

Certificato n. CC/088_rev.03

Certificate no.

Si certifica che il sistema di gestione della sostenibilità di
We hereby certify that the sustainability management system operated by

Collis Veneto Wine Group Società Cooperativa Agricola
Via Cappuccini, 6 – 37032 Monteforte D'Alpone

Tipologia di azienda: Azienda Vitivinicola [F]

Company type: Winery [F]

È conforme allo Standard

Is in compliance with the Standard

EQUALITAS – Standard SOPD
MODULO “Organizzazione Sostenibile - OS”
Rev. 05 del 01/08/2024

EQUALITAS – Standard SOPD “Sustainable Organization – SO” rev.05 del 01/08/2024

Per le seguenti attività

For the following activities

Gestione del vigneto. Produzione di mosto sfuso. Produzione e affinamento di vini bianchi, rossi e rosati, fermi, frizzanti e spumanti sfusi, imbottigliamento in bottiglia di vetro e condizionamento in fusti e dame. Appassimento delle uve, produzione e affinamento di vini passiti. Controllo dei processi di appassimento delle uve, produzione e affinamento di vini passiti, spumantizzazione metodo charmat e imbottigliamento in bottiglia di vetro parzialmente affidati in outsourcing e dei processi di spumantizzazione metodo classico e condizionamento in Bag in Box totalmente affidati in outsourcing.

Vineyard management. Production of bulk must. Production and aging of white, red and rosé still, semi-sparkling and sparkling wines, bottling in glass bottle and conditioning in kegs and demijohns. Raising of grapes, production and aging of raisin wine.

Monitoring of the partially outsourced processes of raising of grapes, production and aging of raisin wines, charmat-method sparkling wine production and bottling in glass bottle and the fully outsourced processes of traditional method sparkling wine production and conditioning in Bag in Box.

Unità operative e relative attività sono elencate nell'Allegato 1

Operational units and related activities are listed in Annex 1

Esclusioni / Exclusions: Prodotti commercializzati / Marketed products.

Indicatori ambientali valutati / Evaluated environmental indicators:

Impronta Carbonica di Organizzazione (1/08/2024 - 31/07/2025), Impronta Idrica di Organizzazione (1/08/2024 - 31/07/2025)

Organization Carbon Footprint (1/08/2024 - 31/07/2025), Organization Water Footprint (1/08/2024 - 31/07/2025)

This certificate remains the property of: Valoritalia S.r.l., Via Venti Settembre 98/G – 00187 Roma [info@valoritalia.it – www.valoritalia.it]

Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento Valoritalia. La validità del Presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
This certificate will satisfy the requirements established by Valoritalia. The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: 18/07/2023

First issue

Emissione corrente: 15/07/2026

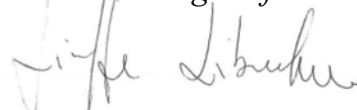
Current issue

Scadenza: 17/07/2029

Expiry date

Il Direttore Generale Valoritalia

The General Manager of Valoritalia



Giuseppe Liberatore

Allegato 1 al Certificato n.
Annex 1 to the Certificate n.

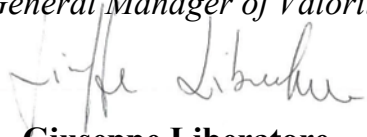
CC/088_rev.03

N. No.	Denominazione - Indirizzo Name - Address	Attività - Campo di applicazione Activities – Certification Scope
1	Cantina di Colognola ai Colli: Via Montanara, 8 – 37030 Colognola ai Colli (VR)	Produzione di mosto sfuso. Produzione e affinamento di vini bianchi, rossi e rosati fermi, sfusi in cisterna e confezionamento in fusti. Lavorazione e affinamento di vini passiti. Controllo dei processi di appassimento delle uve, produzione e affinamento di vini passiti, spumantizzazione metodo charmat e imbottigliamento in bottiglia di vetro parzialmente affidati in outsourcing e dei processi di spumantizzazione metodo classico e condizionamento in Bag in Box totalmente affidati in outsourcing. <i>Production of bulk must. Production and aging of white, red and rosé still bulk wines and conditioning in kegs. Processing and aging of raisin wines. Monitoring of the partially outsourced processes of raising of grapes, production and aging of raisin wines, charmat-method sparkling wine production and bottling in glass bottle and the fully outsourced processes of traditional method sparkling wine production and conditioning in Bag in Box.</i>
2	Cantina di Lonigo: Viale Vicenza, 29 – 36045 Lonigo (VI)	Produzione di mosto sfuso. Produzione e affinamento di vini bianchi, rossi e rosati, fermi, frizzanti e spumanti sfusi. Appassimento delle uve. <i>Production of bulk must. Production and aging of white, red and rosé still, semi-sparkling and sparkling bulk wines. Raising of grapes.</i>
3	Cantina di San Bonifacio: Via Chiavichetta, 92 – 37047 San Bonifacio (VR)	Produzione di mosto sfuso. Produzione di vini bianchi, rossi e rosati fermi sfusi in cisterna. <i>Production of bulk must. Production of white, red and rosé still bulk wines.</i>
4	Cantina di Barbarano: Via Ca' Dolfina, 40 – 36021 Barbarano Mossano (VI)	Produzione di mosto sfuso. Produzione di vini bianchi, rossi e rosati fermi sfusi in cisterna. <i>Production of bulk must. Production of white, red and rosé still bulk wines.</i>
5	Cantina di Merlara: Via Bindola, 593 – 35040 Merlara (PD)	Produzione di mosto sfuso. Produzione di vini bianchi, rossi e rosati fermi sfusi in cisterna e confezionamento in dame. <i>Production of bulk must. Production of white, red and rosé still bulk wines and conditioning in demijohns.</i>
6	Fruttaio Montecurto: Località Montecurto, 21 - 37030 Lavagno (VR)	Appassimento delle uve. <i>Raising of grapes.</i>
7	Cantina di Illasi: Via Paradiso, 26 – 37031 Illasi (VR)	Affinamento di vino sfuso. <i>Aging of bulk wine.</i>

8	Fruttajo di Illasi: Via Zambona, 27 – 37031 Illasi (VR)	Appassimento delle uve. <i>Raising of grapes.</i>
9	Cantina di Monteforte: Via XX Settembre, 24 – 37032 Monteforte D'Alpone (VR)	Gestione del vigneto. Produzione di mosto sfuso. Produzione e affinamento di vini bianchi, rossi e rosati fermi sfusi in cisterna. Affinamento di vini spumanti metodo classico. Imbottigliamento in bottiglia di vetro. <i>Vineyard management. Production of bulk must. Production and refining of white, red and rosé still bulk wines. Refining of traditional method sparkling wines. Bottling in glass bottle.</i>

This certificate remains the property of: Valoritalia S.r.l., Via Venti Settembre 98/G – 00187 Roma [info@valoritalia.it – www.valoritalia.it]
Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento Valoritalia. La validità del Presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
This certificate will satisfy the requirements established by Valoritalia. The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: 18/07/2023
First issue
Emissione corrente: 15/07/2026
Current issue
Scadenza: 17/07/2029
Expiry date

Il Direttore Generale Valoritalia
The General Manager of Valoritalia

Giuseppe Liberatore