

Volpi



CANTINE VOLPI
1914

Company Profile



Indice
Index

Cantina e famiglia Winery and family	4
Identità Territoriale Territorial Identity	6
Derthona Timorasso Derthona Timorasso	8
Cascina “La Zerba” di Volpedo Cascina “La Zerba” di Volpedo	10
Sostenibilità Sustainability	12
I vini più rappresentativi The most representative wines	14
La Zerba	16
Cantine Volpi	18
Spumanti	20
Momenti chiave Key moments	22



Cantina e famiglia Winery and family

Cantine Volpi è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare fondata a Tortona, in Piemonte, nel 1914. I suoi vini più rappresentativi derivano da vitigni autoctoni dei Colli Tortonesi: Derthona Timorasso, Barbera, Cortese, Dolcetto e Moscato.

Carlo e Laura insieme al figlio Marco, appartenenti rispettivamente alla quarta e quinta generazione della famiglia Volpi, uniscono innovazione e tradizione integrando la loro visione pionieristica con le tradizioni centenarie della cantina. Carlo, presente dal 1975, ha ampliato l'azienda nei mercati esteri e abbracciato la produzione biologica. Lavorando al fianco di Carlo dal 2015, Laura gestisce le relazioni con i clienti, la logistica e gli eventi. Marco, quinta generazione, entrato in azienda nel 2020, partecipa attivamente alla gestione dei vigneti, al commerciale, al marketing e alle degustazioni.

Cantine Volpi è riuscita a diventare in più di 100 anni un simbolo di dedizione alla tradizione, all'innovazione e alla sostenibilità, nonché ambasciatrice dei vini dei Colli Tortonesi e del Piemonte nel mondo.

Cantine Volpi is a family winery founded in Tortona (Piedmont) in 1914. Its most representative wines are Derthona Timorasso, Barbera, Cortese, Dolcetto, Moscato.

Carlo and Laura together with the son Marco, respectively from the fourth and fifth generations of the Volpi family, blend innovation with tradition integrating their pioneering view with the centenary traditions of the winery. Carlo, a presence since 1975, expanded into foreign markets and embraced organic production. Working alongside Carlo since 2015, Laura manages customer relationships, logistics, and events.

Marco, the fifth generation, who joined in 2020, actively participates in vineyard management, sales, marketing, and tastings.

Over more than 100 years, Cantine Volpi has become a symbol of dedication to tradition, innovation, and sustainability, and an ambassador for Colli Tortonesi and Piedmont wines around the world.





Identità Territoriale Territorial Identity

Il territorio tortonese è al centro di un sistema collinare che si sviluppa nella parte sudorientale del Piemonte, tra Lombardia, Liguria ed Emilia-Romagna, considerato da sempre terra di confine ed importante crocevia di strade e di genti. Al centro dell'area geografica si trova Tortona, una zona ricca di storia, cultura, bellezze naturali, sapori e arte in cui si fondano usanze e tradizioni di ben quattro regioni italiane.

La zona è costituita in prevalenza da terreni sedimentari, argillo-marnosi con ghiaie, sabbie, limi e argille che si avvicinano ai terreni del Bacino Terziario Piemontese e alle formazioni marine (Dominio Oceanico Ligure-Piemontese). Il clima è caratterizzato da inverni freddi, con medie annue intorno ai 12°C e da precipitazioni medie annuali comprese fra gli 700 e i 900 mm e da importanti escursioni termiche.

Già in epoca romana e medioevale, queste proprietà naturali hanno reso il territorio particolarmente fertile e vocato alla coltivazione della vite, testimoniato dal ritrovamento di anfore vinarie e di un torchio per pigiare le uve del 1198. Ancora oggi la viticoltura è una delle voci predominanti dell'economia dei Colli Tortonesi con diverse varietà di vitigni coltivate, tra cui Barbera, Cortese, Dolcetto e Timorasso.

The Tortona area is situated in the heart of a hilly system that unfolds in the southeastern part of Piedmont, between Lombardy, Liguria, and Emilia-Romagna, historically considered a borderland and an important crossroads of roads and people. At the center of this geographical area lies Tortona, a zone rich in history, culture, natural beauty, flavors, and art, where customs and traditions from four Italian regions converge.

The area is predominantly composed of sedimentary soils, clayey-marly with gravel, sand, silt, and clay alternating with the soils of the Piedmont Tertiary Basin and marine formations (Ligurian-Piedmontese Oceanic Domain). The climate is characterized by cold winters, with average annual temperatures around 12°C, and annual average precipitation ranging between 700 and 900 mm, with significant temperature variations.

Since Roman and medieval times, these natural properties have made the territory particularly fertile and suitable for vine cultivation, as evidenced by the discovery of wine amphorae and a wine press dating back to 1198. Even today, viticulture is one of the predominant sectors of the economy in the Colli Tortonesi, with several grape varieties cultivated, including Barbera, Cortese, Dolcetto, and Timorasso.



Derthona Timorasso

Derthona Timorasso

Il Timorasso, è un vitigno a bacca bianca autoctono dei Colli Tortonesi. Quasi scomparso nel secolo scorso, recuperato ad inizio anni 2000 ed ora oggetto di forte crescita e grande interesse grazie alla possibilità di ottenere da questo vitigno dei grandi vini bianchi adatti all'invecchiamento. Il Timorasso è anche motivo di un progetto di territorio denominato Derthona, nome latino della città di Tortona e nome della futura sottozona della DOC che sarà riservata esclusivamente a quei vini prodotti da 100% uve Timorasso.

Questa nuova sottozona andrà anche a ridefinire l'area di produzione con vinificazione obbligatoria in loco e con una quota minima definita per ogni comune al di sotto della quale non potrà essere rivendicata la denominazione. Su queste colline non si è stabilita solo la viticoltura ma anche la frutticoltura che offre una florida produzione di "Pesca di Volpedo", di "Fragola Profumata di Tortona" e della ciliegia "Bella di Garbagna". Oltre al vino e alla frutta, tra i prodotti tipici ci sono i funghi porcini, i tartufi bianchi e neri, il formaggio Montebore ed il salame Nobile del Giarolo.

Timorasso, is a native white grape variety of the Colli Tortonesi. Nearly disappeared in the last century, it was recovered in the early 2000s and is now the subject of strong growth and great interest due to its potential for obtaining high-quality white wines suitable for aging. Timorasso is also the focus of a territorial project called Derthona, the Latin name of the city of Tortona, and the future sottozona of the DOC designated exclusively for wines produced from 100% Timorasso grapes. This new sottozona will also redefine the production area, with mandatory vinification on-site and a defined minimum altitude for each municipality, below which the denomination cannot be claimed.

In addition to viticulture, fruit growing has also thrived on these hills, offering a flourishing production of "Pesca di Volpedo" (Volpedo Peach), "Fragola Profumata di Tortona" (Fragrant Strawberry of Tortona), and the "Bella di Garbagna" cherry. Among the typical products are also porcini mushrooms, white and black truffles, Montebore cheese, and the "Nobile del Giarolo" salami.





Cascina “La Zerba” di Volpedo

Cascina “La Zerba” di Volpedo

Cascina “La Zerba” situata a Volpedo, nel cuore della Val Curo-ne, rappresenta per Carlo Volpi, con la sua acquisizione nel 2003 dopo anni di trattative, il coronamento del sogno del padre. Nei terreni adiacenti la Cascina era presente un antico vigneto di Barbera, ma in condizioni di abbandono e trascuratezza. Carlo decise di prendersene cura e di recuperarlo, sostituendo le fal-lanze con barbatelle ricavate dallo stesso vigneto. Al contempo nel 2003 viene piantato anche il primo vigneto di Timorasso, viti-gno autoctono del Tortonese.

Oggi l’azienda possiede circa dieci ettari di vigneti interamente coltivati in biologico, senza l’utilizzo di pesticidi ed erbicidi, favo-rendo la biodiversità non solo tra i filari ma anche nell’ambiente circostante.

Nel 2022 finiscono anche i lavori di creazione di una nuova sala degustazione, tramite la ristrutturazione in ecoedilizia di un vec-chio fienile di un’ala della cascina. Nasce una sala con ampio ambiente di degustazione, piccola cucina ed una terrazza im-mersa tra i vigneti aperta al pubblico. Tutti i sabati, previa pre-notazione, si possono assaggiare i vini più rappresentativi della cantina, accompagnati da delizie del territorio e dal racconto di chi il vino lo fa.

After years of negotiations, the acquisition in 2003 of Cascina La Zerba in Volpedo represents the fulfillment of Carlo Volpi’s father’s dream. In the lands surrounding the farmhouse, there was an an-cient Barbera vineyard, but it was in a state of neglect. Carlo de-cides to take care of it and restore it, replacing the failures with cuttings taken from the same vineyard. At the same time, the first Timorasso vineyard, a native grape variety of the Tortonese region, is also planted.

Today, the company owns approximately ten hectares of vi-neyards entirely cultivated organically, without the use of pesti-cides and herbicides, promoting biodiversity not only among the rows but also in the surrounding vineyard environment.

In 2022, the construction of a new tasting room was completed through the eco-building renovation of an old barn within one wing of the farmhouse. The result is a spacious tasting area with a small kitchen and a terrace nestled among the vineyards, open to the public every Saturday by reservation. Here, visitors can savor the most representative wines of the winery, accompanied by lo-cal delicacies and the stories of those who craft the wine.



Sostenibilità Sustainability

L'impegno di Cantine Volpi comprende da sempre la salvaguardia dell'ambiente, il sostegno al tessuto sociale ed economico della regione, lo sviluppo di relazioni a lungo termine con fornitori e clienti, e il rispetto per dipendenti e collaboratori. Nel 2022, l'azienda ottiene la certificazione di sostenibilità "Equalitas", standard riconosciuto a livello internazionale per i processi aziendali dalla coltivazione dell'uva nei vigneti fino alla trasformazione in cantina e al confezionamento e vendita del prodotto finito con un focus sulla solidarietà sociale, l'efficienza economica e la responsabilità ecologica.



Dal 2015 in tutti i vigneti di proprietà l'azienda adotta una produzione biologica certificata, che consiste principalmente nel non utilizzo di pesticidi, diserbanti e fertilizzanti sintetici. La biodiversità in vigneto viene favorita grazie al mantenimento di aree incolte funzionali al di fuori del vigneto e anche tramite la pratica del sovescio, che consiste nella semina autunnale di diverse specie colturali nell'interfila e successivo interrimento primaverile, con lo scopo principale di restituire nutrimento al terreno e migliorarne la struttura senza l'ausilio di sostanze chimiche o lavorazioni invasive.

Cantine Volpi privilegia packaging eco-friendly, come tappi di polimeri vegetali riciclabili e bottiglie leggere, per ridurre CO2 nei trasporti. Utilizza inoltre esclusivamente cartoni certificati FSC. Riduzione dei consumi ed efficientamento energetico derivano invece da importanti investimenti in nuove tecnologie, come un recente impianto fotovoltaico da circa 50 kW/h. Cantine Volpi dimostra infine un forte impegno sociale attraverso varie iniziative volte a sostenere attivamente la comunità locale, evidenziando un profondo legame con il territorio del Tortonese e la volontà di preservarne la bellezza naturale ed il tessuto socioeconomico.

Cantine Volpi's commitment includes environmental preservation, support for the region's social and economic fabric, long-term relationships with suppliers and clients, and respect for employees and collaborators. In 2022, Cantine Volpi achieved the "Equalitas" Sustainability Certification, an internationally recognized standard for business processes from growing grapes in the vineyard to processing in the cellar, packaging, and selling of the finished product, focusing on social solidarity, economic efficiency, and ecological responsibility.



Since 2015, all family-owned vineyards have transitioned to certified organic production, which primarily entails abstaining from the use of pesticides, herbicides, and synthetic fertilizers. Biodiversity in the vineyard is fostered through the maintenance of uncultivated areas adjacent to the vineyard, as well as through the practice of green manure. This involves sowing various crop species between the rows in autumn and subsequently incorporating them into the soil in spring. The primary aim is to replenish nutrients in the soil and enhance its structure without relying on chemical substances or invasive techniques.

Cantine Volpi prioritizes eco-friendly packaging such as recyclable plant-based caps and lightweight bottles to reduce CO2 emissions during transportation. They also exclusively use FSC-certified cardboard. Reduction of consumption and energy efficiency stem from significant investments in new technologies, including the recent installation of a photovoltaic system of approximately 50 kW/h. Cantine Volpi further demonstrates a strong social commitment through various initiatives aimed at actively supporting the local community, showcasing a deep connection to the Tortona territory and a desire to preserve its natural beauty and socio-economic fabric.



I vini più rappresentativi The most representative wines

Dai vigneti della famiglia Volpi, presso la Cascina La Zerba di Volpedo, nascono i nostri cru di Barbera e Timorasso Derthona, da agricoltura biologica. Dai migliori vigneti dei Colli Tortonesi, selezioniamo invece le eccellenze di Barbera e Timorasso Derthona. I nostri spumanti brut, Metodo Classico e Metodo Martinotti, sono autentiche espressioni di territorio e innovazione.

From the organically farmed and family owned vineyards of Cascina La Zerba di Volpedo, our crus of Barbera and Timorasso Derthona are born. From the best vineyards of the Colli Tortonesi, we select the excellences of Barbera and Timorasso Derthona. Our brut sparkling wines, Metodo Classico and Metodo Martinotti, are authentic expressions of territory and innovation.



Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona “La Zerba”



Uve Timorasso 100%	Grapes Timorasso 100%
Vinificazione Uva diraspata e pressata. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 12-15°C. FML non svolta. Batonnage.	Vinification Grapes destemmed and pressed. Fermentation in controlled temperature steel tanks between 12-15°C. No malolactic fermentation carried out. Batonnage.
Affinamento Acciaio / Cemento	Ageing Steel / Resin-coated cement
Note Degustative Colore giallo dorato, limpido, luminoso. Il naso si apre con un intenso bouquet di fiori bianchi e fiori di bosso, cui seguono note di frutta esotica, ananas e frutto della passione in particolare. In bocca è fresco e minerale: un vino di buona struttura e persistenza.	Tasting Notes Clear, bright, golden yellow in colour. The nose opens with an intense bouquet of white flowers and boxwood flowers, followed by notes of exotic fruit, pineapple and passion fruit in particular. In the mouth it is fresh and mineral: a wine of good structure which lingers.

Colli Tortonesi DOC Timorasso Riserva Derthona “Zerba Antica”



Uve Timorasso 100%	Grapes Timorasso 100%
Vinificazione Uva diraspata e pressata. Breve macerazione in pressa. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 12-15°C. FML non svolta. Batonnage.	Vinification Grapes destemmed and pressed. Brief maceration in the press. Fermentation in controlled temperature steel tanks between 12-15°C. No malolactic fermentation carried out. Batonnage.
Affinamento Acciaio / Cemento	Ageing Steel / Resin-coated cement
Note Degustative Colore giallo dorato. Profumi complessi ed eleganti derivanti dalla macerazione e dall'affinamento in cemento sulle fecce fini. Mineralità e sapidità. Evolve col passare degli anni, regalando sfumature sempre diverse.	Tasting Notes Golden yellow color. Complex and elegant aromas resulting from maceration and aging on its lees. Minerality and flavour, this wine evolves over the years, always giving different nuances.

Colli Tortonesi DOC Barbera Superiore “La Zerba”



Uve Barbera 100%	Grapes Barbera 100%
Vinificazione Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 22-27°C per 10 giorni. FML svolta in acciaio.	Vinification Grapes destemmed and crushed. Fermentation in contact with the skins in controlled temperature steel tanks between 22-27°C for 10 days. Malolactic fermentation carried out in steel.
Affinamento 9 mesi in botte grande e barrique di rovere Francese e 3 mesi in acciaio	Ageing 9 months in French oak large cask and barrique and 3 months in steel
Note Degustative Barbera affinata in barrique e botti grandi francesi. Si presenta brillante, dal colore rosso rubino carico con riflessi viola, ha un profumo complesso con lievi note tostate e frutta a bacca rossa, speziata. In bocca calda, piena, con sentori dolci di frutta sciropata e vaniglia, grande struttura e persistenza con tannini leggeri e dolci.	Tasting Notes Barbera aged in barriques and large French barrels. Radiant, with a deep ruby red color with violet reflection, it has a complex aroma with light toasted notes and spicy red berry fruit. In the mouth warm, full, with sweet hints of syrupy fruit in and vanilla, great structure with lingering light and sweet tannins.



Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona



Uve Timorasso 100%	Grapes Timorasso 100%
Vinificazione Uva diraspata e pressata. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 12-15°C. FML non svolta. Batonnage.	Vinification Grapes destemmed and pressed. Fermentation in controlled temperature steel tanks between 12-15°C. No malolactic fermentation carried out. Batonnage.
Affinamento Acciaio / Cemento	Ageing Steel / Resin-coated cement
Note Degustative Vino di colore giallo paglierino, tendente al dorato, intenso. Al naso intenso con sentori di fiori bianchi, albicocca e pesca. In bocca è sapido, minerale, con una caratteristica nota di miele.	Tasting Notes Straw in colour, tending to golden, strong tasting wine. Intense nose with hints of white flowers, apricot and peach. In the mouth it is savoury, mineral, with a characteristic note of honey.

Colli Tortonesi DOC Barbera Superiore



Uve Barbera 100%	Grapes Barbera 100%
Vinificazione Uva diraspata e pigiata. Fermentazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 22-27°C per 10 giorni. FML svolta in acciaio.	Vinification Grapes destemmed and crushed. Fermentation in contact with the skins in controlled temperature steel tanks between 22-27°C for 10 days. Malolactic fermentation carried out in steel.
Affinamento 6 mesi in botte grande e barrique di rovere Francese e 6 mesi in acciaio	Ageing 6 months in French oak large cask and barrique and 6 months in steel
Note Degustative Barbera affinata in barrique di rovere francese. Si presenta brillante, dal colore rosso rubino con lievi riflessi viola, ha un profumo intenso, etereo, speziato, leggermente boisé. In bocca presenta una buona struttura, è morbida, con tannini leggeri e dolci, molto persistente.	Tasting Notes Barbera aged in barriques and large French barrels. Radiant, with a deep ruby red color with violet reflection, it has a complex aroma with light toasted notes and spicy red berry fruit. In the mouth warm, full, with sweet hints of syrupy fruit in and vanilla, great structure with lingering light and sweet tannins.

Piemonte DOC Moscato



Uve Moscato 100%	Grapes Moscato 100%
Vinificazione Uva diraspata e pressata. Fermentazione in autoclave a 15°C. FML non svolta. Pressione di 2,5 atmosfere.	Vinification Grapes destemmed and pressed. Fermentation in autoclave at 15°C. Malolactic fermentation not carried out. Pressure of 2.5 atmospheres.
Affinamento Autoclave	Ageing Steel tank
Note Degustative Colore giallo paglierino intenso con bollicine fini e persistenti. Ha un profumo fruttato con note floreali e di pesca sciropata, salvia e leggeri aromi agrumati. Di gusto si presenta molto equilibrato, tra freschezza e dolcezza, sapido con le stesse caratteristiche olfattive.	Tasting Notes With its intense straw yellow colour with fine and persistent bubbles it has a fruity bouquet of floral notes and peach in syrup, sage and light citrus aromas. The taste is very balanced, combining both freshness and sweetness, sapid with the same olfactory characteristics.



Metodo Classico “914”

Uve Pinot Nero 100%	Grapes Pinot Nero 100%
Vinificazione Raccolta delle uve a mano in cassetta e successiva pressatura soffice. Il mosto fiore viene travasato in vasca d'acciaio dove fermenta ad una temperatura controllata di 15°C. FML non svolta. Rifermentazione a 15°C in bottiglia per circa 30 mesi dove raggiunge 5-6 atmosfere di pressione.	Vinification Hand harvesting of grapes in crates followed by soft pressing. The free-run juice is transferred to a steel tank where it ferments at a controlled temperature of 15°C. Malolactic fermentation not carried out. Refermentation at 15°C in the bottle for approximately 30 months, where it reaches 5-6 atmospheres of pressure.
Affinamento L'affinamento sur lies avviene in bottiglia per 914 giorni	Ageing The lees aging occurs in the bottle for 914 days
Note Degustative Perlage fine e persistente, dal colore giallo paglierino vivo. Al naso si presenta complesso, fruttato, leggero, con sentori di crosta di pane e fiori bianchi. Bella sensazione iniziale morbida e rotonda, fresco, sapido, persistente con sentori che ricordano il pane lievitato.	Tasting Notes Fine and persistent perlage, bright straw yellow color. The nose is complex, fruity, light, with hints of bread crust and white flowers. Nice initial soft and round sensation, fresh, savoury and lingering with hints reminiscent of leavened bread.



Piemonte DOC Pinot Nero – Brut – Rosè

Uve Pinot Nero 100%	Grapes Pinot Nero 100%
Vinificazione Raccolta delle uve a mano e pressatura soffice. Il mosto fiore fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 15-17°C. FML non svolta. Rifermentazione in autoclave a 17°C dove raggiunge 5 atmosfere di pressione.	Vinification Hand harvesting of grapes and gentle pressing. The free-run juice ferments in controlled temperature steel tanks between 15-17°C. Malolactic fermentation not carried out. Refermentation in autoclave (tank) at 17°C, reaching 5 atmospheres of pressure.
Affinamento Sulle fecce fini in autoclave per 4 mesi	Ageing On fine lees in autoclave for 4 months
Note Degustative Il colore rosato pallido con riflessi accesi, stile salmone. Dal profumo complesso, una buona eleganza, con sentori di crosta di pane e piacevoli note fruttate mantenendo un'ottima armonia. Al gusto si presenta sapido, vivo, con una ottima struttura e persistenza ed una piacevole nota floreale sul finale. Straordinaria bevibilità.	Tasting Notes Of a pale pink salmon color with bright reflections, this wine boasts a complex bouquet, elegance, with hints of bread crust and pleasant fruity notes while retaining great harmony. The taste is savory, lively, with an excellent structure and persistence and a pleasant floral note at the end. Exceptionally drinkable.



Piemonte DOC Cortese – Brut

Uve Cortese 100%	Grapes Cortese 100%
Vinificazione Raccolta delle uve a mano e pressatura soffice. Il mosto fiore fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 15-17°C. FML non svolta. Rifermentazione in autoclave a 17°C dove raggiunge 5 atmosfere di pressione.	Vinification Hand harvesting of grapes and gentle pressing. The free-run juice ferments in controlled temperature steel tanks between 15-17°C. Malolactic fermentation not carried out. Refermentation in autoclave (tank) at 17°C, reaching 5 atmospheres of pressure.
Affinamento Sulle fecce fini in autoclave per 4 mesi	Ageing On fine lees in autoclave for 4 months
Note Degustative Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, un perlage fine e persistente, una limpidezza brillante. Al naso è ben evidente un bouquet floreale, fruttato, intenso e complesso, quasi aromatico. Di gusto sapido e armonico rispecchia la complessità delle sensazioni olfattive. Di straordinaria bevibilità.	Tasting Notes Straw yellow color with greenish hues, a fine and persistent perlage, brilliant clarity. The nose is well evident with a floral bouquet, fruity, intense and complex, almost aromatic. Savory and harmonious taste reflects the complex olfactory sensations. Exceptionally drinkable.





Momenti chiave
Key moments



1914
Anno di
fondazione

Year of
founding



1930
Dalla vendita
al dettaglio al
commercio, sfuso
e imbottigliato

From retail sales
to trade, in bulk
and bottled

1922
Acquisto della
prima struttura
adibita ad osteria
e cantina

Purchase of the
first building used
as a tavern and
winery

1949
Nuova sede in via
M. Anselmi

New headquarters
in via M. Anselmi



1957
Centro di
vinificazione
a Viguzzolo

Vinification
centre in
Viguzzolo



1961
Fine lavori
cantine di
Tortona

Completion of
work Tortona
winery works

1958
Inizio lavori per la
costruzione della
nuova cantina
a Tortona

Beginning of
construction
works for the new
winery in Tortona



1978
Prima produzione
del vino Novello

First production of
Novello wine

1974
Nascita del
Cortese Frizzante
Colli Tortonesi
DOC

Birth of Cortese
frizzante Colli
Tortonesi DOC



2003
Acquisizione
terreni e cascina
agricola "La
Zerba" di Volpedo

Acquisition of
land and farm "La
Zerba" in Volpedo

Primo impianto
vigneto
Timorasso di
proprietà

First planting of
a family owned
Timorasso
vineyard

1999
Prima produzione
certificata
biologica

First certified
organic
production



2019
Nuovo impianto
di vinificazione
presso la sede di
Tortona

New vinification
plant in Tortona

2023
Nuova sala
degustazione
alla cascina "La
Zerba" di Volpedo

New tasting room
at cascina "La
Zerba" di Volpedo



2014
Nuova barriacaia

New barrel room





CANTINE VOLPI
1914

Strada Statale per Voghera, 72, 15057 **Tortona AL**
Telefono: **0131 861072** — **volpi@cantinevolpi.it**

www.cantinevolpi.it — @cantinevolpi  