

BILANCIO DI SOSTENIBILITA'



COL D'ORCIA
— MONTALCINO —

2024

SOMMARIO

1. Prefazione	pag. 4
Riflessioni sul percorso verso la sostenibilità	
Certificazione Equalitas come punto di partenza	
2. Col d'Orcia: Identità e Valori	pag. 6
2.1 Col d'Orcia in 10 tappe	
2.2 Col d'Orcia in numeri	
2.3 Obiettivo per Col d'Orcia	
3. La Cura per l'Ambiente	pag. 13
Gestione biologica e biodiversità	
Sovescio, rotazioni, risorse idriche, antincendio	
Arnie, ovicapriini, fotovoltaico, paesaggio	
4. Rapporto sugli Indicatori	pag. 15
4.1 Indici di biodiversità (QBS-ar)	
4.2 Obiettivi di sostenibilità 2025	
4.3 Consumi energetici e idrici 2024	
4.4 Impronta carbonica e idrica	
4.5 Gestione dei rifiuti	
5. Requisiti Socio-Economici: Lavoratori	pag. 32
Dati dipendenti, contratti, genere, età	
Infortuni, assenteismo, turnover	
Clima aziendale	
6. Requisiti Socio-Economici: Formazione	pag. 34
Ore formazione 2023 vs 2024	
Sicurezza, HACCP, attrezzature, patentini	
7. Requisiti Socio-Economici: Relazioni con Territorio e Comunità	pag. 35

Collaborazioni con scuole e università

Alternanza scuola-lavoro

Codice AMFORI BSCI

Donazioni, eventi, associazioni

8. Requisiti Socio-Economici: Investimenti Aziendali **pag. 38**

Cronologia investimenti 1991–2026

Focus su energia, sicurezza, irrigazione, digitale, igiene

9. Requisiti di Gestione **pag. 43**

Agricola: fertilizzazione, irrigazione, difesa, analisi

Cantina: protocolli, qualità, tracciabilità, sostenibilità

Imbottigliamento e confezionamento: packaging ecosostenibile

Agriturismo: promozione territorio e reti enoturistiche

10. Ricerca e Sviluppo **pag. 46**

Collaborazioni universitarie dal 1989

Selezione clonale, densità impianto, germoplasma, inerbimenti

11. Requisiti nella Comunicazione **pag. 51**

Adozione Codice AMFORI BSCI

Trasparenza, pubblicazione bilanci, incontri periodici

12. Relazione degli Amministratori **pag. 52**

Conclusioni esercizio 2024

Impegno per il miglioramento continuo

13. Esito Verifiche Ispettive **pag. 52**

Risultati ispezioni e adempimenti

1. PREFAZIONE

Cari amici di Col d'Orcia,

due anni fa, al termine di un lungo percorso, iniziato nel **2010** con la conversione dell'intera azienda alla gestione **biologica**, **Valoritalia** ha certificato che il nostro sistema di gestione della sostenibilità fosse conforme allo standard **EQUALITAS** – Standard SOPD MODULO “*Organizzazione Sostenibile - OS*” per le attività di gestione del vigneto, produzione, invecchiamento, affinamento e imbottigliamento in bottiglia di vetro di vini bianchi e rossi fermi, condizionamento in Bag in Box di vini bianchi e rossi.

Un traguardo che per **Col d'Orcia** è un nuovo punto di partenza, e non un punto di arrivo. L'obiettivo, per la nostra Famiglia, è infatti lo stesso che inseguiamo da sempre: difendere e tutelare la **biodiversità** e la **sostenibilità** di un territorio unico come la Val d'Orcia, partendo da quella che è la nostra “*oasi biologica*”, con i suoi 520 ettari di proprietà della Famiglia, tra vigneti, olivi, seminativi e bosco.

In questo **Bilancio di Sostenibilità** vogliamo iniziare non solo a raccontare, ma anche a condividere le nostre buone pratiche ed i risultati raggiunti attraverso **scelte** nette, talvolta radicali, non sempre semplici, ma che riteniamo - convintamente - necessarie. E che guardano non soltanto alla sostenibilità ambientale, ma anche a quella sociale, e quindi al rapporto con il territorio e con i nostri collaboratori, cui vogliamo garantire un ambiente lavorativo sano sotto ogni punto di vista.

Dalla tutela del suolo alla biodiversità, dal packaging alla tutela delle risorse idriche, dalle energie rinnovabili ai nostri obiettivi futuri: sono tanti i fronti aperti, tutti importanti per chi, come noi, è letteralmente “*obsessed by nature*”.

Francesco, Alberto, Santiago e Nicoletta Marone Cinzano



2. COL D'ORCIA

OASI BIOLOGICA A MONTALCINO

Da molti anni, Col d'Orcia attribuisce grande valore e dedica particolare attenzione all'ambiente naturale in cui opera. Per questo motivo, a partire dal 2010, ha avviato il processo di conversione per ottenere la certificazione biologica, diventando il più grande vigneto biologico della Toscana. Dal 24 agosto 2010, l'intera tenuta — che comprende vigneti, oliveti, campi coltivati e perfino parchi e giardini — è gestita esclusivamente con pratiche di agricoltura biologica. Siamo molto orgogliosi di questo traguardo, che ci permette di definire Col d'Orcia una vera oasi biologica a Montalcino.

STORIA

Col d'Orcia è una delle cantine storiche di Montalcino, con origini che risalgono almeno al 1890, quando documenti ufficiali attestano l'acquisizione della proprietà da parte della famiglia Franceschi di Firenze. Nei primi anni '30, la Fattoria di Sant'Angelo in Colle presentò i suoi Brunello alla prima esposizione vinicola italiana, tenutasi a Siena, decenni prima che il Brunello raggiungesse la fama internazionale. Nel 1958, i fratelli Leopoldo e Stefano Franceschi divisero la tenuta: Leopoldo fondò Il Poggione, mentre Stefano diede alla sua proprietà il nome Col d'Orcia, ispirandosi al fiume Orcia che attraversa i terreni. La famiglia Cinzano acquistò l'azienda nel 1973, ampliando i vigneti e consolidando la produzione di vini di alta qualità. Oggi, sotto la guida del Conte Francesco Marone Cinzano, Col d'Orcia è il terzo produttore di Brunello a Montalcino e adotta anche pratiche agricole biodinamiche.

IL TERRITORIO DELLA VAL D'ORCIA E DI MONTALCINO

La tenuta si estende per 377 ettari all'interno del Comune di Montalcino, in una zona collinare particolarmente favorevole per l'esposizione solare e la protezione dai climi più rigidi. Il clima mediterraneo consente una maturazione graduale e completa delle uve. La particolare composizione del suolo e l'esposizione dei vigneti conferiscono al Brunello caratteristiche uniche in termini di struttura ed eleganza.

CANTINA E PRODUZIONE

I vini di Col d'Orcia sono prodotti esclusivamente con uve coltivate in azienda o provenienti da vigneti vicini sotto controllo diretto. Con un'elevata densità d'impianto e tecniche colturali meticolose, la cantina garantisce la produzione di uve di alta qualità. La vinificazione avviene in vasche d'acciaio inox e l'affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia e Allier. L'attenzione ai dettagli caratterizza l'intero processo produttivo, dalla vendemmia alla fermentazione fino all'invecchiamento in bottiglia.

RICERCA E SVILUPPO

Dal 1989, Col d'Orcia collabora con le Università di Firenze e Pisa su progetti di ricerca viticola di interesse per l'intero settore, come la densità d'impianto, il diradamento dei grappoli, gli inerbimenti e la selezione clonale delle varietà autoctone, a partire dal Sangiovese e dal Moscato Bianco.



2.1 COL D'ORCIA IN 10 TAPPE

1890. La Famiglia Franceschi, originaria di Firenze, acquista quella che diventerà in seguito la Fattoria di Sant'Angelo in Colle.

1933. La Fattoria di Sant'Angelo in Colle presenta i suoi Brunello alla "Prima Mostra Mercato dei Vini Tipici d'Italia" ospitata nella Fortezza Medicea di Siena.

1958. Gli eredi Leopoldo e Stefano Franceschi dividono l'azienda di famiglia in due: nascono così "Il Poggione" e "Col d'Orcia".

1973. Stefano Franceschi, senza eredi, mette in vendita Col d'Orcia. Il dossier arriva negli uffici torinesi della Cinzano: il Conte Alberto Marone Cinzano decide di investire su un territorio fuori dalle mappe - com'era allora Montalcino - e su un vino, il Brunello, che rappresentava ancora una nicchia di mercato.

1974. Viene impiantato il vigneto di Poggio al Vento, da cui, nelle annate migliori, produciamo la nostra iconica Riserva.

1983. Grazie all'intuizione commerciale e allo sforzo politico del Conte Alberto Marone Cinzano, il Rosso di Montalcino ottiene il riconoscimento della DOC.

1989. Inizia la collaborazione con il Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura dell'Università di Firenze: è la prima collaborazione organica tra un'azienda di Montalcino e un'Università.

1990. Nasce la cantina di invecchiamento di Col d'Orcia, che ospita ancora oggi le grandi botti di Slavonia e Allier dove il Brunello attende di essere imbottigliato.

1992. Il Conte Francesco Marone Cinzano prende le redini di Col d'Orcia.

2010. Inizia la conversione alla gestione integralmente biologica dell'azienda.

2013. È l'anno della certificazione - e quindi della prima vendemmia - biologica.



2.2 COL D'ORCIA IN NUMERI

520. Gli ettari complessivi dell'azienda*.

20. Le colture: vite, olivo, grano duro, orzo, farro monococco, trifoglio alessandrino, erba medica, ceci, favino, tabacco.

147,75. Gli ettari vitati.

12 Le varietà di uva coltivate e vinificate: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Ciliegiole, Merlot, Chardonnay, Petit Verdot, Moscato Bianco, Syrah, Cabernet Franc, Vermentino e Foglia Tonda.

13. Le etichette di vino di Col d'Orcia.

118. Gli ettari di Sangiovese.

250.000. Le bottiglie di Brunello prodotte ogni anno**.

650.000. Le bottiglie complessivamente prodotte ogni anno**.

60.000. Bottiglie di vecchie annate di Brunello nella nostra library.

5.000. Gli ulivi nella nostra azienda.

5.000. I litri di olio extravergine d'oliva prodotti ogni campagna**.

2.500. Wine lovers accolti ogni anno**.

*considerando, dal punto di vista dell'habitat e della gestione della biodiversità, anche i terreni di proprietà della Fratelli Marone Cinzano S.r.l. Società Agricola biologica, nata da una scissione nel 2018, di proprietà dello stesso Socio Unico. I terreni delle due tenute formano fin dagli anni Cinquanta un corpo unico di 520 Ha, certificati biologici dal 2013.

**dati medi

I vigneti di Col d'Orcia

Col d'Orcia attualmente ha 118 Ha destinati alla produzione di Brunello di Montalcino D.O.C.G. e Rosso di Montalcino D.O.C.; i restanti 29 Ha sono coltivati a Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Sangiovese, Merlot, Cilieggiolo, Moscadello di Montalcino, Petit Verdot, Syrah:

Varietà vitigno	Superficie totale Ha	Impiantati tra 2020 e 2024 Ha	Impiantati tra 2013 e 2019 Ha	Impiantati tra 2003 e 2012 Ha	Impiantati tra 1993 e 2002 Ha	Impiantati ante 1992 Ha
Sangiovese	118.25.82	12.54.22	12.32.27	31.00.35	34.97.24	27.41.74
Cabernet Sauvignon	8.06.94			1.52.49	6.54.45	
Pinot Grigio	6.70.41		1.71.40	3.34.48	1.64.53	
Cilieggiolo	2.01.99			2.01.99		
Merlot	3.08.31				3.08.31	
Chardonnay	3.89.32	1.00.11		1.35.61	1.53.60	
Petit Verdot	0.98.76				0.98.76	
Moscato Bianco	1.45.67				1.45.67	
Syrah	1.35.72				1.35.72	
Cabernet Franc.	1.10.08				1.10.08	
Vermentino	0.28.10			0.28.10		
Foglia Tonda	0.54.32			0.54.32		
Totale	1.47.75.44	13.54.33	14.03.67	40.07.34	52.68.36	27.41.74

La proprietà totale di **Col d'Orcia** è di 376,92 ha e si estende dai Piani d'Orcia delimitati dalla ferrovia a circa 100 m sul livello del mare fino all'area sottostante il villaggio di Sant'Angelo in Colle a circa 450 m sul livello del mare:

○ Bosco	90,64 ha
○ Seminativo	83,95 ha
○ Uliveto	18,28 ha
○ Vigneto	147,7544 ha
○ Aree verdi competenza vigneto	26,6891 ha
○ Parco	9,60 ha
Totale	376,9135 ha

Assieme ai terreni sopracitati vanno considerati, dal punto di vista dell'habitat e della gestione della biodiversità, anche i terreni di proprietà della Fratelli Marone Cinzano S.r.l. Società Agricola biologica frutto di una scissione intervenuta nel 2018 ed è di proprietà dello stesso Socio Unico. I terreni delle due tenute formano fin dagli anni '50 un corpo unico che si estende su una superficie totale di **520 Ha**, certificati Biologici dal 2013.

Alla data di redazione di questo bilancio, la compagine sociale è verificabile, fino alla titolarità delle persone fisiche, sui pubblici registri nazionali.

2.3 L'OBIETTIVO PER COL D'ORCIA

Col d'Orcia redige il *Bilancio di Sostenibilità* con l'obiettivo di rendicontare le attività svolte, di descrivere i traguardi raggiunti e di programmare piani di miglioramento futuri.

Il *Bilancio Ordinario d'Esercizio* di Col d'Orcia è sottoposto al controllo contabile e legale da parte del Sindaco Unico Dottor **Emilio Martinotti**, Commercialista e Revisore Contabile Indipendente.



3. LA CURA PER L'AMBIENTE

L'Azienda è consapevole della responsabilità che ha nella gestione dell'ambiente in cui insiste: questo si evince dalla scelta di condurre le coltivazioni con il metodo biologico, ma non è sufficiente a descrivere quanto fatto negli anni e quanto in programmazione.

La fertilizzazione delle colture arboree prevede infatti la pratica del sovescio, anche utilizzando specie mellifere, oltre che l'uso di compost e prodotti organici. Sul terreno si prevede il mantenimento dell'inerbimento per quanto possibile, in relazione all'andamento stagionale. Per tale inerbimento si favorisce solitamente lo sviluppo dello spontaneo.

Per ciò che concerne i terreni destinati a seminativo, si effettua la pratica della rotazione colturale, visti tutti i benefici che porta nella gestione delle superfici. La programmazione della rotazione colturale prevede, oltre al riposo, la coltivazione di specie utili agli insetti pronubi, come girasole, facelia e leguminose quali trifogli ed erba medica.

Gli insetti pronubi, oltre all'avifauna locale, hanno a disposizione dall'estate 2023 l'acqua del bacino realizzato nel corso del 2022 come fonte idrica, da associarsi a fonti e fossi che nel corso di estati siccitose potrebbero venire meno.

Tale bacino è ulteriormente utile per la gestione di eventuali incendi. In rapporto a questo tema ricordo che nel corso di estati particolarmente a rischio si prevede la realizzazione di cese antincendio, lavorando i perimetri dei terreni dopo mietitura, in modo da ridurre il rischio di propagazione di incendi. Questo anche nell'ottica del rispetto delle aree boschive, molto utili per l'Azienda e per l'ambiente, in quanto la loro estensione è indice di un patrimonio di biodiversità da salvaguardare. Anche le bordure, le scarpate e le aree incolte sono gestite in modo da mantenere un patrimonio importante di specie vegetali e animali autoctoni. Talvolta si è provveduto a realizzarle ex-novo dove assenti.

Da anni in Azienda sono presenti arnie di proprietà, oltre ad un piccolo allevamento ovicaprino. Le coltivazioni sopra citate sono utili pure per queste attività, oltre che per rendere **Col d'Orcia** una vera e propria Fattoria.

La responsabilità ambientale si evince anche da altri elementi, come dall'utilizzo di pietre del luogo nelle ristrutturazioni dei fabbricati aziendali, o dalla realizzazione di un impianto di pannelli fotovoltaici sopra il fabbricato ad uso Magazzino-Bottaia.

Nell'ambito delle azioni volte alla cura dell'ambiente, vi sono quelle relative al Paesaggio. "Secondo l'Unesco, il Parco della Val d'Orcia è un perfetto connubio di arte e paesaggio, spazio geografico ed ecosistema, espressione di meravigliose caratteristiche naturali". **Col d'Orcia** ritiene doveroso contribuire al lavoro di valorizzazione del paesaggio e dei suoi tesori naturali.

Seguono fotografie che ben rappresentano la ricchezza paesaggistica e culturale della nostra azienda.



L'iconica Quercia di Poggio al Vento.



La viticoltura a Col d'Orcia vive a stretto contatto con le altre colture.

4. RAPPORTO SUGLI INDICATORI

Indici di biodiversità

Il calcolo degli indici di qualità biologica e di biodiversità sono stati condotti nel corso dell'anno 2024.

Lo studio è stato condotto su 4 stazioni prescelte, ciascuna rappresentativa di una delle quattro aree in cui è stata suddivisa l'azienda:

1. Sommità del colle su cui si estende l'azienda
2. Versante ovest dei terreni aziendali
3. Terreni della parte piana e nel fondovalle
4. Terreni in pendenza nel versante est dell'azienda

I risultati del presente studio hanno permesso di quantificare il grado di biodiversità del suolo nelle stazioni prescelte, mediante l'applicazione dell'indice QBS-ar ed appaiono complessivamente in linea con quelli presenti in letteratura riferiti a suoli a vigneto.

Il valore di qualità biologica del suolo nella stazione 1 (punteggio QBS-ar 173), in particolare, risulta equiparabile con i valori medi dell'indice riportati per i vigneti di altre Regioni italiane, tra cui il Veneto (Pocaterra e Ragazzi 2020) e l'Emilia-Romagna (Menta et al. 2017; Staffilani et al. 2021). Se confrontati con i dati disponibili in letteratura, i punteggi ottenuti nelle stazioni 2, 3 e 4 (tra 143 e 148) evidenziano comunque una situazione di buona qualità biologica, anche se migliorabile.

Al tal proposito, sebbene la situazione rilevata sia piuttosto buona in termini di biodiversità, è stato deciso di adottare le seguenti azioni atte a migliorare la qualità dei suoli dei vigneti aziendali;

- controllare la lisciviazione della sostanza organica
- limitare al minimo i fenomeni di compattazione dei suoli
- piantare ove possibile degli alberi e dei cespugli

In conclusione, i suoli dell'azienda agricola Col d'Orcia hanno un valore di biodiversità alto e con semplici accorgimenti questo valore potrà auspicabilmente essere aumentato ulteriormente.

Gli obiettivi di sostenibilità per il 2025

Ogni anno Col d'Orcia, nell'ottica di un miglioramento e di una crescita continua, alza l'asticella dei propri obiettivi di sostenibilità, puntando a fare sempre meglio, su ognuno dei tre pilastri - Economico, Ambientale e Sociale – partendo dai dati relativi ai consumi energetici ed idrici raccolti internamente, relativi all'anno 2024.

Consci delle difficoltà che il mercato del vino italiano sta attraversando in questo 2025 disseminato di ostacoli e difficoltà oggettive – dalla contrazione dei consumi globali all'incertezza del contesto geopolitico mondiale – dopo la straordinaria crescita del 2024 **(+13,4% di fatturato sul 2023)**, l'obiettivo **macroeconomico** per il 2025 è, realisticamente, il contenimento della decrescita nell'ordine del -8%.

Il pilastro che racchiude le sfide più rilevanti è quello **ambientale**, che possiamo riassumere in sei sottocategorie:

- **Consumo di acqua:** abbassamento del quantitativo di acqua consumata per bottiglia sotto il dato rilevato nel 2024, pari a 5,57 litri per bottiglia.
- **Consumo energia elettrica:** riduzione dei consumi energetici per bottiglia prodotta, confermando l'obiettivo raggiunto nel 2024 di attestarsi sotto 1 Kw/bottiglia e puntando ad una riduzione dei consumi di un ulteriore 1% rispetto all'anno precedente.
- **Consumo di gas:** riduzione dei consumi per bottiglia rispetto alla soglia raggiunta del 2024, pari a 0,025 litri/bottiglia.
- **Consumo di gasolio:** riduzione dei consumi per bottiglia rispetto alla soglia raggiunta del 2024, pari a 0,087 litri/bottiglia.
- **Utilizzo di prodotti chimici:** riduzione dell'utilizzo dei prodotti chimici per le pulizie più impattanti per l'ambiente dell'1% sul dato del 2024, quando il comparto produttivo riuscì a tagliare l'utilizzo dei prodotti chimici per le pulizie addirittura del -21,09% sull'anno precedente.
- **Calcolo indicatori ambientali:** continuare a monitorare e calcolare gli indici relativi al calcolo dell'impronta di CO2, acqua e biodiversità.

Note: una buona parte delle lavorazioni di cantina prevede lo stesso dispendio di energia, elettrica, gas e gasolio a prescindere dal numero di bottiglie prodotte. In annate produttivamente più scarse, quindi, si può registrare una crescita dell'impatto per bottiglia, anche a fronte di un calo generale degli stessi consumi.

Infine, i cinque obiettivi relativi al **pilastro sociale** dei target 2025.

- **Formazione:** aumento delle ore di formazione rispetto alle 662 ore del 2024.
- **Premi al personale:** al raggiungimento di ogni target l'azienda prevede una premialità, come forma di incentivo e di ringraziamento, consci che nessun risultato è raggiungibile senza il lavoro e lo sforzo di tutti.

- **Infortuni sul lavoro:** scendere, nel rapporto tra infortuni e ore lavorate sotto l'1, dal 2,04 del 2024*.
- **Clima aziendale:** Miglioramento del clima aziendale (*la prossima rilevazione è prevista per il 2026*).
- **Stabilizzazione assunzioni:** aumentare il personale stabile.

**Legato ad un singolo infortunio, non grave, ma che ha richiesto una lunga degenza.*

Consumi energetici e idrici nel 2024

Energia Elettrica (kWh)

- Energia Elettrica prodotta: 83.564 kWh
- Energia auto consumata: 79.307 kWh
- Energia da rete: 550.791 kWh
- kWh/btg: 0,82

Consumi GPL

- Gpl cantina – litri anno 2024: 18.750
- Numero bottiglie: 766.863
- Litri GPL/btg: 0,0245

Consumi Gasolio agricolo

- Gasolio agricolo - litri anno 2024: 67.00
- Numero bottiglie: 766.863
- Kg. uva prodotta: 883.200
- LT/btg: 0,0874

Consumi idrici

- Consumi idrici cantina (litri): 4.270.000
- Numero bottiglie: 766.863
- Litri di acqua/btg: 5,57

Impronta carbonica ed impronta idrica

Impronta Carbonica di Organizzazione

Il valore totale delle emissioni di gas serra di Col d'Orcia, con riferimento all'anno solare 2024, è pari a 1345,75 tonnellate di CO2 equivalente. Di seguito i risultati dell'inventario, con le emissioni di GHG quantificate separatamente per CO2, CH4, N2O e altri gas, espresse in ton CO2e, come emerso dal report elaborato dallo studio "Ciotti Ing. Gellio - SOSTENIBILITÀ, ENERGIA E AMBIENTE".

Emissioni dirette - Categoria 1

ORIGINE NON BIOGENICA

- Combustione stazionaria di combustibili fossili
48,20
- Combustione mobile di combustibili fossili
222,21
- Emissioni dirette fuggitive da rilascio di GHG in sistemi antropogenici – perdite di fluidi refrigeranti da impianti di raffreddamento
8,35

ORIGINE BIOGENICA

- Emissioni dirette e rimozioni associate al cambio d'uso del suolo
33,72
- Emissioni dirette fuggitive da rilascio di GHG in sistemi antropogenici – emissioni di protossido di azoto dovute all'utilizzo di fertilizzanti organici
7,52

Emissioni indirette - Categoria 2

- Produzione, trasmissione e distribuzione di energia elettrica importata da rete
232,22

Emissioni indirette - Categoria 3

- Emissioni derivanti dal trasporto dei beni acquistati dall'organizzazione
38,45
- Emissioni derivanti dal trasporto dei rifiuti prodotti dall'organizzazione
0,85
- Emissioni derivanti dagli spostamenti casa-lavoro dei lavoratori dell'organizzazione
208,17

Emissioni indirette - Categoria 4

- Emissioni derivanti dalla produzione di uve e vini acquistati dall'organizzazione
 - Uve
42,08
 - Vini
4,76

- Emissioni derivanti dalla produzione degli altri beni utilizzati nel processo produttivo acquistati dall'organizzazione (prodotti fitosanitari, fertilizzanti, prodotti enologici, materiali per il confezionamento etc.)
 - Prodotti enologici **19,50**
 - Materiali per il confezionamento **344,05**
 - Prodotti fitosanitari **10,26**
 - Fertilizzanti (concimi) **36,86**
- Emissioni derivanti dai processi di produzione dei combustibili fossili utilizzati dall'organizzazione **70,26**
- Emissioni legate alla distribuzione dell'acqua approvvigionata da acquedotto **1,51**
- Emissioni derivanti dallo smaltimento di rifiuti solidi e liquidi non biogenici **4,17**

Interpretazione dei risultati

Il cambiamento climatico derivante dalle attività antropogeniche è stato identificato come una delle maggiori sfide che il mondo deve affrontare, e continuerà ad avere effetti sull'economia e sulle popolazioni nei prossimi decenni. Il cambiamento climatico ha implicazioni per i sistemi naturali e umani e potrà causare impatti significativi sulla disponibilità delle risorse, sulle attività economiche e il benessere dell'umanità. In risposta a ciò, si stanno sviluppando diverse iniziative a livello locale, nazionale, regionale e internazionale, sia da parte del settore pubblico sia di quello privato, finalizzate alla mitigazione della concentrazione di gas ad effetto serra (GHG) nell'atmosfera terrestre, nonché alla promozione di strategie di adattamento al cambiamento climatico.

Col d'Orcia, nell'ambito del sistema di certificazione della sostenibilità secondo lo standard Equalitas, ha deciso di far valutare la propria Carbon Footprint di organizzazione (WFO), anche ai fini del miglioramento continuo delle proprie prestazioni di sostenibilità ambientale, dallo Studio di Ingegneria **“Ciotti Ing. Gellio - SOSTENIBILITÀ, ENERGIA E AMBIENTE”**.

A valle della quantificazione dell'impronta carbonica, lo Studio ha proceduto con l'interpretazione dei risultati della fase di inventario ai fini della valutazione dell'impatto dell'organizzazione oggetto di studio.

Dall'analisi delle tabelle e dei grafici, si può osservare come la categoria più rilevante in termini di impatto sulle emissioni di gas climalteranti complessive sia costituita dalla Categoria 4, in particolare dalla sottocategoria 4 “Emissioni indirette di GHG dalla produzione dei beni acquistati dall'organizzazione”. Ciò che incide maggiormente sono le emissioni generate dalla produzione dei materiali per il confezionamento del vino prodotto (packaging), con il 26% delle emissioni totali di GHG dell'Organizzazione - circa 350 tCO₂e, sul quale incidono prevalentemente le bottiglie in vetro.

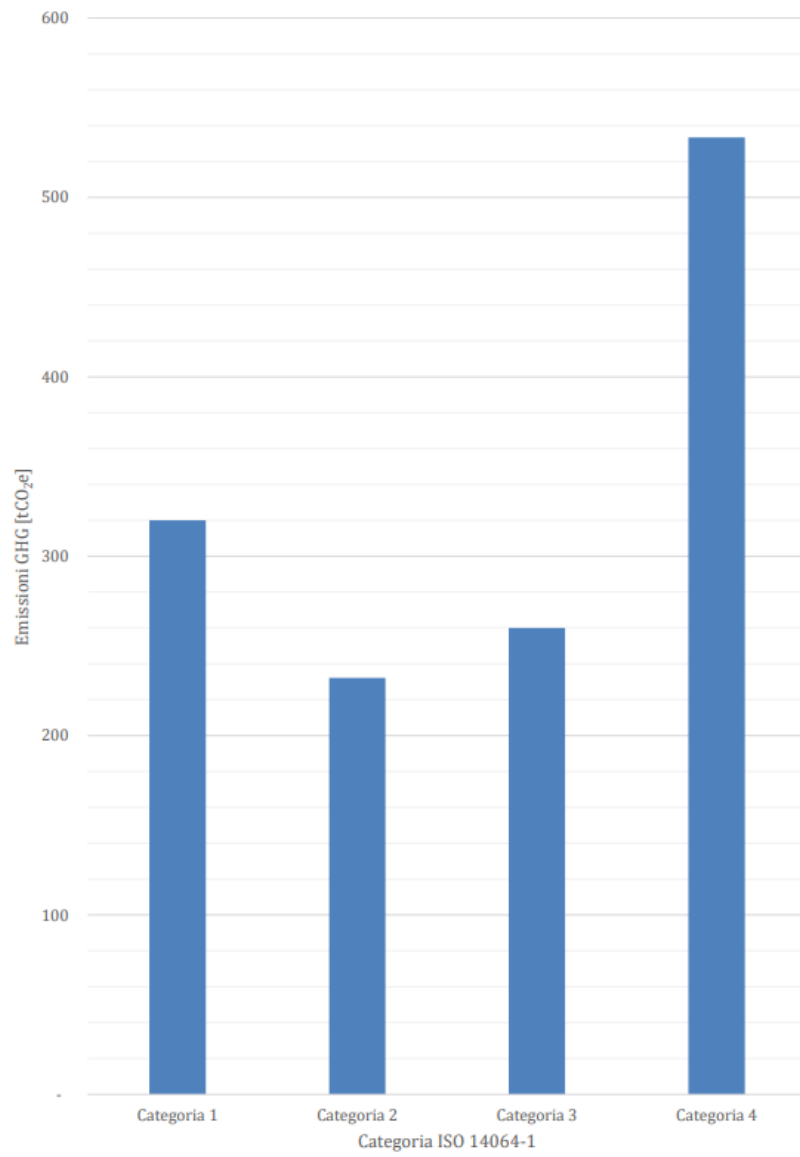
La seconda categoria per importanza in termini di impatto, con il 17% delle emissioni totali di GHG dell'Organizzazione (circa 230 tCO₂e) è rappresentata dall'energia elettrica importata dalla rete, afferente alla Categoria 2 secondo la UNI 14064-1.

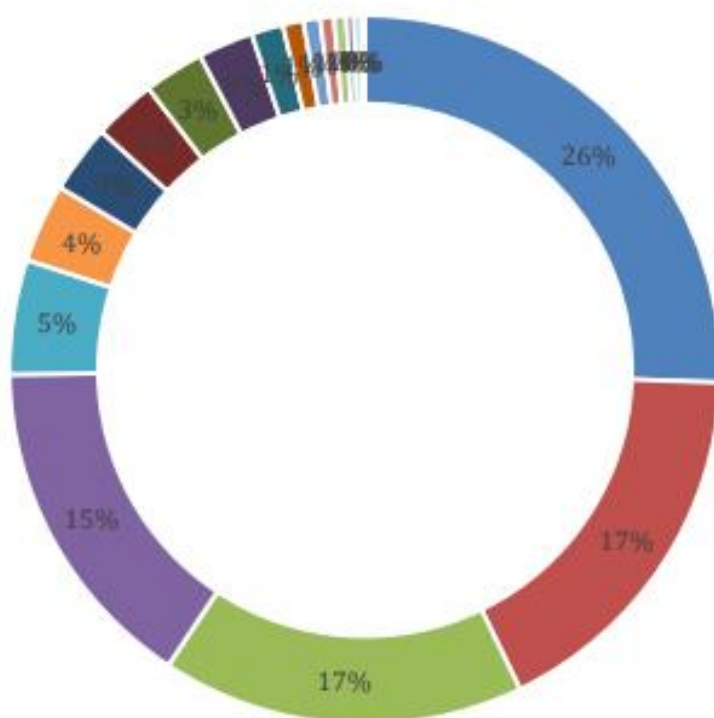
Si evince inoltre come la terza categoria di emissione di gas climalteranti per rilevanza sull'impronta carbonica dell'azienda, quasi a parimerito con l'energia elettrica da rete, è costituita dalla combustione mobile di combustibili fossili, circa 220 tCO₂e. Nell'ambito di questa categoria l'impatto è da attribuirsi prevalentemente al gasolio utilizzato dai mezzi agricoli e dai veicoli aziendali dedicati alle operazioni in vigneto, e solo secondariamente agli altri veicoli aziendali di competenza del settore cantina e rappresentanza. Non bisogna trascurare, inoltre, l'impatto dovuto alla filiera di produzione di tali carburanti, e non soltanto quello legato alla loro combustione, per effettuare una valutazione corretta secondo una prospettiva di ciclo di vita.

Anche gli spostamenti casa-lavoro dei lavoratori dell'organizzazione presentano un impatto rilevante, che si posiziona al quarto posto in ordine decrescente di rilevanza sul totale, con circa 210 tCO₂e, quasi il 15% delle emissioni totali di GHG dell'Organizzazione. La combustione stazionaria di combustibili fossili, in particolare il GPL utilizzato per la generazione di energia termica nelle diverse caldaie presenti nei vari fabbricati del sito produttivo aziendale, è responsabile di circa 50 tCO₂e, il 3,6% sul totale, collocandosi al sesto posto; tale impatto è certamente contenuto dall'utilizzo di pellett per riscaldamento in sostituzione dei combustibili fossili tradizionali.

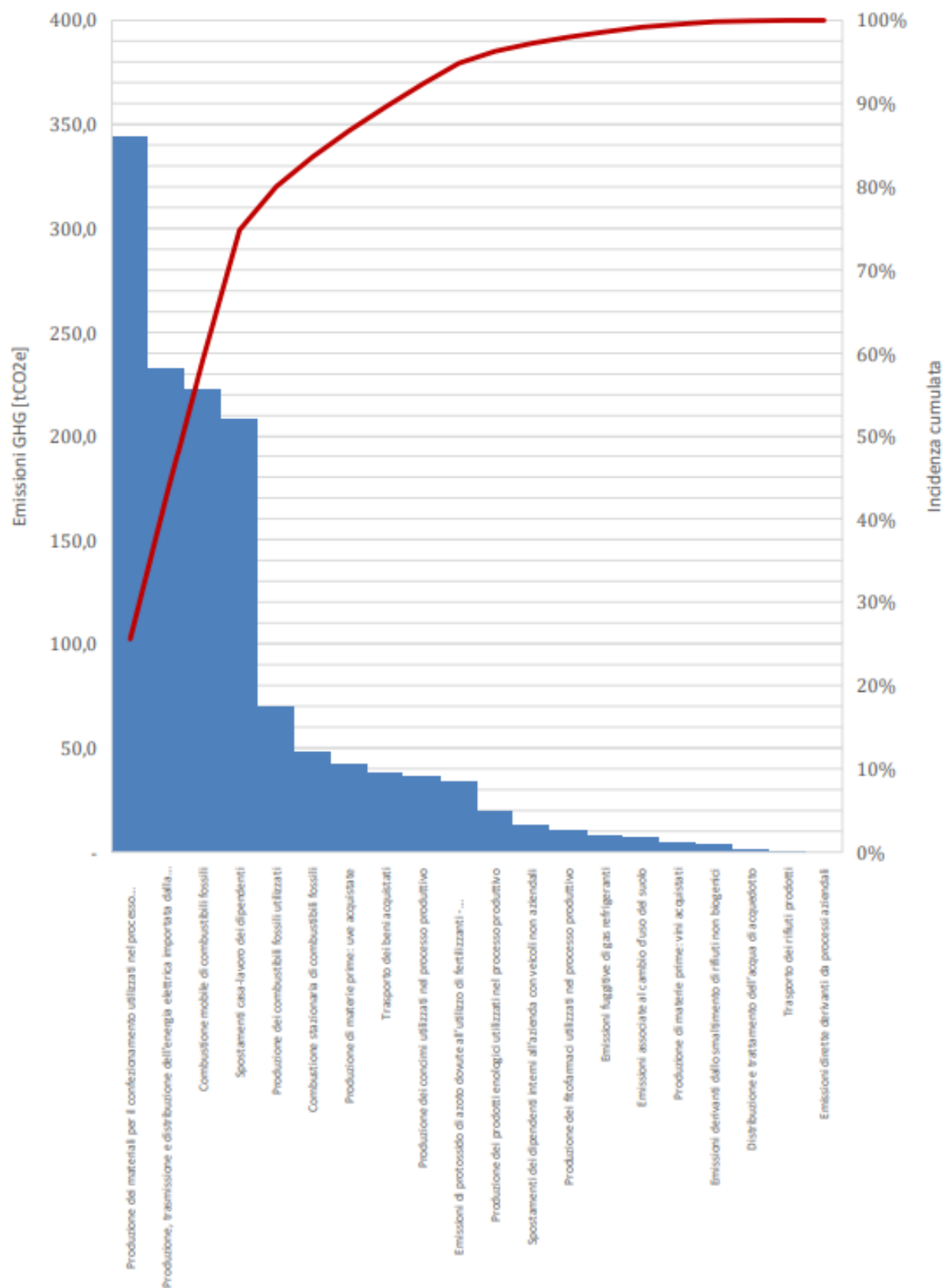
A seguire per rilevanza, al settimo posto, con il 3,5% complessivo di incidenza sulle emissioni totali di GHG dell'Organizzazione, si trovano le "materie prime" in ingresso al processo produttivo: uva e vino sfuso acquistati (circa 47 tCO₂e, di cui 42 attribuibili all'uva e 5 al vino), afferenti alla Categoria 4.

Ai fini dell'individuazione di aree di miglioramento delle prestazioni aziendali in termini di carbon footprint, è particolarmente importante in questa fase focalizzare l'attenzione sulle rimanenti categorie di impatto. A seguire, si trovano i trasporti in ingresso, che contribuiscono con 38 tCO₂e, circa il 3% di incidenza complessiva considerando tutti i trasporti di beni in ingresso (prevalentemente relativi ai materiali per il confezionamento e secondariamente alle materie prime in ingresso).





- Emissioni derivanti dalla produzione degli altri beni utilizzati nel processo produttivo acquistati dall'organizzazione: materiali per il confezionamento
- Produzione, trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica importata dalla rete
- Combustione mobile di combustibili fossili
- Emissioni derivanti dagli spostamenti casa-lavoro dei dipendenti dell'organizzazione
- Emissioni indirette derivanti dai processi di produzione dei combustibili fossili utilizzati dall'organizzazione
- Combustione stazionaria di combustibili fossili
- Emissioni derivanti dalla produzione di materie prime: uve acquistate dall'organizzazione
- Emissioni derivanti dal trasporto dei beni acquistati dall'organizzazione
- Emissioni derivanti dalla produzione degli altri beni utilizzati nel processo produttivo acquistati dall'organizzazione: concimi



Consumi acqua

Cantina

La Cantina denominata Podere Tabaccaia si avvale di un unico allacciamento all'Acquedotto del Fiora che rifornisce di acqua potabile la collina di Sant'Angelo. La lettura del contatore nell'anno 2024 indica un consumo di **4.270 mc.**

Centro Aziendale-Agriturismo

L'Agriturismo funge anche da centro aziendale e anch'esso ha un solo allacciamento all'Acquedotto del Fiora che nel 2024 ha avuto un consumo di **609 mc.**

Attività agricola

Per le attività agricole, compresa l'irrigazione del settore Sud/Est della tenuta, nel 2020 è stato scavato un pozzo in località Podere San Lavinio, dotato di un contalitri, così come previsto dall'autorizzazione allo sfruttamento. Nel corso dell'anno 2024 il consumo registrato è stato di **9.401 mc.**

Nel corso del 2020 sono stati scavati altri due pozzi in località Molino Giuncheti, sempre per uso agricolo, compresa l'irrigazione di vigneti e del parco adiacente il centro aziendale. Nel corso dell'anno 2024 il consumo registrato è stato di **4.659 mc.**

Da fine 2022 l'Azienda si è dotata di un nuovo e moderno impianto di depurazione acque reflue provenienti dalla cantina di produzione vino. Trattasi di impianto a fanghi attivi multistadio MBAS – Modular Biological Advanced System, depurazione biologica avanzata delle acque reflue di lavorazione agroalimentare con sistema biologico multistadio. Tramite il software Ubiquity è possibile effettuare il monitoraggio del sistema di trattamento delle acque reflue.

Impronta Idrica di Organizzazione

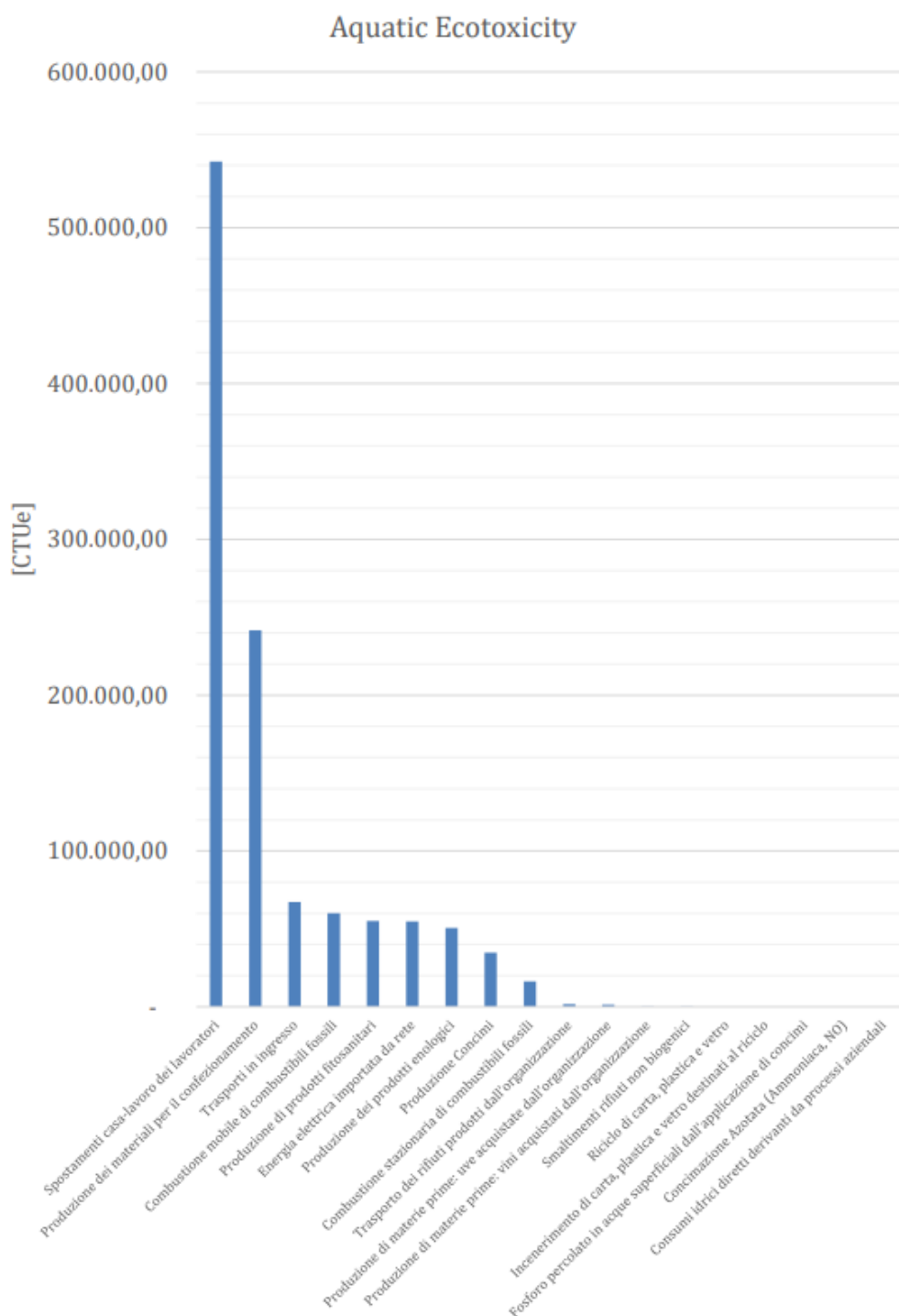
L'acqua è una risorsa naturale essenziale. Il tema dell'acqua e della sua gestione è divenuto sempre più importante all'interno del dibattito globale sullo sviluppo sostenibile. Questo interesse è stato suscitato dalla crescente domanda d'acqua, dall'aumentata carenza idrica in molte zone nonché dal degrado della qualità dell'acqua. Col d'Orcia, nell'ambito del sistema di certificazione della sostenibilità secondo lo standard Equalitas, ha deciso di far valutare la propria Water Footprint di organizzazione (WFO), anche ai fini del miglioramento continuo delle proprie prestazioni di sostenibilità ambientale, dallo Studio di Ingegneria "Ciotti Ing. Gellio - SOSTENIBILITÀ, ENERGIA E AMBIENTE".

Di seguito, la tabella riepilogativa dei risultati dell'inventario dell'impronta idrica, con riferimento al periodo di rendicontazione per il presente studio, l'anno solare 2024.

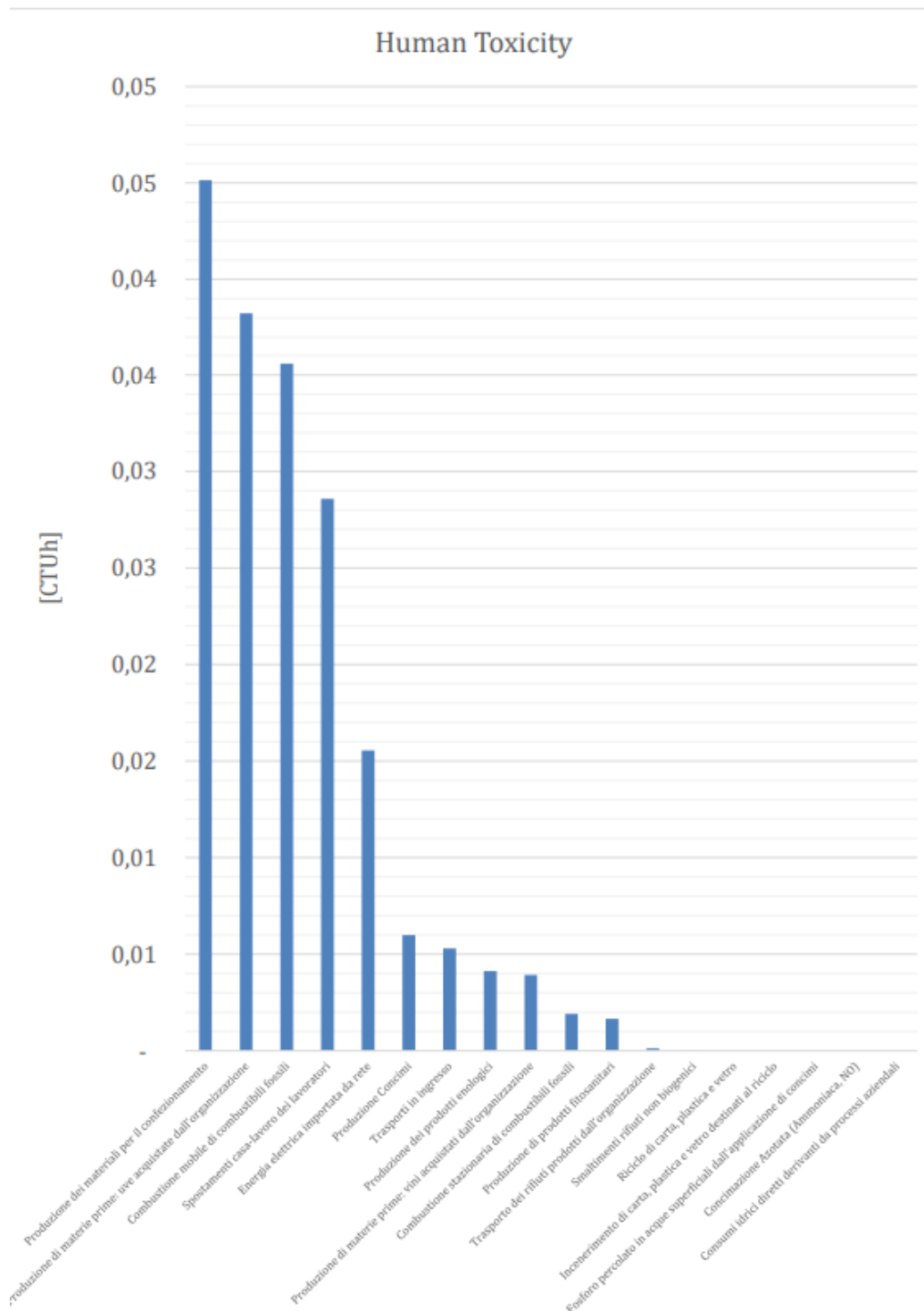
Categoria		Potenziali impatti ambientali correlati all'acqua				
		Aquatic Ecotoxicity [CTUe]	Human Toxicity [CTUh]	Aquatic Acidification [kg SO ₂ eq]	Aquatic Eutrophication [kg P eq]	Water Scarcity [m ³ eq]
Combustione stazionaria di combustibili fossili		16.313,15	0,00190 1592	74,96	3,08	1.130,50
Combustione mobile di combustibili fossili		60.138,77	0,03557 6197	168,40	4,77	26.009,64
Consumi idrici diretti derivanti da processi aziendali		0	0	0	0	1.136.551,20
Immissione di fosforo in acque superficiali		0	0	0	37,18	0
Energia elettrica importata da rete		54.878,84	0,01554 9834	873,39	53,77	33.817,41
Trasporto dei beni acquistati dall'organizzazione		67.357,70	0,00529 9708	130,00	3,19	1.047,99
Trasporto dei rifiuti prodotti dall'organizzazione		1.720,34	0,00011 9474	2,68	0,06	23,93
Spostamenti casa-lavoro dei dipendenti dell'organizzazione (effettuati con mezzi diversi da quelli aziendali)		542.433,87	0,02858 6615	835,19	29,23	10.459,18
Produzione di materie prime acquistate dall'organizzazione	Uva	1.366,63	0,03824 172	0,41	0,02	6,67
	Vino sfuso	140,45	0,00392 7305	0,04	0,00	1,55
Produzione di altri beni utilizzati nel processo produttivo acquistati dall'organizzazione	Prodotti enologici	50.696,08	0,00412 2738	109,77	5,91	30.406,83
	Materiali per il confezionamento	241.712,36	0,04514 0022	2.391,39	65,18	73.404,03
	Fitofarmaci	55.163,70	0,00164 9586	205,52	4,92	852,63
	Concimi	34.793,60	0,00598 9525	221,22	8,60	5.025,18
Concimazione azotata (Ammoniaca, NO)		0	0	1.081,74	0	0
Smaltimenti rifiuti non biogenici		22,70	1,4531E -06	0,02	0,00	0,70
Smaltimento di rifiuti - incenerimento di carta, plastica e vetro destinati al riciclo		3,18E-06	8,36893 E-14	5,17E-10	7,17E-12	1,72E-07
Smaltimento di rifiuti - riciclo di carta, plastica e vetro		1,08E-05	1,35521 E-12	3,97E-10	2,15E-11	1,18E-06
TOTALE POTENZIALI IMPATTI AMBIENTALI CORRELATI ALL'ACQUA DELL'ORGANIZZAZIONE		1.126.738,19	0,19	6.094,74	215,89	1.318.737,43

A valle della quantificazione dell'impronta idrica, si è proceduto con l'interpretazione dei risultati ottenuti dalla valutazione dell'impatto dell'organizzazione oggetto di studio, al fine di identificare i punti critici del processo produttivo, ovvero le fasi che contribuiscono in misura maggiore all'impronta idrica calcolata, sulle quali poter agire per ridurla.

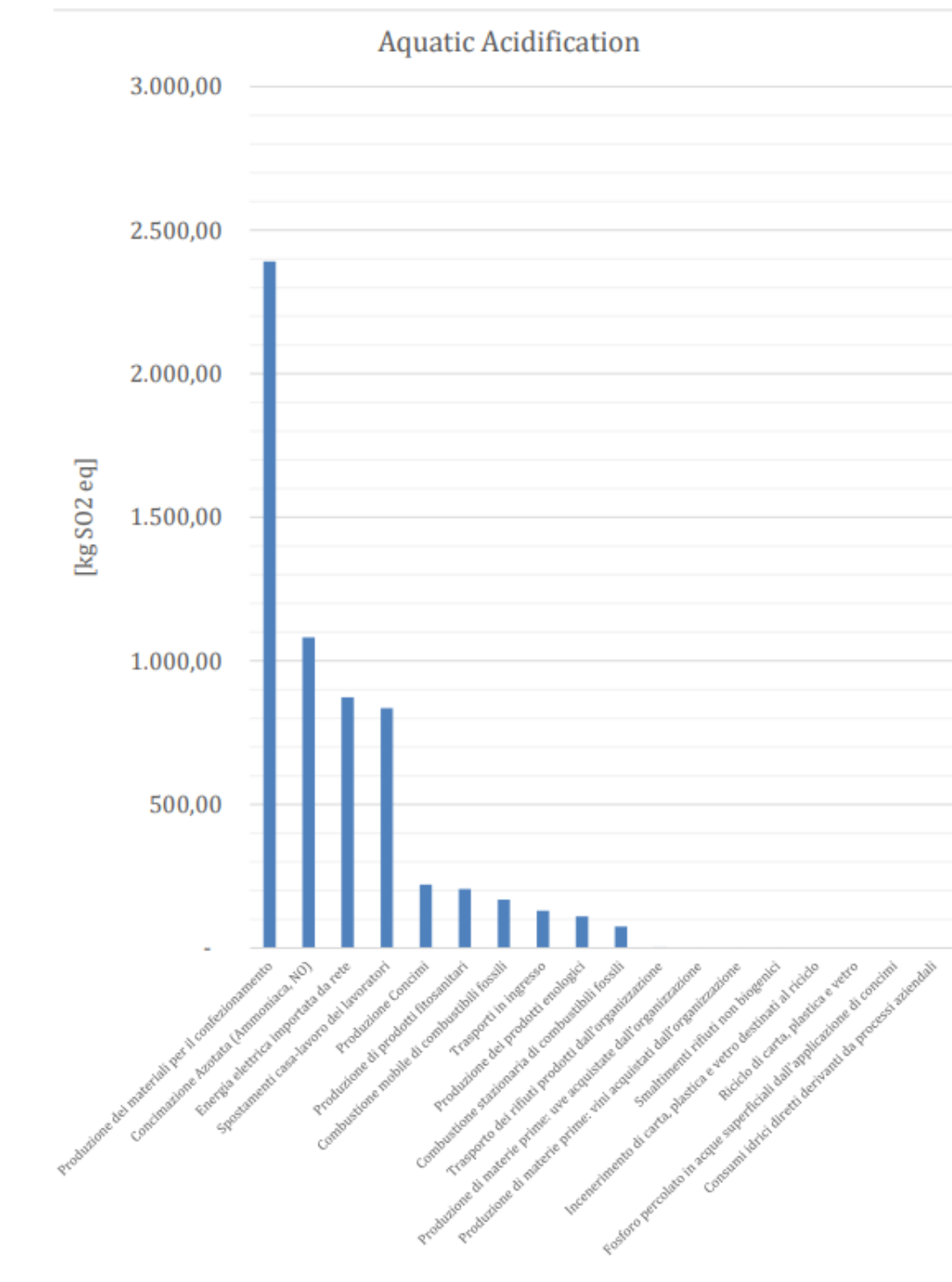
1. Ecotossicità acquatica: relativamente a questo indicatore, l'incidenza è dovuta per la maggior parte agli spostamenti casa-lavoro dei lavoratori dell'Organizzazione. Il secondo contributo per importanza è dovuto alla produzione dei materiali per il confezionamento. Dal terzo al settimo posto per rilevanza, con contributi pressoché comparabili tra loro, si trovano i trasporti in ingresso, la combustione mobile di combustibili fossili, la produzione dei prodotti fitosanitari, l'energia elettrica importata dalla rete e la produzione dei prodotti enologici. In misura meno rilevante, seguono poi la produzione dei concimi e la combustione stazionaria. Trascurabili le rimanenti.



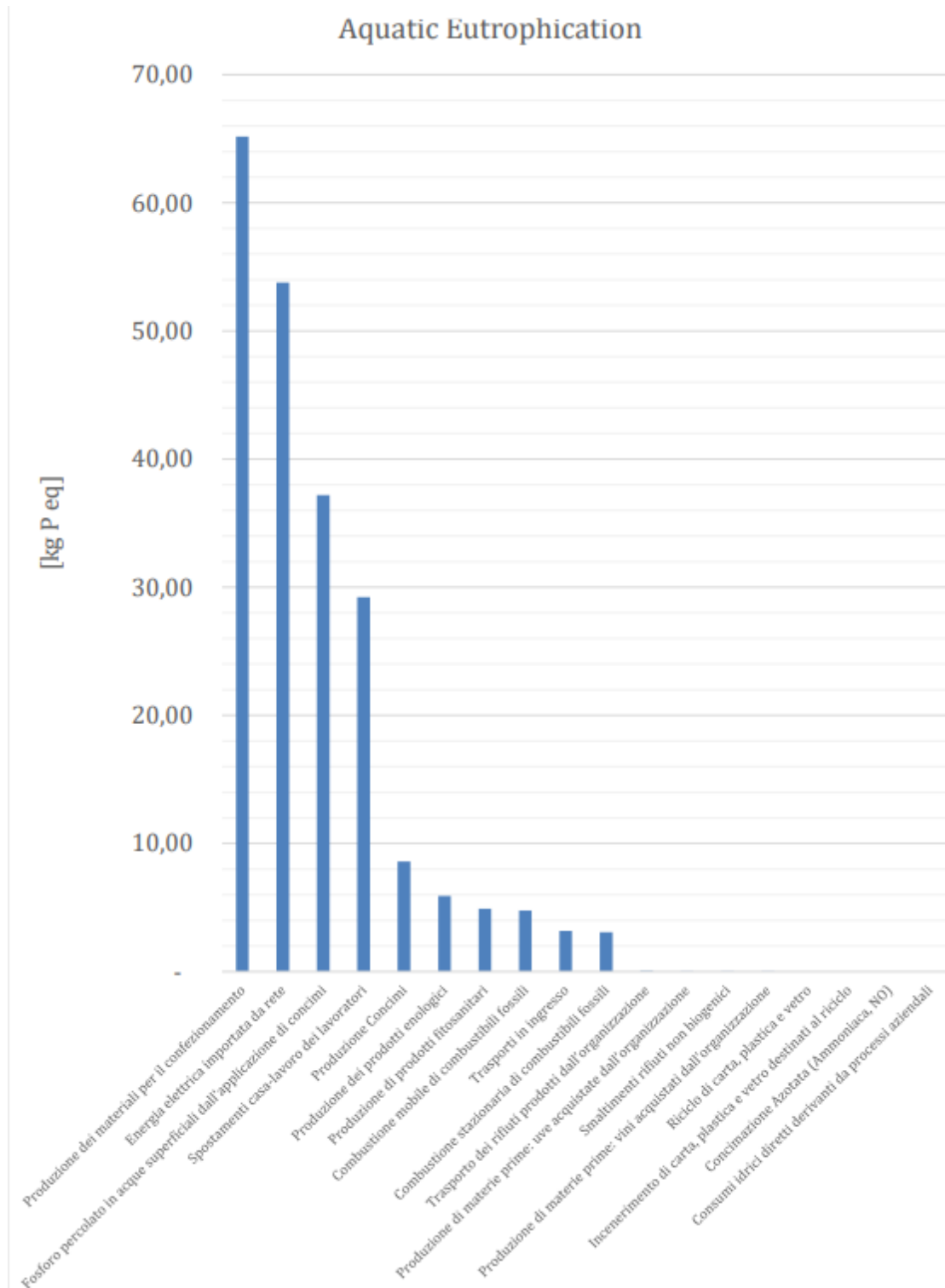
2. Tossicità umana: la categoria più rilevante è rappresentata dalla produzione dei materiali per il confezionamento. Seguono, con un impatto gradualmente decrescente, la produzione delle uve acquistate dall'organizzazione quasi alla pari con la combustione mobile di combustibili fossili, gli spostamenti casa-lavoro dei lavoratori, l'energia elettrica importata dalla rete e la produzione dei concimi. Meno rilevante l'impatto dei trasporti in ingresso e della produzione dei prodotti enologici. Pressoché trascurabile l'impatto delle rimanenti categorie.



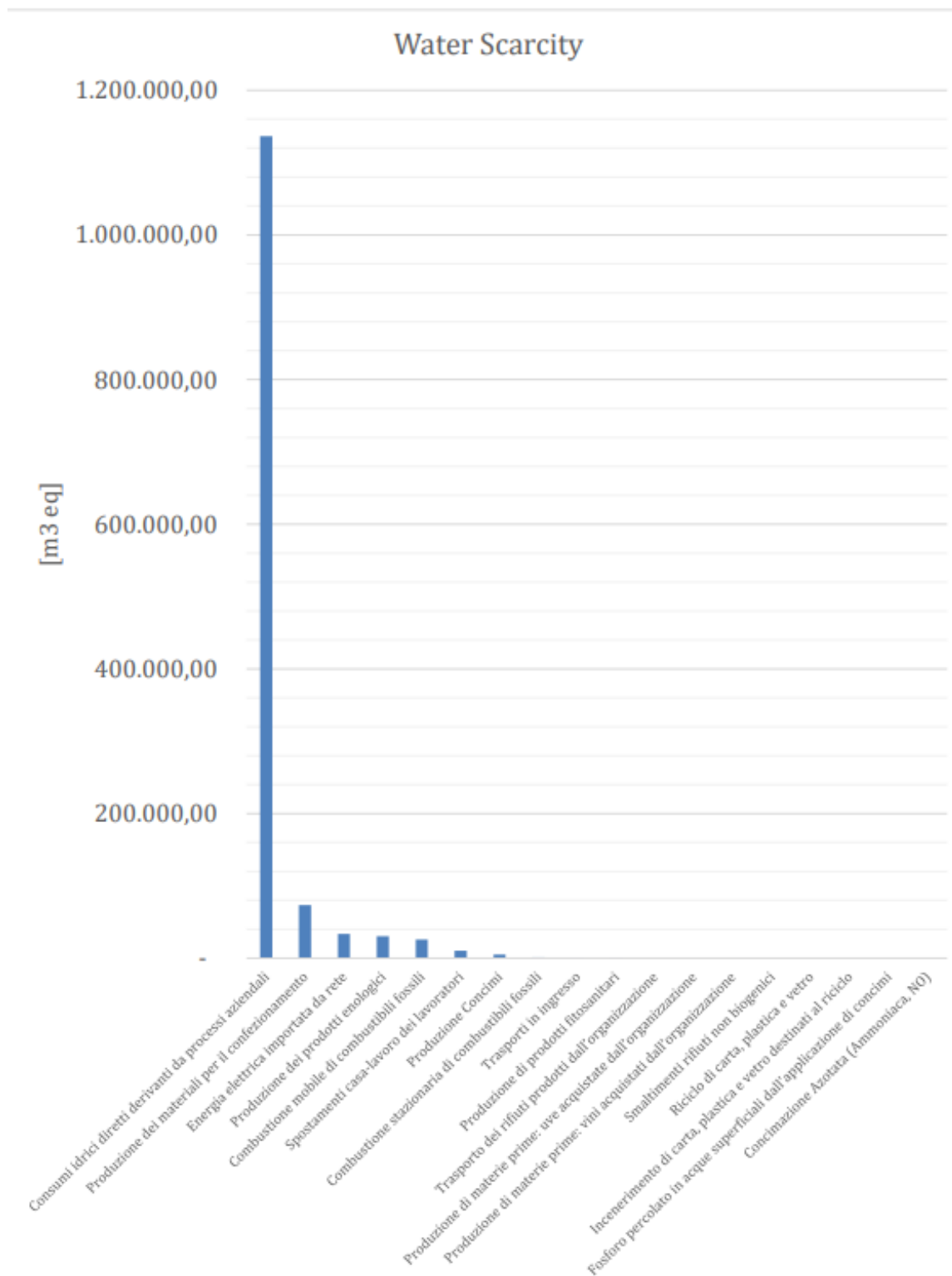
3. Acidificazione delle acque: la categoria maggiormente responsabile è quella dei materiali per il confezionamento del prodotto finito. Seguono, con contributi sensibilmente inferiori, la concimazione azotata, l'energia elettrica prelevata dalla rete e gli spostamenti casa-lavoro dei lavoratori. Vi è poi un contributo, in misura minore, dovuto alla produzione dei concimi e dei fitofarmaci, alla combustione mobile di combustibili fossili, ai trasporti in ingresso, alla produzione dei prodotti enologici e infine alla combustione stazionaria di combustibili fossili. Le altre categorie hanno un impatto pressoché trascurabile.



4. Eutrofizzazione delle acque: la categoria più rilevante è costituita dalla produzione dei materiali per il confezionamento del prodotto finito, seguita in misura minore dall'energia elettrica importata dalla rete. Al terzo posto per rilevanza, il fosforo percolato in acque di superficie in seguito all'applicazione di concimi. Al quarto gli spostamenti casa-lavoro dei lavoratori, che impattano come la somma dei contributi relativi alla produzione dei concimi, dei prodotti enologici, dei prodotti fitosanitari, della combustione mobile e stazionaria di combustibili fossili e dei trasporti in ingresso.



5. Scarsità di acqua: la categoria più impattante, largamente superiore a tutte le altre, è quella dei consumi idrici diretti derivanti dal processo produttivo. Seguono, con contributi non paragonabili, la produzione dei materiali per il confezionamento del prodotto, l'energia elettrica importata dalla rete, la produzione dei prodotti enologici e la combustione mobile di carburanti. Le rimanenti categorie rimangono al di sotto dell'1% sull'impatto idrico totale



Gestione Rifiuti

Col d'Orcia conferisce i propri rifiuti nell'ambito di un circuito organizzato di raccolta, ai sensi dell'articolo 183, comma 1, lettera pp) del D. Lgs. 152/2006 e successive modificazioni. Il conferimento avviene in virtù di un accordo realizzato sulla base di apposita convenzione quadro stipulata tra l'Associazione di categoria CONFAGRICOLTURA TOSCANA e la società EWR in qualità di impresa di trasporto rifiuti che si occupa di ritirare i rifiuti su richiesta e di espletare tutte le pratiche necessarie.

L'azienda si è dotata di un compattatore idraulico e si impegna a suddividere i rifiuti per tipologia, evitando di miscelare categorie di rifiuti diverse e, a custodire i formulari rilasciati dall'impresa di trasporto con il dettaglio dei rifiuti per almeno tre anni.

5.REQUISITI SOCIO-ECONOMICI: LAVORATORI

Nel corso dell'esercizio 2024 sono stati garantiti i principali diritti dei lavoratori, una gestione equa, trasparente e coerente dei contratti di lavoro, nonché le pari opportunità attraverso l'adozione di vari strumenti di lavoro ed in ottemperanza anche alle disposizioni del Regolamento Equalitas.

La popolazione aziendale a tempo indeterminato e determinato era così composta al 31/12/2024:

	2024
Impiegati	21
Operai	76
Totale	97

Tipologia contratti	n. dipendenti
Tempo indeterminato	29
Tempo determinato	68
Totale	97

Al 31 dicembre 2024 l'organico è caratterizzato da una presenza del **28%** di contratti a tempo indeterminato e **72%** di contratti a tempo determinato.

- ✓ Età media totale: 46 anni
- ✓ Sesso Femminile: 30,96%
- ✓ Sesso Maschile: 69,04%
- ✓ Tempo di assenteismo= 11,74%
- ✓ Indice di gravità infortuni = 2,06
- ✓ Turnover complessivo= 10,81 %
- ✓ Tasso turnover negativo= 10,34%

CLIMA AZIENDALE

Col d'Orcia è consapevole che, per assicurare la propria crescita e il miglioramento della performance aziendale deve intraprendere delle azioni atte a garantire ai propri dipendenti un ambiente di lavoro positivo, propositivo e soddisfacente; ad un clima lavorativo positivo è connesso un maggior coinvolgimento nel lavoro, una crescita nel senso di appartenenza e nella collaborazione tra colleghi. Ad aprile 2023 è stato distribuito a tutti i lavoratori un questionario volto ad effettuare un'analisi ed una "fotografia" del clima aziendale di **Col d'Orcia**. I risultati ottenuti sono stati sostanzialmente sufficienti, dando degli ottimi spunti di riflessione sugli ambiti nei quali la Società può apportare miglioramenti. Il questionario viene svolto con programmazione triennale e di conseguenza è previsto nel 2026.

6.REQUISITI SOCIO-ECONOMICI: FORMAZIONE

Col d'Orcia segue programmi di formazione dei dipendenti con lo scopo di accrescere progressivamente la professionalità, il livello di competenze e la sicurezza sul lavoro. Trattandosi di programmi biennali, il monte ore dedicato alla formazione, nel corso del 2024, è stato sensibilmente inferiore al 2023, un calo attribuibile alla naturale scadenza dei cicli di formazione, comunque fondamentali per dotare i dipendenti di Col d'Orcia degli strumenti adeguati ed aggiornati a svolgere al meglio le proprie mansioni.

Nel corso del 2024 le attività formative erogate sono state le seguenti:

2024		
	Tempo Indeterminato n. ore	Tempo Determinato n. ore
Sicurezza lavoratori / RLS /RSPP/ Preposti	54	92
Formazione antincendio rischio medio	8	0
Formazione art. 73 Trattrice ruote / cingoli	0	4
Formazione art. 73 GRU	0	8
Formazione HACCP cantina / ristorazione	14	15
Formazione primo soccorso	0	0
Formazione patentino fitosanitario	0	20
Formazione attrezzature agricole e commerciali	8	0
Totale ore formazione	84	139

Ore complessive di formazione 223
Calo del 66,31% nelle ore di formazione
rispetto al 2023

2023		
	Tempo Indeterminato n. ore	Tempo Determinato n. ore
Sicurezza lavoratori / RLS /RSPP	108	300
Formazione art. 73 Trattrice ruote / cingoli	0	26
Formazione art. 73 Carrello elevatore	16	20
Formazione DPI anticaduta/ lavori in quota	16	24

Formazione HACCP cantina / ristorazione	20	80
Formazione primo soccorso	36	16
Totale ore formazione	196	466

Ore complessive di formazione 662

7.REQUISITI SOCIO-ECONOMICI: RELAZIONI CON IL TERRITORIO E LA COMUNITÀ LOCALE

Da vari anni **Col d'Orcia** collabora con l'Istituto Tecnico Agrario Bettino Ricasoli di Montalcino e con svariate Università, tra cui: l'Università degli Studi di Firenze e l'Università degli Studi di Pisa, offrendo la possibilità agli studenti di fare esperienza in cantina e in campagna attraverso percorsi di stage e progetti didattici che consentono lo sviluppo di competenze pratiche e professionali.

Nel corso del 2023 è stato avviato anche un progetto di alternanza scuola lavoro. Una metodologia didattica che consente agli studenti di integrare la formazione scolastica con un periodo di esperienza pratica che aiuta l'integrazione nel mondo del lavoro.

Col d'Orcia in qualità di fornitore dei monopoli Svedesi e Norvegesi, da numerosi anni ormai, soddisfa i requisiti richiesti dai protocolli AMFORI BSCI.

Firmando il codice di condotta Amfori Bsci **Col d'Orcia** si è impegnata a adottare tutte le misure necessarie per osservare i valori ed i principi in esso indicati:

- impegno per un commercio socialmente responsabile;
- integrazione della responsabilità sociale nella cultura aziendale;
- cooperazione e responsabilizzazione delle proprie strutture e della propria catena di fornitura;
- dovuta diligenza nelle proprie strutture e nella propria catena di fornitura;
- gestione delle informazioni utili a confrontarsi con gli interessi delle parti interessate (stakeholder) nell'ottica comune di evitare ogni impatto negativo sui valori e sui principi del codice di condotta;
- monitoraggio volto al miglioramento che si fonda su un approccio finalizzato allo sviluppo.

Nel corso dell'esercizio 2024, l'Azienda si è inoltre impegnata nei seguenti ambiti della gestione delle relazioni con il territorio, contribuendo alla crescita della comunità locale attraverso le seguenti donazioni finanziarie, di prodotti e partecipazioni dirette ad attività associative:

OFFERTE ALLA COMUNITA' ANNO 2024

DETTAGLIO CONTRIBUTO IN PRODOTTI	IMPORTO
OMAGGIO PRODOTTI PREMIAZIONE RED LINE FILM FESTIVAL	132,24
OMAGGIO PRODOTTI RED MONTALCINO	53,88
OMAGGIO PRODOTTI QUARTIERE BORGHETTO MUSIC CIRCUS	117,77
OMAGGIO PRODOTTI EROICA MONTALCINO	2.016,75
OMAGGIO PRODOTTI CENA CHARITY - ITACA	198,00
OMAGGIO PRODOTTI QUARTIERI MONTALCINO PRANZO ITINERANTE	151,02
OMAGGIO PRODOTTI PROLOCO S.ANGELO SCALO	263,58
OMAGGIO PRODOTTI ASTA OPERATION SMILE	12,14
OMAGGIO PRODOTTI CUCINA MALATI POVERI	414,96
OMAGGIO PRODOTTI ASTA ASSOCIAZIONE A PICCOLI PASSI	22,89
OMAGGIO PRODOTTI PROLOCO S.ANGELO IN COLLE SERATA BENEFICIENZA	20,04
OMAGGIO PRODOTTI DIPENDENTI PER CERTIFICAZIONE EQUALITAS	103,29
OMAGGIO PRODOTTI BRUNELLO CROSSING	1.950,00
OMAGGIO MISERICORDIA MONTALCINO	48,96
TOTALE	5.505,52

DETTAGLIO CONTRIBUTO ECONOMICO	IMPORTO
CONTRIBUTO ASSOCIAZIONE INIZIATIVE DI SOLIDARIETA'	1.400,00
CONTRIBUTO ASD MONTALCINO	5.000,00
TOTALE	6.400,00

L'azienda aderisce, insieme ad altre aziende vinicole Toscane, ad alcune associazioni temporanee di impresa costituite con lo scopo di partecipare a progetti di promozione dei vini nei mercati esteri. Inoltre, partecipa fin dalla sua creazione alla Fondazione Territoriale del Brunello di Montalcino, che è nata con lo scopo di reinvestire parte dei profitti aziendali a beneficio del territorio e dei bisognosi, con attenzione all'ambito sociosanitario, alla cultura ed al recupero del patrimonio storico ed artistico.

Col d'Orcia è anche socio fondatore del **"Comitato per Montalcino Bio"**, nato nel 2015 per promuovere, nel territorio del Comune di Montalcino, lo sviluppo dell'agricoltura e degli allevamenti biologici.

L'impegno per la sostenibilità, del resto, ha guidato da sempre il lavoro del Conte Francesco Marone Cinzano, sostenitore della prima ora di **Slow Food** e tra i primi ad aderire, con Col d'Orcia, alla **Slow Wine Coalition**: un protagonismo che ha portato, nel 2024, alla **Chiocciola Slow Wine**, simbolo assegnato alle cantine che condividono la filosofia di Slow Food, operando in modo consapevole e responsabile nei confronti dell'ambiente e del territorio.

Più di recente, Col d'Orcia è entrata a far parte della **"Old Vine Conference"**, l'alleanza dei produttori di tutto il mondo che si prende cura dei vigneti più vecchi condividendo le buone pratiche di gestione e tutela di un patrimonio fondamentale per il presente ed il futuro della viticoltura.



8.REQUISITI SOCIO-ECONOMICI: INVESTIMENTI AZIENDALI

Calendario attività realizzate relative alla tutela ambientale

1991 Creazione Parco di 9 ha

2010 Conversione al Biologico

2012 Autorizzazione sfruttamento Tartufaia naturale (estensione parco)

2017 Pannelli fotovoltaici sul tetto della bottaia

2018 Introduzione pratiche biodinamiche nel vigneto

2022 Piantagione Acacie

2022 Impianto trattamento acque reflue cantina

2022 Sostituzione gruppo frigo

Gli investimenti aziendali per la tutela ambientale già completati e quelli in programma da sostenere/completare sono i seguenti:

Effettuati entro il 2024	Descrizione Investimento	Tipologia
2016	installazione colonnina elettrica per ricarica auto	efficientamento energetico
2018	installazione centraline rilevazioni dati metereologici	cambiamento climatico
2020	installazione caldaia a pellet 70 kW Weishaupt	efficientamento energetico
2021	Erogatori di acqua potabile con sistema di microfiltrazione	miglioramento impronta idrica
2021	Trattore agricolo dotato di tecnologia Industria 4.0 che geolocalizza la posizione del veicolo*	migliorare sicurezza sul lavoro
2022	Sostituzione Gruppo frigo obsoleto	efficientamento energetico
2022	Impianto di depurazione acque reflue*	miglioramento impronta idrica
2022	Impianto di irrigazione vigneti HA 38	miglioramento impronta idrica

2022	Muletto elettrico	migliorare sicurezza sul lavoro
2022	Escavatore cingolato*	ottimizzare fattori produzione
2022	Mini escavatore	ottimizzare fattori produzione
2019-2023	Pozzi	cambiamento climatico
2022-2023	Invaso raccolta acque	cambiamento climatico
2022-2023	Cambio forma di allevamento vigneti	cambiamento climatico
2023	Gruppo elettrogeno	efficientamento energetico
2023	Pompa monolite CSF	innovazione tecnologica
2023	N. 2 pompa Liverani	innovazione tecnologica
2023	N. 15 piastre refrigeranti per serbatoi	innovazione tecnologica
2023	N. 5 irroratori IR 300 ECO per vasca	innovazione tecnologica
2023	Tramoggia vibrante	innovazione tecnologica
2023	Rifacimento pavimenti cantina	miglioramento condizioni igieniche dello stabile
2023	Canalette locali rifacimento della pavimentazione	miglioramento condizioni igieniche dello stabile
2023	Tettoia a protezione dei vasi vinari esterni	miglioramento condizioni igieniche dello stabile
2023	Muletto elettrico	migliorare sicurezza sul lavoro
2023	Montacarichi	migliorare sicurezza sul lavoro
2023	Passerelle per bottaia da 1 a 12 e da 19 a 26	migliorare sicurezza sul lavoro
2023	Tritaraspì	innovazione tecnologica
2023	Transpallet a timone BT LHE130	innovazione tecnologica
2023	Erpice Frangizolle Viviani	innovazione tecnologica
2023	Forbici per potatura Inaco F3020	innovazione tecnologica
2023	Cisterna gasolio	migliorare sicurezza sul lavoro
2023	Impianto a vigneto ha 5,13	ottimizzare fattori produzione

2023	Portoni apertura a libro per cantina	migliorare sicurezza sul lavoro/efficientamento energetico
2023	Autoveicolo Toyota 4*4 Hilux	efficientamento energetico
2023/2024	Ristrutturazione podere San Clemente per ricovero animali zootecnici e alimenti feed	miglioramento condizioni igieniche produzioni
2023	Impianto di irrigazione Industria 4.0 dotato di centraline di rilevazione dei parametri climatici e del terreno in campo HA 33*	miglioramento impronta idrica
2024	Ottimizzazione impianto riscaldamento/raffreddamento Cantina	efficientamento energetico
2024	Sostituzione climatizzazione corsie in cemento	efficientamento energetico
2024	Impiantistica elettrica, idraulica, termosanitaria a servizio lavori di cui sopra	efficientamento energetico
2024	Ottimizzazione sistemi illuminazione intera cantina	efficientamento energetico
2024	Acquisto e posa in opera lampade a Led in sostituzione di quelle esistenti per l'intera cantina	Efficientamento energetico
2024/2025	Impianto fotovoltaico	efficientamento energetico
2023/2024	Lavasciuga bottiglie	innovazione tecnologica
2023/2024	Sostituzione Monoblocco	innovazione tecnologica
2023/2024	Sostituzione Etichettatrice	innovazione tecnologica
2024	Adeguamento locale tecnico agriturismo	
2023	Trattore con geolocalizzatore*	innovazione tecnologica
2024	Atomizzatore KWH	ottimizzare fattori produzione

2023/2024	Impianto a vigneto ha 4,0	ottimizzare fattori produzione
2024	Nuovo impianto di irrigazione ha 3	miglioramento impronta idrica
2024	Lavatrice agriturismo	Efficientamento energetico
2024	Impianto condizionamento ufficio amministrativo	Efficientamento energetico
2024	Mobili e arredi per ufficio e agriturismo	ottimizzare fattori produzione
2024	Realizzazione nuovo CED-Server - licenze software	innovazione tecnologica
2024	Impianto fibra e sostituzione Access Point per segnale internet	innovazione tecnologica
2024	Sostituzione PC x uffici	innovazione tecnologica
2024	Fotocopiatrice multifunzione	Efficientamento energetico
2024	Autoveicolo Toyota 4*4 Hilux	efficientamento energetico
2024	barrique/tonneaux	ottimizzare fattori produzione
2024	Autovettura BMW 320d	efficientamento energetico
2024	Banco di mescita birra + cooler completi	ottimizzare fattori produzione
2024	Pollaio mobile	ottimizzare fattori produzione
2024	Nuovo sito internet	innovazione tecnologica

**Investimenti sostenuti dal Piano nazionale Industria 4.0*

Previsti 2025-2026	Descrizione Investimento	Tipologia
2025	Pompa monovite con tramoggia**	ottimizzare fattori produzione
2025	Eno-Foss (analizzatore)**	ottimizzare fattori produzione
2025	Tettoia per impianto fotovoltaico**	miglioramento condizioni igieniche dello stabile

2025	Impianto fotovoltaico**	Efficientamento energetico
2025	Chiudi cartoni automatica	ottimizzare fattori produzione
2025	Sostituzione Etichettatrice	ottimizzare fattori produzione
2025	n. 2 Botti da 50 hl.	ottimizzare fattori produzione
2025	Interceppo ventrale Braun	ottimizzare fattori produzione
2025	Trattrice New Holland modello T4.110 N CAB	Innovazione tecnologica
2025	Trincia per escavatore New Holland	ottimizzare fattori produzione
2025	Trincia per escavatore Hitachi 130 li.	ottimizzare fattori produzione
2025	Benna a mezzo fusto per escavatore NH 50 qli.	ottimizzare fattori produzione
2025	Martello per escavatore NH 50 qli.	ottimizzare fattori produzione
2025	Barrique/Tonneaux**	ottimizzare fattori produzione
2025	Vibroinfissore/pinza per posa ed estirpo pali vigneto	migliorare sicurezza sul lavoro
2025	Trattrice a cingoli stretto	Innovazione tecnologica
2025	N. 2 forbici per potatura oliveti e vigneti	migliorare sicurezza sul lavoro
2025	Interceppo posteriore Spedo	ottimizzare fattori produzione
2025	Coltivatore più rullo	ottimizzare fattori produzione
2025	Rimorchio ribaltabile	ottimizzare fattori produzione
2025	Carrello per bins	ottimizzare fattori produzione
2025	Seminatrice da vigneto	ottimizzare fattori produzione
2025	Trincia da vigneto per pacciamatura	ottimizzare fattori produzione
2025	Stallonatore per pneumatici	ottimizzare fattori produzione
2025	Zolfatrice-impolveratrice	ottimizzare fattori produzione
2025	Pettine da escavatore per raccolta olive	ottimizzare fattori produzione
2025	Vasca acciaio per olio EVO	ottimizzare fattori produzione

2025	Generatore azoto	Innovazione tecnologica
2025	Adeguamento locale per gestione miele	ottimizzare fattori produzione
2025	Rete antigrandine	ottimizzare fattori produzione
2025	Nuovo oliveto ha 2	ottimizzare fattori produzione
2025	Estirpazione vigneto ha 1,5357**	ottimizzare fattori produzione
2025	Reimpianto nuovo vigneto ha 2,5527**	ottimizzare fattori produzione
2025	Server per backup e nuovo switch CED	Innovazione tecnologica

**Investimenti già sostenuti

9.REQUISITI DI GESTIONE

9.1 AGRICOLA

Il piano di fertilizzazione dei vigneti viene definito annualmente in base all'analisi visiva dello stato vegeto-produttivo, alla produzione ottenuta, ad analisi del terreno ed eventualmente all'analisi fogliare.

Le valutazioni visive dello stato vegeto-produttivo si riferiscono anche a zone di un singolo vigneto, in modo da definire in modo differenziato la gestione dello stesso, dalla fertilizzazione alla potatura. Questo per cercare di raggiungere all'interno del vigneto uno stato di equilibrio ed il massimo livello di uniformità possibile.

La valutazione delle diversità dei vigneti, oltre che fra zone di uno stesso vigneto, dovute ad una molteplicità di fattori, sono oltremodo utili per definire i campionamenti nella fase per-vendemmia. La fertilizzazione viene effettuata con concimi organici, compost e con all'ausilio della pratica del sovescio, normalmente non superando i 60 kg/ha di N all'anno.

Col d'Orcia ha realizzato su parte dei vigneti un sistema di irrigazione a goccia utilizzando in parte, acqua da pozzo, in parte utilizzando acqua da un bacino creato nel 2022. Di quest'ultimo il sistema di irrigazione è stato completato nel corso del 2023. La valutazione visiva dello stato vegetoproductivo dei vigneti, l'esperienza, oltre che i dati di piovosità e pluviometria ottenuti da tre stazioni metereologiche aziendali, permettono la definizione del piano di irrigazione.

L'azienda è certificata biologica dal 2013, quindi rispetta quanto necessario per tale certificazione, oltre che per la norma Equalitas:

- non utilizza diserbanti
- adotta tecniche di gestione del suolo conservative
- realizza l'inerbimento nell'interfila, in dipendenza della tipologia del terreno, della giacitura, dei rischi di erosione, delle condizioni climatiche dell'area e dello stato vegeto-produttivo del vigneto
- adotta la pratica del sovescio
- definisce un piano di concimazione
- esegue analisi fogliari con frequenza almeno triennale;
- effettua analisi del terreno con frequenza almeno quadriennale; l'Azienda a partire dal 1988 ha eseguito analisi dei suoli per mappare i propri terreni e definire le aree in cui impiantare i nuovi vigneti. Negli anni recenti e nel 2024 ha analizzato i suoli in cui sono stati realizzati, o sono programmati, i vigneti nei prossimi due anni
- fraziona la quota azotata, se superiore a 60 kg/ha;
- attua la protezione della coltura utilizzando nella minore quantità possibile i prodotti fitosanitari, scegliendo quelli a minore impatto verso l'uomo, l'agroecosistema e di sufficiente efficacia;
- adotta sistemi di monitoraggio delle malattie/parassiti (es. Lobesia Botrana, Scaphoideus Titanus)
- definisce gli interventi di difesa e la scelta dei principi attivi più adatti con i risultati del monitoraggio, dalla valutazione visiva dello stato del vigneto, in dipendenza delle condizioni metereologiche.
- adotta tecniche sostenibili per lo smaltimento e la gestione delle acque di lavaggio di macchinari e attrezzature utilizzate per i trattamenti;
- adotta un piano di gestione delle acque di lavaggio delle attrezzature per la difesa volto a eliminare l'inquinamento puntiforme;

9.2 CANTINA

Col d'Orcia nell'arco degli anni ha provveduto ad ampliamenti ed ammodernamenti della cantina, arrivando alla situazione attuale che vede una capacità in serbatoi, sia di cemento che di acciaio, per circa 16.000 hl ed un parco legni per circa 8.600 hl, di cui 6.500 hl di capacità è costituito dalle tradizionali botti grandi (dai 27 hl fino ai 155 hl).

Da sempre attenta alla qualità ed alla longevità dei propri prodotti, negli anni ha fatto investimenti volti ad un continuo e costante miglioramento della produzione, come ad esempio la sostituzione del monoblocco di imbottigliamento che ha permesso di poter lavorare sotto gas inerte, al riparo dall'ossigeno, permettendo una maggiore tenuta dei vini nel tempo.

La filosofia poco interventista e di grande rispetto dell'ambiente, che ha portato alla certificazione biologica nel 2013, determina scelte importanti quali:

- verifica dei protocolli con cadenza annuale;
- adozione di un sistema di tracciabilità dei prodotti/lotti;
- adozione di un piano di controllo qualità delle materie prime in ingresso;
- stoccaggio del prodotto imbottigliato e/o confezionato conservando i requisiti qualitativi del prodotto, minimizzando i consumi energetici;
- definizione dei criteri di scelta del packaging considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto;
- monitoraggio delle quantità di rifiuti di propria produzione e pianificazione del contenimento.

9.3 IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO

Grande attenzione viene posta per la scelta del packaging attraverso la valutazione sia economica che tecnologica dei materiali, al fine di poter mantenere un alto livello estetico e qualitativo, minimizzando l'impatto ambientale e/o economico per l'azienda.

Per quanto concerne l'imbottigliamento ed il confezionamento dei propri prodotti, a **Col d'Orcia** da tempo vengono utilizzate bottiglie "leggere". Nel corso del 2022, sono poi state sostituite le bottiglie standard di peso 410 grammi con quelle da 360 grammi su alcuni vini, determinando un risparmio economico in tutta la filiera (acquisto dalla vetreria, riduzione del peso del cartone e riduzione del costo di spedizione, nonché riduzione della quantità di rifiuti per il consumatore finale).

Le scatole di imballo sono in cartone riciclato e totalmente riciclabile, mentre progressivamente si stanno sostituendo le capsule in stagno in favore di quelle in poli laminato. Inoltre, negli anni, è stato introdotto l'utilizzo di una capsula ecosostenibile in poli laminato accoppiato con bioplastiche di origine vegetale, che ha comunque delle performance identiche ad una capsula in poli laminato tradizionale.

9.4 AGRITURISMO

Col d'Orcia è da anni un "operatore" attivo nella promozione del territorio con attività di ricezione e ospitalità in azienda attraverso visite guidate, degustazioni prodotti ed esperienze enogastronomiche a "Km zero".

Dal 1999 è socio dell'Associazione Movimento Turismo del Vino Toscana. Dal 2022 è socio dell'Associazione Turismo dell'Olio.



10.RICERCA E SVILUPPO

La qualità del prodotto di **Col d'Orcia** e il suo miglioramento sono il risultato di un continuo, incessante lavoro di Ricerca e Sviluppo condotto assieme a Università e Istituti di Ricerca. Nel simbolo di Col d'Orcia, la parte superiore vede una mano che punta alla stella. Questa immagine esemplifica l'atteggiamento della proprietà e di tutti i collaboratori nel lavoro di tutti i giorni e si riassume nel dichiarare che **Col d'Orcia** è un pioniere della ricerca vitivinicola, in particolar modo del Sangiovese.

Nel 1989 è iniziata la collaborazione con il Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura dell'Università di Firenze, volta ad esaminare importanti temi viticoli che successivamente

diventeranno veri e propri temi di ricerca di sicuro interesse per tutto il comparto viticolo italiano. Quella presso **Col d'Orcia** risulta essere la prima apparizione delle Università in vigna a Montalcino. Alcuni dei lavori più importanti di Ricerca realizzati nel corso degli anni sono:

1990/2018 SELEZIONE CLONALE DI SANGIOVESE

La selezione clonale del Sangiovese è iniziata in **Col D'Orcia** nel 1990, è stata senza dubbio una delle prime selezioni clonali in epoca moderna con obbiettivo il miglioramento qualitativo dei vini prodotti con questa uva, Brunello e rosso di Montalcino.

Le precedenti selezioni clonali fatte negli anni '60 avevano l'obbiettivo di produrre maggior quantità di prodotto, la scelta andava quindi su piante più produttive senza preoccuparsi molto dell'aspetto qualitativo del vino ottenuto.

Abbiamo ottenuto l'omologazione di 3 cloni di Sangiovese commercializzati a marchio CDO, mentre i nostri impianti nuovi fatti dal 1995 sono stati eseguiti con il materiale genetico delle selezioni clonali mirate all'ottenimento di vini di qualità. Il lavoro di valutazione dei cloni selezionati presso **Col d'Orcia** e risultanti da altri lavori di selezione clonale realizzati in Toscana continua con l'impianto realizzato nel 2018 di un vigneto denominato Nastagio N8, in collaborazione con l'Associazione dei costitutori di cloni di varietà vinifere TOSCOVIT, in cui sono presenti e confrontabili i 18 cloni di Sangiovese più diffusi sul territorio toscano.

1991 DENSITA' DI PIANTAGIONE E PORTINNESTI

La viticoltura italiana ha subito negli ultimi trent'anni un profondo cambiamento, dovuto a nuove tendenze di mercato, a nuovi concorrenti stranieri, a surplus produttivi e progressivi cali di consumo. Questi motivi soprattutto hanno portato ad esaminare l'argomento. Il vigneto sperimentale è stato impiantato nel 1991 con varietà Sangiovese; le distanze di piantagione sono $3 \times 1,25 = 2667$ p/ettaro $1,80 \times 1 = 5556$ p/ettaro - $1,80 \times 0,70 = 7.936$ p/ettaro su 3 differenti portinnesti 101-14, 420A, 1103 P, ci ha fornito dati anche sul comportamento dei portinnesti alle differenti densità.

Il risultato nel lungo periodo risulta essere il seguente: le densità maggiori risultano migliori per produzione di zucchero ed antociani ma la densità più alta risulta la più stressata dalla siccità preferendo quindi la media densità. Il portainnesto più debole è risultato il migliore su tutte le densità ma sulle due densità maggiori nel lungo periodo riduce molto la produzione per ettaro. Di conseguenza la sperimentazione consiglierebbe il portainnesto di medio vigore 420A su densità media (attorno ai 5.000 ceppi/ha).

1990 TECNICA CULTURALE DEL TERRENO/INERBIMENTI

La tecnica colturale tradizionalmente applicata nella viticoltura toscana era basata su lavorazioni ripetute, più o meno profonde atte ad eliminare le erbe spontanee, e quindi la competizione idrica e nutrizionale. Rispetto a questa tecnica che comporta vantaggi, ma

anche inconvenienti tecnici e ambientali è stata individuata la tecnica dell'inerbimento controllato, con risultati confortanti dal punto di vista agronomico e ottimi dal punto di vista ambientale, con prospettive di utilizzo anche per la regolazione dell'attività vegetativa.

Risultato: l'inerbimento delle tre tipologie (festuca arundinacea, trifoglio subterraneum, vegetazione spontanea) ha ridotto il vigore vegetativo con migliore maturazione alcolica e fenolica delle uve, ha anticipato la maturazione, ha migliorato la calpestabilità e ridotto del tutto le erosioni.

È da tenere comunque presente che in funzione dei cambiamenti climatici in atto negli ultimi anni l'inerbimento può arrivare ad esercitare una competizione idrica eccessiva. È stato questo il primo caso di utilizzo di erbe in vigneto a Montalcino e tra i primi in Toscana e nel Centro-Sud d'Italia.

1995 VIGNETO SPERIMENTALE GERMOPLASMA

Nel 1995 abbiamo impiantato un vigneto che raccoglie gran parte del germoplasma toscano bianco e rosso. In questo vigneto che è aperto a continui nuovi ingressi, ci sono oggi circa 400 differenti tipologie di vite (varietà) in parte non più coltivate a scopi produttivi. Il vigneto ha la funzione di conservazione di materiale genetico (banca) che sarebbe andato perduto a seguito dell'estirpazione dei vecchi vigneti, e di valorizzazione delle varietà migliori per la produzione di vini autoctoni con caratteristiche qualitative di pregio. Le varietà oggi recuperate a scopi produttivi oltre al Ciliegiole e al Colorino da tempo coltivati in Toscana, sono: Foglia Tonda, Barzaglina, Puglitello, Sanforte, Abrusco e Abrostine tutte a bacca rossa.

Un settore di questo vigneto è dedicato al vitigno più importante del territorio, il sangiovese, presente con circa cento differenti cloni o presunti cloni

2014-2016 PROGETTO SELEZIONE LIEVITI

Durante la vendemmia 2014, in collaborazione con la spin-off Accademico dell'UniFi Food Micro Team S.r.l., in collaborazione con il Professor Vincenzini, partendo da fermentazioni sia inoculate che spontanee su uva Sangiovese, sono stati isolati 10 ceppi diversi di lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Dallo studio delle loro caratteristiche e del loro DNA, si è visto che si trattava di ceppi non commerciali e pertanto si è proceduti con la loro caratterizzazione su mosto sintetico in laboratorio. In base ai dati genetici e fenotipici è stato deciso di utilizzare nella vendemmia 2015 n°4 ceppi selezionati l'anno precedente per vinificare in scala reale di cantina in confronto con il ceppo commerciale solitamente in uso. A conclusione delle vinificazioni, condotte nella medesima condizione e con stessi protocolli di lavoro, abbiamo constatato che i nuovi lieviti selezionati mettevano in risalto note erbacee e minori sentori fruttati rispetto al lievito standard.

2016-2018 PROGETTO QUE-STAB

La quercetina è un flavonolo a cui sono attribuite proprietà estremamente benefiche per la salute (antinfiammatorie, antiossidanti, antitrombotiche, anticarcinogeniche, ecc.). I vini Sangiovese presentano un tenore significativamente maggiore di quercetina rispetto ad altre varietà. La quercetina, a livelli elevati, può incorrere in precipitazione con formazione di sedimenti. Di conseguenza, è auspicabile eliminare i rischi di instabilità del vino in bottiglia.

Per studiare il fenomeno e individuare soluzioni tecnologiche da applicare nella vitivinicoltura toscana, nel 2016 **Col d'Orcia** ha avviato, in qualità di capofila, il progetto di Filiera QUE-STAB assieme a ISVEA S.r.l. ed al Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, prefiggendosi l'obiettivo di mettere a punto un sistema di monitoraggio analitico idoneo a prevenire e abbattere i rischi di perdita di specifiche caratteristiche qualitative e di stabilità di prodotto, soprattutto in riferimento alle precipitazioni di Quercetina.

2019-2021 PROGETTO VINTEGRO

Partenariato Europeo per l'Innovazione - Integrità e stabilità del vino Toscano

Il progetto Vintegro prevede la produzione di vini naturalmente stabili e il minore ricorso a pratiche enologiche additive e/o sottrattive, riducendo impatto ambientale ed economico.

L'obiettivo generale del progetto è quello di migliorare la qualità e l'immagine del Vino toscano:

- Ottenendo un vino naturalmente più stabile, quindi evitando precipitazioni e intorbidimenti indesiderati in bottiglia;
- Riducendo il ricorso a trattamenti chimico-fisici sul vino, con minore rimozione di composti positivi e una diminuita concentrazione di possibili allergeni nel prodotto finito;
- Riducendo l'impatto ambientale complessivo del vino, con inferiore consumo di risorse energetiche e idriche per i trattamenti stabilizzanti del vino e per la sua protezione in fase di trasporto e distribuzione;
- Riducendo i costi di produzione.

A conclusione del progetto è stato creato un test per la determinazione delle instabilità del vino basato su diverse modalità di trattamento e su nuove tecniche analitiche basate su DLS (dynamic light scattering) e potenziale Zeta;

2019 - in corso PROGETTO ZONAZIONE

Valutazione qualitativa delle uve Sangiovese atte a Brunello di alcuni territori della proprietà dell'azienda Col d'Orcia

Enosis ha messo a punto un metodo che permette attraverso analisi dei metaboliti secondari di caratterizzare le uve e poter fare delle valutazioni qualitative dei territori.

I caratteri qualitativi delle uve e dei vini che da queste derivano sono il risultato dell'espressione di un insieme di variabili riconducibili al vitigno, all'ambiente in cui esso è

coltivato, alle pratiche colturali, alle modalità con cui l'uva è raccolta e trasportata in cantina, al suo livello di maturità e poi alle tecniche di vinificazione e affinamento.

A parità di vitigno le variabili colturali e ambientali sono quelle che condizionano maggiormente la composizione dell'uva, per l'influenza che esse esercitano sull'attività fotosintetica della pianta e sull'espressione dei geni che codificano la sintesi delle proteine enzimatiche implicate nella produzione soprattutto dei metaboliti secondari, ma anche dei metaboliti primari da cui dipendono in larga misura i caratteri qualitativi delle uve e dei vini.

Le uve raccolte a maturità secondo una ben precisa metodica di campionamento, sono state analizzate dal laboratorio Enosis. Sull'uva fresca si sono fatti controlli della maturità tecnologica e della maturità fenolica. Sull'uva congelata si sono determinati precursori aromatici appartenenti alle famiglie degli alcoli e benzenoidi, dei terpeni e dei norisoprenoidi.

Siamo ancora in corso di sperimentazione per valutare quali siano i territori che mostrino livelli più elevati di norisoprenoidi, un buon patrimonio polifenolico, e possono quindi considerarsi fra i migliori.

2020 PARTECIPAZIONE AL PROGETTO LIFE ZEOWINE IN QUALITA' DI STAKEHOLDER

Il progetto LIFE ZEOWINE, capofila CNRISE - Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto per lo Studio degli Ecosistemi, è stato un progetto dimostrativo che mirava a migliorare la protezione e la gestione del suolo, il benessere della pianta e la qualità delle produzioni anche nella filiera vitivinicola biologica e biodinamica attraverso l'utilizzo di un prodotto innovativo derivante dal compostaggio di scarti della filiera vitivinicola e zeoliti. Il progetto ha dato risultati molto positivi e l'utilizzo della zeolite è stato adottato tra le pratiche regolari utilizzate da **Col d'Orcia** per migliorare l'efficienza del "sistema vigneto" in termini di utilizzazione delle risorse con riflessi positivi sulle caratteristiche della produzione.



11.REQUISITI NELLA COMUNICAZIONE

Dal 2019, con l'introduzione del codice di condotta Amfori Bsci, è attiva e formalizzata una politica/procedura di comunicazione rivolta a tutti gli attori aziendali (dipendenti, collaboratori esterni), inclusiva di tutti i livelli di comunicazione (prodotti e materiali promozionali, interlocutori istituzionali, partner commerciali) e con il fine ultimo di garantire che il consumatore o il portatore di interesse in generale non sia mai tratto in inganno dalla comunicazione aziendale, con l'intento, o il rischio, che tale comunicazione possa attribuire al prodotto o all'azione aziendale in generale, un attributo che non sia oggettivo e verificabile.

A febbraio 2022 la Col d'Orcia ha inviato una mail ai suoi principali fornitori comunicando la propria sottoscrizione al Codice di Condotta AMFORI BSCI, chiedendo di impegnarsi a diffondere i principi ed i relativi valori.

Da due anni è stato implementato un programma di riunioni periodiche (comitato operativo) al fine di migliorare i rapporti di informazione tra i vari settori aziendali e mettere in luce alcuni aspetti di miglioramento.

A seguito della adesione alla certificazione, è stato pubblicato sul sito di Col d'Orcia il Bilancio di Sostenibilità, il primo riferito all'anno 2022.

12.RELAZIONE DEGLI AMMINISTRATORI

Questo Bilancio di Sostenibilità si riferisce all'esercizio 2024, il periodo preso come riferimento per il monitoraggio dei consumi comprende l'intero anno dal 01/01 al 31/12.

I risultati che emergono dal presente bilancio danno evidenza della recente implementazione del sistema di gestione sulla sostenibilità. Siamo giunti al termine di un ciclo triennale che ci permetterà presto di effettuare analisi di confronto su performance sostenibili e obiettivi stabiliti.

13.ESITO VERIFICHE ISPETTIVE

Nei giorni 2 e 3 settembre 2024 l'azienda ha sostenuto la verifica di prima certificazione da parte dell'Organismo Valoritalia, che si è conclusa con esito positivo ed il rilascio del certificato come Organizzazione Sostenibile.

Nel corso del 2024 l'azienda ha anche svolto un ciclo di Audit interni, a cura di un consulente - Auditor qualificato, per verificare l'applicazione del sistema di gestione per la Sostenibilità ed il rispetto dei requisiti della norma Equalitas; le risultanze dell'audit sono state recepite dai responsabili aziendali, ed hanno consentito di allinearsi ai requisiti maggiori del regolamento ed avviare utili percorsi di miglioramento.

Data di redazione: 4 luglio 2025