



COL D'ORCIA

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2025

Sommario del Bilancio di Sostenibilità 2025 – Col d’Orcia

1. Prefazione	pag. 4
2. Col d’Orcia: Identità e Valori	
2.1 Col d’Orcia in 10 tappe	
2.2 Col d’Orcia in numeri	
2.3 L’obiettivo	
3. Governance e sistemi di gestione	pag. 13
3.1 Organigramma e responsabilità	
3.2 Formazione e sviluppo delle competenze	
3.3 Approvvigionamenti e gestione dei fornitori	
3.4 Obiettivi di sostenibilità e miglioramento continuo	
3.4.1 Andamento degli indicatori ambientali	
3.4.2 Monitoraggio degli indicatori sociali ed economici	
3.4.3 Obiettivi per il 2026	
3.5 Comunicazione e gestione Stakeholder	
3.6 Gestione agricola e produttiva	
3.6.1 Agricola	
3.6.2 Cantina	
3.6.3 Imbottigliamento e confezionamento	
3.6.4 Agriturismo	
4. Performance ambientale	pag. 22
4.1 La cura per l’ambiente	
4.2 Indice di Biodiversità	
4.3 Impronta Carbonica	
4.4 Impronta Idrica	
4.5 Monitoraggio dell’Avifauna	

4.6 Materiali

4.6.1 Prodotti enologici

4.6.2 Prodotti detergenti

4.6.3 Packaging

4.7 Gestione dei rifiuti

4.8 Gestione acque reflue

5. **Performance sociale**

pag. 33

5.1 Struttura e gestione dei lavoratori

5.2 Diversità, pari opportunità ed inclusione

5.3 Clima aziendale

5.4 Relazioni con la comunità locale

6. **Performance economica**

pag. 36

7. **Ricerca e sviluppo**

pag. 37

12. **Relazione degli amministratori**

pag. 42

13. **Esito verifiche ispettive**

pag. 48

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*”.

Famiglia 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. L'azienda produce inoltre il miele.

148,13. Gli ettari vitati.

12. Le varietà di uva coltivate e vinificate: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Ciliegiolo, 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 DOCG e Rosso di Montalcino DOC; i restanti 30 Ha sono coltivati a Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Sangiovese, Merlot, Ciliegiole, Moscadello di Montalcino, Petit Verdot, Syrah:

Varietà vitigno	Superficie totale Ha	Impiantati tra 2020 e 2025 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	
Ciliegiole	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	0.91.62	0.37.30		0.54.32		
Totale	1.48.12.74	13.91.63	14.03.67	40.07.34	52.68.36	27.41.74

La proprietà totale di **Col d'Orcia** è di 377,29 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 148,1274 ha
- Aree verdi competenza vigneto 26,6891 ha
- Parco 9,60 ha
- Totale 377,2865 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

La 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 dott. Emilio Martinotti, Commercialista e Revisore Contabile Indipendente.



3 GOVERNANCE E SISTEMA DI GESTIONE EQUALITAS

3.1 ORGANIGRAMMA EQUALITAS E RESPONSABILITÀ

La Direzione rappresenta il vertice del sistema di gestione Equalitas e assicura il coordinamento generale delle attività aziendali, definendo indirizzi strategici, obiettivi di sostenibilità e modalità di monitoraggio delle performance nei tre pilastri economico, ambientale e sociale.

Il sistema organizzativo è strutturato secondo ruoli e responsabilità definiti, che garantiscono il presidio operativo dei principali processi aziendali e la loro coerenza con i requisiti dello standard.

Le figure responsabili identificate nel sistema sono:

- Rappresentante dell'Organizzazione (Direzione)
- Responsabile Documenti di Sistema (RDS)
- Responsabile Gestione Qualità (RGQ)
- Responsabile Protocolli di Vigneto (RPV)
- Responsabile Protocolli Vitivinicoli di Cantina (RPC)
- Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)

La struttura assicura un presidio integrato delle attività agronomiche, enologiche, documentali e di sicurezza, garantendo la tracciabilità delle decisioni e la gestione coordinata dei processi lungo tutta la filiera produttiva.

3.2 FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE COMPETENZE

Il sistema di governance adottato consente una pianificazione strutturata e coerente delle attività formative, direttamente collegata ai ruoli e alle responsabilità definiti nell'organigramma Equalitas.

La formazione viene programmata in funzione delle esigenze operative dei diversi ambiti aziendali (vigneto, cantina, sicurezza sul lavoro, qualità e gestione documentale), con l'obiettivo di rafforzare le competenze tecniche e assicurare l'aggiornamento continuo del personale.

Le attività formative costituiscono un elemento centrale del sistema sociale aziendale e contribuiscono al miglioramento continuo delle performance in termini di sicurezza, efficienza operativa e consapevolezza dei principi di sostenibilità.

Il coinvolgimento delle figure responsabili nei diversi processi organizzativi consente inoltre un trasferimento efficace delle competenze e un monitoraggio costante delle necessità formative, favorendo un approccio sistemico e integrato alla crescita delle risorse umane.

Nel corso del 2025 le attività formative erogate sono state le seguenti:

Tipologia contratti	n. dipendenti
tempo indeterminato	25
tempo determinato	78
Totale	103

	Tot ore
Sicurezza lavoratori / RLS /RSPP/ Preposti	186
Formazione antincendio rischio medio	5
Formazione art. 73 Trattrice ruote / cingoli	32
Formazione art. 73 Carello elevatore	44
Piattaforme mobili elevabili	4
Formazione spazi confinati	104
Formazione escavatore	8
Formazione DPI anticaduta/ lavori in quota	8
Formazione HACCP cantina / ristorazione	21
Formazione primo soccorso	18
Formazione professionale	32
Totale ore formazione	462

Trattandosi di programmi/corsi biennali o quinquennali, il monte ore dedicato è incrementato a 462 ore complessive nel 2025, a conferma dell'impegno dell'Organizzazione nel mantenimento e nello sviluppo delle competenze professionali.

3.3 APPROVVIGIONAMENTI E GESTIONE FORNITORI

La gestione degli approvvigionamenti rappresenta un elemento fondamentale del sistema di sostenibilità aziendale. Col d'Orcia adotta criteri di selezione e valutazione dei fornitori finalizzati a garantire qualità, affidabilità, conformità normativa e coerenza con i principi di sostenibilità promossi dall'azienda.

La qualifica dei fornitori è disciplinata da procedure interne che prevedono la valutazione di requisiti tecnici, organizzativi e, ove applicabile, ambientali e sociali. Le prestazioni dei fornitori vengono periodicamente monitorate attraverso un sistema di valutazione che consente di verificare il mantenimento dei requisiti richiesti e di individuare eventuali azioni di miglioramento.

Particolare attenzione è rivolta ai fornitori strategici della filiera vitivinicola, privilegiando rapporti di collaborazione stabili e orientati al miglioramento continuo, nella convinzione che la sostenibilità rappresenti un valore condiviso lungo tutta la catena di fornitura.

Inoltre, l'azienda promuove la diffusione dei propri principi etici e di sostenibilità presso i partner commerciali. A seguito dell'adesione al Codice di Condotta Amfori BSCI, i principali fornitori sono stati coinvolti nel percorso aziendale attraverso specifiche comunicazioni finalizzate a favorire la condivisione dei valori di responsabilità sociale, tutela dei diritti dei lavoratori e corrette pratiche commerciali.

3.4 OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ E MIGLIORAMENTO CONTINUO

L'Organizzazione monitora annualmente gli obiettivi di sostenibilità definiti nell'ambito del Sistema di Gestione Equalitas, verificando l'andamento degli indicatori ambientali, sociali ed economici e valutandone il grado di raggiungimento.

Per gli indicatori ambientali, il monitoraggio viene effettuato attraverso l'analisi dei consumi di energia, acqua e combustibili rapportati alla produzione aziendale, al fine di rendere confrontabili le prestazioni nei diversi esercizi.

Per ciascuna risorsa (energia elettrica, GPL, gasolio agricolo e acqua) l'indicatore è espresso come consumo specifico rapportato al numero medio di bottiglie prodotte. Quest'ultimo viene determinato come media tra:

- le bottiglie teoricamente ottenibili dal vino finito prodotto con la vendemmia dell'anno;
- le bottiglie effettivamente imbottigliate nel corso dell'esercizio.

Tale metodologia consente di rappresentare in modo più fedele l'effettivo carico produttivo della cantina, caratterizzato da lavorazioni che si sviluppano su più annualità.

3.4.1 Andamento degli indicatori ambientali

Nel 2025 il numero medio di bottiglie utilizzato per il calcolo degli indicatori è passato da circa **767.000** a **586.000**, con una riduzione di circa il **24%** rispetto all'anno precedente.

La diminuzione è riconducibile al diverso andamento produttivo delle campagne vitivinicole. In particolare, la vendemmia 2024, caratterizzata da una produzione particolarmente abbondante, è stata lavorata prevalentemente nel corso del 2025, determinando un'intensificazione delle attività di cantina, quali vinificazione, refrigerazione, movimentazione del vino, lavaggio degli impianti e imbottigliamento.

Di conseguenza, pur registrando incrementi contenuti dei consumi assoluti, gli indicatori specifici rapportati alla produzione risultano superiori rispetto ai valori obiettivo.

Nel dettaglio, rispetto al 2024 si osserva:

- consumi idrici: **+1%**;
- energia elettrica: **+7%**;
- GPL: **+23%**;
- gasolio agricolo: **+17%**;
- prodotti detergenti: **+25%**.

L'analisi dei risultati evidenzia come il mancato raggiungimento di alcuni target ambientali sia principalmente riconducibile al diverso andamento produttivo tra le due campagne vitivinicole e non a inefficienze nei processi aziendali.

3.4.2 Monitoraggio degli indicatori sociali ed economici

Tra gli obiettivi definiti dall'Organizzazione risultano raggiunti quelli relativi al mantenimento della performance economica e al miglioramento della salute e sicurezza sul lavoro.

Il fatturato ha registrato una diminuzione del **4,75%** rispetto al 2024, mantenendosi entro il limite massimo previsto dall'obiettivo aziendale (-8%). Il risultato riflette il rallentamento del mercato vitivinicolo dovuto al contesto economico internazionale e alle tensioni geopolitiche che hanno interessato i principali mercati di riferimento.

Per quanto riguarda la salute e sicurezza sul lavoro, l'indice infortunistico è migliorato passando da **2,04** a **0,62**. Sebbene gli eventi infortunistici siano aumentati da due a tre, la significativa riduzione delle giornate di assenza ha determinato un miglioramento dell'indicatore previsto dallo standard Equalitas.

Nel corso del 2025 sono inoltre state erogate **462 ore di formazione**, confermando l'impegno dell'Organizzazione nello sviluppo delle competenze del personale.

Parallelamente continuano ad essere monitorati ulteriori indicatori ambientali, sociali ed economici previsti dal sistema Equalitas, tra cui la gestione dei rifiuti, il clima aziendale, il rapporto con gli stakeholder e gli altri indicatori riportati nel Programma degli Obiettivi di Sostenibilità.

3.4.3 Obiettivi per il 2026

Per il successivo ciclo di monitoraggio l'Organizzazione ha definito i seguenti obiettivi:

- mantenere o migliorare gli indicatori di consumo specifico di acqua, energia elettrica, GPL e gasolio agricolo;
- mantenere o migliorare l'indice infortunistico registrato nel 2025;
- conseguire un incremento del fatturato pari almeno al **2%** rispetto al 2025;
- proseguire il monitoraggio sistematico degli indicatori ambientali, sociali ed economici previsti dal Sistema di Gestione Equalitas.

3.5 COMUNICAZIONE E GESTIONE STAKEHOLDER

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.

L'azienda dispone internamente di un responsabile Marketing e Comunicazione che coordina le strategie di comunicazione interna ed esterna e supporta la direzione commerciale Italia ed Estero, affiancato nel 2025 e fino a marzo 2026 da un consulente esterno per attività di ufficio stampa e social media.

Nel corso del 2025 la comunicazione ha consolidato uno stile riconoscibile e coerente, volto a valorizzare identità, sostenibilità e risultati aziendali verso tutti i target di riferimento, anche attraverso un canale diretto con il mercato e la rete commerciale.

Gli obiettivi strategici si concentrano sul rafforzamento del posizionamento distintivo del brand Col d'Orcia in un contesto di incertezza, puntando sui propri elementi identitari e sulla sostenibilità, sempre più centrale nel percorso aziendale. In tale direzione si inseriscono il

riconoscimento internazionale “**Environmental Advocate of the Year**” assegnato da Wine Enthusiast e lo sviluppo del piano decennale di monitoraggio dell’avifauna nei vigneti, con la successiva valorizzazione dei risultati attraverso una piattaforma dedicata alla fruizione naturalistica del territorio.

L’azienda rafforza inoltre il proprio ruolo di riferimento nel territorio non solo in ambito produttivo e ambientale, ma anche culturale e sociale, grazie alla valorizzazione della propria library di vecchie annate e al sostegno continuo alle principali iniziative locali.

Completano il quadro l’evoluzione della strategia di comunicazione, sempre più orientata alla relazione diretta con clienti e stakeholder e alla valorizzazione delle collaborazioni commerciali e territoriali.

3.6 GESTIONE AGRICOLA E PRODUTTIVA (REQUISITI DI GESTIONE)

3.6.1 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 vegetoproduttivo dei vigneti, l’esperienza, oltre che i dati di piovosità e pluviometria ottenuti da tre stazioni meteorologiche 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;

3.6.2 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.

3.6.3 Imbottigliamento e Confezionamento

La scelta del packaging è guidata da una valutazione integrata economica e tecnologica dei materiali, con l'obiettivo di garantire un elevato standard estetico e qualitativo, riducendo al contempo l'impatto ambientale ed economico lungo la filiera.

L'azienda utilizza da tempo bottiglie alleggerite. Nel 2022 è stata avviata la sostituzione delle bottiglie standard da 410 g con bottiglie da 360 g per diverse referenze, generando benefici lungo l'intera catena produttiva e distributiva, tra cui la riduzione dei costi di approvvigionamento, del peso del packaging secondario e dei costi di trasporto, oltre a una minore produzione di rifiuti per il consumatore finale.

Il processo di ottimizzazione è stato completato con l'estensione della bottiglia da 360 g anche alla referenza Rosso di Montalcino DOC, a partire dall'annata 2023, con piena implementazione nel 2025.

Le soluzioni di imballaggio prevedono l'utilizzo di scatole in cartone riciclato e riciclabile. Parallelamente, è in corso una progressiva sostituzione delle capsule in stagno con capsule in polilaminato, incluse versioni con componenti di origine vegetale, che garantiscono prestazioni equivalenti ai materiali tradizionali pur con un minore impatto ambientale.

3.6.4 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.



4. PERFORMANCE AMBIENTALE

4.1 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 2021 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 cesse 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 di alcune piante presenti da tempo sul territorio e di alcune impiantate più recentemente.



❖ L'iconica Quercia di Poggio al Vento.



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

4.2 INDICE 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.

4.3 IMPRONTA CARBONICA

La raccolta dei dati necessari alla quantificazione dell'impronta carbonica è stata effettuata nel corso del 2024.

Nell'ambito del sistema di gestione della sostenibilità certificato secondo lo standard Equalitas, l'Organizzazione ha affidato la valutazione della Carbon Footprint di Organizzazione (CFO), secondo approccio GHG Protocol e UNI EN ISO 14064-1, allo Studio di Ingegneria "Ciotti Ing. Gellio – Sostenibilità, Energia e Ambiente", con l'obiettivo di supportare il miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali.

Lo studio ha considerato le principali categorie di emissioni di gas a effetto serra (GHG), includendo sia emissioni dirette (Scope 1), sia emissioni indirette da energia (Scope 2) e altre emissioni indirette lungo la catena del valore (Scope 3). In particolare, sono state incluse le seguenti fonti emissive:

- combustione stazionaria di combustibili fossili e combustibili biogenici;
- combustione mobile di combustibili fossili;
- emissioni fuggitive da refrigeranti;
- emissioni legate al cambio d'uso del suolo e all'utilizzo di fertilizzanti organici;
- energia elettrica importata da rete;
- trasporto di beni acquistati e rifiuti generati;
- spostamenti casa-lavoro dei dipendenti;
- produzione di uve, vino sfuso e altri beni e materiali acquistati (prodotti enologici, fitosanitari, fertilizzanti, materiali di confezionamento);
- produzione e distribuzione dei combustibili fossili utilizzati;
- smaltimento dei rifiuti generati.

Dall'analisi dei risultati emerge che la principale fonte di emissioni è rappresentata dalla **Categoria 4 (altre emissioni indirette)**, con particolare incidenza delle emissioni associate ai beni acquistati. All'interno di tale categoria, il contributo maggiore è riconducibile ai materiali per il confezionamento, in particolare alle bottiglie in vetro, che rappresentano circa il 26% delle emissioni totali di GHG dell'Organizzazione (circa 350 tCO₂e).

La seconda categoria per rilevanza è rappresentata dall'energia elettrica importata (Categoria 2), pari a circa il 17% delle emissioni totali (circa 230 tCO₂e). A seguire, la combustione mobile dei combustibili fossili contribuisce per circa 220 tCO₂e, principalmente imputabili all'utilizzo di gasolio per mezzi agricoli e veicoli aziendali, includendo anche le emissioni associate alla filiera di produzione dei carburanti.

Un contributo significativo è inoltre attribuibile agli spostamenti casa-lavoro dei dipendenti, pari a circa 210 tCO₂e (circa 15% del totale). Le emissioni da combustione stazionaria di

combustibili fossili, principalmente GPL per riscaldamento, ammontano a circa 50 tCO₂e (3,6% del totale), parzialmente compensate dall'utilizzo di biomassa legnosa (pellet).

Ulteriori contributi sono associati all'acquisto di materie prime (uve e vino sfuso), pari a circa 47 tCO₂e, e ai trasporti in ingresso, pari a circa 38 tCO₂e.

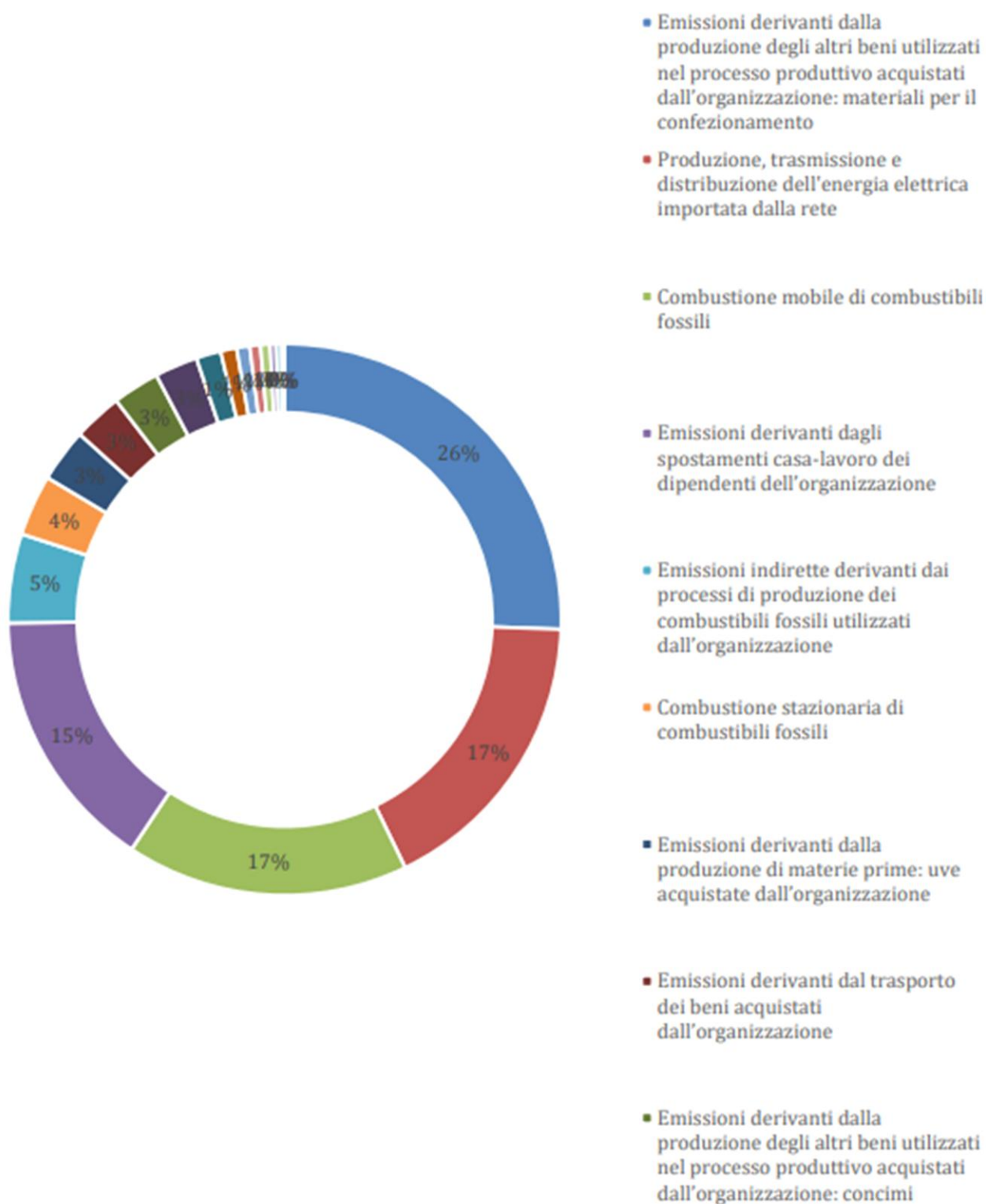
Il totale delle emissioni di GHG dell'Organizzazione per l'anno di riferimento è pari a circa **1.346 tCO₂e**.

Al fine di monitorare l'efficienza emissiva nel tempo, è stato definito un indicatore di intensità delle emissioni (Carbon Footprint di Organizzazione), rapportato alla produzione complessiva. Nell'anno 2024, la produzione è pari a 706.180 litri di vino sfuso e 514.670 litri di vino imbottigliato.

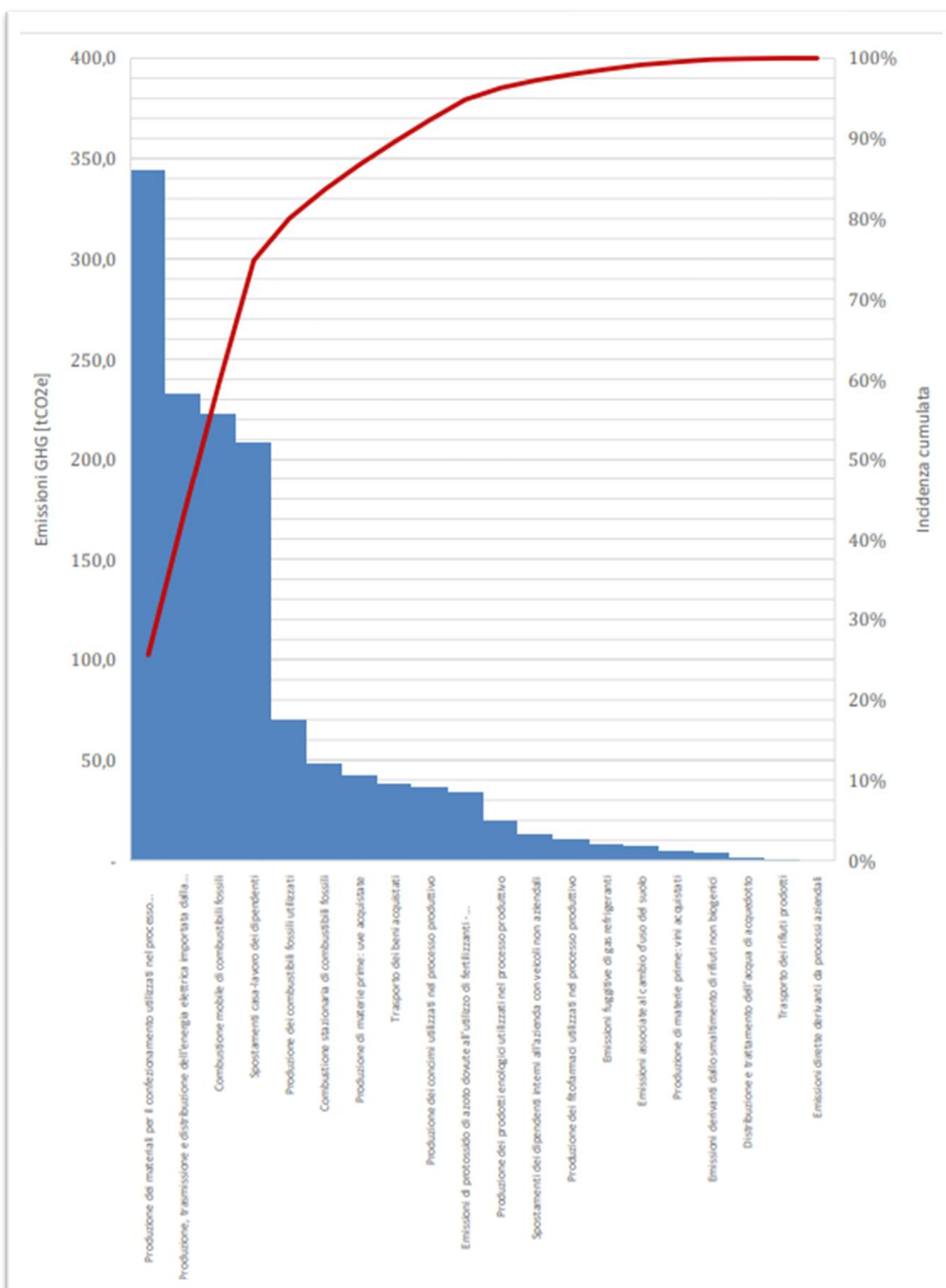
Ne derivano i seguenti indicatori:

- **CFO1 (vino sfuso): 1,906 kg CO₂e/L**
- **CFO2 (vino imbottigliato): 2,615 kg CO₂e/L**

L'analisi dei risultati evidenzia come le principali aree di miglioramento riguardino la riduzione dell'impatto associato ai materiali di confezionamento e l'efficientamento energetico dei consumi elettrici e dei combustibili. Tali ambiti rappresentano le leve prioritarie di intervento per la riduzione delle emissioni complessive, con azioni attuabili sia internamente sia lungo la filiera produttiva.



Ripartizione delle emissioni totali di GHG per sub-categoria



Incidenza cumulata emissioni GHG per sub-categoria

4.4 IMPRONTA IDRICA

La raccolta dei dati necessari alla quantificazione dell'impronta idrica è stata effettuata nel corso del 2024.

Nell'ambito del sistema di gestione della sostenibilità certificato secondo lo standard Equalitas, l'Organizzazione ha affidato la valutazione della Water Footprint di Organizzazione (WFO), secondo approccio metodologico coerente con standard internazionali di riferimento, allo Studio di Ingegneria "Ciotti Ing. Gellio – Sostenibilità, Energia e Ambiente", con l'obiettivo di supportare il miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali.

L'acqua rappresenta una risorsa naturale essenziale e la sua gestione costituisce un tema sempre più rilevante nel contesto della sostenibilità ambientale globale, in relazione alla crescente domanda, alla disponibilità sempre più limitata in alcune aree e al deterioramento della qualità delle risorse idriche.

L'analisi dell'impronta idrica ha permesso di identificare i principali contributi lungo la catena del valore e di individuare le aree a maggiore impatto, articolate nei seguenti indicatori di impatto ambientale:

✓ *Ecotossicità acquatica*

Il contributo principale è associato agli spostamenti casa-lavoro dei dipendenti, seguito dalla produzione dei materiali per il confezionamento. Contributi intermedi derivano da trasporti in ingresso, combustione mobile di combustibili fossili, produzione di prodotti fitosanitari, energia elettrica importata e produzione di prodotti enologici. Con incidenza minore risultano la produzione di concimi e la combustione stazionaria, mentre le restanti voci risultano trascurabili.

✓ *Tossicità umana*

L'impatto principale è riconducibile ai materiali per il confezionamento del prodotto finito. Seguono la produzione delle uve acquistate, la combustione mobile di combustibili fossili e gli spostamenti casa-lavoro, con contributi comparabili. Incidenze inferiori sono attribuite all'energia elettrica importata, alla produzione di concimi, ai trasporti in ingresso e ai prodotti enologici, mentre le restanti categorie risultano marginali.

✓ *Acidificazione delle acque*

La principale fonte di impatto è rappresentata dai materiali per il confezionamento. Contributi secondari derivano dalla concimazione azotata, dall'energia elettrica e dagli spostamenti casa-lavoro. Ulteriori impatti, di entità minore, sono associati alla produzione di concimi e

fitofarmaci, alla combustione mobile e stazionaria, ai trasporti in ingresso e ai prodotti enologici.

✓ **Eutrofizzazione delle acque**

Il principale contributo è attribuito ai materiali per il confezionamento del prodotto finito, seguito dall'energia elettrica importata. Un ulteriore impatto è associato alla percolazione di fosforo derivante dalla concimazione. Gli spostamenti casa-lavoro, insieme a concimi, prodotti enologici, fitosanitari, combustione mobile e stazionaria e trasporti in ingresso, presentano contributi complessivamente contenuti.

✓ **Scarsità idrica**

L'impatto principale è rappresentato dai consumi idrici diretti del processo produttivo, largamente prevalenti rispetto alle altre categorie. Contributi secondari, non comparabili, derivano da materiali per il confezionamento, energia elettrica importata, produzione di prodotti enologici e combustione mobile di carburanti. Le restanti voci incidono per meno dell'1% sul totale.

Il quadro complessivo evidenzia come i principali hotspot dell'impronta idrica siano rappresentati dai materiali per il confezionamento e dai consumi idrici diretti di processo, seguiti da energia elettrica e mobilità aziendale. Tali ambiti costituiscono le principali leve di miglioramento, sia attraverso interventi interni di ottimizzazione dei consumi, sia mediante il coinvolgimento della filiera produttiva.

Al fine di consentire il monitoraggio delle prestazioni nel tempo, sono stati definiti specifici indicatori di intensità dell'impronta idrica, rapportati alla produzione totale di vino. Nell'anno 2024, la produzione complessiva è pari a 706.180 litri di vino sfuso e 514.670 litri di vino imbottigliato.

Tabella 8 Produzione aziendale, indicatori di potenziale impatto ambientale correlati all'acqua assoluti e specifici

Descrizione	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]
Assoluti	1.126.738,19	0,19	6.094,74	215,89	1.318.737,43
	Aquatic Ecotoxicity [CTUe / L _{vino sfuso prodotto}]	Human Toxicity [CTUh / 10 ⁶ *L _{vino sfuso prodotto}]	Aquatic Acidification [kg SO ₂ eq / L _{vino sfuso prodotto}]	Aquatic Eutrophication [kg P eq / 10 ³ *L _{vino sfuso prodotto}]	Water Scarcity [m ³ eq / L _{vino sfuso prodotto}]
Specifici (per unità di prodotto)	1,596	0,264	0,009	0,306	1,867

4.5 MONITORAGGIO DELL'AVIFAUNA E VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ

Nel corso del 2025 Col d'Orcia ha avviato un progetto pluriennale di monitoraggio dell'avifauna presente all'interno della proprietà, con l'obiettivo di approfondire la conoscenza della biodiversità aziendale e valutare l'efficacia delle pratiche di gestione del territorio adottate negli anni.

Lo studio, realizzato con il supporto di figure specializzate, prevede il censimento e il monitoraggio delle specie presenti nei diversi ambienti aziendali, tra cui vigneti, oliveti, aree boscate, zone umide e superfici naturali. I dati raccolti costituiranno una base conoscitiva utile per orientare le future azioni di tutela e valorizzazione del patrimonio naturalistico aziendale.

Il progetto rappresenta un'ulteriore evoluzione del percorso di sostenibilità intrapreso da Col d'Orcia, che considera la biodiversità un elemento essenziale per l'equilibrio dell'ecosistema e per la resilienza dell'attività agricola.

Le attività di monitoraggio proseguiranno nel corso del 2026 e si concluderanno con la realizzazione di un percorso dedicato al birdwatching, finalizzato alla divulgazione dei risultati e alla promozione della conoscenza del patrimonio naturalistico aziendale da parte di visitatori e stakeholder.

4.6 MATERIALI (prodotti enologici, detergenti e sanitizzanti, packaging)

Nel 2025 la gestione dei materiali (prodotti enologici, detergenti e sanificanti e packaging) non ha evidenziato variazioni sostanziali, confermando l'impostazione aziendale orientata a continuità operativa, efficienza e miglioramento continuo.

4.6.1 Prodotti enologici

A seguito del riesame dei protocolli di lavorazione, dalla vendemmia fino all'imbottigliamento e confezionamento, non sono emerse necessità di modifiche sostanziali. La scelta di coadiuvanti e additivi continua a essere effettuata privilegiando, a parità di caratteristiche tecniche ed enologiche, le soluzioni più efficienti anche sotto il profilo economico, in un'ottica di ottimizzazione delle risorse e di miglioramento continuo.

4.6.2 Detergenti e sanitizzanti

I prodotti detergenti e sanificanti utilizzati nei processi di pulizia e igienizzazione sono stati confermati, in quanto ritenuti idonei sotto il profilo tecnico-operativo e conformi ai requisiti di efficacia richiesti. La scelta dei prodotti continua a essere orientata alla ricerca del miglior equilibrio tra performance, sicurezza ed impatto ambientale, privilegiando soluzioni che consentano di mantenere standard qualitativi adeguati con un utilizzo efficiente delle risorse.

L'andamento dei consumi idrici associati alle attività di lavaggio risulta influenzato dai volumi produttivi e da operazioni straordinarie svolte nel corso dell'anno, che hanno determinato un incremento rispetto al 2024. Per questo motivo, pur mantenendo invariati i prodotti attualmente in uso, l'azienda prosegue nel monitoraggio dei consumi e nella valutazione di soluzioni innovative che possano contribuire a un'ulteriore ottimizzazione dell'efficienza complessiva.

4.6.3 Packaging

Per quanto riguarda il packaging, non si evidenziano variazioni strutturali significative nei materiali utilizzati. È stata consolidata l'adozione della bottiglia bordolese 0,75 L da 360 g per la referenza Rosso di Montalcino, introdotta con l'annata 2023, confermandone l'efficienza e l'adeguatezza tecnica. Parallelamente, è proseguito l'adeguamento alle nuove disposizioni in materia di etichettatura, con l'introduzione del QR code per la lista ingredienti e le informazioni nutrizionali sui nuovi lotti di etichette.

Nel corso dell'anno è stato inoltre avviato un progetto di revisione dell'identità visiva aziendale, comprendente restyling del logo, del sito internet e di alcune etichette, con l'obiettivo di modernizzare la comunicazione del brand e migliorare la chiarezza informativa verso il consumatore. I primi risultati operativi saranno visibili nel corso del 2026.

4.7 GESTIONE DEI RIFIUTI

L'azienda ha proseguito il monitoraggio della gestione e contabilità dei rifiuti attraverso l'aggiornamento dei registri per codice CER e la verifica delle autorizzazioni dei fornitori, mantenendo la documentazione normativa aggiornata anche in relazione all'evoluzione degli adempimenti RENTRI. Il monitoraggio è stato inoltre integrato nel sistema degli obiettivi di sostenibilità aziendale, con l'avvio di una raccolta dati strutturata per supportare il miglioramento continuo. Nell'anno si è registrato un incremento dei quantitativi conferiti, principalmente dovuto ad attività straordinarie di riordino, pulizia e operazioni di sbottigliamento, con l'azienda impegnata a proseguire il monitoraggio per individuare ulteriori margini di ottimizzazione e recupero dei materiali.

4.8 GESTIONE ACQUE REFLUE

Le acque reflue della cantina sono trattate tramite impianto MBAS installato e gestito con supporto tecnico specializzato, con attività di manutenzione programmata, analisi chimiche periodiche in ingresso e in uscita e sistema di telecontrollo per il monitoraggio continuo. L'impianto è oggetto di contratto di assistenza e formazione continua del personale interno, con rinnovo programmato per garantire il corretto funzionamento e il progressivo consolidamento delle competenze aziendali. Sono inoltre mantenuti il registro delle operazioni e la documentazione tecnica prevista dall'AUA, inclusi i rapporti di intervento e le analisi effettuate.

5 PERFORMANCE SOCIALE

5.1 STRUTTURA E GESTIONE DEI LAVORATORI

Nel corso dell'esercizio 2025 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 31/12/2025:

	2025
Impiegati	20
Operai	83
Totale	103

Al 31 dicembre 2025 l'organico è caratterizzato da una presenza del 24% di contratti a tempo indeterminato e 76% di contratti a tempo determinato.

- ✓ Età media totale: 45 anni
- ✓ Sesso Femminile: 32%
- ✓ Sesso Maschile: 68%
- ✓ Tempo di assenteismo= 11,88%
- ✓ Indice di gravità infortuni = 0,68
- ✓ Turnover complessivo= 8,19 %
- ✓ Tasso turnover negativo= 8%

5.2 DIVERSITÀ, PARI OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

La nostra azienda considera le persone il principale patrimonio per la crescita sostenibile e il successo dell'attività vitivinicola. Per questo promuoviamo una cultura aziendale fondata sul rispetto, sull'inclusione e sulla valorizzazione delle competenze, garantendo pari opportunità in tutte le fasi del rapporto di lavoro, dalla selezione del personale allo sviluppo professionale. L'attività in vigneto e in cantina richiede competenze eterogenee e il contributo di professionalità diverse, che rappresentano un valore aggiunto per la qualità dei nostri vini e per l'innovazione dei processi produttivi. Ci impegniamo a garantire condizioni di lavoro eque e a contrastare ogni forma di discriminazione basata su genere, età, nazionalità, origine etnica, religione, orientamento sessuale, disabilità o altre caratteristiche personali, favorendo un ambiente di lavoro sicuro, collaborativo e rispettoso della dignità di ciascuno.

Nel 2025 la composizione della forza lavoro a tempo indeterminato risulta costituita per il 68% da uomini e per il 32% da donne, mentre tra i lavoratori stagionali la presenza femminile si attesta al 36,84%. L'età media del personale è pari a 45 anni, evidenziando la coesistenza di professionalità con differenti livelli di esperienza e il contributo di lavoratori più giovani, favorendo il trasferimento delle competenze e la continuità del know-how aziendale.

Particolare attenzione è rivolta all'integrazione dei lavoratori stagionali, che rappresentano una componente essenziale durante le operazioni di vendemmia e nelle attività agricole. L'azienda si adopera affinché tutto il personale, indipendentemente dalla tipologia contrattuale o dalla provenienza, riceva un'adeguata informazione sulle procedure aziendali, sulle norme di salute e sicurezza e sui principi di rispetto reciproco e inclusione.

Promuoviamo inoltre politiche orientate alla valorizzazione della presenza femminile nelle attività produttive, tecniche e gestionali, favorendo percorsi di crescita professionale basati sul merito e sulle competenze. Sosteniamo iniziative volte a favorire il benessere organizzativo e la conciliazione tra vita privata e lavoro, compatibilmente con la stagionalità che caratterizza il settore vitivinicolo.

L'azienda monitora annualmente specifici indicatori relativi alla diversità e alle pari opportunità, tra cui la composizione della forza lavoro per genere e fascia d'età, il differenziale retributivo di genere, la presenza femminile nei ruoli direzionali, le assunzioni di giovani e donne, la partecipazione alla formazione e gli eventi connessi alla maternità e alla paternità.

Nel 2025 il differenziale retributivo medio tra uomini e donne risulta pari al 3,57%, mentre nel quadriennio 2022-2025 non si sono registrati casi di rinuncia al lavoro o di demansionamento conseguenti a maternità o paternità. Il monitoraggio di tali indicatori consente di valutare nel tempo l'efficacia delle politiche adottate, individuare eventuali opportunità di miglioramento e garantire un ambiente di lavoro sempre più inclusivo, equo e orientato alla valorizzazione delle persone.

Riteniamo infatti che la valorizzazione delle diversità e delle competenze rappresenti un fattore strategico per preservare il patrimonio professionale aziendale, rafforzare il legame con il territorio e contribuire alla competitività e alla sostenibilità della nostra impresa.

5.3CLIMA AZIENDALE E SVILUPPO ORGANIZZATIVO

Col d'Orcia è consapevole che, per assicurare la propria crescita e il miglioramento della performance aziendale, è necessario promuovere un ambiente di lavoro positivo, propositivo e soddisfacente. Un clima lavorativo favorevole contribuisce infatti ad accrescere il coinvolgimento dei lavoratori, il senso di appartenenza all'organizzazione e la collaborazione tra colleghi.

Con cadenza triennale viene somministrato a tutto il personale un questionario finalizzato a monitorare il clima aziendale e il livello di soddisfazione dei dipendenti. Dopo la prima rilevazione effettuata nel 2023, nel corso del 2026 è stata svolta una nuova indagine, dalla quale sono emersi risultati complessivamente molto soddisfacenti, senza evidenziare particolari criticità organizzative o relazionali. L'esito del questionario conferma l'efficacia delle iniziative adottate dall'azienda in materia di benessere organizzativo e rappresenta uno strumento fondamentale per il monitoraggio continuo del clima aziendale e per l'individuazione di eventuali ulteriori opportunità di miglioramento.

5.4 RELAZIONI CON 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.

Dal 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.

Nel corso dell'esercizio 2025, 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 2025

CONTRIBUTO IN PRODOTTI

OMAGGIO PRODOTTI PREMIAZIONE RED LINE FILM FESTIVAL
OMAGGIO PRODOTTI RED MONTALCINO
OMAGGIO PRODOTTI QUARTIERE BORGHETTO MUSIC CIRCUS
OMAGGIO PRODOTTI EROICA MONTALCINO
OMAGGIO PRODOTTI CENA CHARITY - ITACA
OMAGGIO PRODOTTI PROLOCO MONTENERO D'ORCIA
OMAGGIO PRODOTTI PROLOCO S.ANGELO SCALO
OMAGGIO PRODOTTI ASTA OPERATION SMILE
OMAGGIO PRODOTTI ASTA BENEFICA
OMAGGIO PRODOTTI BRIGLIA D'ORO
OMAGGIO PRODOTTI QUARTIERI MONTALCINO PRANZO ITINERANTE
OMAGGIO MISERICORDIA MONTALCINO
OMAGGIO TORNEO COPPA FORTEZZA MONTALCINO
OMAGGIO PRODOTTI DIPENDENTI CERTIFICAZIONE EQUALITAS
OMAGGIO AVIS S.ANGELO
OMAGGIO PREMIO CITTA' DI MONTALCINO

CONTRIBUTO ECONOMICO

CONTRIBUTO ASSOCIAZIONE INIZIATIVE DI SOLIDARIETA'
SOCIETA' FILARMONICA G.VERDI
SOCIETA' FILARMONICA PUCCINI
CONTRIBUTO ASD MONTALCINO

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.

6. PERFORMANCE ECONOMICA – INVESTIMENTI AZIENDALI

Nel corso del periodo di riferimento l'azienda ha proseguito nel piano di investimenti strutturali e tecnologici finalizzato al rafforzamento della competitività, all'efficientamento dei processi produttivi e al miglioramento della sostenibilità complessiva del sistema aziendale.

Gli investimenti hanno riguardato in modo trasversale le principali aree operative aziendali, con interventi su infrastrutture produttive, dotazioni tecnologiche e sistemi di supporto alla gestione.

In particolare, sono stati realizzati e/o programmati investimenti per:

- efficientamento energetico (impianti fotovoltaici, illuminazione LED, sistemi di climatizzazione e refrigerazione);
- innovazione tecnologica e digitalizzazione dei processi produttivi e gestionali (macchinari, attrezzature, sistemi Industria 4.0, infrastrutture informatiche);
- miglioramento della gestione delle risorse naturali (irrigazione, gestione acque, invasi e pozzi);
- ammodernamento delle dotazioni agricole e di cantina;
- miglioramento delle condizioni di lavoro e della sicurezza;
- potenziamento delle strutture aziendali a supporto delle attività produttive e ricettive.

Il programma di investimenti risulta coerente con gli obiettivi strategici aziendali e con il percorso di sostenibilità intrapreso, contribuendo al miglioramento dell'efficienza operativa e alla riduzione dei rischi produttivi nel medio-lungo periodo.

7.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 proceduto 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.



8.RELAZIONE DEGLI AMMINISTRATORI

Questo Bilancio di Sostenibilità si riferisce all'esercizio 2025, 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.

9.ESITO VERIFICHE ISPETTIVE

Nei giorni 17 e 18 luglio 2025 l'azienda ha sostenuto la verifica di sorveglianza da parte dell'Organismo Valoritalia, che si è conclusa con esito positivo ed il rilascio del certificato come Organizzazione Sostenibile.

Nel corso del 2025 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: 22 giugno 2026