



Minini

Casa Vinicola dal 1920

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2025



Casa Vinicola dal 1920

Premessa e confine del Report

Questo è il secondo Bilancio di Sostenibilità realizzato secondo lo standard Equalitas SOPD rev.5 per quanto riguarda il modulo "Organizzazione Sostenibile".

Il sistema è stato sviluppato e implementato a partire da Ottobre 2022.

Ad oggi siamo alla quarta edizione, ed iniziano ad emergere dati interessanti riguardo le performance aziendali. Possiamo asserire che, lo standard, ha determinato alcuni netti miglioramenti aziendali sotto differenti punti di vista.

I confini del report sono rappresentati dall'organizzazione nel suo complesso, includendo la cantina, l'imbottigliamento, gli uffici direzionali e amministrativi.

Il presente documento pertanto rappresenta quanto fatto finora e costituisce allo stesso tempo una linea programmatica di passi ulteriori che si faranno nel futuro, tenendo sempre a riferimento quanto richiesto dallo standard Equalitas.

Questo Bilancio di Sostenibilità Equalitas è utilizzato come strumento cardine per la comunicazione verso l'esterno ed il coinvolgimento degli stakeholder (le parti interessate).

Buona lettura

L'Amministratore Delegato Mario Minini
26 Febbraio 2026



STORIA

La storia delle Cantine Minini è saldamente legata alla storia della famiglia Minini, una storia che affonda le proprie radici in tempi lontani. Infatti, l'azienda è stata fondata nel 1920 dall'omonimo Francesco Minini, che giovane contadino tornato a casa alla fine della prima guerra mondiale, decise con grande coraggio, determinazione e pochi mezzi, di avviare l'attività vinicola in quei tempi di grande difficoltà ed in un contesto economico allora totalmente dedicato alla coltivazione dei campi.

Queste radici contadine non sono mai venute meno nello spirito della famiglia.

Lo sviluppo e l'evoluzione della nostra azienda seguono di pari passo il miglioramento della situazione economico/sociale del nostro paese attraverso il XX° secolo, permettendo all'azienda un'espansione geografica nella distribuzione dei suoi vini a livello nazionale.

In questo contesto la famiglia Minini decise di trasferirsi negli anni '60 nella nuova cantina di Verolanuova, che è andata costantemente ingrandendosi e ammodernandosi, che è anche oggi la sede della Cantina.

In tutti questi anni non si è mai allentato lo stretto legame della famiglia Minini con la terra e ciò ha permesso di stringere relazioni consolidate di collaborazione con un numero sempre maggiore di produttori, che potesse sostenere l'ampliamento della gamma di vini da poter offrire a mercati sempre diversi ed esigenti.

Verso la fine degli anni Settanta, la famiglia Minini decise di intraprendere con vigore la penetrazione dei mercati internazionali. Questa scelta ardua ed ambiziosa, condivisa e portata avanti ormai dalla terza generazione, ha permesso all'azienda una crescita importante e di estendere la sua attività ai maggiori e più competitivi mercati internazionali.

La quota dell'esportazione, ora ormai del 70%, ha permesso alle Cantine Minini di accedere ad un punto di osservazione dei mercati internazionali che la potesse guidare nella scelta e nello sviluppo di nuovi prodotti di concezione più adeguata alle richieste che provengono da tutto il mondo.

STORIA

La strada percorsa nell'individuazione di questi prodotti è stata quella di fare tesoro dei nostri stretti rapporti con la produzione e quindi di attingere ad una scelta vastissima di antichi vitigni italiani, riproponendo le loro produzioni e valorizzando, in termini più moderni, le loro caratteristiche uniche.

Da qui la scelta di sviluppare una vasta gamma di vini del Centro Sud Italia, in particolare della Toscana, Sicilia, Puglia e della Campania, offerti con stile ed un'immagine innovativa, per poter competere con la certezza della loro qualità contro la potente concorrenza dei paesi nuovi produttori.

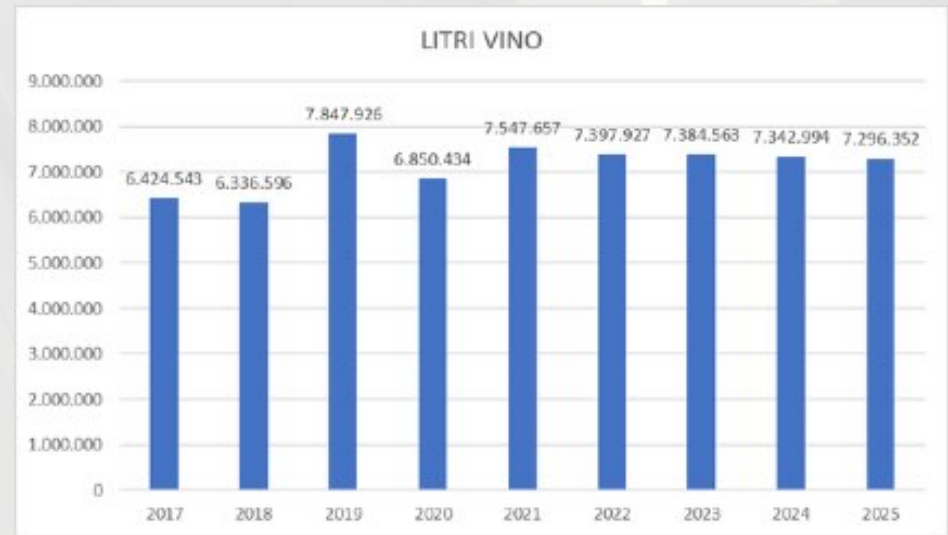
Il resto è storia recente, ma ricca degli stimoli delle grandi sfide. Infatti, in coerenza con la nostra filosofia di sempre maggiore integrazione con la produzione, abbiamo rilevato e ristrutturato un'antica cantina siciliana (baglio) per riportarla al suo sfarzo originale. La cantina è stata equipaggiata con la tecnologia di vinificazione più moderna ed avanzata.

Il Baglio è dotato di 120 ettari di vigneti localizzati nella parte occidentale della Sicilia e situati ad un'altitudine ideale di 400 m. sopra il livello del mare.

Nell'anno 2018 si sono conclusi importanti lavori di ampliamento della cantina di Verolanuova che ora può contare su una superficie coperta di circa 10.000 mq e su una dotazione di impianti enologici all'avanguardia. Dal 2022 ad oggi sono state inoltre inserite all'interno del parco macchine aziendale, nuove tecnologie per l'automazione e la gestione da remoto, migliorando nettamente il lavoro del personale.

Il mondo del vino, così antico e legato alle tradizioni, ci riserva quotidianamente una serie di input d'innovazione. La nostra filosofia aziendale è quella di percepire questi stimoli con attenzione per tradurli con creatività in un'offerta di vini prodotti con uno stile moderno e gradevole.

QUALCHE NUMERO...



Le Direzione delle Cantine Minini, nel corso della storia aziendale ha sempre cercato di migliorare i risultati operativi di anno con anno, anche durante le peggiori crisi. A partire dal 2018 sono stati affrontati importanti investimenti che, da come si evince, hanno portato gradualmente ad un incremento del fatturato. Negli ultimi anni, complice la crisi generalizzata che sta vivendo il settore, siamo comunque soddisfatti di non aver subito eccessive contrazioni nel fatturato. Anche la quantità di litri di vino imbottigliato è rimasta costante, frutto del mantenimento degli standard produttivi e della clientela fidelizzata, alla quale siamo grati. Nonostante le crescenti difficoltà settoriali, l'azienda guarda al futuro, portando avanti i valori familiari che da sempre la contraddistinguono.

BUONE PRATICHE SOCIO ECONOMICHE

- Uomini. 76%
- Donne. 24%
- Tirocinanti 0
- Impiegati 9
- Operai 16

- Media gg ferie non godute. 0
- Media gg permessi non goduti. 45

- Età media (in anni). 45,1
- Età del più giovane 27

- Tasso turnover complessivo 4%
- Tasso turnover negativo. 0%
- Tasso turnover positivo. 4%

In azienda si applica il CCNL Confapi Alimentare, nessun contratto integrativo aziendale. I lavoratori a tempo Indeterminato sono 25.

introduce the history, vision, core values, and curriculum of your university or school. This will not only showcase its profile and background, but also boost its credibility as an educational establishment. School brochures give a good test of time, and there's a good reason why. They're one of the most efficient and convenient ways to promote your school and connect with parents. To create your own, you need to remember to include relevant information that can both promote your institution, while keeping readers interested. In this section,

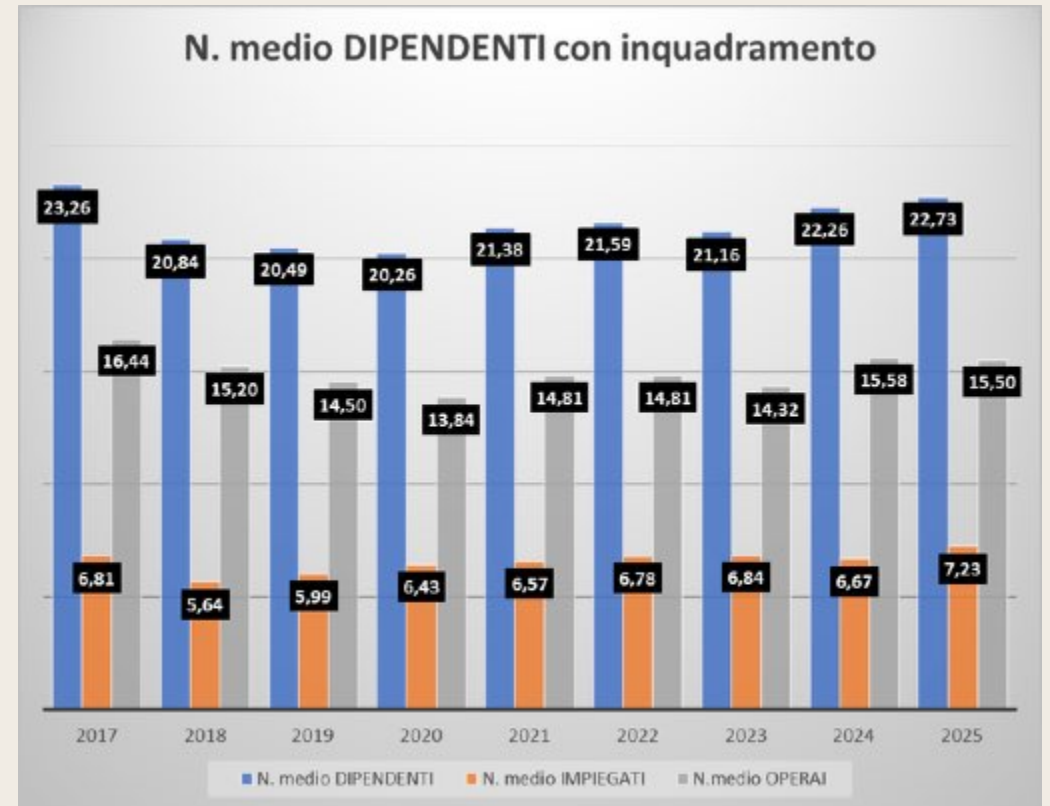
WE INVEST IN YOUNG MINDS FOR THE FUTURE



PERSONALE, CRESCITA E FORMAZIONE

I piani di crescita e le competenze divisi per le aree di lavoro.

- Linea di imbottigliamento. È stato individuato un secondo ragazzo, in qualità di responsabile con facoltà di coordinamento sul turno.
- Cantina. Resta riconfermato il ragazzo individuato, in qualità di responsabile con facoltà di coordinamento sul personale di cantina.
- Laboratorio. È stata inserita una nuova figura qualificata, con l'obiettivo di implementare il controllo qualità.
- Ufficio. Le ragazze in ufficio, facendo parte della nostra azienda da molti anni, si sono guadagnate la completa fiducia del direttivo. In particolar modo, una impiegata è stata promossa a responsabile dell'ufficio amministrazione.



Nell'arco del 2025 sono state erogate complessivamente 149 ore cumulate di formazione interna del personale.



CRITERI INCENTIVAZIONE ECONOMICA DELL'ANNO 2025

- Riduzione del consumo idrico. I consumi idrici del 2024 sono stati di 18660 mc, leggermente in calo rispetto al 2023. Ci si era posti come obiettivo di ridurre tale valore del 5% circa. Purtroppo tale obiettivo non è stato raggiunto, tuttavia siamo consapevoli che la situazione, alla luce dei nuovi macchinari acquistati e della messa a punto dei lavaggi, potrà ulteriormente migliorare, come obiettivo ci poniamo ridurre tale valore del 5% circa per il 2026.
- Riduzione utilizzo di energia elettrica. Nell'anno 2024 il consumo di energia elettrica è stato di 0.111 Kwh/L. Per l'anno 2025 ci si poneva l'obiettivo di arrivare al valore di 0.105 Kwh/L. Tale valore non è stato raggiunto, avendo ottenuto un risultato di 0.108Kwh/L. Ad ogni modo da gennaio 2025 è entrato a pieno regime l'impianto fotovoltaico, garantendo un autoconsumo prossimo al 40% del fabbisogno totale.
- Superamento delle certificazioni. La direzione, all'ottenimento delle certificazioni, ha premiato i dipendenti con buoni pasto, viste le difficoltà organizzative della cena collettiva.

In data 26/11/2025 è stato effettuato un incontro riguardo al discorso sostenibilità. Si è parlato dei futuri investimenti, correlati a due pilastri della certificazione Equalitas (ambientale e sociale). In questa occasione, è stato inoltre presentato il piano di incentivazione relativo all'ottenimento degli obiettivi prefissati.

SEGNALAZIONI ANONIME

Ad oggi, non risulta consegnata nessuna segnalazione anonima riguardante aspetti vari (discriminazioni, non conformità ecc.), nella cassetta messa a disposizione.



SISTEMA DI GESTIONE

Per quanto riguarda il Sistema di gestione relativo ad Equalitas non si registrano ad oggi NC, o AC o reclami corrispondenti. Vista l'assenza di casi raccolti non si possono riportare grafici.

FORNITORI

I fornitori inclusi nella valutazione del rischio sono quelli che forniscono vini, packaging primario e prodotti enologici. In buona sostanza tutto ciò che costituisce il prodotto immesso sul mercato. Solamente per quelli emersi ad alto rischio viene richiesta almeno una delle seguenti certificazioni tra ISO 9001, 14001, 45001, 50001, 22000, BRC/IFS, FSSC, SA8000, SMETA.

Ad alto rischio sono classificati di default i fornitori di vino, ai quali viene inviato il questionario ed è richiesta inoltre la certificazione biologica per i vini imbottigliati con tale appellativo

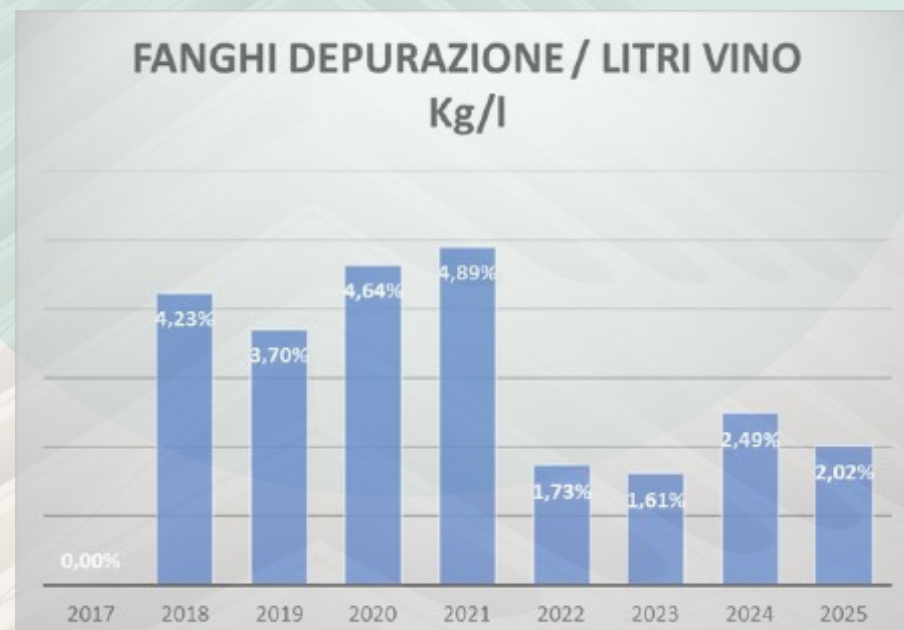
Questo metodo di valutazione del rischio basato, su criteri predefiniti, permette di calcolare un punteggio totale che determina il livello di criticità del fornitore (alta o bassa).

AUDIT INTERNI

In data 1 dicembre 2025 è stato svolto un audit interno completo Equalitas, seguendo i requisiti e la checklist Equalitas modulo OS rev.5.

VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI

- Il volume di vino imbottigliato si attesta sui valori dell'anno precedente, seppur in lieve flessione (-0.6% circa).
- Il consumo di energia elettrica è calato rispetto all'anno precedente, si attesta molto vicino ai valori pre-pandemia. Questo è dovuto al fatto che abbiamo imbottigliato più vino in meno giorni rispetto agli anni precedenti.
- Il consumo del gas metano, risulta essere calato rispetto all'anno precedente. Proporzionato ai litri di vino prodotti rimane comunque in linea con gli anni passati. Il fatto di un aver imbottigliato in meno giorni ha ridotto la necessità dei lavaggi del microfiltro, il quale utilizza il vapore prodotto dalla caldaia per scaldare il CIP.
- Rimangono ottimi i dati relativi alla diminuzione dei fanghi e, in maniera inferiore, del rifiuto indifferenziato. Buono anche il valore della raccolta di carta/cartone, in calo ma comunque in linea con i valori dell'ultimo triennio.
- I dati relativi al consumo idrico sono aumentati rispetto all'anno precedente (circa 1%), nonostante i nuovi macchinari installati in cantina. Ci si propone comunque una riduzione rispetto all'anno precedente, poiché le macchine sono state messe a punto ed i programmi di lavaggio sono stati ottimizzati dopo la metà del 2025.



BUONE PRATICHE DI CANTINA

Abbiamo definito piani di lavoro con specifici protocolli di lavorazione, individuando le diverse le fasi di processo, le modalità di svolgimento e sistemi di registrazione.

Dal punto di vista enologico resta valido ed attuale il sistema di calcolo predittivo per il dosaggio mirato e corretto della bentonite in chiarifica. Sono inoltre implementati i metodi per la stabilizzazione tartarica alternativa.

La linea di imbottigliamento è dotata di sistema automatico di lavaggio e pulizia delle bottiglie e per questa operazione viene utilizzata acqua proveniente dalla rete comunale che viene trattata, addolcita e microfiltrata a 0,2 micron. Lo stesso tipo di acqua è utilizzato per le restanti operazioni di pulizia delle attrezzature.

CONFERMA E VALUTAZIONE DEL PACKAGING

-Resta aperta la ricerca sul mercato principalmente di bottiglie linea premium e fornitori con progetti di sostenibilità. Al momento il peso medio della bottiglia 0.750L, rapportato al totale prodotto, è di 0.411Kg che rispetta quanto previsto dal SWR. Rimane concreta la possibilità di acquistare Bordolesi dal peso inferiore ai 360g, seppur sussistono limiti tecnici relativamente la fragilità.

Sostituiremo alcuni formati (es. Emiliana e Borgognotta) con speculari dotati di un peso inferiore, in precedenza sono state sostituite le bottiglie "Baros" dal peso di 1.1Kg con il formato "Baros Light" dal peso di 0.9Kg.

-Si conferma la collaborazione per il recupero dei liner delle etichette autoadesive.

-Resta saldo l'obiettivo di unificare i prodotti con l'utilizzo di cartoni anonimi anziché personalizzati. Attualmente il rapporto tra anonimi e logati è rispettivamente del 35.7% e 64.3% (dato 2024). Tutti i fornitori restano certificati FSC e garantiscono una componente minima di materiale riciclato superiore al 70% con articoli addirittura del 100%.

DEPURAZIONE ACQUA E ANDAMENTO DEPURATORE

Le analisi svolte sugli scarichi del depuratore non hanno evidenziato particolari problematiche sul corretto funzionamento. Si riconferma la diminuzione del volume dei fanghi prodotti rispetto agli anni precedenti, grazie soprattutto all'efficienza di funzione della parte d'impianto più recente. L'acqua in uscita del depuratore resta sempre tema di valutazione; tuttavia, non può essere riutilizzata se non per irrigazione del giardino. Si riconferma la planimetria dei punti di prelievo in essere e la validità dell'AUA con scadenza 11/05/2032. Da giugno 2025 l'azienda si è adeguata alla normativa vigente in materia di gestione dei rifiuti, gestendo formulari, carichi e scarichi col nuovo sistema RENTRI.

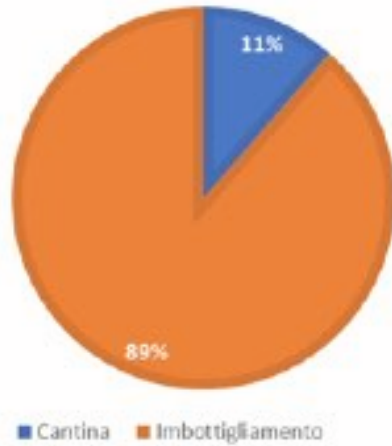
VALUTAZIONE DEGLI SPRECHI E SCARTI

Dall'analisi delle quantità delle diverse tipologie di rifiuto, non si evidenziano particolari sprechi. I materiali di scarto nella maggior parte dei casi non possono essere riutilizzati nel ciclo produttivo; tuttavia, sono destinati a centri di recupero. Resta sempre valido il riutilizzo dei cartoni obsoleti per le rilavorazioni manuali o la creazione della protezione superiore dei pallet. Siamo sempre alla ricerca di ditte per il riciclo delle regge in PP e dei fustini in HDPE dei prodotti enologici.

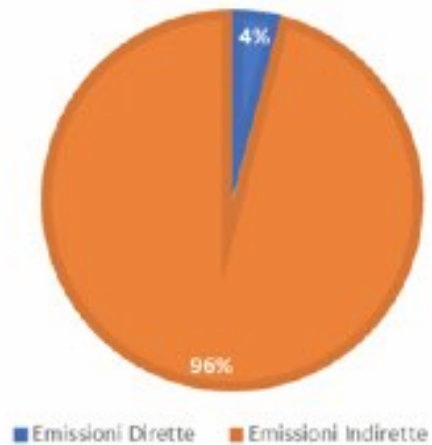
I fondi di chiarifica restano conferiti ad una distilleria, per l'estrazione dell'alcol residuale. La destinazione dei fanghi resta sempre la medesima, ovvero il conferimento all'impianto di biogas, per il reintegro dei residui in un circolo virtuoso.

CARBON FOOTPRINT 2024

EMISSIONI PER AREA



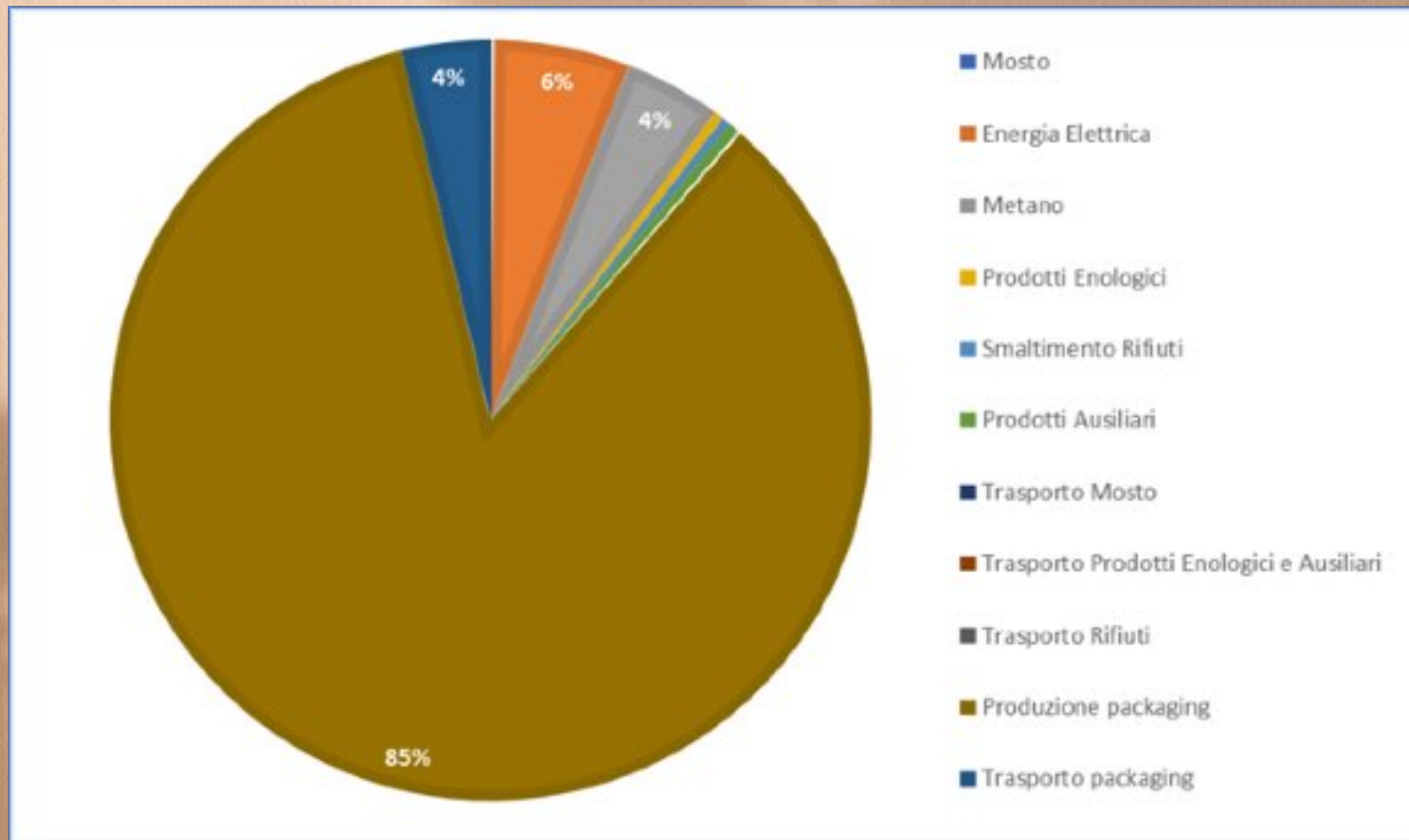
TIPOLOGIA EMISSIONI



Le tipologie di emissioni di CO2 dirette incidono in minima parte e sono unicamente il 4%. Di queste, l'89% sono determinate dall'area di imbottigliamento.

13 PROTECT THE PLANET





Analizzando i contributi dei diversi processi alle emissioni totali generate dall'organizzazione (cantina e imbottigliamento), possiamo notare che l'85% è da attribuire agli imballaggi utilizzati (bottiglie, tappi, cartoni, ecc.), circa il 6% al consumo di energia elettrica e il 4% sia per il trasporto del packaging che per la combustione del metano usato in cantina. Tutti gli altri processi hanno dei contributi trascurabili.

In definitiva le emissioni di CO2 sono state generate principalmente dalla produzione di energia elettrica, dalla produzione del packaging utilizzato dall'azienda (bottiglie, tappi, etichette, ecc.), dal trasporto del packaging e dalla combustione del metano.

Nei prossimi anni cercheremo di concentrarci su eventuali obiettivi di miglioramento e/o riduzione delle emissioni riguardanti tali processi/elementi.

WATER FOOTPRINT 2024

AREA CANTINA

Impact category	Unit	Totale	Total/1 lt vino
Water Scarcity Index	m3	52.573,67	0,0071
Aquatic acidification	kg SO2 eq	1.415,80	0,00019
Freshwater eutrophication	kg P eq	257,18	3,48E-05
Human toxicity, cancer	CTUh	5,40E-05	7,31E-12
Human toxicity, non cancer	CTUh	2,72E-05	3,68E-12
Ecotoxicity	CTUe	286.876,40	0,039

AREA IMBOTTIGLIAMENTO

Impact category	Unit	Totale	Total/1 lt vino
Water Scarcity Index	m3	52.573,67	0,0071
Aquatic acidification	kg SO2 eq	1.415,80	0,00019
Freshwater eutrophication	kg P eq	257,18	3,48E-05
Human toxicity, cancer	CTUh	5,40E-05	7,31E-12
Human toxicity, non cancer	CTUh	2,72E-05	3,68E-12
Ecotoxicity	CTUe	286.876,40	0,039

Analizzando gli indicatori di Water Footprint, emerge che la scarsità idrica (consumo di acqua) è generata quasi esclusivamente dai prelievi diretti di acqua, mentre per gli indicatori di qualità delle acque (acidificazione, eutrofizzazione ed ecotossicità) le fasi di produzione del packaging, il consumo di energia elettrica e l'uso di metano incidono in larga misura. Nei prossimi anni cercheremo di concentrarci su eventuali obiettivi di miglioramento e/o riduzione incentrati sui suddetti processi.



ENUNCIATO POLITICA	DESCRIZIONE OBIETTIVO	DATA START	DATA STOP	INDICATORE	OBIETTIVO 2025	RISULTATO 2025
Rispettare le normative in vigore, con particolare riguardo alla sicurezza, autenticità e legalità dei prodotti, nonché il rispetto dell'ambiente. Definire e verificare quegli aspetti che influenzano e tutelano i requisiti di sicurezza, qualità, autenticità e legalità dei prodotti venduti. Definire e verificare quegli aspetti che influenzano e tutelano i requisiti di salubrità, preservazione da frodi e/o sofisticazione alimentari dei prodotti acquistati.	ASSENZA DI RITIRI/RICHIAMO DI PRODOTTO DAL MERCATO PER ASPETTI IGIENICO-SANITARI	01/01/2025	31/12/2025	N° RESI O RITIRI PRODOTTO	<= 1	0
Individuare sempre nuovi possibili strumenti per monitorare la soddisfazione del cliente	MANTENIMENTO ALTO GRADO SODDISFAZIONE CLIENTE	01/01/2025	31/12/2025	N° RECLAMI/ N° FATTURE	<0,30%	0.22%
Eeguire il controllo analitico dei propri prodotti così come definito nel piano di analisi aziendale	RISPETTO DEL PIANO ANALITICO	01/01/2025	31/12/2025	N° NC ANALITICHE	<= 1	0
Ridurre l'utilizzo di energia con la conseguente riduzione delle emissioni di CO2	EFFICIENTAMENTO ENERGETICO	01/01/2025	31/12/2025	814,952 kWh	-5%	785000 kWh
La Società presta massima attenzione al miglioramento continuo delle proprie attività, minimizzando l'impatto sull'ambiente e operando un utilizzo consapevole e responsabile delle risorse naturali.	EFFICIENTAMENTO IDRICO	01/01/2025	31/12/2025	18660 mc	-5%	18800 mc
Definire e mantenere un piano chiaro per lo sviluppo e il miglioramento costante di una cultura della sicurezza alimentare e della qualità e di diffondere tale cultura a tutti membri dell'organizzazione	MANTENIMENTO DELLE CERTIFICAZIONI BRC/IFS ED EQUALITAS	01/01/2025	31/12/2025	3	3	3
Diffondere e consolidare tra tutti i propri collaboratori e fornitori una cultura della tutela ambientale e della prevenzione dell'inquinamento, sviluppando la consapevolezza dei rischi e promuovendo comportamenti responsabili da parte di tutti i lavoratori. A tal fine nella gestione delle attività aziendali la Società tiene conto della salvaguardia ambientale e della efficienza energetica.	MAPPATURA DEGLI SCARTI AZIENDALI	01/01/2025	31/12/2025	Kg INDIFF 2025-Kg INDIFF 2024/Kg INDIFF 2024	Mantenere valore 2024	+60%
indirizzare al meglio le proprie energie finanziarie ed umane migliorando così costantemente l'efficienza e l'efficacia del servizio fornito.	AUMENTO FATTURATO/MANTENERLO INVARIATO	01/01/2025	31/12/2025	FATTURATO ANNO PRECEDENTE	+1 %	NON RAGGIUNTO

Risultati obiettivi 2025

Cantine Francesco Minini S.p.a.

I NOSTRI OBIETTIVI 2026



RIDURRE CONSUMO ACQUA



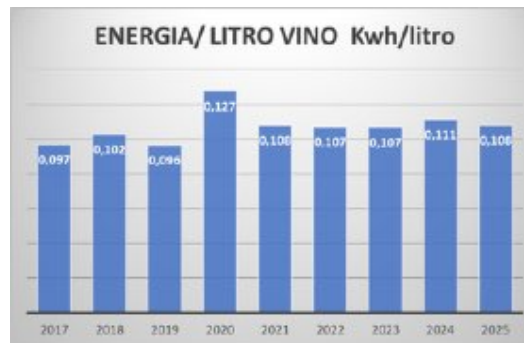
RIDURRE CONSUMO GAS



MANTENERE VALORI
PRODUZIONE RIFIUTI
INDIFFERENZIATI



RIDURRE CONSUMO ENERGIA RETE
ELETTRICA



Pianificazione obiettivi 2026

Cantine Francesco Minini S.p.a.



Credo che avere la terra e non
rovinarla sia la più bella forma d'arte
che si possa desiderare.
(Andy Warhol)

In caso di ulteriori informazioni o
chiarimenti, puoi contattarci
scrivendo un'email all'indirizzo
info@cantineminini.it



Minini

Casa Vinicola dal 1920

