigneto **Riva Moretta**, nel cuore dell'area del **Prosecco Conegliano DOCG**, ponendo fin da subito le basi di una visione che unisce rispetto per la terra, qualità e innovazione.

Oggi Perlage è riconosciuta a livello internazionale come una delle più importanti cantine italiane specializzate in vini biologici all'interno della denominazione Prosecco DOCG. Dal 2004, la produzione si estende anche al **biodinamico**, confermando l'impegno costante verso modelli produttivi sostenibili e orientati alla qualità. La cantina ricerca, infatti, un equilibrio virtuoso tra risultati economici, innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale.

In questo percorso si inserisce la partecipazione, nel 2018 e 2019, al progetto **PVsensing**, sviluppato insieme ad altre aziende del Veneto per razionalizzare i trattamenti contro la **peronospora**. Attraverso l'utilizzo di sensori avanzati in vigneto, stazioni meteorologiche e sistemi di monitoraggio installati tra foglie e suolo, Perlage è in grado di raccogliere dati climatici fondamentali – come umidità, pioggia, temperatura e bagnatura fogliare – utili a simulare il ciclo vitale del patogeno Plasmopara viticola. Questo approccio consente di ridurre e ottimizzare l'uso del rame, con importanti benefici ambientali ed economici.

La sostenibilità in Perlage abbraccia l'intera filiera produttiva: dalla scelta dei terreni più adatti a ciascun vitigno, alla gestione agronomica del vigneto, fino alle fasi di vinificazione, conservazione e commercializzazione del vino. Ogni pratica è orientata alla tutela dell'ambiente e alla valorizzazione del territorio, con l'obiettivo di ottenere uve sane e di elevata qualità.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito: [Perlage Organic Wines](#)





LEONE DE CASTRIS
1665

Leone de Castris

Nel nord-ovest della penisola salentina, in un'area di antichissima vocazione vitivinicola, sorge **Salice Salentino**, piccolo centro rurale che ospita da oltre tre secoli la storica cantina **Leone de Castris**. Fondata nel 1665 da **Oronzo Arcangelo Maria Francesco dei Conti di Lemos**, l'azienda nasce dalla profonda intuizione del valore di una terra fertile e generosa, nella quale il fondatore decide di investire, ampliando progressivamente le proprietà vitate e agricole.

Nel corso dei secoli, Leone de Castris diventa protagonista dello sviluppo vitivinicolo del territorio, estendendo le proprie tenute tra Salice, Guagnano, Veglie, Villa Baldassarri, Novoli e San Pancrazio.

Il 1925 segna una svolta decisiva con l'inizio dell'imballaggio e la nascita ufficiale del marchio Leone de Castris. Nel 1943 prende vita il celebre **Five Roses**, primo vino rosato imbottigliato e commercializzato in Italia, destinato fin da subito all'esportazione. Legato alla storica contrada **Cinque Rose**, questo vino rappresenta uno degli episodi più emblematici della storia aziendale e diventa simbolo di innovazione e identità territoriale. Con la vendemmia del 1954 nasce il **Salice Leone de Castris**, che contribuisce in modo determinante all'ottenimento della **DOC Salice Salentino** nei primi anni Settanta.

Oggi la cantina è guidata dalla famiglia Leone de Castris, con il contributo determinante del Cavaliere del Lavoro **Salvatore Leone de Castris** e, negli ultimi vent'anni, del figlio **Piernicola**, sotto la cui direzione l'azienda ha consolidato la propria presenza sui mercati internazionali. I vini sono oggi distribuiti in Europa, Stati Uniti, Canada, Asia e Oceania, ricevendo riconoscimenti sempre più prestigiosi.

La sostenibilità rappresenta oggi un impegno centrale per Leone de Castris. L'azienda promuove una cultura della responsabilità lungo tutta la filiera, coinvolgendo collaboratori e stakeholder in un percorso di miglioramento continuo. Questo approccio si concretizza nell'adozione dello Standard Equalitas e nella pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità, strumenti di trasparenza che testimoniano la volontà di coniugare benessere economico, equità sociale e uso consapevole delle risorse naturali.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito: Leone de Castris — Vitivincolto dal 1665



LEONE DE CASTRIS
1665

