BILANCIO DI *SOSTENIBILITÀ*

2025

V Edizione

SERENA
WINES 1881

“Si ringraziano sentitamente tutti i colleghi e i collaboratori di Serena Wines 1881 srl che hanno cooperato con dedizione e sinergia durante le fasi di raccolta dati, redazione e certificazione di questo Bilancio di Sostenibilità 2025.”

Questo documento nasce per favorire un dialogo aperto, limpido e sincero con tutti i nostri stakeholder. Per qualsiasi informazione aggiuntiva, approfondimento o suggerimento relativo al nostro percorso di sostenibilità, non esitate a contattarci: **info@serenawines.it**

4 *Lettera agli Stakeholder*

7 Capitolo 1 | *Chi siamo: radici e visione*
9 1.1 La nostra eredità storica
11 1.2 L'ecosistema produttivo
12 1.3 Il nostro manifesto valoriale
13 1.4 Il nostro palcoscenico: le Colline del Prosecco
14 1.5 I nostri brand
16 1.6 Ville d'Arfanta, l'anima dell'ospitalità

19 Capitolo 2 | *Il nostro percorso di sostenibilità*
20 2.1 La sostenibilità per Serena Wines 1881 srl
22 2.2 Gli obiettivi di sostenibilità
23 2.2.1 Gli obiettivi dell'esercizio precedente 2025
25 2.2.2 Gli obiettivi dell'esercizio 2026
27 2.3 Audit e verifiche interne
28 2.4 Le certificazioni

31 Capitolo 3 | *La sostenibilità economica*
32 3.1 Performance 2025: consolidamento economico e investimenti strategici
34 3.2 I volumi di acquisto del vino
35 3.3 I fornitori di vino: relazioni e valore del territorio
36 3.4 Il profilo produttivo: i formati confezionati
38 3.5 Performance commerciale e vendite

47 Capitolo 4 | *Produzione sostenibile*
48 4.1 Il presidio della qualità
51 4.2 Il materiale secco acquistato per il confezionamento
52 4.3 Il riutilizzo dei materiali e l'economia circolare
54 4.4 I nuovi progetti
56 4.5 L'ottimizzazione energetica

59 Capitolo 5 | *La sostenibilità ambientale*
60 5.1 Il monitoraggio dei consumi
62 5.2 Gli indicatori di consumo e performance
70 5.3 Carbon e Water Footprint

73 Capitolo 6 | *La sostenibilità sociale*
74 6.1 Il capitale umano di Serena Wines 1881
80 6.2 La salute e la sicurezza dei lavoratori
81 6.3 La formazione del personale
83 6.4 Il vicinato e territorio
84 6.5 Le partnership e il valore per la comunità
89 6.6 La comunicazione e le relazioni con il mercato

90 *Appendice*

Lettera agli stakeholder

Luca Serena
Amministratore Delegato

Presentare per il quinto anno consecutivo il nostro Bilancio di Sostenibilità ci riempie di soddisfazione e orgoglio, come azienda e come famiglia. La redazione di questo importante documento, insieme al rinnovo della certificazione Equalitas, non rappresenta per noi un punto di arrivo, ma piuttosto un incentivo a migliorarci ancora e a mantenere forte il nostro impegno sul fronte della sostenibilità ambientale e sociale.

Da anni operiamo con costante attenzione verso i nostri clienti, i nostri partner e i nostri collaboratori e, pur continuando ad evolverci e a rispondere alle mutevoli esigenze del mercato, rimaniamo fedeli ai valori in cui da sempre crediamo: tradizione, qualità, territorio e sostenibilità, insieme ad un approccio relazionale basato su fiducia e autenticità. Da un lato continuiamo ad investire per ottimizzare le tecniche di produzione enologica e il sistema di distribuzione in Italia e all'estero.

Tra i più recenti traguardi in questo senso vi sono sicuramente l'avvio della produzione interna del dealcolato, dalla gassificazione all'imbottigliamento, e l'apertura a nuovi mercati come Thailandia, Armenia, Georgia e Sud Africa. D'altra parte, non dimentichiamo che quello che ci ospita è un territorio prezioso, cuore dell'area del Prosecco, e che abbiamo il dovere di salvaguardare per le generazioni future.

Ecco perché ci muoviamo sempre in un'ottica di sostenibilità a 360°, con lo sguardo costantemente rivolto agli impatti ambientali e sociali legati alla nostra attività: oltre a monitorare il consumo di acqua, la produzione, lo smaltimento dei rifiuti e il benessere dei dipendenti, negli anni abbiamo intrapreso numerosi progetti con Università e centri di ricerca, oltre a iniziative a supporto di associazioni benefiche e sportive. Inoltre, crediamo fortemente nel progetto hospitality legato alla nostra Tenuta Ville d'Arfanta: un progetto che racconta l'amore che da quasi un secolo e mezzo lega la famiglia Serena al proprio territorio d'origine e la nostra volontà di tutelare e promuovere le colline coneglianesi, dal 2019 fiero patrimonio dell'Unesco.

Chiudere il 2025 ancora una volta in crescita - con una produzione di circa 31,7 milioni di bottiglie da 0,75 litri e 7 milioni di bottiglie da 0,20 litri ed un fatturato di 114 milioni di euro - è per noi la conferma di un percorso solido e, soprattutto, della capacità di essere costanti e credibili sul mercato.

1

CHI SIAMO:
RADICI E VISIONE

Cinque generazioni della famiglia Serena hanno trasformato lo scorrere del tempo in un ciclo vitale profondo, dove **145 anni di storia** enologica e un **fatturato di 114 milioni di euro** si fondono oggi con la sacralità delle Colline del Prosecco, Patrimonio dell'Umanità.

Dai primi commerci in botte del 1881 fino alle avanguardie dei vini low-alcohol di domani, l'ecosistema produttivo di Conegliano muove milioni di bottiglie e fusti verso i mercati globali, custodendo un manifesto valoriale che unisce integrità, innovazione e inclusione. In questo viaggio l'eccellenza si fa stile di vita nel nuovo claim "**Quality Times" di Serena 1881**, mentre l'autentica anima dell'ospitalità locale respira tra i filari di **Ville D'Arfanta**, suggellando un patto indissolubile tra l'eredità di ieri e gli orizzonti consapevoli del futuro.

Highlights 2025

145
Anni di Storia

1
Tenuta Enoturistica Ville d'Arfanta

114.000.000€
Fatturato

13
Brand

31.700.000
Bottiglie Prodotte 0,75 lt

121
Dipendenti

146.000 hl
Fusti 25lt

5
Fiere Internazionali

11.310 hl
Fusti PET

2
Linee Produzione di Bottiglie

65
Mercati Internazionali

1
Linea di Produzione Fusti

1
Linea di Produzione Pet/ Bag in Box

1.1

La nostra eredità storica

Dal 1881, il tempo per noi non è una linea retta, ma un **ciclo vitale che si rinnova**. In questo percorso lungo 145 anni, la famiglia Serena ha saputo trasformare l'amore per la terra in una profonda **cultura del vino**, portando avanti l'eredità di cinque generazioni: un'evoluzione costante che ha visto i nostri valori adattarsi alle sfide del tempo, mantenendo però ferma la stessa bussola etica.

Oggi non guardiamo solo ai volumi, ma al valore che lasciamo in dote al futuro. **Ogni bottiglia è un patto di fiducia tra la nostra storia e chi sceglie l'eccellenza italiana.**

L'Origine

Pietro Serena avvia il commercio di vino in botti a Cornuda (TV), fondando la prima sede storica dell'attività familiare.

1881

Diversificazione

Luciano Serena (figlio di Pietro Serena) sposta la sede a Crocetta Trevigiana e introduce la produzione di grappa con la fondazione di una distilleria.

1930

Meccanizzazione

La terza generazione (Lino, Corrado e Adolfo) introduce le damigiane. Nel 1967, la sede si sposta a Susegana (TV) con il primo impianto di imbottigliamento.

1960

La Svolta del fusto

Gerardo e Giorgio Serena introducono il confezionamento in fusto (1987), rivoluzionando il canale Ho.Re.Ca. Nasce il marchio "Serena".

1980

Espansione globale

Inaugurazione della sede a Conegliano (TV) (2003) e acquisizione della maison Champagne De Vilmont (2005). Luca Serena, figlio di Giorgio Serena, entra in azienda, dando nel 2004 un forte impulso all'export.

2000

140 Anni di storia

Celebrazione del traguardo centenario con il lancio della linea iconica Serena 1881 e nuovi investimenti in tecnologie per fusti "one-way" verso i mercati internazionali.

2021

Evoluzione consapevole

Consolidamento del core business e focus sulle nuove tendenze di consumo grazie allo sviluppo di un innovativo metodo di produzione interna di uno spumante dealcolizzato.

Oggi

Nuovi orizzonti

L'obiettivo è l'espansione in nuovi mercati internazionali e il potenziamento della capacità logistica. La nostra ricerca si spinge verso vini low-alcohol e nuove frontiere enologiche.

Domani

1.2

L'ecosistema produttivo

Situato nella Zona Industriale delle Prealpi Trevigiane, il nostro stabilimento (nato nel 2003) è un **modello di integrazione funzionale**. Su una superficie di 38.500 m^2, di cui 20.000 m^2 coperti, la nostra sede è stata progettata per armonizzare i flussi produttivi con il rispetto del contesto urbano e ambientale.

Abbracciati a nord dal Canale Castelletto-Nervesa e a ovest dalla ferrovia, abbiamo creato un sistema di logistica intelligente. Grazie a un percorso perimetrale a senso unico e alle 8 baie di carico, riduciamo i tempi di attesa degli automezzi.

I vasi vinari dell'azienda hanno una capacità di 80.000 hl, e vengono utilizzati per lo stoccaggio del vino nelle sue varie fasi di lavorazione. Le sole autoclavi hanno una capacità di 40.000hl.

1.3

Il nostro manifesto valoriale

Dopo oltre 145 anni, la nostra storia continua a scorrere come il vino che produciamo: fedele alle origini ma sempre in movimento. Questi sono i valori che orientano ogni nostro gesto:

FAMIGLIA | Un'eredità viva

Cinque generazioni unite dallo stesso legame indissolubile. Una storia che profuma di casa e che continua a onorare, giorno dopo giorno, il rispetto per la terra e i suoi frutti.

TERRITORIO | L'anima tra i filari

Siamo custodi del cuore del Prosecco. Qui, dove la bellezza si fa paesaggio, rispettiamo ogni grappolo con la devozione di chi sa che la terra è il nostro bene più prezioso.

INNOVAZIONE | Lo sguardo al futuro

Onoriamo il passato, ma parliamo la lingua del domani. Tecnologia e avanguardia sono gli strumenti con cui traduciamo la tradizione in eccellenza contemporanea.

SOSTENIBILITÀ | Rispetto in divenire

Essere sostenibili è una promessa di cura verso l'ambiente. Insieme a Università e Istituti, trasformiamo la consapevolezza in progetti concreti per proteggere il mondo che abitiamo.

TRASPARENZA | La cultura dell'integrità

Crediamo in un dialogo limpido e sincero. Ogni nostro processo è un libro aperto, per costruire con chi ci sceglie un legame fondato sulla fiducia.

INCLUSIVITÀ | Un calice per tutti

Il vino è condivisione, oltre ogni barriera. Coltiviamo una società equa, dove ogni diversità trova spazio e valore in un progetto comune di crescita umana.

1.4

Il nostro palcoscenico: le Colline del Prosecco

Essere a Conegliano significa essere **custodi di un Patrimonio dell'Umanità**. Dal 2019, le Colline del Prosecco sono ufficialmente un tesoro mondiale e Serena Wines 1881 è fiera di operare in questo territorio.

La nostra presenza nella zona DOCG non è solo un privilegio logistico, ma una **responsabilità verso un mosaico paesaggistico** di 20 mila ettari e 15 comuni coinvolti che esprime il vertice qualitativo del Prosecco.

1.5

I nostri brand

Serena Wines 1881 offre un **portfolio di brand distintivo**, concepito per generare valore e rispondere con precisione alle evoluzioni del mercato. Attraverso una gamma multicanale - dal vetro al fusto - presidiamo il comparto Ho.Re.Ca. con l'obiettivo di promuovere l'eccellenza vitivinicola italiana.

1.5

L'evoluzione di Serena 1881: strategia e nuovo posizionamento

Il 2025 ha segnato una tappa fondamentale per il brand di punta di Serena Wines 1881, protagonista di un profondo **processo di brand strategy e riposizionamento.** L'obiettivo di questa evoluzione è consolidare l'identità di un marchio che fonde contemporaneità e tradizione, ponendosi come ambasciatore di una cultura enologica capace di elevare la percezione del Prosecco di qualità su scala globale.

Serena 1881 si definisce come un **brand lifestyle essenziale nella celebrazione della quotidianità.** Questo concetto trova la sua massima espressione nel nuovo claim **"Quality Times"**, un messaggio che mira a sottolineare il valore del tempo dedicato ai momenti più speciali della vita.

Uno dei nostri obiettivi, avviato nel 2025 e che continuerà nel 2026, è quello di brandizzare i locali con il brand Serena 1881 in un'ottica di brand awareness. Questa presenza capillare sul territorio trasformerà i punti vendita partner in veri e propri hub d'esperienza, dove il consumatore potrà immergersi totalmente nell'universo del marchio.

1.6

Ville D'Arfanta, l'anima dell'ospitalità

VILLE D'ARFANTA®

Ville D'Arfanta rappresenta l'espressione più autentica dell'accoglienza della Famiglia Serena. La Tenuta è una **perla nascosta nelle Colline del Prosecco** che fonde l'eleganza dello stile veneto con il calore di una dimora familiare. Il progetto Hospitality non è solo ricezione, ma un racconto di valori: ogni ambiente è pensato per far vivere agli ospiti un legame profondo con la terra e la storia aziendale.

I numeri dell'accoglienza e del territorio nel 2025:

Capacità ricettiva

4 camere

Esperienze ed Eventi

Sono stati realizzati **9 eventi**, oltre a un totale di **225 esperienze** ordinarie (degustazioni guidate, pic-nic tra i filari, tour in e-bike ed escursioni a cavallo ecc).

Sinergie locali

Negli anni sono state **consolidate partnership con operatori e associazioni locali** di diversi settori di appartenenza (strutture ricettive ed enti che organizzano eventi).

Clientela

40% composta da ospiti stranieri e per il **60%** da italiani.

2

IL NOSTRO PERCORSO *DI SOSTENIBILITÀ*

Il percorso di sostenibilità di Serena Wines 1881 si rivela come un viaggio dinamico e consapevole, dove il rispetto per la terra si fonde armoniosamente con il progresso sociale e la solidità economica. Guidata dai **valori dell'Agenda 2030**, l'azienda trasforma la visione in azioni concrete: i traguardi del 2025 diventano la linfa che alimenta le **nuove sfide energetiche e i progetti di ricerca del 2026.**

Questo cammino orientato al futuro trova il suo custode più fedele in un sistema rigoroso di certificazioni e audit, dove lo **standard Equalitas** e le storiche tutele di filiera garantiscono una trasparenza autentica. Fino al riciclo profondo del "Project Resily", ogni scelta diventa così un patto d'integrità scritto tra il vino, le persone e il territorio.

2.1

La sostenibilità per Serena Wines 1881 srl

La **strategia di sostenibilità** di Serena Wines 1881 nasce dalla consapevolezza che ogni decisione aziendale genera un **impatto concreto sul territorio**, **sulle persone e sull'ambiente.** Non consideriamo la sostenibilità come un traguardo statico, bensì come un processo dinamico e in continua evoluzione, capace di coniugare in modo equilibrato tre dimensioni fondamentali: ambientale, economica e sociale.

2.1

In quest'ottica, abbiamo intrapreso un percorso strutturato secondo lo **standard Equalitas** - Organizzazione (attualmente giunto alla revisione 5), che definisce criteri rigorosi e misurabili per la gestione responsabile dell'intera filiera. La **norma permea tutti i processi aziendali**: dalla vinificazione all'imbottigliamento, fino alla distribuzione del prodotto finito e alla valutazione di indicatori avanzati quali l'impronta carbonica (Carbon Footprint) e idrica (Water Footprint).

Questo approccio ci consente di monitorare le performance in totale trasparenza, individuare le aree di miglioramento e **consolidare un modello di crescita orientato alla creazione di valore a lungo termine**. Lo standard prevede cicli triennali volti al miglioramento continuo, garantendo a tutti gli stakeholder un'evoluzione costante dei profili di sostenibilità, guidata dai principi di Accuratezza, Chiarezza, Equilibrio, Comparabilità, Affidabilità e Tempestività.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è relativo all'**esercizio compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2025** e include i trend storici a fini comparativi. I contenuti del documento sono stati definiti dal management aziendale in piena aderenza ai principi citati.

La rendicontazione è il **risultato di un percorso articolato** che ha coinvolto l'intera organizzazione nella raccolta e nella verifica dei dati, estratti dai sistemi informatici aziendali, dalla documentazione interna e da altre fonti ufficiali. Il documento manterrà una **cadenza di pubblicazione annuale**, per garantire una trasparente e costante comunicazione delle performance di Serena Wines 1881 srl.

2.2

Gli obiettivi di sostenibilità

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, sottoscritta dalle Nazioni Unite, rappresenta il piano d'azione globale per rispondere alle grandi sfide globali attraverso **17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals- SDGs).**

Si tratta di un programma collettivo che vuole orientare la crescita in chiave responsabile, e che richiede il contributo attivo di tutti quanti gli attori: istituzioni, imprese, organizzazioni e cittadini, ciascuno secondo il proprio raggio d'azione.

In questo scenario, **Serena Wines 1881 ha integrato le linee guida internazionali nel proprio modello di business**, definendo un progetto di sostenibilità strutturato e condiviso. La nostra missione mette al centro il coinvolgimento attivo e consapevole di tutto l'organico aziendale, motore indispensabile per il reale perseguimento dei traguardi prefissati.

2.2.1

Gli obiettivi dell'esercizio precedente 2025

In questa sezione viene presentato il resoconto degli obiettivi definiti nel Bilancio precedente. L'analisi dello stato di avanzamento garantisce la massima trasparenza e traccia una linea di continuità annuale nella rendicontazione della nostra visione aziendale.

TEMA AGENDA 2030	MACRO OBIETTIVO	OBIETTIVI 2025
	SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE	> In un'ottica di efficientamento delle performance di vendita è stato inserito una nuova figura di «Sales Controller» all'interno dell'organico; > Abbiamo incrementato la produzione media di bottiglie al giorno (+5%) 0,75l, trend ancora più interessante per le bottiglie da 0,20l (+9,6%). I fusti in acciaio sono aumentati del 2%, dato estremamente significativo per un'azienda già leader nel settore. Oltre a questi importanti risultati è corretto dire che abbiamo aumentato sensibilmente la vendita dei fusti in PET trainati dal prodotto Spritz Ready to Drink che è incrementato del 3,7%; > L'esercizio si chiude con ricavi delle vendite in crescita del 2,96% rispetto al 2024. I volumi di vino venduto superano i 450.000hl, come da obiettivo siglando un +7,60% sull'anno precedente.

Tabella 1: Obiettivi Agenda 2030 - Esercizio 2025

Continua -->

2.2.1

TEMA AGENDA 2030	MACRO OBIETTIVO	OBIETTIVI 2025
	SVILUPPO SOCIALE SOSTENIBILE	> La società ha promosso specifiche attività di formazione finalizzate al rafforzamento delle competenze organizzative, gestionali e relazionali. Oltre questo è stata erogata a fine anno una formazione relativa al Modello Organizzativo secondo il Reg. 231; > Tra la fine del 2025 e l'inizio del 2026 sono aumentati gli spazi dedicati agli uffici. Nel 2025 il numero dei dipendenti è aumentato del 4,6%. Oltre a questo è avvenuta una revisione della struttura organizzativa aziendale creando così il bisogno di nuovi spazi; > Sono aumentate le occasioni di condivisione e confronto per valutare eventuali problematiche, richieste, spunti di miglioramento a valle di NC.
	SVILUPPO AMBIENTALE SOSTENIBILE	> Grazie al continuo monitoraggio e al confronto continuo, atto a promuovere le buone prassi abbiamo registrato una diminuzione dei consumi di acqua del 2,35% e dell'energia elettrica 3%; > Verso la fine dell'anno abbiamo attivato un progetto con un consulente esterno per la gestione dei consumi energetici. In realtà l'attività è partita verificando gli attuali sistemi di monitoraggio, ma nel 2026 si declinerà in un vero e proprio Piano Energetico. All'interno delle attività verrà dimensionato un nuovo impianto fotovoltaico.

Tabella 1: Obiettivi Agenda 2030 - Esercizio 2025

2.2.2

Gli obiettivi dell'esercizio 2026

In questa sezione delineiamo i nuovi traguardi aziendali, integrati sinergicamente con le linee guida delle Nazioni Unite. Attraverso questo piano d'azione, intendiamo consolidare il nostro contributo alla crescita economica, alla tutela ambientale e al progresso sociale. Molte delle sfide presentate si pongono in continuità con i progetti già avviati nel precedente bilancio, confermando la solidità del nostro percorso.

TEMA AGENDA 2030	MACRO OBIETTIVO	OBIETTIVI 2026
	SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE	> Nella prima parte dell'anno saranno inseriti a gestionale tutti i budget per il controllo economico: acquisti, produzione e vendite; > Quest'anno sarà particolarmente presente l'attività di investimenti per il potenziamento della capacità produttiva e dell'autoproduzione di energia elettrica; > Dal punto di vista delle vendite, l'azienda punta a sviluppare il brand Serena 1881. L'obiettivo sarà accompagnato da una massiccia attività di marketing a supporto; > L'azienda sta investendo risorse per lo sviluppo interno di nuovi prodotti a bassa gradazione alcolica. È stato fondato un nuovo team di R&D a supporto dell'attività.

Tabella 2: Obiettivi Agenda 2030 - Esercizio 2026

Continua -->

2.2.2

TEMA AGENDA 2030	MACRO OBIETTIVO	OBIETTIVI 2026
	SVILUPPO SOCIALE SOSTENIBILE	> Si punta ad aumentare il numero di ore pro capite di formazione, soprattutto continuerà la formazione specifica erogata relativamente ai seguenti ambiti: Modello Organizzativo 231, supporto alla performance e cultura del feed-back.
	SVILUPPO AMBIENTALE SOSTENIBILE	> È programmata la stesura di un piano energetico volto al contenimento del consumo energetico; > L'azienda ha in programma di certificarsi ISO 14064-1, in modo da approfondire il tema del calcolo dell'impronta carbonica avvenuto lo scorso anno.

Tabella 2: Obiettivi Agenda 2030 - Esercizio 2026

2.3

Audit e verifiche interne

In Serena Wines 1881 attribuiamo grande rilevanza ai sistemi di certificazione e ai processi di audit, strumenti essenziali per garantire qualità, sicurezza e sostenibilità lungo tutta la filiera produttiva. Per assicurarci un costante allineamento alle normative e ai loro aggiornamenti, ci avvaliamo del supporto di consulenti qualificati, che ci affiancano nel monitoraggio continuo dei requisiti richiesti dagli standard internazionali.

Ogni anno, in collaborazione con **Unione Italiana Vini (UIV)**, svolgiamo quattro verifiche ispettive interne finalizzate a verificare la piena conformità agli **standard BRCGS e IFS**, riconosciuti a livello globale per il controllo rigoroso dei processi e la tutela del consumatore. Le verifiche del 2024 non hanno evidenziato non conformità significative e le opportunità di miglioramento ricevute sono state prontamente implementate.

Parallelamente, effettuiamo l'audit annuale **Equalitas**, standard di sostenibilità specifico per il settore vitivinicolo, al quale aderiamo dal 2022 con certificazione rilasciata da CSQA. A giugno 2025 è stata svolta la sorveglianza annuale. Nello stesso mese l'ente ha effettuato anche il controllo ufficiale, rilevando quattro non conformità immediatamente risolte.

L'azienda ha così **ottenuto la certificazione per il quarto anno consecutivo**, in conformità alla versione 5 dello standard, completando anche il calcolo degli indicatori ambientali relativi a impronta idrica e impronta carbonica per l'anno 2024.

2.4

Le Certificazioni

Dal 1990 ad oggi, in Serena Wines 1881 abbiamo intrapreso un percorso di certificazione in diverse aree, con l'obiettivo di **presidiare una filiera che rispecchi le strategie aziendali in materia** di qualità, cultura della sicurezza alimentare, food defence, food fraud, tutela dell'ambiente, sostenibilità, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'impegno dell'azienda verso numerosi schemi di certificazione testimonia la determinazione nell'assicurare un livello di eccellenza per i propri vini, garantendo al contempo la salubrità dei prodotti. Il fine principale è la piena soddisfazione dei clienti e il consolidamento di una forte competitività sul mercato. Questo approccio dimostra **l'attenzione crescente verso modalità produttive sempre più rispettose della comunità di riferimento e del contesto circostante.**

Da anni, infatti, siamo certificati *BRCGS, IFS Food, Vini Biologici, VeganOk, Sedex* e, più recentemente, *Equalitas*.

Certificazione BRCGS - IFS

Le certificazioni BRCGS e IFS attestano il nostro impegno nella sicurezza alimentare attraverso standard internazionalmente riconosciuti. I risultati annuali confermano l'elevato livello di controllo e la professionalità con cui gestiamo i nostri prodotti, garantendo qualità, affidabilità e rigore lungo l'intera filiera produttiva.

Certificazione Biologico

L'adesione alla certificazione biologica riflette il nostro orientamento verso pratiche produttive più sostenibili e attente all'ambiente. Attraverso controlli rigorosi e analisi puntuali lungo l'intera filiera, garantiamo un prodotto biologico conforme agli standard e privo di contaminazioni, rispondendo alle esigenze di consumatori sempre più orientati al "green".

VeganOk

L'introduzione di una linea vegan valorizza la nostra offerta e risponde alle richieste di una platea con specifiche scelte etiche. Questa certificazione garantisce processi conformi e privi di componenti di origine animale, permettendo anche ai consumatori vegani di apprezzare i nostri prodotti in piena sicurezza.

Certificazione Sedex

L'adesione alla certificazione rafforza il nostro impegno verso standard etici, sociali e ambientali. Attraverso pratiche contrattuali e commerciali responsabili, dimostriamo la volontà di tutelare i lavoratori e assicurare condizioni operative trasparenti, confermando un approccio aziendale fondato su integrità e responsabilità lungo tutta la filiera.

Certificazione Equalitas

Si tratta di uno standard specifico per la filiera vitivinicola che, integrando gli aspetti ambientali, economici e sociali, promuove la crescita sostenibile di azienda, stakeholder e territorio. L'adesione a Equalitas consolida un modello produttivo responsabile, misurabile e trasparente, garantendo una sostenibilità autentica lungo l'intera filiera.

Certificazione LCI (Lavorazione Carta Riciclata Italiana)

Dal 2018 Serena Wines 1881 aderisce al progetto di economia circolare RafCycle di UPM Raflatac, da quest'anno denominato "Project Resily". L'iniziativa trasforma gli scarti delle etichette delle linee di imbottigliamento in nuova carta, riducendo l'impatto ambientale e gestendo i residui in modo efficiente ed etico, in piena armonia con i principi promossi da Equalitas.

3

LA SOSTENIBILITÀ *ECONOMICA*

La sostenibilità economica di Serena Wines 1881 si traduce nella **capacità di generare un valore solido e duraturo** per l'azienda, per gli stakeholder e per il territorio. Questo capitolo illustra i **risultati finanziari** del 2025 - guidati da un fatturato in crescita e da un **consolidamento sui mercati globali** - e l'importante **piano di investimenti da 1 milione di euro** destinato all'efficienza e all'economia circolare.

Vengono inoltre analizzati i flussi di acquisto della materia prima, fondati su relazioni di prossimità con la comunità agricola, e le **performance di vendita** dei nostri formati storici, dal vetro alla leadership nazionale nei fusti.

3.1

Performance 2025: consolidamento economico e investimenti strategici

La Società Serena Wines 1881 chiude l'esercizio 2025 registrando ricavi delle vendite pari a **€ 108.895.930**, con un incremento del **2,96%** rispetto ai € 105.756.840 conseguiti nell'esercizio precedente.

Sotto il profilo dei volumi si rileva una performance eccellente: i valori complessivi hanno superato i **456.779 hl**, segnando una crescita del **7,60%** rispetto ai 424.511 hl dell'anno precedente. Tale risultato positivo è da attribuirsi, in larga misura, al consolidamento del core business nel segmento vinicolo e all'ottima capacità di tenuta e penetrazione sui mercati internazionali.

Nel corso dell'esercizio 2025, la Società ha stanziato ed effettuato investimenti per un valore complessivo di **€ 1.000.000.** Tali interventi sono stati rigorosamente orientati all'efficientamento energetico, all'implementazione della sicurezza e dell'affidabilità produttiva, nonché alla transizione verso processi industriali.

3.1

MACRO AREA	VOCE INVESTIMENTO	IMPORTO €	OBIETTIVI 2026
Sostenibilità, Efficientamento e Industria 4.0	Impianto Gestione Gas Disciolti "EquilibriO2 Next" (Vinext)	120.000,00	Ottimizzazione gestione gas tramite tecnologia a membrana. Riduzione uso solfiti, tempi di lavorazione e consumi idrici/energetici. Allineamento a Industria 4.0 (sistema CIP).
	Implementazione Parco Fusti in Acciaio	229.725,00	Sviluppo economia circolare (acciaio 100% riciclabile). Rigenerazione e riutilizzo dei fusti; abbattimento della Carbon Footprint grazie all'uso di acciaio da rottame.
	Sostituzione Macchinario Formacartoni	65.000,00	Efficientamento del fine linea di confezionamento (packaging). Riduzione strutturale degli sprechi di cartone e ottimizzazione logistica interna.
	Rifacimento Sistema Termoregolazione Autoclavi	75.555,60	Revamping tecnologico per il controllo termico della spumantizzazione. Incremento efficienza degli impianti e riduzione del consumo energetico per hl.
	Adeguamento Infrastrutturale Cabina Elettrica	63.000,00	Manutenzione straordinaria e adeguamento normativo. Incremento dell'efficienza d'impianto, della sicurezza e della continuità operativa (business continuity).
Sviluppo Organizzativo e Infrastrutture Direzionali	Ampliamento e Adeguamento Uffici Commerciale Estero (Totale)	131.916,00	Potenziamento della struttura logistica e organizzativa a supporto delle attività e dello sviluppo nei mercati internazionali. In questa voce rientrano sia costi di impiantistica operativa sia di mobili e arredi per uffici.
	Formazione, Sviluppo Manageriale e Capitale Umano	31.969,00	Piani formativi per prime linee (leadership, comunicazione, coordinamento). Revisione flussi organizzativi e introduzione del sistema di incentivazione MBO.

Tabella 3: Piano degli investimenti Esercizio 2025

3.2

I volumi di acquisto del vino

Nel 2025 Serena Wines 1881 ha acquistato **436.000** hl di vino di diverse qualità, classificate nelle categorie illustrate nel Grafico 1. **I vini DOP** rappresentano il 43% del volume totale (pari a 190.000 hl), mentre **i vini IGP** incidono per il 9% (pari a 41.000 hl).

All'interno della selezione dei bianchi si distingue il Prosecco, da anni prodotto di punta dell'Azienda e ideale per il processo di spumantizzazione con il metodo Charmat. Nel corso dell'esercizio, gli **acquisti di vino atto a Prosecco** hanno raggiunto i **181.000 hl,** così ripartiti: 148.000 hl di Prosecco DOC, 21.000 hl di Prosecco DOCG e 12.000 hl di Prosecco DOC Rosé.

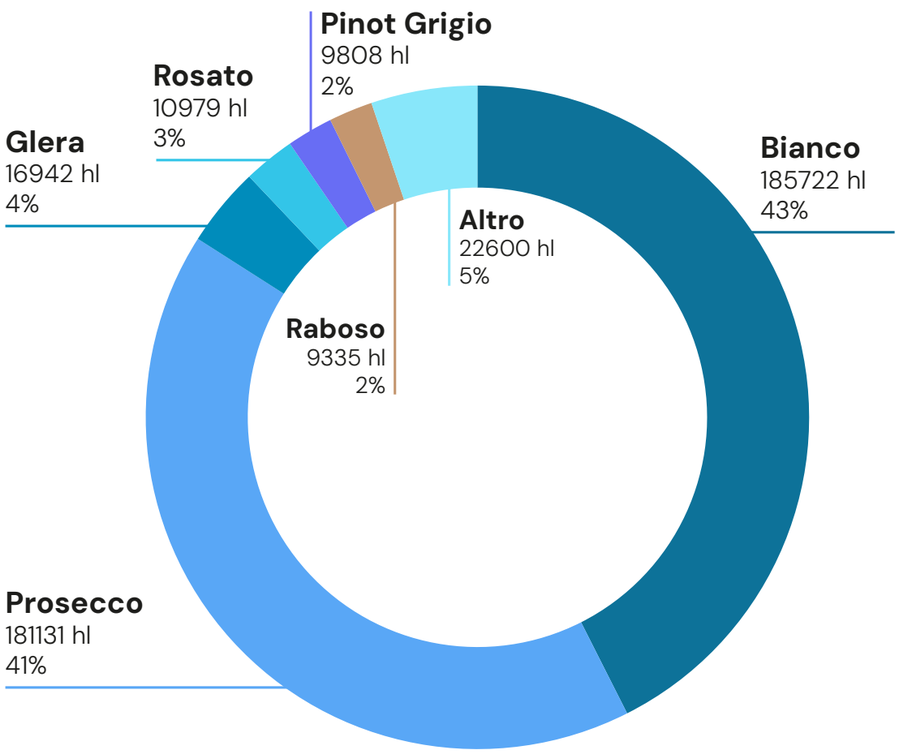


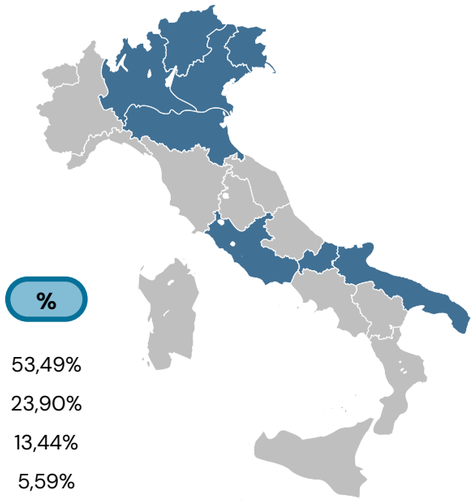
Grafico 1: hl vino in acquisto

3.3

I fornitori di vino: relazioni e valore del territovrio

Il rapporto con i nostri conferitori di vino è il risultato di un consolidato e meticoloso lavoro di selezione. La Famiglia Serena dedica da sempre, in prima persona, passione e competenza a questa attività fondamentale. I nostri **partner sono localizzati prevalentemente nelle zone limitrofe** allo stabilimento di Conegliano: una scelta strategica volta a valorizzare le peculiarità enologiche del territorio e a dare continuità alle relazioni umane costruite nel tempo.

Nella Tabella 4 sono riportate le **aree di provenienza del vino che acquistiamo**. Come si evince, il **Veneto** rappresenta la **principale area di approvvigionamento**.



PROVENIENZA	HL LITRI ACQUISTATI	%
Veneto	233491	53,49%
Lazio	104348	23,90%
Emilia Romagna	58660	13,44%
Puglia	24401	5,59%
Friuli Venezia Giulia	4208	0,96%
Lombardia	4066	0,93%
Abruzzo	3744	0,86%
Trentino Alto Adige	3358	0,77%
Germania	241	0,06%

Tabella 4: Area di provenienza del vino

3.4

Il profilo produttivo: i formati confezionati

Serena Wines 1881 detiene il **primato nazionale nella produzione di fusti in acciaio inox**, un formato che ha storicamente contraddistinto l'azienda sia sul mercato italiano sia all'estero.

La visione imprenditoriale dell'azienda ha permesso di affiancare a questo primato un ruolo di primo piano nella **produzione di vino in bottiglia**, con una forte specializzazione nei vini spumanti e frizzanti. In questo contesto, l'importante ascesa sul mercato del Prosecco DOC e DOCG è stata determinante per il raggiungimento dei nostri obiettivi di posizionamento.

3.4

Il Grafico 2 illustra l'andamento temporale dei principali formati prodotti in azienda, analizzati per singolo esercizio. Dall'analisi storica dei dati emergono i seguenti trend:

Fusti Inox e fusti in plastica

Il segmento dei fusti in acciaio evidenzia un trend di crescita costante a partire dal 2021. Anche i fusti in plastica, dopo una fase di introduzione e rapido incremento, hanno raggiunto nel 2025 una stabilità dei volumi.

Formato 0,20 lt "Piccolino" e Bag in Box

Mostrano un andamento stabile, caratterizzato da oscillazioni fisiologiche minori.

Cisterne e Sfuso

Il formato "Cisterne" mantiene una sostanziale stabilità nel tempo, mentre il comparto del vino sfuso registra fluttuazioni più marcate tra i vari esercizi.

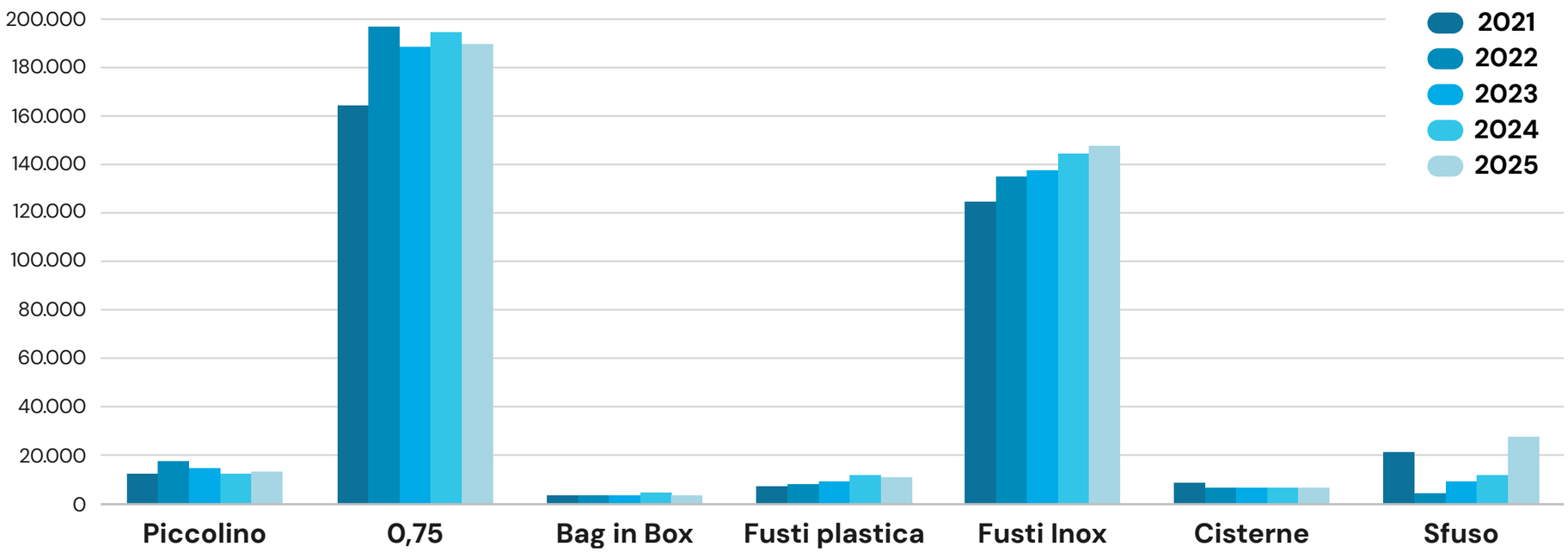


Grafico 2: Hl di vino prodotto

3.4

I vini in bottiglia

La nostra produzione interna si concentra **principalmente su tre formati di bottiglie**, che nel corso del 2025 hanno registrato i volumi sotto riportati. Inoltre, grazie all'elevata capacità produttiva, all'efficienza e all'organizzazione aziendale, ci collochiamo tra i primi produttori di Prosecco.

6,7 milioni

Piccolino 0,2 lt

25,1 milioni

Classica 0,75 lt

42 mila

Magnum 1,5 lt

3.4

I fusti e i Bag in Box

Dal 1987, l'azienda **distribuisce vini in fusto su scala globale**, utilizzando contenitori di grande capacità, **disponibili in acciaio o in PET**, quest'ultimo caratterizzato da una maggiore praticità ed efficienza.

I fusti garantiscono una conservazione ottimale del vino, preservandone qualità e caratteristiche nel tempo. Grazie alla protezione dalla luce e dall'ossidazione durante il trasporto, il prodotto mantiene inalterate le proprie proprietà organolettiche e la temperatura di servizio. Oltre al fusto in acciaio, Serena Wines 1881 propone anche il modello **One Way Keg**: il primo fusto in PET interamente riciclabile al 100%, durevole, pratico e maneggevole. Questo modello rappresenta un'innovazione significativa nella logistica e nella gestione del prodotto, senza compromettere gli elevati standard qualitativi.

Parallelamente alla produzione di fusti, l'azienda sta consolidando la propria presenza sul mercato, investendo strategicamente nel segmento **Bag in Box (BiB)**, ampliando così le soluzioni offerte ai clienti. I volumi riscontrati nel 2025 sono stati pari a:

146.000 hl

Fusti INOX

11.310 hl

Fusti PET

4.000 hl

Bag in box

I dati fanno riferimento alla produzione interna.

3.4

Il vino sfuso

Commercializziamo **vino sfuso** movimentato tramite autocisterne o piccole cisterne da 5, 10 e 15 hl, che risultano agevoli da trasportare. Nel 2025 questo comparto ha registrato un volume pari a **28.000 hl**.

3.5

Performance commerciale e vendite

Sin dai primi anni 2000 l'Azienda ha intrapreso un fisiologico e lungimirante processo di espansione delle vendite al di fuori dei confini nazionali. Questa direttrice strategica non ha tuttavia influito sulle vendite in Italia, dove l'azienda si contraddistingue storicamente nel canale Ho.Re.Ca.

Nel Grafico 3 si evidenzia l'andamento delle vendite i fusti Inox e PET mostrano un incremento costante dal 2021. La vendita delle bottiglie da 0,187 lt e 0,200 lt si mantiene stabile, mentre il **formato da 0,75 lt evidenzia un trend in crescita.**

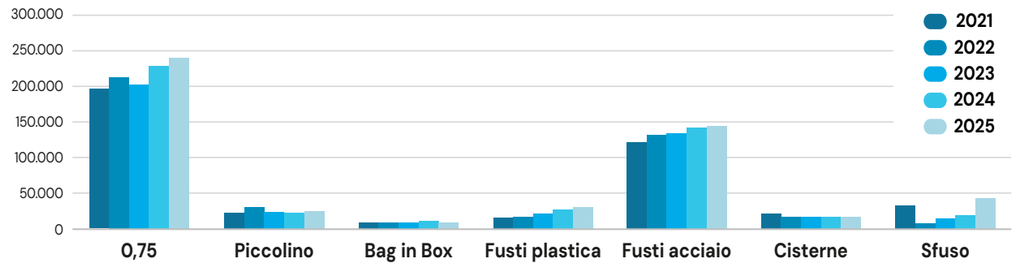


Grafico 3: hl vino venduto

3.5

Analisi di dettaglio Italia – Estero

Nel 2025, la ripartizione del fatturato aziendale riflette un perfetto equilibrio tra mercato interno ed internazionale: il **50,3%** è stato generato dal consumo nazionale e il **49,7%** dai mercati esteri.

Mercato Italia: in Italia il budget prevede il mantenimento del fatturato difendendo i volumi, obiettivo centrato nei segmenti core dei fusti (acciaio e plastica) e delle bottiglie da 0,75 lt.

Mercato Estero: sui mercati esteri il focus era orientato ai comparti fusti e bottiglie (0,75 lt e 0,20 lt), registrando ottimi tassi di crescita sia a volume che a valore.

ITALIA				
REFERENZA	HL 2025	HL 2024	DIFF % HL	DIFF % €
Bottiglie 0,187 lt	13,76	257,94	-94,67%	-94,41%
Bottiglie 0,20 lt	2.041,98	2.077,49	-1,71%	2,04%
Bottiglie 0,75 lt	107.183,75	105.246,47	1,84%	-3,83%
Bag in Box	2.186,90	2.481,20	-11,86%	-2,80%
Fusti in PET	1.363,36	1.232,64	10,60%	14,40%
Fusti INOX	132.029,85	131.770,70	0,20%	-0,54%
Cisterne	5.745,94	5.432,60	5,77%	1,57%
Sfuso	27.701,64	11.575,08	139,32%	72,81%

ESTERO				
REFERENZA	HL 2025	HL 2024	DIFF % HL	DIFF % €
Bottiglie 0,187 lt	82,49	747,67	-88,97%	-88,16%
Bottiglie 0,20 lt	11.758,50	9.179,19	28,10%	24,89%
Bottiglie 0,75 lt	130.787,43	120.494,01	8,54%	4,33%
Bag in Box	1.737,50	1.713,90	1,38%	-1,07%
Fusti in PET	12.198,56	11.749,12	3,83%	5,41%
Fusti INOX	12.910,65	11.241,00	14,85%	17,64%
Cisterne	851	1.054,20	-19,28%	-20,69%
Sfuso	574,3	0	100,00%	100,00%

Tabella 5: Confronto Italia vs Estero (Volumi e Margini)

3.5

Focus export e internazionalizzazione

Nel 2025 i prodotti aziendali hanno raggiunto 65 Paesi globali (oltre all'Italia).

Mercati storici: si conferma il consolidamento in aree altamente performanti come Germania, Francia, Russia e Gran Bretagna. Le loro ottime performance hanno ampiamente compensato un lieve calo registrato negli Stati Uniti, penalizzati dalle note vicende legate ai dazi commerciali.

Nuovi mercati: l'anno ha visto l'apertura strategica di nuove piazze commerciali da cui si attendono ottimi trend di consolidamento nel medio termine:

- Far East: Thailandia, Singapore.
- Africa: Botswana, Kenya, Rwanda.
- Americhe ed Europa dell'Est: Perù, Uruguay, Bulgaria, Israele.

NAZIONE FATTURAZIONE	% QUOTA
IT - ITALIA	50,30%
DE - GERMANIA	10,90%
FR - FRANCIA	7,30%
RU - RUSSIA	5,00%
US - STATI UNITI	3,80%
GB - GRAN BRETAGNA	3,70%
PL - POLONIA	3,40%
RO - ROMANIA	2,30%
UA - UCRAINA	1,70%
CZ - REP. CECA	1,40%
A - AUSTRIA	1,40%
SK - SLOVACCHIA	1,20%
ALTRO	7,40%

Tabella 6: Distribuzione globale del fatturato 2025

3.5

Focus brand Serena 1881

In linea con gli obiettivi strategici di medio-lungo termine, **si registrano dati estremamente positivi per il marchio Serena 1881.**

Gli investimenti mirati nei comparti di marketing e trade marketing stanno generando l'effetto desiderato, aumentando in modo sensibile il valore percepito del brand e la sua visibilità complessiva sui canali distributivi di riferimento.

REFERENZA	QTA 2025	QTA 2024	DELTA QTA	% QTA
Bottiglie 0,20 lt	695896	593521	102375	17,25%
Bottiglie 0,75 lt	6441423	5778534	662889	11,47%
Bottiglie 1,5 lt	12466	13908	-1442	-10,37%

Tabella 7: Dati relativi al brand Serena 1881

4

PRODUZIONE *SOSTENIBILE*

Per Serena Wines 1881, una produzione sostenibile è il risultato di un **perfetto equilibrio tra rigore qualitativo e rispetto per le risorse**. Il nostro modello operativo parte dal presidio minuzioso della cantina tramite il laboratorio interno per estendersi all'efficientamento del materiale secco.

Questo impegno si declina in **progetti concreti di economia circolare**, come l'introduzione di etichette in carta minerale nate dagli scarti del marmo, e nella ricerca di **nuovi orizzonti di consumo consapevoli** attraverso tecnologie per la dealcolazione del vino.

Ogni scelta strategica è guidata dalla volontà di minimizzare l'impronta ecologica delle nostre attività, promuovendo una cultura d'impresa che guarda al domani. Un percorso integrato per tradurre l'eccellenza enologica in valore reale e duraturo per l'ambiente e per le persone.

4.1

Il presidio della qualità

Il vino è il fulcro attorno al quale si sviluppa l'intero processo produttivo aziendale. La materia prima, proveniente da fornitori selezionati, viene lavorata, affinata e imbottigliata per essere spedita ai clienti in tutto il mondo. Al fine di garantire costantemente un prodotto di massima qualità, l'enologo e il suo team eseguono molteplici controlli analitici e organolettici lungo tutto il percorso in azienda, dal ricevimento alla vendita.

- **7.000** analisi complessive condotte nel corso dell'anno
- **2.300** analisi dedicate specificamente al prodotto finito
- **15** analisi chimico-fisiche su ogni singolo vino spumante (dall'arrivo all'uscita)
- **10** test organolettici per singola produzione a garanzia degli standard

La selezione dei fornitori e le verifiche del Laboratorio

Il monitoraggio del vino inizia prima del suo ingresso in stabilimento attraverso una **rigorosa attività di ricerca e controllo sui fornitori**, qualificati in base alle certificazioni possedute, a questionari dedicati e ad audit mirati. Una volta accertata l'idoneità del fornitore, il vino viene campionato e analizzato dal team enologico.

4.1

Le verifiche chimiche sono supportate da un **laboratorio interno dotato di strumentazioni all'avanguardia** - come il *Foss Winescan Flex®* e *l'Anton Paar CarboQC®* - e dal supporto di laboratori esterni certificati. Successivamente, il campione viene sottoposto a valutazione organolettica per indirizzarlo al blend ottimale.

Il controllo nelle fasi cruciali di lavorazione

All'arrivo delle autocisterne in azienda, il vino viene nuovamente analizzato prima dello scarico in vasca, confermandone la perfetta corrispondenza con il campione preventivamente selezionato. Il prodotto viene poi ricontrollato a seguito di ogni successiva fase di lavorazione, con particolare focus sulle fasi determinanti per lo stile e la qualità in bottiglia:

Assemblaggio della massa: sulla base delle verifiche del laboratorio interno, viene creato l'accostamento ottimale. In questa fase l'esperienza e la cura del dettaglio dei nostri enologi permettono di dare vita alle migliori cuvée.

Chiarifica: preparata mediante l'utilizzo di prodotti enologici dosati secondo le specifiche esigenze della massa, al fine di garantire la costanza qualitativa promessa al cliente.

Presa di spuma: condotta in autoclave e gestita tramite sistemi di automazione che monitorano i parametri di temperatura e pressione in modo continuo. Il controllo da remoto delle temperature consente di ottimizzare il processo in qualsiasi momento, prevenendo gli sprechi energetici.

Tutto il processo è sviluppato in un'ottica di miglioramento continuo ed è descritto, controllato e garantito nei **"Piani di Prodotto"**, documentazione interna redatta ad hoc per descrivere meticolosamente ogni fase aziendale.

4.1

Monitoraggio in linea e confezionamento

Gli standard di qualità si estendono dalla cantina alle fasi di imbottigliamento, stoccaggio e spedizione. L'azienda è dotata di **due impianti per il confezionamento** delle bottiglie e di tre linee dedicate all'infustamento, snodi fondamentali della catena produttiva. L'intero processo è costantemente monitorato tramite controlli distribuiti lungo le linee e durante l'intero turno lavorativo.

Prima di ogni ciclo produttivo, gli operatori verificano la **corretta sanificazione** dei macchinari, l'impostazione e la piena operatività di tutti i dispositivi di controllo automatico. La documentazione a supporto permette di raccogliere dati in tempo reale e assicurare la conformità del processo. Nello specifico, vengono applicati **56 diversi controlli in linea** per garantire che ogni singola unità di vendita rispetti rigorosamente i requisiti tecnici e qualitativi.

I materiali di confezionamento vengono controllati al momento del loro arrivo in sede da personale appositamente formato per attestarne la conformità:

Bottiglie: visionate nel piazzale esterno prima dello scarico per verificarne l'integrità e la corrispondenza con l'ordine.

Etichette: campionate e controllate per verificarne la qualità grafica, la correttezza delle informazioni e la totale rispondenza con il progetto iniziale, prima dello stoccaggio nei magazzini automatizzati.

Tappi: campionati e inviati a laboratori esterni per confermarne l'adeguata facilità di stappatura.

Un'attenzione specifica è riservata ai mezzi di trasporto, controllati sia all'arrivo sia alla partenza per verificare il rispetto dei massimi standard igienici e di sicurezza.

4.2

Il materiale secco acquistato per il confezionamento

Nel corso del 2025, gli approvvigionamenti di materiali per il confezionamento hanno registrato i seguenti volumi:

107 milioni
Etichette

5,5 milioni
Cartoni da vendita

34 milioni
Capsule per bottiglie

468 mila
Capsule per fusti

37,7 milioni
Tappi

23,5 milioni
Gabbiette

39,3 milioni
Bottiglie in vetro

Nell'ottica dell'alleggerimento del packaging e della riduzione degli impatti ambientali, nel **2025 il peso medio della singola bottiglia** acquistata è stato di **538 grammi,** registrando una diminuzione di 9 grammi rispetto al 2024 (547 grammi).

4.3

Il riutilizzo dei materiali e l'economia circolare

La sostenibilità da coltivare: la seconda vita del vetro a Ville d'Arfanta

La Tenuta Ville d'Arfanta traduce il concetto di riciclo in un'esperienza concreta di economia circolare. Le **bottiglie di vino vuote** dell'azienda vengono **recuperate e valorizzate** grazie a un progetto artigianale e sostenibile: tagliate e lavorate a mano, **si trasformano in raffinati contenitori** per candele profumate e in vasi di design per accogliere giovani piantine.

Un'iniziativa che unisce la valorizzazione del territorio al rispetto dell'ambiente, **dando una seconda vita al vetro.**

4.3

Dalla pietra al vetro: il progetto "Marble Base"

La responsabilità ambientale di Serena Wines 1881 si riflette nella selezione dei materiali, considerata un'opportunità per applicare modelli virtuosi che **trasformano lo scarto in risorsa**. La strategia aziendale si focalizza sulla collaborazione con partner certificati che condividono l'obiettivo di ridurre l'impronta ecologica lungo l'intera filiera.

Un esempio concreto è rappresentato dalle etichette di **Ville d'Arfanta**, la linea di maggior prestigio dell'azienda. Per questo packaging è stato sostituito il supporto tradizionale con un innovativo compound nato dai principi dell'economia circolare. Questa speciale **carta minerale** utilizza gli **scarti di estrazione delle cave di marmo** combinati con polietilene, riducendo drasticamente l'uso di cellulosa e l'impiego di acqua e agenti chimici in fase di produzione. Una scelta che coniuga l'eleganza estetica della linea a un profondo rigore ecologico.

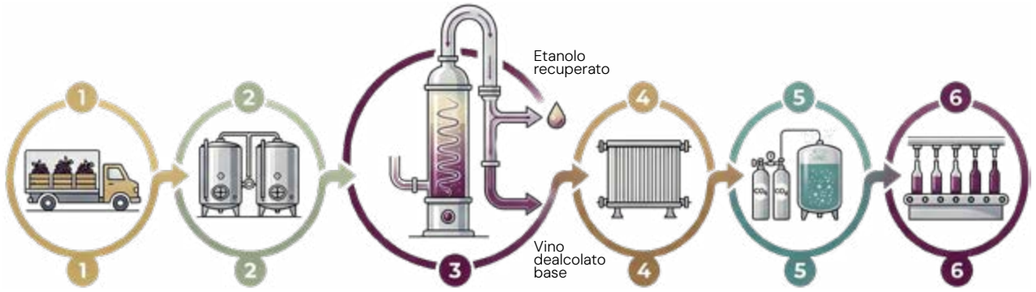
4.4

I nuovi progetti

Il vino dealcolato

In uno scenario globale consolidato che vede l'Italia protagonista ed esportatrice d'eccellenza, Serena Wines 1881 si distingue per la **capacità di intercettare e anticipare le nuove tendenze di consumo.** Negli ultimi anni è emersa con forza la **domanda di prodotti *no alcohol***, un segmento dinamico guidato in particolare dalle generazioni più giovani (pari al 33% del target di riferimento). Con un trend di crescita del comparto alcohol-free che ha registrato un +16% in volume e un +52% in valore, l'azienda ha intrapreso fin dal 2023 un percorso nello sviluppo di bevande analcoliche di alta qualità. Il nostro ingresso in questo mercato si è concretizzato nel 2024 con 0.0 *Alcohol Free,* una bevanda ottenuta da mosto d'uve **Moscato non fermentato.**

Sull'onda del successo della bevanda e guidati dalla continua evoluzione del mercato, abbiamo sviluppato la nostra prima linea di **vino dealcolato**. Si tratta di un prodotto concettualmente differente dal precedente: il primo nasce direttamente dal mosto intatto, il vino dealcolato, invece, segue una vinificazione tradizionale completa, a cui succede una delicata fase di rimozione dell'alcol. Grazie alla **tecnologia di distillazione a basso impatto termico** riusciamo a estrarre l'alcol preservando intatta la struttura originaria, i profumi e l'identità sensoriale del vino. Il risultato è una bevanda che conserva struttura, profumi e identità del vino, con un tenore alcolico inferiore allo 0,5%, pensata per un pubblico che desidera moderazione senza rinunciare all'esperienza sensoriale.



ARRIVO MATERIE PRIME
Uve o mosti selezionati.

STOCCAGGIO
Conservazione in serbatoi.

LAVORAZIONE (Dealcoolizzazione)
Separazione dell'alcol a bassa temperatura.

FILTRAZIONE
Chiarifica e stabilizzazione.

GASSIFICAZIONE (Opzionale)
Aggiunta di CO2 per versioni frizzanti.

VINO IMBOTTIGLIATO
Confezionamento finale del prodotto.

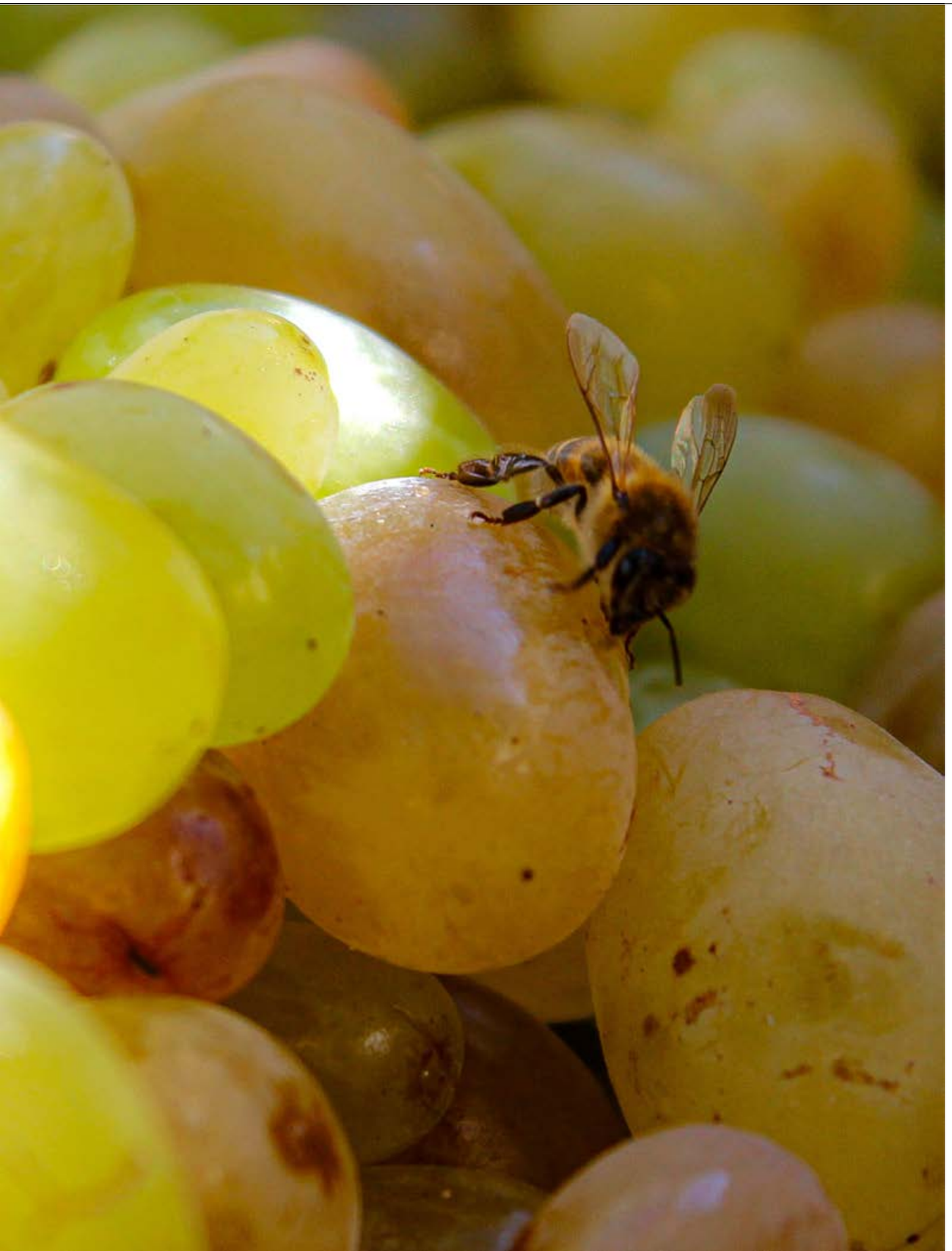
4.5

L'ottimizzazione energetica

Il percorso di ottimizzazione energetica è iniziato con un'approfondita **fase di audit dell'infrastruttura esistente.** Tra marzo e aprile 2025, è stata eseguita una verifica sul campo dei sensori aziendali, confrontando i valori rilevati con misurazioni tramite pinza amperometrica. Parallelamente, l'analisi dello schema unifilare dell'impianto elettrico ha permesso di mappare con **precisione le effettive utenze collegate ai diversi quadri.**

Lo studio delle curve di carico fornite da Enel ha consentito di valutare l'energia consegnata alla cabina elettrica principale; a cascata, l'indagine ha interessato i tre trasformatori aziendali, validando gli strumenti di misura installati con ulteriori riscontri amperometrici.

Successivamente, si è passati alla **fase di acquisizione ed elaborazione dati**, integrando le registrazioni dei singoli strumenti all'interno del MES aziendale. I valori raccolti sono stati analizzati sull'arco delle 24 ore, sia per singola utenza (come l'impianto frigorifero) sia per linee aggregate (come gli impianti di imbottigliamento). Il processo si è concluso con un tavolo di confronto sui primi risultati emersi, volto a definire gli accorgimenti strategici per garantire una misurazione efficace, accurata e continuativa nel tempo.



5

SOSTENIBILITÀ *AMBIENTALE*

Per Serena Wines 1881, la tutela dell'ecosistema e la gestione responsabile delle risorse si concretizzano in un **approccio analitico e orientato al miglioramento continuo.**

Il nostro modello di sostenibilità è fondato su un sistema di monitoraggio che integra i parametri ambientali direttamente all'interno dei **"Piani di Prodotto"**, consentendo di mappare gli impatti lungo l'intera filiera produttiva. Attraverso l'analisi delle performance del biennio 2024-2025, vengono esaminati i **principali indicatori aziendali:** dall'ottimizzazione degli input enologici e chimici all'efficientamento dei consumi di energia elettrica, gas e acqua.

Completano il quadro il controllo delle acque reflue, la gestione circolare dei rifiuti e la rendicontazione di **Carbon e Water Footprint** in conformità allo standard Equalitas, strumenti strategici essenziali per pianificare le nostre future azioni di mitigazione ambientale.

5.1

Il monitoraggio dei consumi

Dedichiamo particolare attenzione al **monitoraggio** dei consumi aziendali, consapevoli che una misurazione accurata, basata su dati affidabili, rappresenti il **presupposto essenziale per promuovere** il miglioramento continuo e **l'ottimizzazione dei processi.** Per questo motivo, abbiamo mappato ogni fase della lavorazione del vino all'interno dei Piani di Prodotto: documenti che descrivono in modo dettagliato l'intera filiera, dal ricevimento della materia prima fino al confezionamento. Il processo si avvia con la **redazione del flow-chart**, attraverso cui ciascuna fase viene analizzata per definire gli elementi da monitorare e i controlli da applicare. In un'ottica di sostenibilità e circolarità, è stata inoltre introdotta una sezione dedicata alla gestione ambientale, nella quale vengono indicati i rifiuti generati in ogni step produttivo e i relativi consumi idrici, favorendo una visione integrata e responsabile dell'intero ciclo operativo.

Come accade per i piani di prodotto, nati per garantire che ogni referenza soddisfi i requisiti specificati, si è scelto di integrarli stabilmente con il monitoraggio dei consumi. Questa strategia permette di inquadrarli non solo come strumenti di verifica del processo produttivo, ma anche come supporto per l'identificazione e il controllo delle risorse impiegate nelle diverse fasi. L'obiettivo è rendere questo strumento sempre più completo e funzionale, ampliandone progressivamente il contenuto affinché diventi un supporto ancora più esplicativo e utile nella raccolta e nell'analisi delle informazioni legate alla produzione.

SERENA WINES 1881	Piano di Prodotto	Rev. N. 05 Data 04/05/2022
	PP03	Pag. 6 di 17

6.2. Fasi del processo

FASE	0) ACQUISTO VINO E ZUCCHERO DI CANNA				
SPECIFICHE DI PRODOTTO (parametri) VINO	MODALITA' DI CONTROLLO	FREQUENZA	RESPONSABILE	DOC	MO
IGIENICO SANITARI	Analitica	Ogni campione	LAB	MA 03	
QUALITA'	Analitica	Ogni campione	LAB	MA 01 MA 05 MA 06	
ORGANOLETTICI	Organolettica	Ogni campione	ENOL		
SPECIFICHE DI PRODOTTO (parametri) ZUCCHERO DI CANNA	MODALITA' DI CONTROLLO	FREQUENZA	RESPONSABILE	DOC	MO
IGIENICO SANITARI	Analitica	Ogni campione			
QUALITA'	Analitica	Ogni campione			
ORGANOLETTICI	Visiva	Ogni campione			

5.1

Abbiamo conferito particolare rilievo al monitoraggio rigoroso delle principali grandezze operative, riconoscendolo come elemento cardine per assicurare efficienza, trasparenza e controllo lungo l'intero processo produttivo:

Consumo di prodotti enologici: registriamo quotidianamente l'impiego dei singoli coadiuvanti, garantendone la totale tracciabilità all'interno di tutti i lotti imbottigliati. Su base annuale, l'utilizzo viene analizzato criticamente per validare le formulazioni o pianificare eventuali ottimizzazioni delle cuvée.

Consumo di detergenti e sanitizzanti: ogni anno viene effettuato un audit analitico dei prodotti impiegati nei dodici mesi precedenti, propedeutico alla revisione e all'efficientamento delle metodiche e dei protocolli di sanificazione. Consumi di gas naturale: l'incrocio sistematico tra le letture del contatore generale, i dati di fatturazione e l'andamento dei volumi produttivi permette all'azienda di mappare i periodi a maggiore intensità e impatto economico, ponendo le basi per valutazioni strategiche sul suo utilizzo.

Consumi di energia elettrica: monitoriamo costantemente i fabbisogni energetici attraverso l'interpolazione tra i dati di fornitura e i KPI di produzione. Questo approccio ci consente di rilevare in modo preciso i trend di consumo, aggiornare la statistica interna e individuare tempestivamente eventuali scostamenti o anomalie. In un'ottica di efficientamento, tali analisi costituiscono la base scientifica per l'adozione di interventi correttivi o migliorativi.

Consumi idrici: attraverso la rendicontazione delle bollette e il monitoraggio dei contatori dislocati lungo la rete aziendale, valutiamo i consumi giornalieri di risorsa idrica. Questo controllo continuo permette di intercettare predittivamente le anomalie, intervenendo nell'immediato per la risoluzione di perdite latenti o per l'ottimizzazione delle operazioni a maggiore intensità idrica.

Monitoraggio della produzione di rifiuti: l'analisi quantitativa e qualitativa deriva dai registri di carico/scarico e dal MUD annuale, strumenti essenziali per mappare le frazioni più impattanti e strutturare metodologie volte alla riduzione dei volumi alla fonte. L'azienda si avvale inoltre del sistema digitale RENTRI per la rendicontazione e la comunicazione costante e puntuale agli organi di controllo.

5.2

Gli indicatori di consumo e performance

Prodotti enologici

Il team di enologi dell'azienda è costantemente impegnato nella ricerca e nello sviluppo delle pratiche di cantina, con l'obiettivo di coniugare la massima qualità dei nostri vini con il minor impiego possibile di prodotti enologici. Nel 2025 il quantitativo utilizzato è stato di 534.989 kg, rispetto ai 550.054 kg del 2024; si tratta di una **riduzione del 2,74%**, un risultato particolarmente virtuoso se valutato a fronte di un aumento della produzione del 4,5%. L'efficienza dei processi ha permesso di **scendere a un consumo di 13,4 grammi di prodotti enologici per ogni litro di vino**, rispetto ai 14,4 grammi registrati nel 2024.

L'ultima annata vinicola, caratterizzata da condizioni climatiche più favorevoli in molte aree d'Italia, ha influito positivamente sulle caratteristiche della materia prima, consentendo una naturale riduzione nell'uso di additivi. Questa contrazione è stata gestita con precisione dai nostri enologi attraverso un controllo rigoroso dei dosaggi, finalizzato a ottimizzare l'efficienza d'uso senza alterare minimamente l'eccellenza qualitativa del prodotto finale.

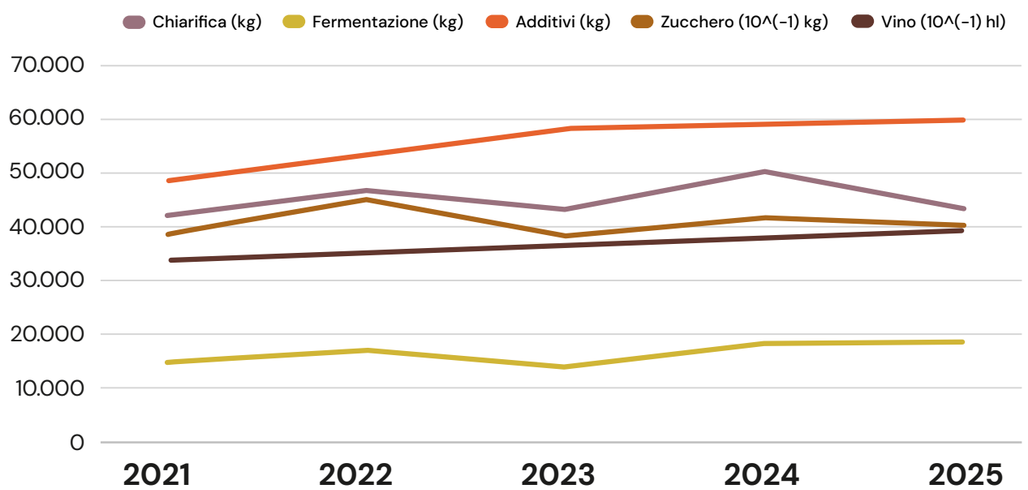


Grafico 4: Andamento dei prodotti usati e vino prodotto

5.2

Detergenti e sanitizzanti

L'azienda attua ormai da un decennio un controllo rigoroso sui volumi dei prodotti detergenti e igienizzanti utilizzati. Nel 2025 il quantitativo impiegato è stato di 14.720 kg rispetto ai 14.620 kg del 2024, registrando un **contenuto aumento dell'1%**; un dato decisamente positivo se parametrato al contemporaneo incremento della produzione, pari al 4,5%.

In termini di intensità, l'efficienza dei processi ha permesso di **ridurre l'impatto specifico a 0,37 grammi** di prodotto per ogni litro di vino confezionato, in calo rispetto ai 0,38 grammi del 2024.

Questo trend virtuoso testimonia come le attività di formazione sulle buone prassi e sul corretto utilizzo dei prodotti stiano generando benefici concreti, nell'ottica di un miglioramento continuo.

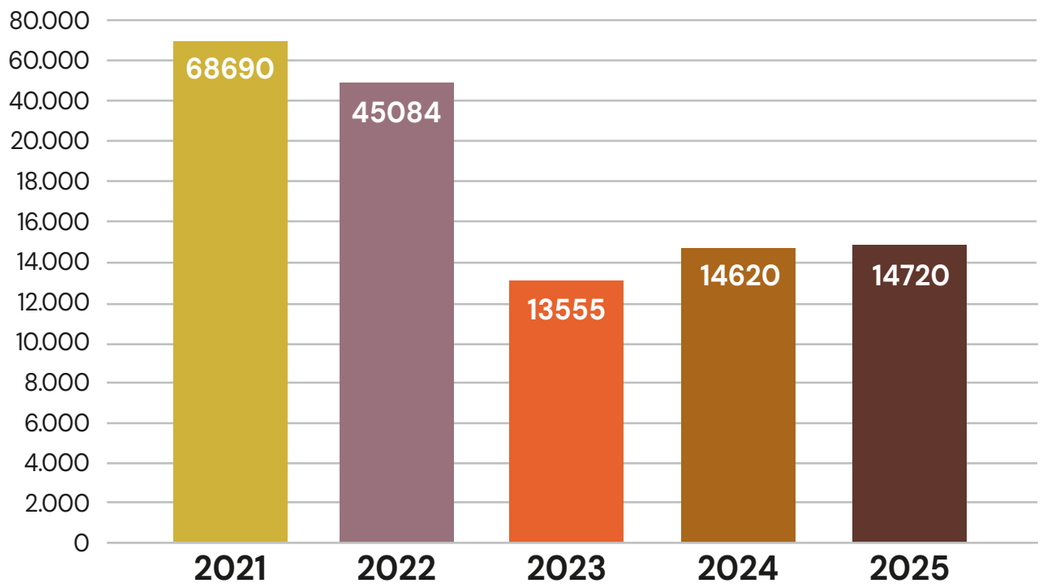


Grafico 5: Kg di detergenti acquistati

Consumi elettrici

Ci impegniamo in un monitoraggio continuo e sistematico dei consumi aziendali, analizzandoli sia in termini assoluti sia in rapporto ai volumi produttivi. Questa attività ci consente di individuare con precisione le aree a maggiore impatto energetico e di attuare strategie mirate alla riduzione dei consumi, migliorando al contempo l'efficienza dell'intero processo manifatturiero. L'analisi costante dei dati ci permette inoltre di promuovere un approccio operativo più sostenibile, valorizzando le risorse disponibili e garantendo performance sempre più ottimizzate. Nel 2025 il consumo di energia elettrica è stato di 4.010.325 kWh, registrando una **flessione del 3%** rispetto al 2024. Il rapporto tra il consumo energetico e il volume di vino acquistato è pari a 9,19 kWh/hl (in calo rispetto ai 10,53 kWh/hl del 2024).

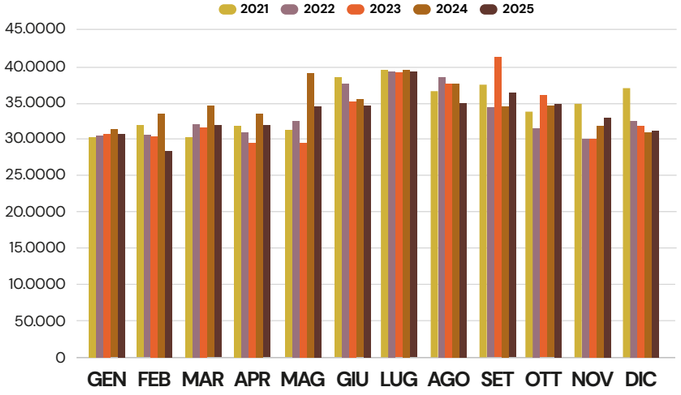


Grafico 6: Consumo di energia mensile in kW

Se invece si considera esclusivamente il vino destinato all'imbottigliamento, l'indice di intensità si attesta a circa 11,53 kWh/hl, un valore anch'esso in netta diminuzione rispetto agli esercizi precedenti. La differenza tra i volumi di vino acquistato e quello imbottigliato è riconducibile alla quota di prodotto "lavorata" internamente e successivamente trasferita a imbottigliatori esterni, oltre che alle naturali giacenze di cantina. Analizzando il trend a partire dal 2021, questi coefficienti hanno raggiunto i minimi storici: **un risultato che dimostra** non solo l'efficacia delle buone prassi operative messe in campo, ma anche **l'avvio strutturale di un vero e proprio piano di efficientamento energetico** volto al miglioramento continuo.

Consumi di gas

Nel corso del 2025 abbiamo consumato 271.072 m³ di gas (-4% sul 2024), che rapportato al volume di vino lavorato corrispondono a 0,68 m³/hl (0,74 m3/hl nel 2024).

Da ciò che stiamo osservando, **il rapporto tra consumo e produzione può variare**: in estate è di circa **0,60 m³/hl**, mentre nei mesi freddi questo rapporto sale fino a raggiungere 1,1 con punte di **1,3 m³/hl**. Questo **andamento** sembrerebbe essere **imputabile solo alla componente "riscaldamento degli uffici"**, il che comporta un aumento dell'indice di consumo anche in caso di calo della produzione.

L'aspetto su cui stiamo iniziando a riflettere è che la quota stagionale destinata al riscaldamento termico possa "pesare" così tanto rispetto al totale, generando un incremento dei consumi stimabile in circa 8.000 - 9.000 m³ mensili nei periodi di picco invernale rispetto alla linea di base estiva.

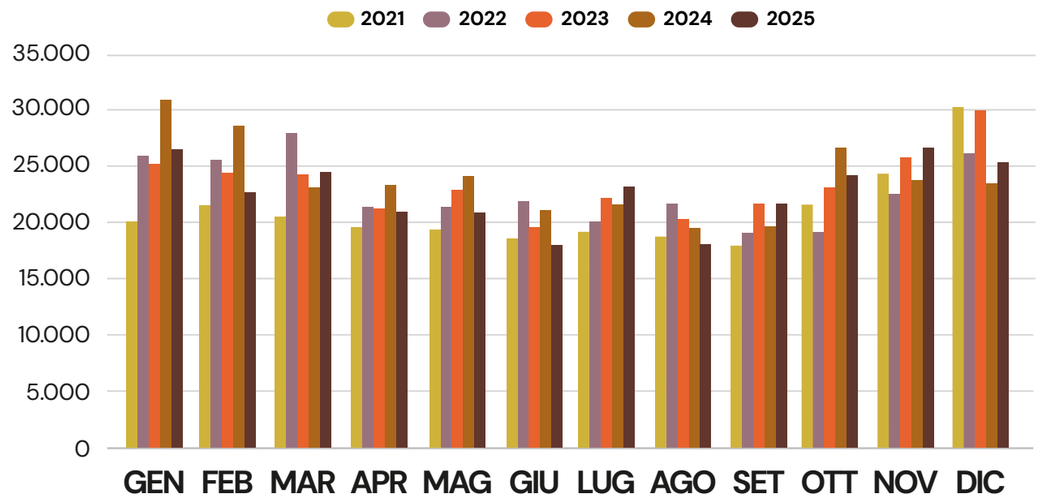


Grafico 7: Consumo di gas mensile in SMC

5.2

Consumo di acqua

L'azienda attinge l'acqua da due fonti distinte, pozzo e acquedotto, ed è dotata di un sistema di contatori che **registrano i flussi** in ogni reparto a **intervalli di 15 minuti**. Sulla base di questo monitoraggio, nel 2025 è stato rilevato un consumo totale di 74.986 m3 di acqua (+0,48% rispetto all'anno precedente), suddivisi in 45.598 m3 provenienti da pozzo (+0,6%) e 29.387 m3 da acquedotto (+0,3%). Rapportato al volume di vino prodotto nel 2025, **l'indice di intensità idrica si attesta a 0,19 m3/hl**, un valore in linea con quello registrato nel 2024.

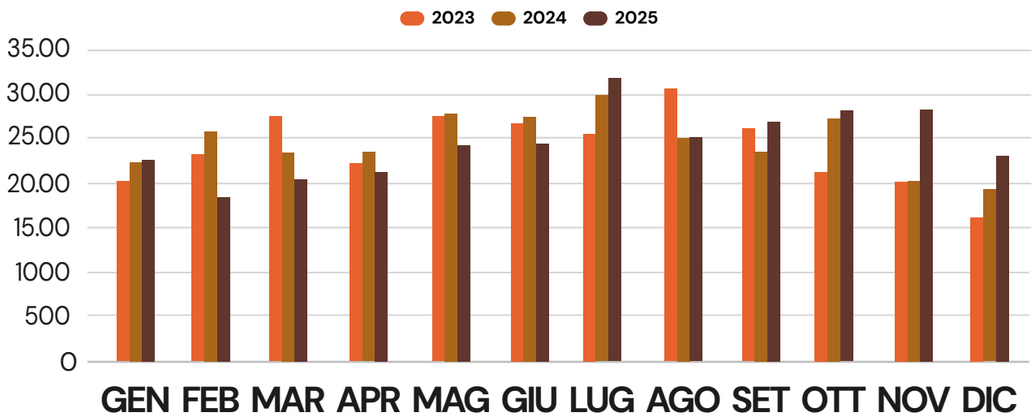


Grafico 8: Consumo di acqua - m3 acquedotto

5.2

Considerando il nostro percorso storico, nel primo anno di certificazione l'azienda partiva da un coefficiente di 0,25 m3/hl. La stabilizzazione di questo indicatore, che si mantiene costante ormai da circa un triennio, suggerisce che il potenziale di efficientamento legato alle buone prassi finora introdotte sia stato pienamente espresso; per il futuro sarà pertanto necessario predisporre e implementare nuove soluzioni strutturali e tecnologiche per traguardare ulteriori miglioramenti.

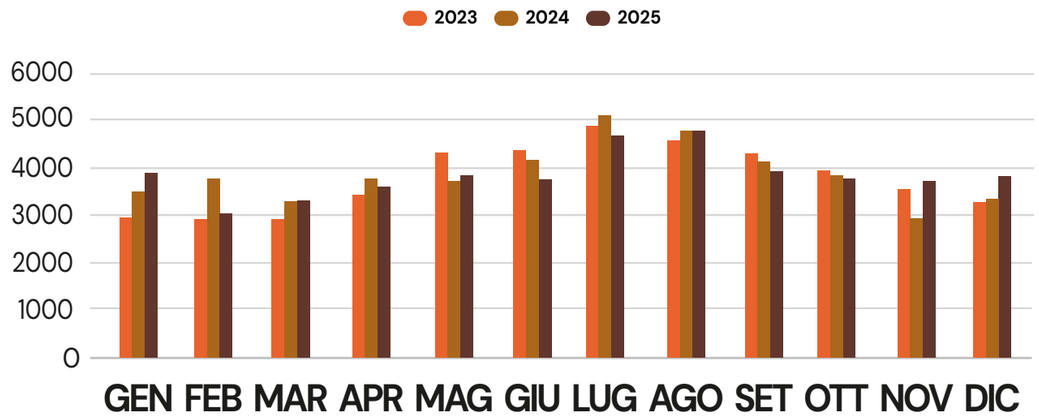


Grafico 9: Consumo di acqua - m3 pozzo

Acque reflue

L'azienda monitora costantemente le acque reflue attraverso la gestione digitale del processo di depurazione, avvalendosi di un software dedicato accessibile anche da remoto. Oltre alla misurazione dei volumi idrici in uscita, viene condotto uno **studio interno sui residui dei fanghi solidi**. I risultati di queste analisi vengono sistematicamente registrati per alimentare un database aziendale e tracciare i relativi trend statistici. L'andamento e la frequenza di tali rilevazioni sono illustrati nei successivi Grafici 11 e 12.

A integrazione dei controlli interni, un panel di ulteriori parametri viene analizzato esternamente da due laboratori accreditati, che rilasciano report con cadenza mensile o bimestrale.

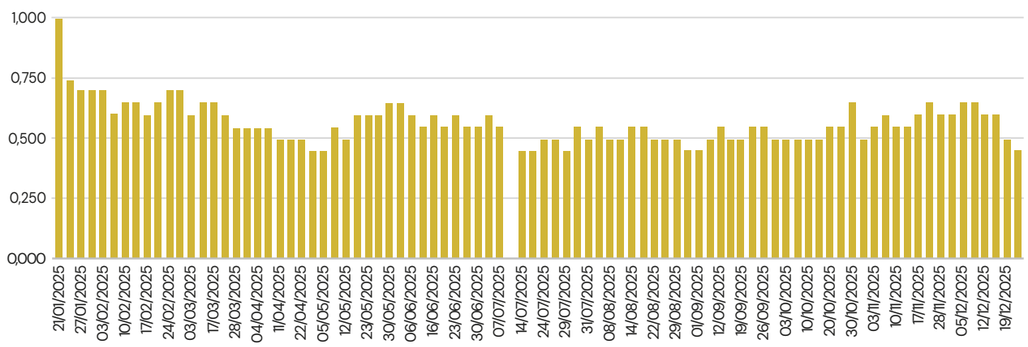


Grafico 10: Vasca 1 Ossidazione (%)

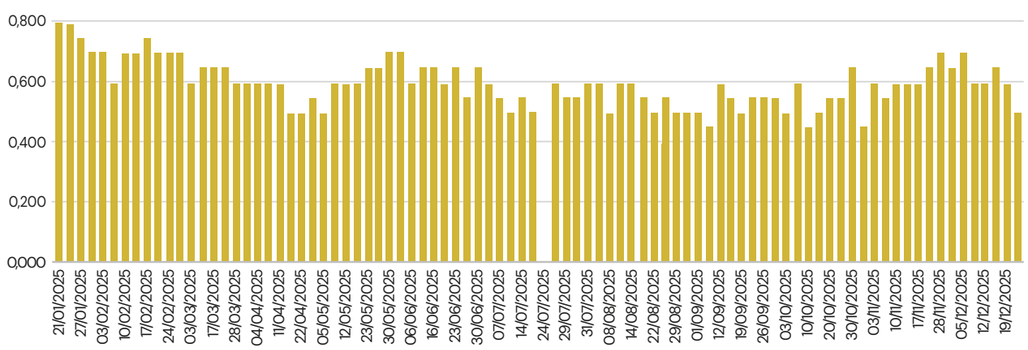


Grafico 11: Vasca 2 Ossidazione (%)

Rifiuti

La produzione totale di rifiuti è aumentata del 36% in peso rispetto al 2024, attestandosi a 1.185.858 kg complessivi. È opportuno specificare in questa sede che nel 2025 **una violenta grandinata estiva** ha imposto la **rottamazione straordinaria** di un ingente quantitativo di vetro, passato dai 109.900 kg del 2024 ai 150.510 kg del 2025. Inoltre, nel corso dell'anno, si sono rese necessarie molteplici operazioni straordinarie di smaltimento dei fanghi e delle acque di depurazione, il cui volume è passato da 168.330 kg nel 2024 a 374.740 kg nel 2025 (+123%). Al contrario, i **rifiuti associati ai codici CER di plastica e carta sono in diminuzione**, registrando una contrazione rispettivamente del 3,5% e del 7%; si tratta di performance decisamente positive se parametrate al contemporaneo incremento dei volumi di produzione, pari al 4,5%.

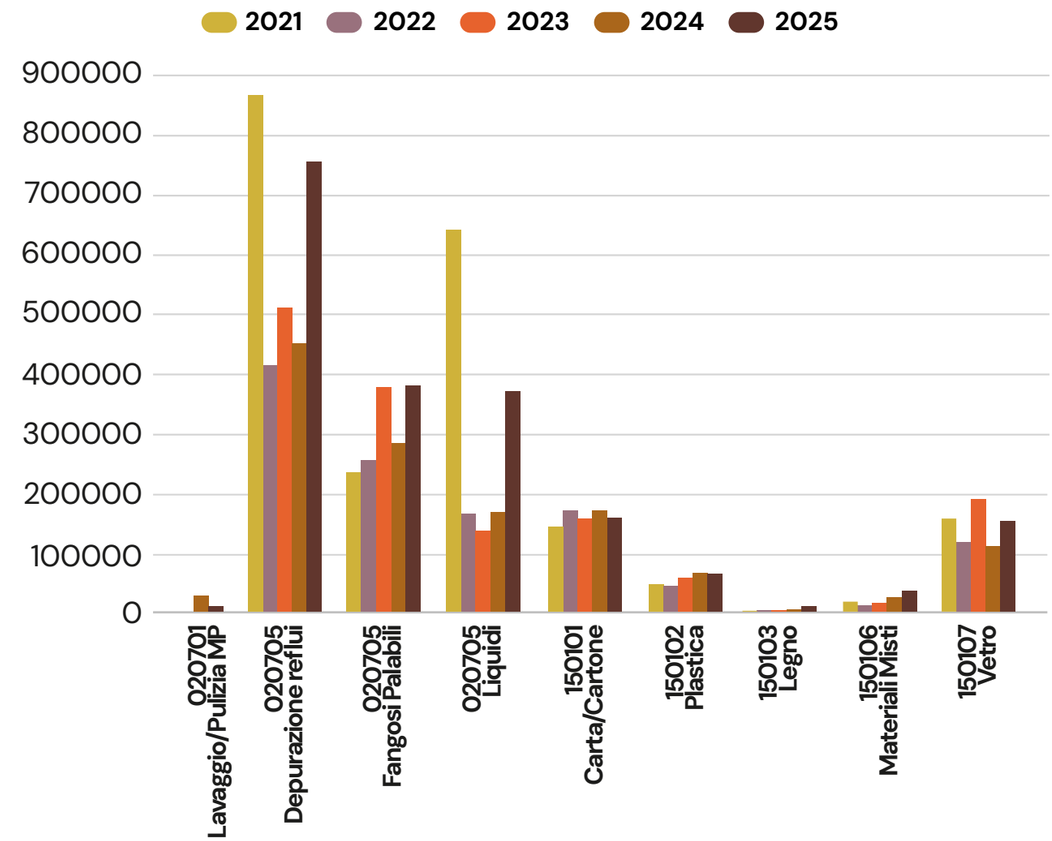


Grafico 12: Rifiuti prodotti (kg)

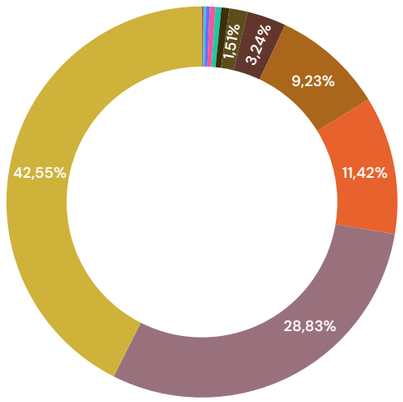
5.3

Carbon e Water Footprint

La quantificazione dei due indicatori ambientali è stata integrata all'interno dello scorso bilancio pubblicato, con dati riferiti all'esercizio 2024. Lo studio è stato condotto in conformità allo **standard Equalitas Rev 5**. Nello specifico, per la **Carbon Footprint** i vettori metodologici di riferimento sono stati la norma **ISO 14064-1:2018** e le norme tecniche **UNI EN ISO 14040:2021** e **UNI EN ISO 14044:2021**. Per la Water Footprint, l'analisi ha seguito la norma **ISO 14046:2014**, congiuntamente alle medesime linee guida tecniche **UNI EN ISO 14040:2021** e **UNI EN ISO 14044:2021**.

I risultati ottenuti hanno gettato le basi metodologiche per i monitoraggi successivi, che consentiranno un solido **confronto storico dei dati** e documenteranno in modo tangibile l'efficacia delle azioni intraprese per la riduzione delle nostre impronte ambientali. L'organizzazione ritiene fondamentale valorizzare nel presente bilancio la mappatura e la **ripartizione delle emissioni**.

Questa fotografia aziendale evidenzia con chiarezza i processi a maggiore intensità di impatto, confermandosi uno strumento strategico imprescindibile per la pianificazione delle future **attività di mitigazione e contenimento**.



- **0,02%** Emissioni legate alla distribuzione e trattamento dell'acqua approvvigionata da acquedotto
- **0,04%** Emissioni derivanti dal trasporto dei rifiuti prodotti dall'organizzazione
- **0,07%** Combustione mobile di combustibili fossili
- **0,19%** Emissioni derivanti dallo smaltimento di rifiuti solidi e liquidi non biogenici
- **0,32%** Emissioni fuggitive di gas refrigeranti
- **0,47%** Emissioni derivanti dai processi di produzione dei combustibili fossili utilizzati
- **0,48%** Emissioni derivanti daglispostamenti casa-lavoro dei dipendenti dell'organizzazione
- **0,65%** Emissioni derivanti dalla produzione di altri beni utilizzati nel processo produttivo acquistati dall'organizzazione (Prodotti Enologici)
- **1,51%** Combustione stazionaria di combustibili fossili
- **3,24%** Produzione trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica importata da rete (location-based)
- **9,23%** Emissioni derivanti dal trasporto dei beni acquistati dall'organizzazione
- **11,42%** Emissioni derivanti dal trasporto dei prodotti dell'organizzazione (emissioni da servizi di trasporto al primo acquirente/cliente)
- **29,83%** Emissioni derivanti dalla produzione di materie prime acquistate dall'organizzazione (Vini Sfusi)
- **42,55%** Emissioni derivanti dalla produzione di altri beni utilizzati nel processo produttivo acquistati dall'organizzazione (Materiali per il confezionamento)

Grafico 13: Ripartizione delle emissioni totali (analisi effettuata nel 2024)

6

SOSTENIBILITÀ *SOCIALE*

Per Serena Wines 1881 la sostenibilità sociale si fonda sulla **centralità delle persone e sulla valorizzazione della comunità**. All'interno dell'azienda, questo impegno si traduce nella creazione di un ambiente di lavoro stabile e sicuro, caratterizzato da un **forte investimento nel capitale umano**. Ne sono una prova la solida continuità occupazionale dei collaboratori, l'attenzione crescente verso l'equità di genere e il potenziamento continuo delle competenze e della cultura aziendale.

Questa responsabilità verso le nostre persone si proietta naturalmente all'esterno, **intrecciandosi con il tessuto sociale locale.** Attraverso un dialogo trasparente con le realtà limitrofe e un ricco programma di **partnership sportive, culturali e benefiche**, l'azienda sostiene attivamente il talento, lo sport e la tutela del patrimonio artistico.

È un modello d'impresa inclusivo e aperto, in cui la crescita aziendale cammina di pari passo con lo sviluppo armonioso e la promozione del territorio nel mondo.

6.1

Il capitale umano di Serena Wines 1881

Composizione dell'organico

Al 31/12/2025 il **numero totale dei dipendenti** di Serena Wines 1881 è pari a **121 persone**, tutte assunte a **tempo indeterminato**, riflettendo la stabilità e l'impegno a lungo termine dell'azienda verso i suoi collaboratori. Per esplicitare e rendere maggiormente chiare le informazioni, riportiamo i dati nella tabella 8.

CATEGORIA	TOTALE	UOMINI (M)	DONNE (F)
Dirigenti	4	3	1
Impiegati	59	24	35
Operai	58	55	3
Totale	**121**	**82**	**39**

Tabella 8: Composizione dell'organico per categoria e genere

6.1

La presenza femminile in Serena Wines 1881 rappresenta il **33,33% sul totale** dei dipendenti. Rispetto all'esercizio 2024, la **percentuale di donne nell'organico aziendale è salita di 3 punti percentuali**, passando dal 30% al 33%. L'azienda, pur mantenendo una forte componente maschile nelle aree operative e dirigenziali, dimostra una **significativa presenza femminile nella categoria degli impiegati, mentre nel comparto della produzione si registra unicamente la presenza maschile**. Per quanto riguarda i livelli quadro, in azienda non sono presenti figure in questa categoria.

CATEGORIA	GENERE	ETÀ UOMINI (M)	ETÀ DONNE (F)
Dirigenti	donne 25% uomini 75%	Under 30: 0 30-40: 0 40-50: 2 (66,66%) over 50: 1 (33,33%)	Under 30: 0 30-40: 0 40-50: 1 (100%) over 50: 0
Impiegati	donne 59,32% uomini 40,68%	Under 30: 3 (12,5%) 30-40: 4 (16,67%) 40-50: 9 (37,5%) over 50: 8 (33,33%)	Under 30: 8 (22,86%) 30-40: 14 (40%) 40-50: 6 (17,14%) over 50: 7 (20%)
Operai	donne 5,17% uomini 94,83%	Under 30: 5 (9,09%) 30-40: 11 (20%) 40-50: 14 (25,45%) over 50: 25 (45,45%)	Under 30: 0 30-40: 0 40-50: 1 (33,33%) over 50: 2 (66,66%)

Tabella 9: Rapporto di genere ed età per ciascuna categoria

L'analisi della forza lavoro per **classi anagrafiche** evidenzia che il **13,22%** dei dipendenti ha un'età inferiore ai 30 anni, il **23,96%** è compreso tra i 30 e i 40 anni, il **27,27%** si colloca nella fascia 40-50 anni e il **35,53%** è rappresentato dal personale over 50. Dal confronto con l'esercizio precedente, si rileva un significativo incremento della **fascia 30-40 anni, passata dal 14% al 22,94%**: un trend che riflette la volontà strategica di valorizzare i talenti interni e strutturare percorsi di crescita a lungo termine. Al contrario, la quota degli **under 30 registra una flessione**, riconducibile a un minor volume di nuove assunzioni in questa specifica categoria rispetto al 2024.

Per quanto riguarda l'**occupazione giovanile e femminile**, nel quinquennio 2021-2025 l'azienda ha inserito **43 profili under 35, tra cui si contano 38 donne**. Al 31 dicembre 2025, il **60% delle risorse giovani e donne assunte nel corso dell'anno** risulta stabilmente in forze all'interno dell'organizzazione, ricoprendo ruoli in aree strategiche quali marketing, commerciale e amministrazione.

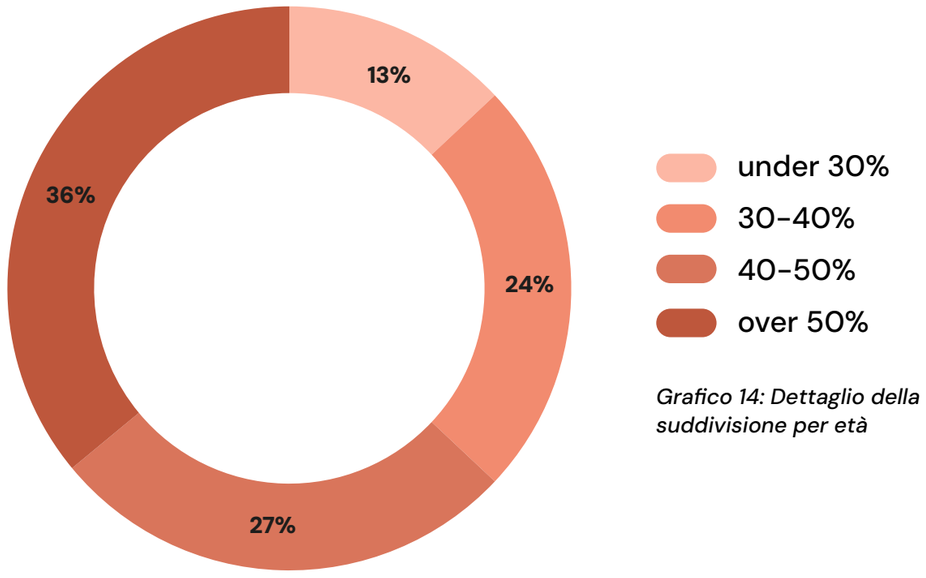


Grafico 14: Dettaglio della suddivisione per età

6.1

Turnover, flussi occupazionali e continuità operativa

L'organizzazione monitora e verifica annualmente il **turnover del personale**, analizzando i tempi di permanenza e le motivazioni alla base delle cessazioni. Nel 2025 sono stati registrati 16 ingressi (12 a tempo indeterminato, 4 a tempo determinato e nessun apprendistato) a fronte di 8 uscite (di cui 2 per pensionamento). In virtù di questi flussi, **il tasso di compensazione del turnover si attesta al 200%, con un tasso di turnover complessivo del 20,86% (suddiviso in un tasso di turnover positivo del 13,91% e negativo del 6,95%)**.

Al 31 dicembre 2025, l'organico aziendale si caratterizza per una spiccata stabilità contrattuale, con il **99% dei collaboratori assunto a tempo indeterminato** (di cui il 3% con contratto part-time e l'1% in apprendistato). Non avendo periodi di chiusura, l'azienda inserisce tramite agenzie del territorio **lavoratori stagionali**, al fine di consentire la **rotazione delle ferie** a tutto il personale impiegato nelle linee di imbottigliamento.

Tutela della genitorialità

Nel corso del 2025 sono stati richiesti complessivamente **190 giorni di congedo parentale** (ripartiti in 169 giorni per le donne e 21 per gli uomini), relativi a tutele della maternità obbligatorie e facoltative. Relativamente ai tassi di utilizzo, **la percentuale dei congedi fruiti si attesta all'88,94% per la componente femminile e all'11,05% per quella maschile**. A conferma della solidità delle tutele a supporto della genitorialità, nel corso del 2025 **non si è registrata alcuna dimissione** o rinuncia al lavoro a seguito di congedi per maternità o paternità, a fronte di **3 eventi tutelati nell'anno**.

Diritti, conformità contrattuale e welfare

Tutti i rapporti d'impiego sono regolarmente contrattualizzati in piena conformità con il **CCNL per gli operai e gli impiegati dell'industria alimentare**. I contratti individuali vengono sottoscritti dalle parti all'atto dell'assunzione e contestualmente consegnati in copia al lavoratore. La **Direzione Risorse Umane** rimane costantemente a disposizione per qualsiasi chiarimento interpretativo sulla contrattazione collettiva, mentre ogni variazione contrattuale viene tempestivamente comunicata tramite la **bacheca aziendale**.

Come previsto dalla legislazione italiana, l'azienda è pienamente in regola con gli **adempimenti e i versamenti previdenziali, assistenziali e assicurativi**, nonché con ogni altro obbligo di legge vigente. Il processo di selezione si basa su **criteri oggettivi di merito**, valutando l'esperienza, la formazione e le competenze in relazione alla mansione; qualora emergano gap formativi, l'azienda predispone specifici **piani di addestramento interni ed esterni**.

Il livello contrattuale viene assegnato in stretta coerenza con le mansioni effettivamente svolte. Ai fini della massima tutela dei minori, l'azienda **non assume lavoratori di età inferiore ai 18 anni**, avendo formalizzato all'interno del Documento di Valutazione dei Rischi (**DVR**) la non idoneità delle attività di cantina per i soggetti minorenni. L'azienda garantisce e rispetta la **libertà di associazione sindacale e il diritto alla contrattazione collettiva**: l'adesione a organizzazioni sindacali non comporta, in nessun caso, alcuna forma di ritorsione o conseguenza negativa.

6.1

È severamente vietata ogni forma di **discriminazione lato sensu** (in fase di selezione, definizione retributiva, accesso alla formazione, progressione di carriera o licenziamento) legata a sesso, età, religione, razza, ceto sociale, disabilità, origine etnica o nazionale, orientamento sessuale, responsabilità familiari o stato civile. Per prevenire derive discriminatorie, l'azienda applica i principi cardine del proprio **Codice Etico**. Inoltre, ogni collaboratore può segnalare eventuali comportamenti non conformi, anche in modalità completamente anonima, tramite l'Istruzione Operativa **IO81** e l'apposita **cassetta delle segnalazioni anonime** collocata nei locali mensa.

L'azienda garantisce la piena conformità legale nella **composizione dei salari e delle indennità**, sia per le ore ordinarie che per lo straordinario. Con l'obiettivo di valorizzare il capitale umano e incrementare il benessere organizzativo, Serena Wines 1881 ha introdotto un **Premio di Risultato** (PdR) esteso a tutti i dipendenti; l'erogazione del premio è subordinata al raggiungimento di **3 parametri strutturali** (fatturato, certificazioni di qualità, gestione delle non conformità) e di **3 obiettivi annuali** definiti dalla Direzione. La gestione degli orari di lavoro, degli ingressi e dei ritardi è normata in modo trasparente dal **regolamento interno** (Procedura PR16).

Infine, nell'ottica di favorire il dialogo tra scuola e impresa e agevolare l'orientamento professionale delle nuove generazioni, l'azienda promuove annualmente percorsi di tirocinio in sinergia con gli istituti superiori e le università del territorio. Nel corso del 2025, questa progettualità si è concretizzata nell'attivazione di **1 stage formativo** e di **1 percorso PCTO** (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento).

6.2

La salute e la sicurezza dei lavoratori

Noi di Serena Wines 1881 ci impegniamo costantemente sul fronte della **sicurezza e della tutela della salute dei lavoratori**. Nel corso dell'anno, al fine di incrementare la sicurezza degli operatori durante la movimentazione interna, è stato effettuato il **rifacimento della segnaletica orizzontale** nelle zone di produzione, magazzino e cantina.

Per prevenire possibili infortuni, l'azienda ha **installato barriere protettive nei punti di incrocio nevralgici**, dove le manovre dei carrelli elevatori potrebbero generare potenziali situazioni di pericolo. L'azienda, inoltre, **fornisce gratuitamente il vestiario e i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)** idonei alle specifiche mansioni, e accoglie le osservazioni e le richieste del personale volte a migliorare l'ambiente lavorativo e a promuovere il benessere organizzativo. Al fine di mitigare i disagi legati al microclima nel periodo estivo, ci adoperiamo con misure straordinarie quali la **messa a disposizione di soluzioni saline, frutta fresca e divise professionali alleggerite**. L'azienda, infine, promuove una formazione continua, con focus specifico sui corsi di primo soccorso.

Per ciò che concerne la salute e la sicurezza, con particolare riferimento ai dati infortunistici dell'esercizio, si sono registrati 3 infortuni, per un totale complessivo di 26 giorni di assenza. In linea con quanto emerso anche dalla valutazione del rischio stress lavoro-correlato, l'indice di frequenza degli infortuni - calcolato secondo la formula: 1000 x (nr. infortuni/nr. h lavorate) - si è attestato allo 0,015, mentre l'indice di gravità - calcolato come: 1000 x (nr. gg infortunio)/(nr. h lavorate) - è risultato pari allo 0,13. Comparando questi risultati con gli anni precedenti (2024 e 2023), si evidenzia un **trend in progressivo miglioramento con una diminuzione del numero totale degli eventi infortunistici**. Parallelamente, si registra una contrazione dei giorni complessivi di assenza e, di conseguenza, un netto decremento dell'indice di gravità: il valore, pari allo 0,13 nell'anno corrente, si attesta in forte calo rispetto allo 0,27 registrato nel 2024.

6.3

La formazione del personale

Uno degli obiettivi cardine di Serena Wines 1881 è favorire la crescita professionale continua delle persone che operano quotidianamente all'interno dell'organizzazione. L'**accrescimento della cultura aziendale**, declinata nei perimetri della qualità, dell'etica e della sostenibilità, rappresenta un impegno strategico che l'azienda persegue con massima serietà. In quest'ottica, nel corso del 2025 è stato implementato un focus significativo sullo **sviluppo delle competenze interne** attraverso diverse iniziative strutturali:

Mappatura delle aree aziendali: un progetto avviato con il supporto di un consulente organizzativo esterno, finalizzato a ottimizzare le strutture interne, definire chiaramente ruoli e responsabilità e identificare le aree chiave per l'evoluzione futura;

Programmi di leadership e soft skills: percorsi specifici dedicati ai primi e secondi livelli aziendali, focalizzati sul potenziamento delle competenze relazionali e di gestione efficace dei team, essenziali per il miglioramento del clima aziendale;

Coaching individuale e team building: sessioni di coaching mirate per supportare la crescita professionale di specifiche risorse e attività di team building collettive volte a rafforzare la coesione, la collaborazione e la comunicazione interfunzionale.

Il forte orientamento dell'azienda verso lo sviluppo del personale trova riscontro nei dati quantitativi. Nel 2025 sono state erogate complessivamente **1.538,5 ore di formazione**, segnando un netto incremento rispetto all'esercizio precedente: il **valore medio per dipendente è passato da 1,25 ore nel 2024 a 7,76 ore nel 2025.**
La stabilizzazione dell'indice di turnover ha generato una contrazione delle ore di formazione obbligatoria destinate ai neoassunti, a dimostrazione del fatto che la crescita del monte orario complessivo è interamente riconducibile a un **aumento delle attività formative volontarie e programmate**. A supporto di questo trend virtuoso si registra anche l'incremento della **durata media per singolo corso, passata da 1,9 ore nel 2024 a 7,4 ore nel 2025**.

6.3

I pilastri didattici che hanno caratterizzato il piano formativo del 2025 hanno riguardato:

- **Buone prassi igieniche e sicurezza alimentare;**
- **Sicurezza ambientale ed ottimizzazione dei consumi energetici;**
- **Corsi di lingua inglese;**
- **Modello organizzativo D.Lgs. 231/01 (Codice Etico, Whistleblowing, Flussi informativi);**
- **Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.**

Al fine di verificare l'equità nell'accesso alla crescita professionale, l'organizzazione monitora la **ripartizione di genere della formazione**. A fronte di un organico composto al 67% da uomini e al 33% da donne, le ore di formazione risultano distribuite in **944 ore al personale maschile (61%) e 594,5 ore al personale femminile (39%)**, evidenziando un sostanziale ed equo bilanciamento rispetto alla composizione aziendale.

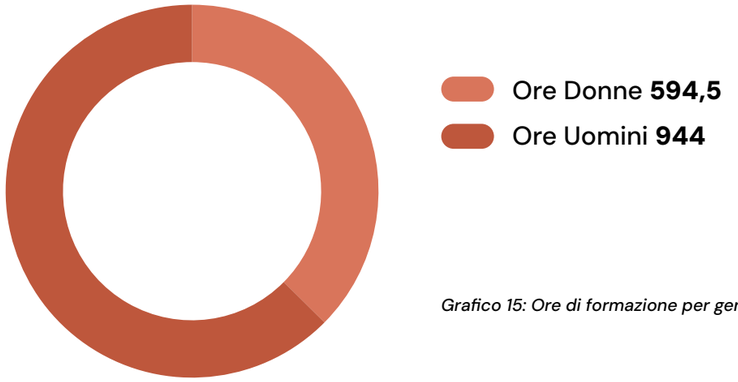


Grafico 15: Ore di formazione per genere

Programmazione strategica per il 2026

Per il 2026 sono già state pianificate due rilevanti attività di formazione e consulenza strategica, finalizzate a consolidare il benessere organizzativo e la crescita personale:

1. Corso "Leadership e cultura aziendale": un percorso formativo strutturato in **66 ore complessive**, che vedrà il coinvolgimento attivo di circa **35 risorse aziendali**;

2. Sistema di "Supporto alla performance": un intervento volto a sviluppare una solida **cultura del feedback** a tutti i livelli. L'attività si articolerà in **10 giornate di pianificazione** e coinvolgerà l'intero personale aziendale, calibrando il monte ore in base alle specifiche funzioni.

6.4

Il vicinato e il territorio

La sede aziendale sorge all'interno di una zona industriale strategica, dislocata tra i comuni di **Conegliano e Vittorio Veneto**, e confina prevalentemente con aree industriali, terreni agricoli coltivati a vigneto e un asilo privato. Nell'ottica di una trasparente politica di ascolto e di responsabilità sociale, l'azienda ha condotto un'**indagine conoscitiva tramite questionario** rivolta alle realtà limitrofe, finalizzata a valutare la percezione esterna di Serena Wines 1881 e a raccogliere spunti di miglioramento.

I risultati dell'indagine evidenziano che l'azienda **non genera impatti negativi o rilevanti** nei confronti del tessuto circostante, confermando al contrario un'influenza positiva sulla comunità locale in cui è stabilmente inserita. Sotto il profilo ambientale, l'organizzazione non viene percepita come una realtà impattante; i portatori d'interesse locali hanno inoltre espresso un forte **apprezzamento per le certificazioni ambientali e sociali** conseguite dall'azienda, riconoscendone il valore e l'impegno concreto.

6.5

Le partnership e il valore per la comunità

Non solo sostenibilità economica, sociale e ambientale, ma anche sostenibilità culturale, un pilastro fondamentale per Serena Wines 1881 per lo sviluppo e la coesione del territorio. Il nostro sostegno a **iniziative locali e nazionali mira a generare un impatto positivo, rafforzando l'identità della comunità e promuovendo il talento, l'arte e il rispetto reciproco**. Attraverso le nostre partnership, ci impegniamo a restituire valore al territorio, favorendo una crescita collettiva armoniosa e sostenibile.

L'impegno nello Sport

Lo sport per Serena Wines 1881 è sinonimo di resilienza, dedizione e appartenenza. Sostenere le realtà sportive del territorio significa per noi accompagnare atleti e atlete nel loro percorso di crescita, promuovendo uno stile di vita sano e celebrando le eccellenze che portano il nome della nostra terra nel mondo.

Imoco Volley
Sosteniamo da anni l'eccellenza dell'Imoco Volley, simbolo del prestigio sportivo di Conegliano. Una realtà che ha saputo trasformare il legame con il territorio in un successo globale, arricchendo il proprio palmarès con titoli nazionali e internazionali.

NutriBullet Treviso Basket
Partecipiamo con orgoglio al progetto di Treviso Basket, un modello virtuoso di consorzio che unisce l'imprenditoria locale attorno a un obiettivo comune: la determinazione nel riportare il basket trevigiano ai massimi livelli.

Il Tennis Internazionale
Dalla passione personale di Luca Serena nasce l'impegno diretto nel mondo del tennis. Supportiamo l'organizzazione di prestigiosi Tornei Internazionali in Veneto e Friuli Venezia Giulia, contribuendo a rendere il nostro territorio un palcoscenico di rilievo per il tennis professionistico.

Hafro Cortina Hockey
Serena Wines 1881 è orgogliosamente partner della Sportivi Ghiaccio Cortina. Sponsorizzare una delle società più antiche e titolate d'Italia significa onorare la storia dell'hockey su ghiaccio e sostenere una realtà che detiene il record di presenze nella massima serie.

F.C.D. Conegliano 1907
La collaborazione con il Conegliano Calcio affonda le radici nell'identità locale. È un legame che celebra le colline del Prosecco e la funzione sociale dello sport come strumento di aggregazione e crescita per le giovani generazioni del nostro comune.

Altre sponsorizzazioni sportive
Fortitudo Pallacanestro Bologna 103, Asd Skating Club Don Bosco, A.S.D. Vittorio Falmec SM Colle, Coppa Piave Revival e Polisportiva Pozzetto.

6.5

L'impegno per la cultura e il sociale

La cultura e il sociale sono le direttrici attraverso cui una comunità esprime la propria identità e costruisce il proprio futuro. Per Serena Wines 1881, sostenere queste iniziative significa **partecipare attivamente alla rigenerazione del territorio**, promuovendo il dialogo e l'inclusione.

FAI – Fondo per l'Ambiente Italiano

Nel 2025 siamo stati Corporate Golden Donor del FAI, una partnership che riflette la nostra visione del paesaggio come bene comune. Attraverso questo sostegno, contribuiamo alla missione del Fondo per la tutela e la valorizzazione del patrimonio artistico e naturale italiano.

TEDxConegliano

La collaborazione con TEDxConegliano nasce nel 2023 dalla volontà di alimentare e investire nell'innovazione culturale, nei giovani e celebrare il patrimonio immateriale del nostro territorio, favorendo una sinergia tra tradizione e visioni future.

Progetti del Cuore

Grazie all'adesione a "I Progetti del Cuore", sosteniamo il servizio di mobilità gratuita per i cittadini più fragili di Conegliano. È un impegno che garantisce il diritto alla partecipazione e all'assistenza, confermando l'amore per il territorio e la cura costante verso le persone che lo abitano.

Raduno Alpini Triveneto 2025

In occasione del centenario della sezione ANA di Conegliano (2025), abbiamo sostenuto il Raduno degli Alpini del Triveneto. Questo legame, radicato nel passato di Giorgio Serena, celebra i valori di solidarietà e di memoria storica.

Altre sponsorizzazioni

Welfare Care, GasRock Vittorio Veneto, Spazio Anywave – Barcolana 2025, Casette di Natale a Vittorio Veneto e sagra San Sebastiano di Colle Umberto.

6.5

Prodotto Ufficiale su Licenza Milano Cortina 2026

In linea con la nostra strategia di valorizzazione delle eccellenze territoriali, Serena Wines 1881 ha partecipato con orgoglio al progetto **Olimpico guidato dal Consorzio di Tutela del Prosecco DOC**.

Il **Consorzio** è infatti divenuto **Official Sparkling Wine Sponsor della Fondazione Milano Cortina 2026**, legando la denominazione all'evento sportivo più prestigioso al mondo. In questo contesto di eccellenza, Serena Wines 1881, tramite l'aggiudicazione di un bando consortile, ha prodotto e distribuito la bottiglia ufficiale su licenza Milano Cortina 2026.

La nostra competenza tecnica e l'affidabilità della nostra filiera ci ha permesso di affiancare il Consorzio del Prosecco DOC nel promuovere attraverso il prodotto i valori di sostenibilità, stile e cultura italiana che caratterizzano il Movimento Olimpico e Paralimpico. Una bottiglia esclusiva che celebra il legame tra il territorio e la qualità produttiva della nostra azienda.

6.6

Nel corso del 2025, la **comunicazione e la presenza istituzionale** sono state **leve strategiche per consolidare la brand awareness globale** e promuovere i valori di sostenibilità e qualità del marchio "Serena 1881".

Relazione con la Stampa

A luglio 2025, la Società ha ospitato la stampa locale a Venezia per un esclusivo press tour, unendo il racconto della cantina a quello delle sue radici territoriali. Di seguito vengono elencate le principali testate con cui abbiamo collaborato nel 2025:

Media Nazionali: Pambianco - Wine&Food, GBI, Food&Beverage, Wine news, UIV (Unione Italiana Vini) - Corriere Vinicolo, Wine Couture, Food&Wine, Sportweek, Bell'Italia, Gazzetta dello Sport, Corriere.it Cook, IAT, Wine Meridian, Falstaff Italia, La Cucina Italiana, Il Gazzettino, Cortina Magazine, Veneto Magazine, La Tribuna di Treviso, DH, Qui Nordest, Qui Treviso, Guida CV.

Media Internazionali: Meininger (Weinwirtschaft), Wein + Markt, Falstaff, Vinum, Harpers Uk.

La Società ha presidiato i **principali tavoli fieristici internazionali** per consolidare la propria leadership di mercato e presentare le novità di prodotto: Wine Paris (Parigi); Beer&Food Attraction (Rimini); Prowein (Düsseldorf); Vinitaly (Verona); Vinexpo Singapore (Asia).

Appendice

Tabella 1: Obiettivi Agenda 2023 - Esercizio 2025

Tabella 2: Obiettivi Agenda 2023 - Esercizio 2026

Tabella 3: Piano degli investimenti Esercizio 2025

Tabella 4: Area di provenienza del vino

Tabella 5: Confronto Italia vs Estero (Volumi e Margini)

Tabella 6: Distribuzione globale del fatturato 2025

Tabella 7: Dati relativi al brand Serena 1881

Tabella 8: Composizione dell'organico per categoria e genere

Tabella 9: Rapporto di genere ed età per ciascuna categoria

Appendice

Grafico 1: Hl vino in acquisto

Grafico 2: Hl di vino prodotto

Grafico 3: Hl di vino venduto

Grafico 4: Andamento dei prodotti usati e vino prodotto

Grafico 5: Kg di detergenti acquistati

Grafico 6: Consumo di energia mensile in kW

Grafico 7: Consumo di gas mensile in SMC

Grafico 8: Consumo di acqua - m3 acquedotto

Grafico 9: Consumo di acqua - m3 pozzo

Grafico 10: Vasca 1 Ossidazione (%)

Grafico 11: Vasca 2 Ossidazione (%)

Grafico 12: Rifiuti prodotti (kg)

Grafico 13: Ripartizione delle emissioni totali (analisi effettuata nel 2024)

Grafico 14: Dettaglio della suddivisione per età

Grafico 15: Ore di formazione per genere

SERENA
WINES 1881

Serena Wines 1881 srl
Via Camillo Bianchi, 1
31015 Conegliano (TV) - Italy

+ 39 0438 2011
serenawines.it
info@serenawines.it

Per qualsiasi informazione aggiuntiva non esitate a contattarci