

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 1 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ'	Data ultima revisione 31/07/2023		



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024



Vergne - Barolo, lì 03/03/2025

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 2 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		

INDICE

- 1.- LA STORIA DI VIBERTI
- 2.- LA SOSTENIBILITA' E LO STANDARD EQUALITAS
- 3.- POLITICA PER LA SOSTENIBILITA'
- 4.- CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PROGETTO E AMBITI DI INTERVENTO
- 5.- BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO
- 6.- BUONE PRATICHE DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO
- 7.- BUONE PRATICHE SOCIALI
- 8.- BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- 9.-BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE
- 10.- AZIONI DA ATTUARE: MIGLIORAMENTO CONTINUO ED OBIETTIVI

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 3 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

1.- LA STORIA DI VIBERTI



Le origini

La storia della cantina Viberti Giovanni comincia quando il Cavalier Antonio Viberti acquista la Locanda del Buon Padre. Correva l'anno 1923 quando Antonio cominciò a produrre, nello scantinato del Buon Padre, il vino per gli ospiti della sua Locanda. All'epoca, il Dolcetto, il Barbera e il Nebbiolo erano le 3 uve vinificate in purezza dal Cavaliere e la vendita dei vini avveniva quasi esclusivamente all'interno del Buon Padre.

La crescita

Nel 1967 il secondogenito Giovanni, coadiuvato dalla moglie Maria, inizia i primi passi all'interno della piccola cantina di famiglia. La presenza di Maria diventa fondamentale per la cantina e per il Buon Padre. Donna di cucina impegnata direttamente nella preparazione dei piatti, contribuisce con il suo lavoro e il suo valore umano alla crescita della cantina, dei vini e della famiglia. Negli anni '70 la cantina cresce, grazie ai nuovi locali dove iniziano le prime fermentazioni in vasche di cemento. Alla fine degli anni '80 iniziano le prime micro vinificazioni dei singoli vigneti in vasche di acciaio a temperatura controllata e la vendita, prima esclusivamente locale, comincia ad espandersi nei paesi Europei. Gli anni '90 segnano l'inizio dell'esportazione nel crescente mercato statunitense.



La terza generazione



Oggi la cantina Viberti Giovanni continua la sua storia con la terza generazione, che vede Claudio, il figlio più giovane, impegnato direttamente nelle operazioni di vinificazione e di gestione. Forte del suo passato, oggi può contare su una produzione di 120.000 bottiglie l'anno, su uno staff giovane e motivato e sull'ambizione di raggiungere obiettivi sempre nuovi. Recentemente, un investimento sostanziale ha riguardato il vitigno Barbera, in particolare per la produzione dell'ultima nata "La Gemella". Da un'amicizia nata tra i banchi di scuola, è stato negli ultimi anni raggiunto un importante accordo per l'acquisizione di uve nebbiolo provenienti da una storica particella nel cuore del cru Monvigliero di Verduno. Il Barolo Buon Padre rimane al centro delle attenzioni di famiglia: dal 2012 si sono aggiunti, nel suo assemblaggio, i nebbioli provenienti da un vigneto di Perno di Serralunga d'Alba e dal cru Albarella, nel cuore del comune di Barolo. Il Barolo Buon Padre continua a crescere nel suo stile più classico, grazie al contributo, ad oggi, di otto differenti cru di Barolo, sapientemente coltivati nel rispetto delle loro biodiversità.

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 4 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

2. LA SOSTENIBILITA' E LO STANDARD EQUALITAS



“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri”: così veniva definito nel 1987 il concetto di sviluppo sostenibile nel documento “Our Common Future”, conosciuto anche come “Rapporto Brundtland”, dal nome della coordinatrice della Commissione Mondiale sull’Ambiente e lo Sviluppo (WCED) che in quell’anno aveva commissionato il rapporto.

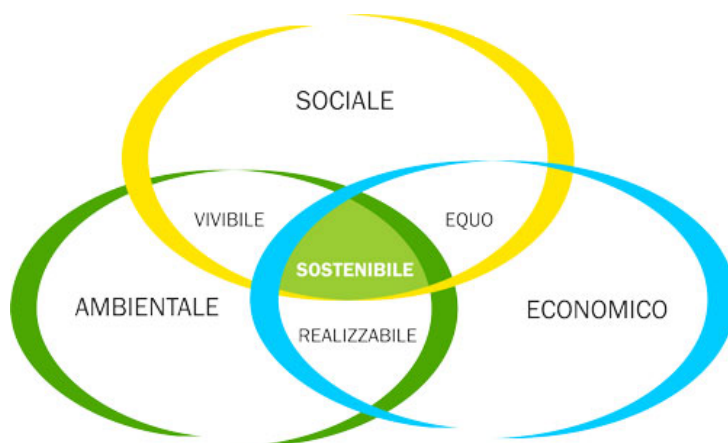
In questa definizione non si parla dell'ambiente in quanto tale ma ci si riferisce ad esso indirettamente, parlando del benessere delle persone (e quindi anche della qualità ambientale).

Viene pertanto messo in luce un principio etico fondamentale: *la responsabilità da parte delle generazioni d'oggi nei confronti delle generazioni future*. Il riferimento è ad un’equità di tipo intergenerazionale, in quanto le generazioni future hanno pari diritti rispetto a quelle attuali, ma anche intra-generazionale, perché persone della stessa generazione appartenenti a diverse realtà politiche, economiche, sociali e geografiche hanno i medesimi diritti. Da questa definizione embrionale, prevalentemente di matrice ecologica, il concetto di sostenibilità è stato declinato in tutte le dimensioni che concorrono allo sviluppo, dando vita ad un importante dibattito internazionale.

Come è facilmente comprensibile, la sostenibilità non è quindi un concetto statico ed immutabile nel tempo bensì un **processo continuo**, che deve necessariamente coniugare le tre componenti fondamentali dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

Partendo da queste basi, da un processo di condivisione fra tutti i rappresentanti della filiera vitivinicola (azienda e rappresentanti del mondo agricolo, della trasformazione, della distribuzione e commercio, dei servizi, del consumo e del consociativismo) è nato lo standard Equalitas, che riprende al suo interno l’approccio dei 3 pilastri della sostenibilità:

- ✓ **ECONOMICO**: capacità di generare reddito e lavoro;
- ✓ **AMBIENTALE**: capacità di generare e mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali;
- ✓ **SOCIALE**: capacità di garantire condizioni di benessere umano.



Per ciascuno di questi pilastri sono previsti dei requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche lungo tutto la filiera e di indicatori.

Tali indicatori ambientali (impronta idrica, impronta carbonica e biodiversità) servono per verificare l’impatto che le buone pratiche previste dallo standard Equalitas hanno per quanto concerne la sostenibilità; lo scopo principale non è quindi porre in competizione aziende e/o prodotti ma dare alle aziende dei parametri utili per monitorare le proprie realtà e definire ambiti di miglioramento

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 6 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		

L'Organizzazione intende portare avanti gli obiettivi citati e si impegna nella promozione e gestione di tutte le attività aventi influenza sugli spunti evidenziati attraverso l'ottimale organizzazione delle risorse aziendali, il dialogo, la condivisione e la verifica costante dei risultati ottenuti.

In merito alle buone pratiche di comunicazione l'azienda si impegna a:

- ✓ Comportarsi con diligenza, correttezza e trasparenza nel predisporre le comunicazioni legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale;
- ✓ Conservare le informazioni documentate utilizzate per la valutazione dei dati e/o risultati riportati nelle comunicazioni;
- ✓ Utilizzare e/o predisporre comunicazioni pubblicitarie e promozionali corrette, chiare e non fuorvianti;
- ✓ disporre di risorse e procedure di controllo interno, idonee ad assicurare l'efficiente svolgimento della raccolta dati, delle valutazioni e delle comunicazioni.

4. CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PROGETTO E AMBITI DI INTERVENTO

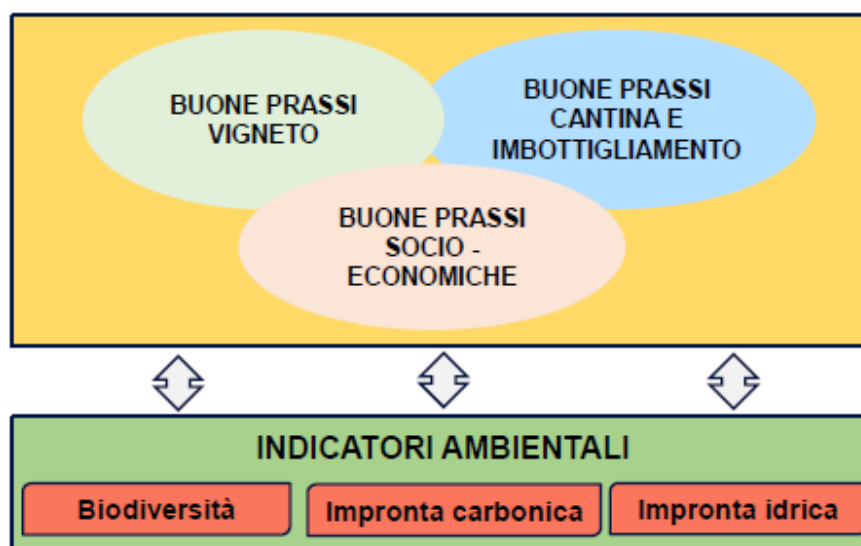
Coerentemente con quanto previsto dallo standard Equalitas, l'azienda si impegna, in quanto **ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE**, a mantenere la sostenibilità dei processi produttivi lungo l'intera filiera, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici.

Il perimetro aziendale comprende la lavorazione in vigneto, il ricevimento uva in cantina con relativa ammostatura, vinificazione, stoccaggio ed eventuale affinamento, imbottigliamento e consegna al cliente del prodotto in bottiglia.

L'azienda riceve in conto lavoro per la vinificazione le uve provenienti dalle Michele Chiarlo Azienda Agricola SSA

L'azienda inoltre acquista da fornitori terzi uve, mosti e vini da vinificare e trasformare.

Ambiti di intervento



Di seguito sono presentati i risultati ottenuti dall'azienda nell'anno 2024 per ogni ambito d'intervento considerato.

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 7 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

5.- BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO



Il vigneto è l'origine della qualità dell'azienda. Lavorare la vigna è una questione di rigore nelle scelte, nelle pratiche e nei tempi:

- ✓ Pratiche rispettose della naturale evoluzione dei vigneti, studiate perché le varietà si esprimano nella loro piena riconoscibilità, senza forzature.
- ✓ Pratiche che prevedono la tutela del suolo, delle viti e dell'uomo che le lavora, cercando di preservare la biodiversità e l'equilibrio dell'ecosistema, privilegiando la concimazione naturale, l'inerbimento, il sovescio con essenze nutritive e minuziose operazioni sul verde che evitano l'utilizzo dei diserbanti.

30 ettari di vigneto

I vigneti sono il cuore pulsante della produzione e sono gestiti con estrema attenzione e cura per i dettagli. I vigneti di proprietà si trovano principalmente nel versante ovest del comune di Barolo e l'altitudine è l'elemento chiave e comune, che li vede tutti collocati tra i 400 e i 500 mt sul livello del mare.

Oltre ai vigneti siti a Barolo, la famiglia Viberti può contare su vigneti nel comune di Dogliani, nella storica collina di Valdibà, a Montegrosso d'Asti, cuore pulsante della Barbera d'Asti, e a Monleale, storica roccaforte dell'antico vitigno Timorasso, varietà autoctona dei Colli Tortonesi.

Le varietà coltivate sono **Nebbiolo**, **Dolcetto** e **Barbera**, **Timorasso** oltre allo **Chardonnay** che dal 1988 ha visto la famiglia impegnarsi in due distinte interpretazioni stilistiche.

Dai cru Bricco Delle Viole, San Pietro e La Volta continuano ad essere selezionate le uve per la produzione delle Riserve, prodotte esclusivamente in annate considerate eccezionali per la cantina Viberti Giovanni. La storica cuvée Buon Padre è oggi il risultato dell'unione delle uve provenienti da differenti cru. Oltre ai 3 cru di proprietà storica, si aggiungono San Ponzio, Fossati, Albarella, Terlo, Ravera, Perno e Bergera.



	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 8 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		

Vitigno		Tipologia	Superficie vitata (ha)	
Bacca bianca	Chardonnay	Langhe Chardonnay	2,7	4,9
	Timorasso	Colli Tortonesi Bianco	2,2	
Bacca nera	Nebbiolo	Barolo	3,77	8,76
		Langhe Nebbiolo	4,99	
	Barbera	Barbera D'Asti	2,76	10,9
		Barbera D'Alba	7,59	
		Barbera del Monferrato	0,27	
		Nizza	0,28	
	Dolcetto	Dogliani	5,14	6,42
		Dolcetto d'Alba	1,28	
		Superficie totale	30,98	



11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI 	Target 11-4 Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.
---	--

I vigneti della Az. Agr. Viberti Giovanni SAS si trovano all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia:



**I PAESAGGI VITIVINICOLI
DEL PIEMONTE: LANGHE
ROERO E MONFERRATO**



I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014 per storia, tradizioni, cultura; si tratta di un paesaggio unico, felice risultato della millenaria collaborazione che uomo e natura hanno saputo intraprendere su queste colline.

In tutti gli altri appezzamenti, è in atto un progressivo abbandono del cemento in favore di palizzate in acciaio corten, che riducono l'impatto visivo e contribuiscono a tutelare l'orizzonte estetico delle colline Patrimonio dell'Umanità.

Nal 2023 l'azienda ha richiesto l'autorizzazione per n° 2 nuovi impianti:

- Comune di **DOGLIANI (CN)**, descritti in Mappa Catastale al F. 28 mappale 256-298-299-310-360-424: che comporteranno la modificazione (scavo e riporto) o trasformazione d'uso del suolo in zona sottoposta a vincolo per scopi idrogeologici, sita in Loc. Chiapella per una superficie interessata totale di **0,9691 Ha**



	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 9 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		

- Comune di **MONLEALE (AL)**, descritti in Mappa Catastale al F. 6 mappale 210-245-385: che comporteranno la modificazione (opere di scavo per la realizzazione di sistema drenante profondo e livellamento) o trasformazione d'uso del suolo in zona sottoposta a vincolo per scopi idrogeologici, sita in Loc. Poggio per una superficie interessata totale di **2,2010 Ha**



	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 10 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

Vigneto Bricco delle Viole

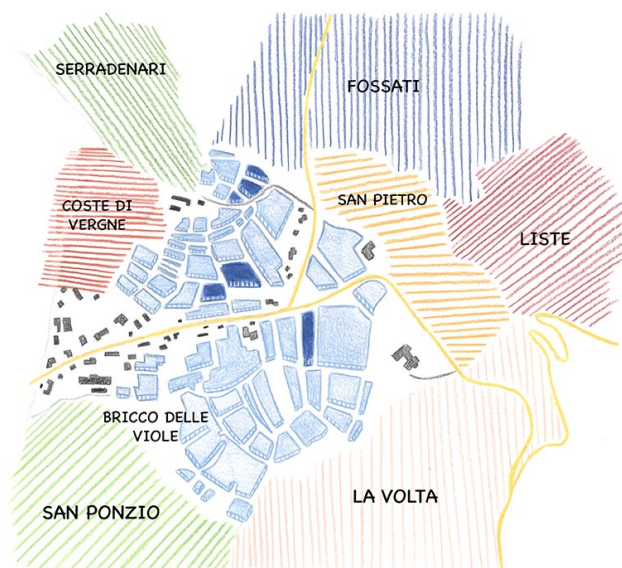
E' uno dei principali cru per estensione del comune di Barolo ed è anche uno tra i più elevati, in quanto l'altitudine dei suoi vigneti varia tra i 400 e i 500 m s.l.m. La cantina Viberti Giovanni conta 4 vigneti all'interno del cru. Le esposizioni sono prevalentemente sud e sud est ed il terreno ha una composizione argillo-calcareo.

I vini che ne derivano sono decisamente eleganti, con aromi primari fini e femminili. L'altezza del vigneto la si ritrova nella grande freschezza e mineralità dei suoi vini, ben supportati da un importante quadro acido.

La particella utilizzata per il Barolo riserva Bricco Delle Viole si estende per 0,5 ettari, mentre gli altri vigneti sono principalmente coltivati a Nebbiolo per la esclusiva produzione del Barolo Buon Padre.

Storicamente, nel cuore del versante sud del cru, la famiglia Viberti è proprietaria di un vigneto di Barbera di oltre 80 anni di età: un fiore all'occhiello custodito e coltivato con passione che dà origine all'etichetta di Barbera denominata Bricco Airolì.

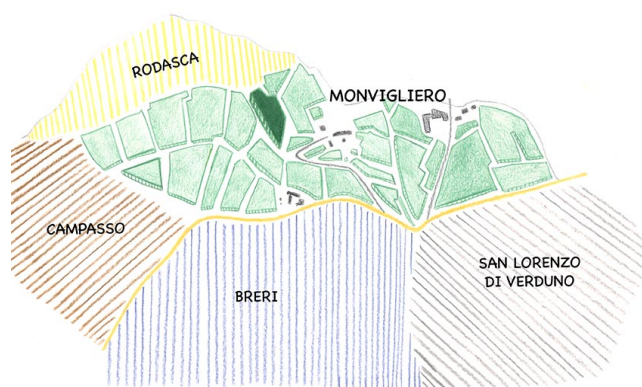
Recentemente è stato realizzato un nuovo vigneto nella parte più alta del cru, con un'ampia esposizione che da sud est ruota fino ad ovest: un ettaro caratterizzato da un terreno prevalentemente calcareo. Parte di questo importante vigneto verrà anche utilizzata per il Langhe Nebbiolo.



Vigneto Monvigliero

La collina del Monvigliero è storicamente riconosciuta come il "cru" più prestigioso di Verduno ed uno dei più rappresentativi dell'intera area del Barolo. Grazie ad un terreno e ad un'esposizione ideali costituisce una zona particolarmente vocata per la coltivazione del Nebbiolo da cui si ricava il Barolo, che ha nella complessità aromatica e nella profondità gustativa i suoi caratteri distintivi.

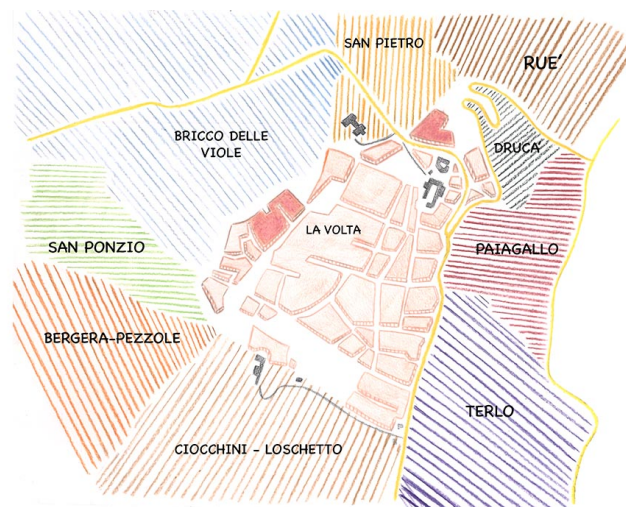
Sorprendono i suoi eccellenti profumi correlati ad un terreno particolare ricco di silicio e gesso. Il colore ne è tratto distintivo, grazie ad una tonalità tipicamente meno intensa. La prima annata vinificata è stata il 2017 grazie alla storica amicizia e collaborazione con il coltivatore di questo vigneto di poco meno di 1 ha. Il vino che ne deriva verrà in piccola parte utilizzato per il Barolo Buon Padre, mentre la maggior parte darà vita al single vineyards Barolo Monvigliero, che rispetto alle storiche 3 riserve di Viberti, uscirà un anno prima, in contemporanea al Barolo Buon Padre



	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 11 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		
		BILANCIO DI SOSTENIBILITA'			

Vigneto La Volta

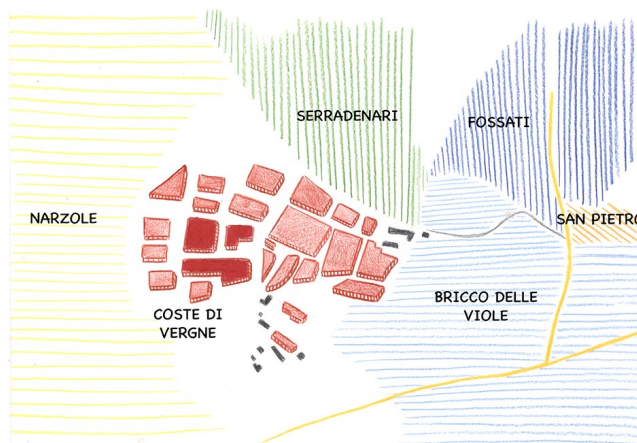
cru sottostante al Castello de La Volta, da cui trae, oltre che un magnifico paesaggio, anche il proprio nome. Si colloca tra i 380 ed i 400 m s.l.m., caratterizzato da terreni argillosi, con evidenti venature tufacee. I vini che provengono da La Volta sono morbidi, con un impatto odoroso intenso e un tannino dolce e rotondo. La cantina è proprietaria di due vigneti, di cui uno storico e uno di recente acquisizione. La superficie totale è di 2,5 ettari, interamente coltivati a Nebbiolo. Le uve provenienti dal versante sud vengono esclusivamente utilizzate rispettivamente per i Baroli: Buon Padre e nelle annate particolarmente consone, per la più rara riserva La Volta. Il vigneto più ad ovest viene invece utilizzato interamente per la produzione del Langhe Nebbiolo.



Vigneto Coste di Vergne

rappresentano la collina sovrastante il paese di Vergne, rivolta verso la catena Alpina, con la montagna del Monviso, punta principale dell'orizzonte roccioso, è indubbiamente icona dello 'sky view' di Langa. 2 ha di vigneto di nuovo impianto interamente coltivato a Barbera per la produzione della Barbera d'Alba "La Gemella". Il terreno ricco e l'esposizione pienamente rivolta a sud sono i fattori caratterizzanti di un vigneto dalla maturazione precoce, il primo in ordine ad essere raccolto tra gli altri vigneti di Barbera. L'alta densità di impianto, circa 6800 piante ad Ha, garantisce la tipica concentrazione della Barbera Gemella con i sentori evidenti di mora e mirtillo e la straordinaria complessità al palato.

Recentemente sono stati realizzati ulteriori 2,5ha di Nebbiolo, in parte destinati alla produzione del Langhe Nebbiolo e una minima parte per l'etichetta della Gemella rosata, espressione di quel raro biotipo di Nebbiolo rosé.

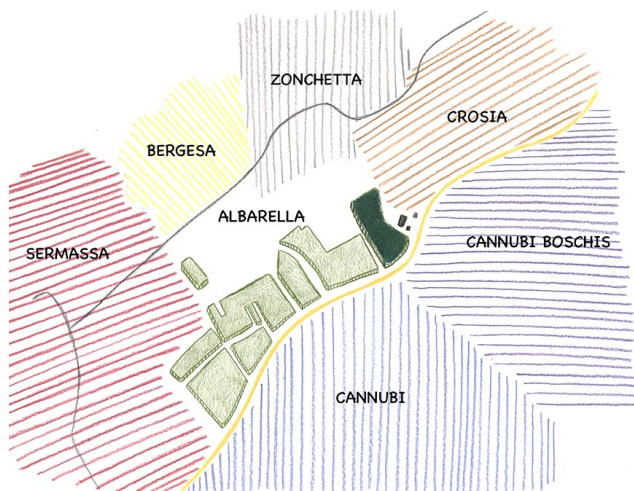


Vigneto San Pietro

Il nome deriva direttamente dall'inconfondibile cappella di San Pietro, poco distante dal castello de La Volta e punto di riferimento della collina che sovrasta il paese di Barolo. I suoi vigneti sono esposti in direzione sud e nascono su terreni caratterizzati da una composizione misto calcareo-argillosa. In rapporto agli altri cru è uno dei più piccoli, per quanto riguarda la sua estensione, del comune di Barolo. Un anfiteatro incastrato tra il versante rivolto al paese di Barolo e quello rivolto verso La Morra. Un terreno tendenzialmente più fresco e che regala vini inconfondibili, austeri, con un panorama di profumi speziato e complesso. Vini dal grande potenziale di invecchiamento. Come nel caso dei vigneti di La Volta e Bricco delle Viole, nelle annate particolarmente eccezionali, parte delle uve vengono utilizzate per il Barolo riserva San Pietro.



	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 12 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		



Vigneto Albarella

interamente coltivato a Nebbiolo, questo vigneto si trova nella parte occidentale della collina dei Cannubi.

La sua produzione viene in parte destinata all'assemblaggio del Barolo Buon Padre ed in parte utilizzata per la produzione del più giovane Langhe Nebbiolo.

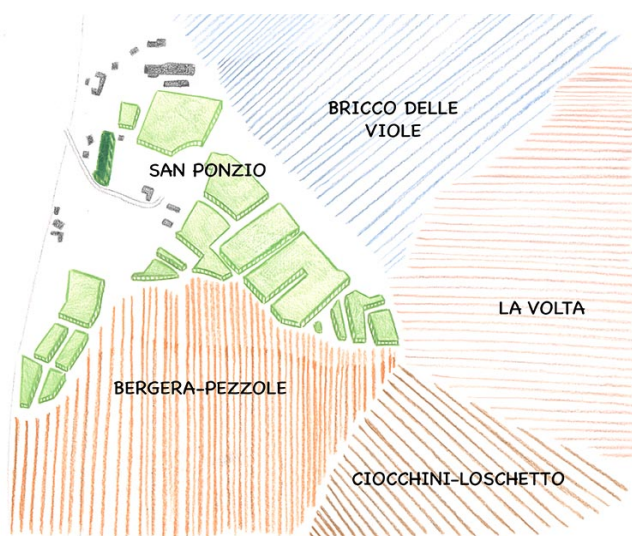
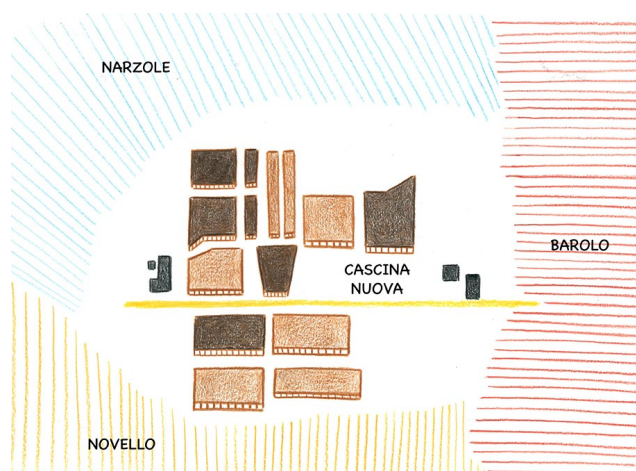
La sua altitudine si attesta tra i 240 e i 280 metri s.l.m. e la sua collocazione geografica, sommata ad un accumulo termico più elevato, lo rende, quasi ogni anno, il primo vigneto ad essere vendemmiato nella stagione autunnale. Ne deriva un vino alcolico, di grande struttura e intensità.

Vigneto Cascina Nuova

quest'area è sita nel distretto di Vergne, a cavallo tra i comuni di Barolo, Narzole e Novello.

E' un altopiano che si trova tra i 400 ed i 430 mt s.l.m. storicamente vocato per la coltivazione del vitigno Barbera. In quest'area la famiglia Viberti coltiva i vigneti di: dolcetto, chardonnay e, principalmente, Barbera. Frutto di recenti investimenti, questi stessi vigneti sono stati realizzati con densità d'impianto tra le 6800 e le 7500 piante ad ettaro. Ne risultano vini con grandi concentrazioni e profumi. Le acidità spiccate sono in equilibrio con la struttura dei vini, tanto da renderli estremamente morbidi e rotondi.

I vini che derivano sono La celebre Barbera d'Alba La Gemella, il Dolcetto d'Alba Superiore & lo Chardonnay in purezza



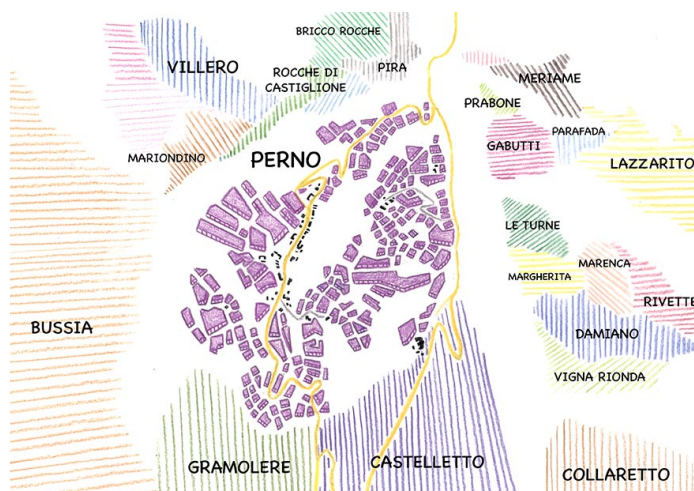
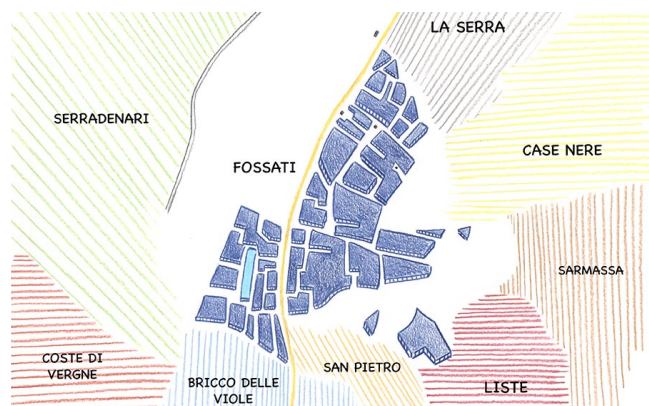
Vigneto San Ponzio

Sono i vigneti posizionati nella costa più a ovest del comune di Barolo. Il nome fa capo a un gruppo di Case e deriva dal Santo patrono Ponzio, protettore del piccolo paese di Vergne, sempre nel comune di Barolo. Frutto di un recente investimento datato 2010, il vigneto di San Ponzio gode di un'esposizione ovest. La sua produzione dà man forte alla storica cuvée Buon Padre. Terreni generosi che producono vini di medio corpo, ma di estrema finezza ed eleganza

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 13 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

Vigneto Fossati & Alessandria

Il vigneto è collocato tra Barolo e La Morra, gode di un'esposizione sud-ovest ed è caratterizzato da un terreno calcareo-argilloso. È interamente coltivato con il vitigno Nebbiolo e l'intera produzione viene destinata all'assemblaggio del Barolo Buon Padre.



Vigneto Perno

questo cru prende il nome dall'omonimo piccolo paese, sito nel comune di Monforte d'Alba.

Le uve Nebbiolo di questo vigneto, dal 2015, fanno parte dell'assemblaggio del Buon Padre. I vini che ne derivano sono caratterizzati da un tannino lungo, con un finale austero.

Il vigneto è frutto di una collaborazione con un coltivatore locale che condivide la passione e i metodi di lavoro della famiglia Viberti.

Gli appezzamenti sono situati tutti vicini e il terreno ha una composizione omogenea. Per adempire al requisito Equalitas relativo all'analisi del terreno, sono state prelevati n°5 campioni provenienti da aree distanti in modo di avere una caratterizzazione del suolo.

Comune	Foglio	Particella
Barolo	2	211
Dogliani	25	25
Narzole	7	202
Narzole	9	254
Novello	2	82



Target 15.5 Adottare misure urgenti e significative per ridurre il degrado degli habitat naturali, arrestare la perdita di biodiversità e proteggere e prevenire l'estinzione delle specie minacciate.

Coltivazione n. particelle Sup. totale	n. particelle	Sup. totale
Superfici seminabili	33	7,3837
Colture permanenti (Arboree)	6	0,5163
Vite da vino	100	28,9863
Uso forestale (boschi)	11	0,7382
Elementi caratteristici del paesaggio	5	0,5348
Uso non agricolo - Tare ed incolti (aree occupate capezzagne, cave, terre sterili, ecc.)	32	0,6255
Uso non agricolo - Fabbricati (aree occupate da fabbricati, giardini ornamentali, cortili, strade, ecc.)	21	0,9181
Totale		39,7029

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 14 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

Superficie catastale totale

39.7 ha

Di cui

Vite 28,98 ha 73%

Aree seminaturali* 10,72 ha 27%

(*) superfici seminabili, culture arboree e boschi, elementi caratteristiche del paesaggio e tare e incolti



3 SALUTE E BENESSERE



Target 3.9 Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



Target 12.2 Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.

Target 12.4 Ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente.

Le condizioni di coltura dei vigneti sono quelle tradizionali della zona atte a conferire alle uve, ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.

Una particolare attenzione viene posta nei confronti delle concimazioni e dei trattamenti con prodotti fitosanitari in una strategia di massima sostenibilità ambientale.

In quest'ottica, l'azienda conduce dal 2018 i propri vigneti in regime di produzione integrata (L'azienda è certificata SQNPI. Data rilascio certificato SQNPI-SQ02-87951-CC20231 del 11/10/2023 con scadenza 11/04/2025).

Il **Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata** (SQNPI) che prevede:

- l'applicazione delle Linee Guida Nazionali
- l'adozione dei disciplinari di produzione integrata regionali (approvati dal MIPAAF)
- l'implementazione di un rigoroso sistema di rintracciabilità volto a dimostrare che i prodotti certificati provengano da aziende agricole che applicano i succitati disciplinari.



Eliminazione dei diserbi chimici: per il controllo delle piante infestanti, l'azienda non effettua trattamenti di diserbo chimico, ma effettua soltanto interventi agronomici di tipo meccanico.

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 15 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

Aumento della biodiversità attraverso l'arricchimento della flora e dei microrganismi naturali del suolo – **inerbimento e sovescio** – per una migliore difesa immunitaria della vite:

- ✓ Inerbimento spontaneo a filari alterni tutto l'anno per evitare il calpestamento del suolo
- ✓ Rottura del cotico a primavera inoltrata quando le condizioni meteo sono più stabili
- ✓ Minime lavorazioni del suolo e controllo meccanico degli infestanti del sottofila sia mediante lavorazioni con spollonatrice senza trinciatura.
- ✓ Ripatura a filari alterni in autunno e concimazione nell'altro filare



Riduzione dei trattamenti attraverso sistemi di agricoltura di precisione :

- ✓ non utilizza i fitofarmaci pericolosi per la salute umana in generale e per l'operatore in particolare, sia nel momento del trattamento, sia nell'esposizione a piccole dosi nel tempo (es. per l'operatore al lavoro successivo nel vigneto).
- ✓ I trattamenti in vigneto vengono impostati sulla base alle risultanze delle verifiche e rilievi effettuati in campo dal personale tecnico e delle previsioni meteorologiche e dei dati raccolti tramite le centraline meteo sistemate sul territorio
- ✓ Per i trattamenti sono utilizzati degli atomizzatori con risciacquo automatico e le acque che ne derivano, vengono distribuite perimetralmente nell'ultimo vigneto trattato in modo di utilizzare gli eventuali residui e ottimizzare lo scarico delle acque reflue.

Lotta biologica agli insetti nocivi attraverso erogatori di feromoni per la confusione sessuale

Vengono adottate pratiche agronomiche e di difesa del vigneto efficaci nel prevenire attacchi parassitari tenendo conto degli equilibri ecosistemici:

- ✓ Sono presenti trappole a feromoni per confusione sessuale).

NOTA: Il metodo della "confusione sessuale" o "disorientamento dei maschi" è un metodo "biotecnologico" e consiste nell'apporre in vigneto una serie di erogatori di feromone, del tutto simile a quello prodotto dalle femmine di tignoletta per attirare i maschi; questo feromone viene diffuso lentamente nell'aria mescolandosi con quello vero, disorientando i maschi della tignoletta riducendo così gli accoppiamenti. Le conseguenze sono evidenti, in quanto si assiste ad una limitata ovideposizione e ad un abbassamento della popolazione attiva per l'anno successivo.



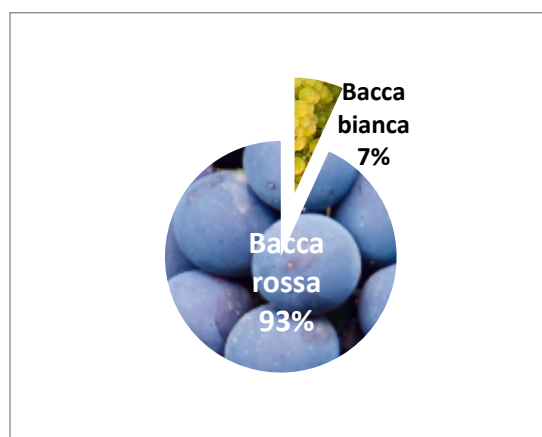
- ✓ Sono presenti postazioni di monitoraggio per la tignola dislocate negli appezzamenti (n° 2 per cascina). Un eventuale trattamento insetticida può essere previsto se venisse rilevata la presenza della tignola durante la stagione.
- ✓ Nel caso di altri parassiti, come la cicalina della flavescenza dorata (*Scaphoideus titanus*), l'azienda si attiene alle misure regionali: la flavescenza dorata è una malattia da quarantena che prevede la lotta obbligata al suo vettore (trattamento obbligatorio calendarizzato). Tradizionalmente questa avviene con due trattamenti insetticidi posizionati nella seconda metà di giugno e a fine luglio

*NOTA : La flavescenza dorata è una fitopatia causata da fitoplasmi del gruppo 16SrV che arreca seri danni alle produzioni in vigna. Comparsa in Italia nella metà degli anni '90, questa malattia è oggi distribuita a macchia di leopardo in tutta la Penisola ed è trasmessa da *Scaphoideus titanus*, una cicalina di origine nord-americana che compie una sola generazione all'anno e sverna come uovo sulla vite. Attraverso il suo apparato pungente-succhiante questo insetto si nutre della linfa della pianta e funge da vettore per il fitoplasma.*

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 16 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

Nella seguente tabella sono riportati i quintali d'uva lavorata:

	Vigneti di proprietà	Acquisto	Totale
Totale (Qn)	2269,35	1318,42	3.587,77
di cui			
Uva a bacca bianca	98,68	145,96	244,64
Uva a bacca nera	2170,67	1172,46	3.343,13



Il personale addetto al controllo dei vigneti monitora in modo costante lo stato sanitario della pianta e dell'uva durante la fase di crescita e maturazione. Sulla base dei monitoraggi, vengono decisi gli eventuali interventi e i principi attivi da utilizzare.

Il processo viene registrato tramite il quaderno di campagna dove sono riportati i trattamenti effettuati con indicazione del prodotto utilizzato, dosaggio e modalità di preparazione.

Trattamenti in vigneto (riferito a ettaro vigneto)	Prodotto (Kg)	Acqua (m³)
Antiodidici	29,4	10,67
Antiperonosporici	89,48	
Antibotritici	8,6	
Insetticidi	6,71	
Totale consumato	134,1	



Dopo avere registrato i dati relativi ai consumi di prodotti e di acqua della vendemmia 2023, quelli del 2024 sono utili per continuare la valutazione di eventuali miglioramenti per la prossima vendemmia.

COMMENTI SULL'ANDAMENTO DEI VIGNETI: L'annata 2024 è stata caratterizzata da un germogliamento estremamente precoce, il più anticipato di sempre, persino rispetto ad annate già molto precoci come il 2019, 2020, 2014 e 2007. Ha segnato un anticipo di quasi 20 giorni rispetto alla media storica. Il clima è stato molto piovoso, con quasi il doppio delle precipitazioni rispetto alla media, e un settembre e inizio ottobre particolarmente umidi. Queste condizioni hanno causato diversi problemi:

- Eccessi vegetativi che hanno richiesto un'intensa gestione dei vigneti.
- Peronospora: Il Nebbiolo, che di solito è resistente a questo fungo, ha subito infezioni primarie precoci e insolite.
- Botrytis cinerea (muffa grigia): Lo sviluppo della muffa grigia è stato una novità, con una diffusione mai vista prima su Nebbiolo, soprattutto nei vigneti in cui la raccolta è stata ritardata.

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 17 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

La maturazione è stata influenzata negativamente dalla mancanza di escursioni termiche a fine agosto e inizio settembre. I valori zuccherini si sono mostrati inizialmente sotto tono e i polifenoli e gli antociani hanno raggiunto una maturazione "insufficiente". La vendemmia, di conseguenza, è stata una corsa contro il tempo per evitare il decadimento sanitario. Nonostante la complessità, la maggior parte dei vigneti è stata raccolta in condizioni ancora ottimali.

La vendemmia 2024 è iniziata il 09.09.2024 con la raccolta della varietà Chardonnay e si è conclusa il 24.10.24 con la raccolta del Nebbiolo.

Le tempistiche della vendemmia vengono programmate direttamente dalla Direzione dell'azienda affidandosi a lavoratori esterni alla stessa per la vendemmia manuale; la maggior parte dei vigneti è situata nelle vicinanze della cantina e l'uva viene trasportata in azienda appena raccolta e tempestivamente pigiata in modo di garantire l'integrità qualitativa del prodotto.

AZIONI DA ATTUARE NEI PROSSIMI ANNI:

- ✓ Conferma dell'iscrizione dei vigneti nel Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) aderendo al Disciplinare della Produzione Integrata della Regione Piemonte e al relativo piano di controllo che prevedono le verifiche da parte dell'organo di controllo Valoritalia
- ✓ E' stato presentato un progetto per la ristrutturazione e ampliamento dei locali della cantina che prevede anche la costruzione di un ricovero per i mezzi e un'area dedicata al lavaggio delle attrezzature e macchine utilizzate per il trattamento in vigneto dotato anche di un sistema di raccolta delle acque che verranno adeguatamente smaltite.
- ✓ Mantenere tarati i macchinari



Target 15-1 Garantire la conservazione, il ripristino e l'uso sostenibile degli ecosistemi di acqua dolce terrestri e nell'entroterra e dei loro servizi, in particolare le foreste, le zone umide, le montagne e le zone aride, in linea con gli obblighi derivanti dagli accordi internazionali.

L'azienda ha partecipato fino alla sua chiusura avvenuta a maggio 2024 al **progetto PSR QualShell** in realizzazione con il contributo della Regione Piemonte – Programma di Sviluppo Rurale (FEASR) operazione 16.1.1.

Lo scopo del presente progetto è stato quello di confrontare tra di loro gli strumenti ed i metodi analitici rapidi già disponibili sul mercato e presenti a livello sperimentale con metodi di laboratorio, per definire un procedimento di valutazione della qualità delle uve rosse, da impiegare come indice di qualità delle uve ed eventualmente da proporre come parametro per definire il valore di mercato delle uve stesse.



Target 11-4 Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.

I vigneti si trovano all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia: I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014 per storia, tradizioni, cultura; una delle regioni più suggestive al mondo dove la bellezza è paesaggio, la meraviglia è quotidianità, l'unicità è la cifra stilistica di vini che nascono dai più prestigiosi cru del Piemonte. Luoghi in cui la simbiosi tra uomo e natura è un legame inscindibile, che va tutelato.

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 18 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

6.- BUONE PRATICHE DI DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.3 Buone Pratiche di Cantina, Imbottigliamento e Condizionamento.

L'azienda vinifica tutte le uve provenienti da vigneti di proprietà situate nelle più storiche e prestigiose aree delle Langhe e del Monferrato, e una piccola parte di uva viene acquistata da fornitori esterni.

		2024
HL lavoratori in cantina		2517,81
Produzione	Btg 0,75L	320352
	Btg 1,5L	2125
	Btg 3L	30
	Btg 5L	40
	Btg 6L	16
	Bag in box 3L	1.000



Target 12-2 Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.
Target 12-6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche

L'azienda applica un sistema di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare basato sul HACCP – Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.4-2003.

Sono stati implementati n° 3 piani di gestione della cantina a cui sono associati dei piani analitici di controllo:

- Vini Bianchi Secchi
- Vini Rossi Secchi
- Vini Rosati

Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legati alla sicurezza alimentare. Le modalità operative legate al processo produttivo sono state specificate sui protocolli di lavorazione e vengono registrate sui moduli di registrazione della tracciabilità. I processi sono studiati in modo che garantiscano i requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzando i consumi idrici a l'utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.

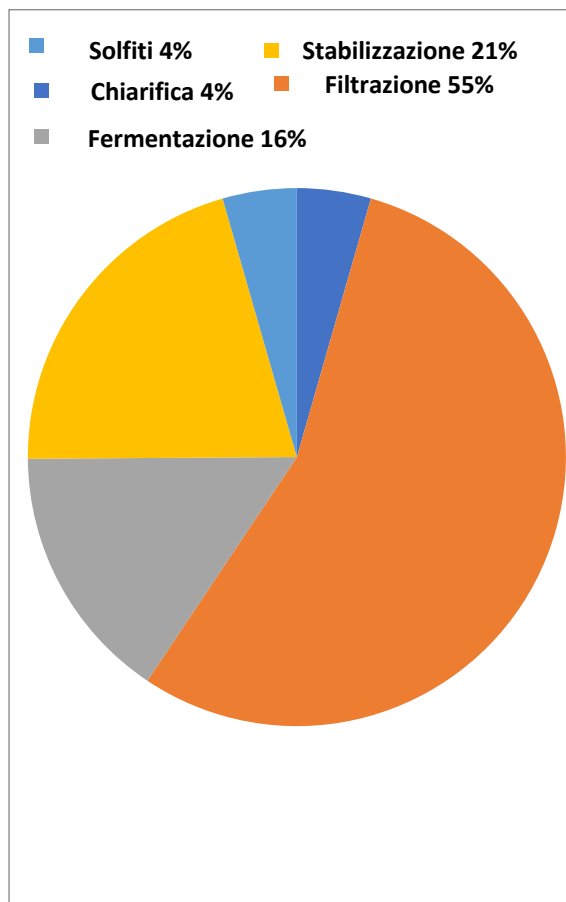
Le emissioni di anidride carbonica equivalente legate al processo di vinificazione dell'annata 2023 sono indicati di seguito:

Valori di vinificazione	2517,81	HL
Emissioni di anidride carbonica biogenica (da fermentazione)	13,16	Tn CO₂ eq

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 19 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

Nella seguente tabella sono riportati i consumi di prodotti enologici suddivisi per le fasi produttive:

	<i>Consumo annuo (per L prodotto)</i>	
Chiarifica	g	0,31
Filtrazione	g	3,87
Fermentazione	g	1,09
Stabilizzazione	g	1,46
Potassio metabisolfito	g	0,31



- Controlli di processo:**

Il controllo del processo produttivo è affidato al personale interno; tuttavia, l'azienda si avvale dalla consulenza esterna di un agronomo tramite l'associazione di categoria che affianca il personale interno.

Il controllo del processo è affidato a laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Ad eccezione di un piccolo quantitativo di prodotto varietale, soggetto a comunicazione preventiva, il resto del prodotto imbottigliato, essendo coperti da Denominazione di Origine, è soggetto ad approvazione dei relativi Consorzi di Tutela.



Target 9-4 Migliorare le infrastrutture e riconfigurare in modo sostenibile le industrie, aumentando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e adottando tecnologie e processi industriali più puliti e sani per l'ambiente, facendo sì che tutti gli stati si mettano in azione nel rispetto delle loro rispettive capacità.

- Adeguatezza delle risorse: locali:**

I locali della cantina sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione e protetti contro gli infestanti.

- ✓ L'azienda ha appena ultimato i lavori dell'ampliamento della cantina sita a Vergne (in Via delle Viole, 2) dismettendo i locali della sede di Monforte. Questo ha permesso di concentrare presso questa sede lo stoccaggio di prodotto sfuso con il conseguente nei consumi legati allo spostamento del prodotto tra i due siti;
- ✓ La progettazione/mantenimento degli edifici è stata effettuata utilizzando e promuovendo materiali sostenibili e provenienti da aziende del territorio. Fa parte dell'impegno aziendale la realizzazione di infrastrutture resilienti e la promozione di una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile: ne è prova

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 20 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		

tangibile il nuovo sito produttivo, costruito con tecniche che diminuiscono l'impatto sul territorio (con piani di lavoro interrati)

I lavori di costruzione e ampliamento realizzati sono stati i seguenti:

- un tunnel di collegamento sotto terra tra la struttura nuova e quella già preesistente che consenta una movimentazione agile del prodotto mantenendo le condizioni ambientali in modo di evitare situazioni di stress climatico e tutelare la qualità del prodotto;
- un capotto termico sotto terra che permette uno stoccaggio del prodotto sfuso in idonee condizioni di umidità e temperatura con il minimo consumo energetico
- una cantina di vinificazione con impiantistica orientata alla completa automazione tramite l'industria 4.0; la struttura è costruita con le ultime misure di protezione antisismica
- trasferimento dei serbatoi di proprietà dalla sede di Monforte D'Alba alla nuova sede di Vergne
- l'installazione di un impianto fotovoltaico di circa 30 Kwph per permettere un risparmio energetico legato all'approvvigionamento dalla rete nazionale

AZIONI DA ATTUARE

- Progetto per la costruzione di un ricovero per i mezzi e un'area dedicata al lavaggio delle attrezzature e macchine utilizzate per il trattamento in vigneto dotato anche di un sistema di raccolta delle acque che verranno adeguatamente smaltiti

- **Adeguatezza delle risorse: attrezzature**

Attualmente la cantina ha una capacità, considerando anche il legno, di circa 4500 HL.

Nel corso dell'anno 2022 l'ampliamento dei locali della nuova cantina hanno permesso:

- ✓ L'installazione nella nuova cantina di vinificazione di n° 9 nuovi fermentatori orizzontali in acciaio inox con capacità di 80HL ciascuno che permetteranno un aumento della capacità produttiva di 720HL. L'impiantistica della nuova cantina è orientata alla completa automazione tramite l'industria 4.0; inoltre sono dotati di un sistema di separazione selettiva dei vinaccioli in ottica di migliorare le caratteristiche qualitative e sensoriali del prodotto.
- ✓ installazione di nuovi serbatoi in legno per poter aumentare anche la capacità di stoccaggio durante l'affinamento
- ✓ trasferimento dei serbatoi di proprietà dalla sede di Monforte D'Alba alla nuova sede di Vergne
- ✓ L'implementazione di un moderno sistema di eliminazione dei gas disciolti nel prodotto che permette di controllare l'apporto di ossigeno disciolto, per evitare fenomeni di ossidazione e riduzione.

Nel locale dell'imbottigliamento è posizionata la linea completa di macchinari preceduta da sistemi di microfiltrazione - housing che garantiscono la sterilità del prodotto; la linea è composta da:

1. sciacquatrice
2. riempitrice
3. tappatrice

Il prodotto nudo viene posizionato all'interno di gabbioni che vengono trasportati alla sede di La Morra dove in un secondo momento vengono etichettati per l'allestimento degli ordini.

Tutte le attrezzature sono idonee al contatto con gli alimenti e mantenute in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione in modo di garantire la sicurezza del prodotto.

L'azienda ha predisposto un piano di manutenzione delle attrezzature in modo di garantire la loro integrità e l'efficienza dei processi produttivi, minimizzando:

- ✓ rischi per la sicurezza del prodotto
- ✓ consumi energetici,
- ✓ rischi di eventuali infortuni per il personale
- ✓ rischi per la contaminazione ambientale

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 21 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

Nel corso dell'anno 2023 l'ampliamento dei locali della nuova cantina hanno permesso:

*Acquisto di una nuova macchina etichettatrice con n° 4 teste che permetterà l'applicazione di etichetta frontale e retro, medaglia su collo e fascetta girocollo o verticale, adattabile a tutti i formati utilizzati dalla cantina.
(acquistata a febbraio 2024)*

Acquisto di botti e botticelle per la cantina per un totale di 54405,5 euro

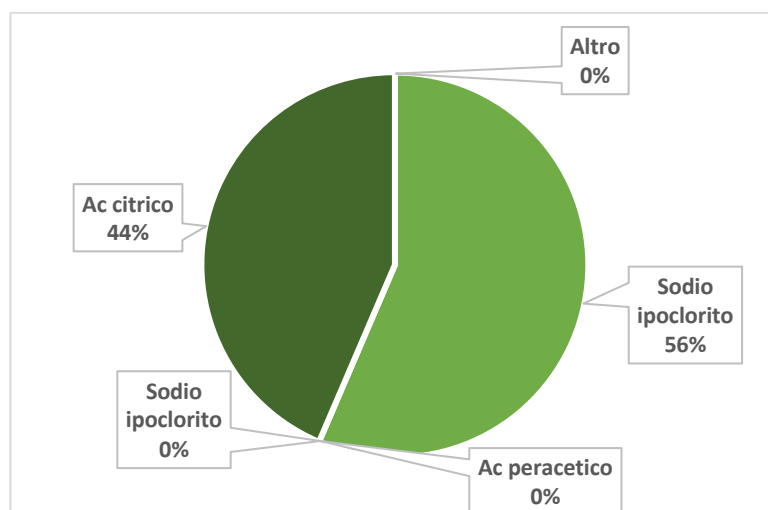
3 SALUTE E BENESSERE 	Target 3-9 Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.
6 ACQUA PULITA E IGIENE 	Target 6-3 Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale. Target 6-4 Aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e assicurare prelievi e fornitura di acqua dolce per affrontare la scarsità d'acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che soffrono di scarsità d'acqua. Target 6-6 Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.

- Validazione procedure pulizia:** : L'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine:
 - ✓ stabilisce apposite procedure di pulizia che comprendono diverse tipologie di lavaggio con l'utilizzo o meno di prodotti chimici;
 - ✓ per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici
 - ✓ seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità; per gli interventi di pulizia e sanificazione, l'azienda utilizza principalmente sodio idrossido e acido peracetico
 - *NOTA: L'idrossido di sodio è una sostanza inorganica fortemente alcalina che si dissocia completamente in acqua. Le acque reflue contenente questo prodotto vengono scaricate nella fognatura pubblica.*
 - *NOTA: La decomposizione dell'acido peracetico genera acido acetico e ossigeno libero rendendo la molecola completamente degradabile (rientra nei valori limite previsti per le sostanze "facilmente degradabili – Metodo OECD 301). Alle concentrazioni di utilizzo non è fitotossico (anche se abbate la carica algale) né ecotossico (concentrazioni inferiori al LC₅₀ sulla Daphnia magna)*
- Nella seguente tabella sono indicati i consumi di acqua e prodotti chimici. La suddivisione dei prodotti è stata modificata rispetto all'anno precedente in quanto i consumi sono riferiti a HL prodotto e a campagna vendemmiale, anche se legate ad anni diversi.

Anno 2024

Prodotti chimici	Sodio idrossido	g/L	0,64
	Sodio Ipoclorito	g/L	0
	Ac. Peracetico	g/L	0
	Acido Citrico	g/L	0,5
	Altri Perossidi	g/L	0
	Acqua di rete	L/L	2,29

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 22 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		



- sensibilizza tutti gli operatori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo;

Le procedure di pulizia sono state verificate per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni. Allo stato attuale, il piano si ritiene adeguato alle richieste di pulizia e sanificazione delle attrezzature e rispettano le modalità già implementate l'anno precedente. La validazione del piano di pulizia effettuata nel 2023, costituisce il punto di partenza per stabilire delle misure per ridurre i consumi, sia di prodotti chimici, sia di acqua. Come impegno al miglioramento continuo, per il 2024 è previsto di effettuare delle prove di lavaggio con l'utilizzo di un minore quantitativo di prodotti chimici e la sensibilizzazione del personale alla riduzione dei consumi idrici e chimici.



Target 12-4 Ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente.

- **Gestione dei rifiuti:** L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento. Nella sezione B7.3 "Gestione rifiuti – reflui – residui di lavorazione" del manuale dell'autocontrollo dell'Igiene e sicurezza alimentare sono definiti le tipologie di rifiuti presenti in azienda (identificati anche con il codice CER) con le modalità di gestione operativa (depositi temporanei e operazioni di pulizia dei contenitori) e le modalità di gestione documentale (formulario, DDA, etc.).

Per i rifiuti solidi urbani, l'azienda paga la tassa rifiuti direttamente al Comune di Barolo; questi vengono ritirati secondo le modalità e tempistica da loro indicata. Tuttavia, gli Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminate da tale sostanze (CER 15.01.10) vengono ritirati tramite formulari nel rispetto del D.Lgs. 03.04.2006 n.152 art 193

I rifiuti prodotti dall'azienda, legati al processo produttivo, sono riportati in un apposito registro (ALL.18-1) e tramite il gestionale collegato al SIAN (vinacce, raspi e feccia) e riassunti nella seguente tabella (riferiti a HL derivanti lavorazione delle uve dei vigneti):

Vendemmia 2024 (Agosto 2024 a Dicembre 2024)			
Residui di lavorazione	Vinacce e raspi	Kg/HL	18,1
	Feccia	Kg/HL	7,2
	Acque reflui enologiche	L/L	0,2

Vinacce, raspi e fecce sono destinati alle distillerie

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 23 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

È stata costruita a settembre 2024 una vasca di raccolta per le acque meteoriche di 100HL di capacità) che permetterà l'utilizzo di quest'acqua nei trattamenti in vigneto.

AZIONI DA ATTUARE

- ✓ Iscrizione al RENTRI.
- ✓ Effettuare delle prove di lavaggio con l'utilizzo di un minore quantitativo di prodotti chimici e la sensibilizzazione del personale alla riduzione dei consumi idrici e chimici.
- ✓ Inoltre si proverà a riciclare l'ultima acqua di risciacquo per il primo lavaggio della vasca successiva, nel caso di lavaggi in serie o di utilizzare per il lavaggio dei pavimenti.

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 	Target 12-5 Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.
--	--

- **Valutazione del packaging:** L'azienda consegna al cliente il prodotto finito con le seguenti modalità:

- ✓ **Come prodotto confezionato in BOTTIGLIE.** L'azienda tiene conto delle seguenti considerazioni:

- ✓ BOTTIGLIE sono tutte in vetro destinato al riciclo.
- ✓ TAPPI. L'azienda utilizza diverse tipologie di chiusura
 - Tappi Stelvin in alluminio

NOTA : L'alluminio di cui sono costituiti i tappi può essere riciclato all'infinito senza ripercussioni sulla sua qualità.

Il suo riutilizzo consente di risparmiare fino al 95% di energia rispetto a quella utilizzata per la sua produzione primaria, con il rispettivo abbassamento delle emissioni di gas a effetto serra.

- Tappi tecnici in sughero microgranulare con sughero proveniente da filiera FSC

NOTA: Le querce da sughero sono pozzi di carbonio che viene catturato mediante la fotosintesi. Gli esperti stimano che il carbonio sequestrato è quantificabile tra 10 e 15 tonnellate di CO2 per tonnellata di sughero raccolto. Un tappo di sughero contribuiscono al sequestro di CO2, pari almeno 6 - 8 volte le emissioni causate dalla loro produzione.

- ✓ CARTONI contenenti il 40 % di carta riciclata di tipo ondulato e ALVEARI contenenti il 100% di carta riciclata. Origine della carta Italia e intra-UE.

- ✓ **Prodotto confezionato in BAG IN BOX.** L'imballaggio Bag-in-Box è progettato per aumentare la durata di prodotti alimentari liquidi e semi-liquidi o come pratica soluzione di imballaggio per prodotti industriali. Composta da cartone ondulato o cartoncino, la scatola esterna offre un'eccezionale protezione durante il trasporto. Confezioni con stampe di alta qualità che sfruttano colori e immagini per attirare l'attenzione del cliente sul punto vendita, aumentano il fatturato.

Ogni sacco è realizzato per preservare accuratamente il liquido al suo interno, garantendo che i contenuti rimangano incontaminati dall'aria esterna. Il liquido viene spillato attraverso un rubinetto che impedisce l'ingresso dell'aria nell'imballaggio durante la spillatura.

Considerazioni ambientali: Sacca e rubinetto collaborano per prolungare la durata del prodotto prima e dopo l'apertura della confezione. Il rubinetto Natural Vitop® non contiene alcun pigmento carbon black che è classificato come componente indesiderato da molte strutture di riciclaggio a causa del fatto che non viene sempre rilevato dagli scanner near infrared (NIR) di smistamento ottico. Il nuovo rubinetto ha un corpo traslucido che ha maggiori probabilità di essere riciclato.

Inoltre, l'imballaggio Bag-in-Box viene fornito piatto per massimizzare lo spazio di stoccaggio e minimizzare i costi di trasporto

- ✓ **Prodotto sfuso consegnato in CISTERNE.** Il trasporto solitamente è a carico del cliente.

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 24 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		
		BILANCIO DI SOSTENIBILITA'			

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE

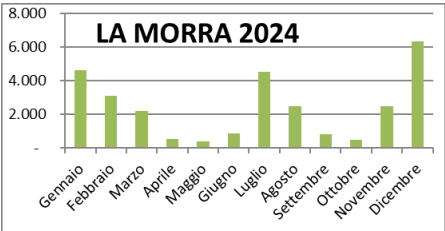
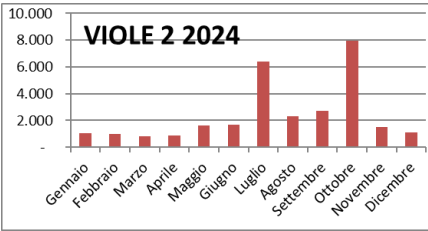


Target 7-2 Aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.

Target 7-3 Raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.

- Consumi energetici/combustibile:

ENERGIA ELETTRICA		
Consumo 2024	23	Kw/HL lavorato



Consumo annuo (per HL lavorato)		2024	Tn CO ₂ per HL lavorato/anno
Gasolio per i mezzi agricoli	L	2,42	6,1
Gas metano	m ³	1,67	
Gas refrigerante R448A GWP 1387	Kg	-	

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 25 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		

7.- BUONE PRATICHE SOCIALI



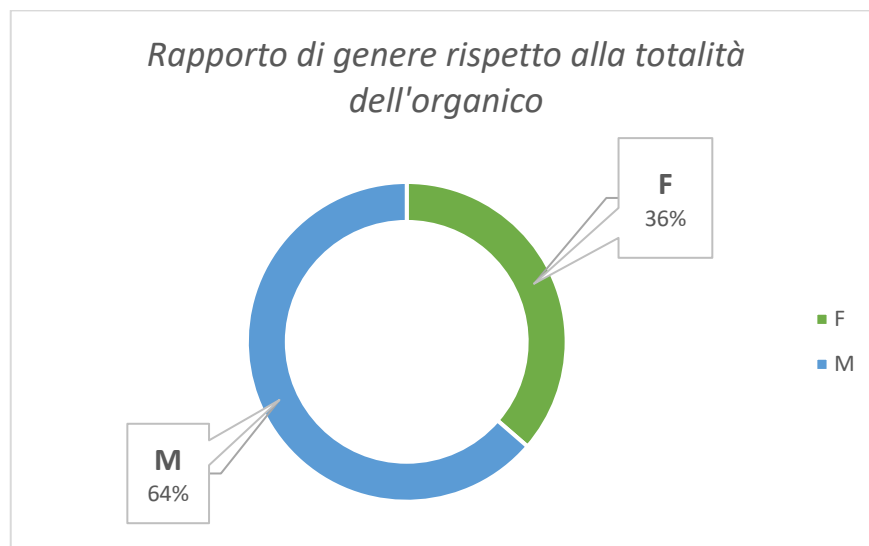
Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.5 Buone Pratiche Socio-Economiche.

Valutazione in base al tipo di contratto e livello di inquadramento applicato



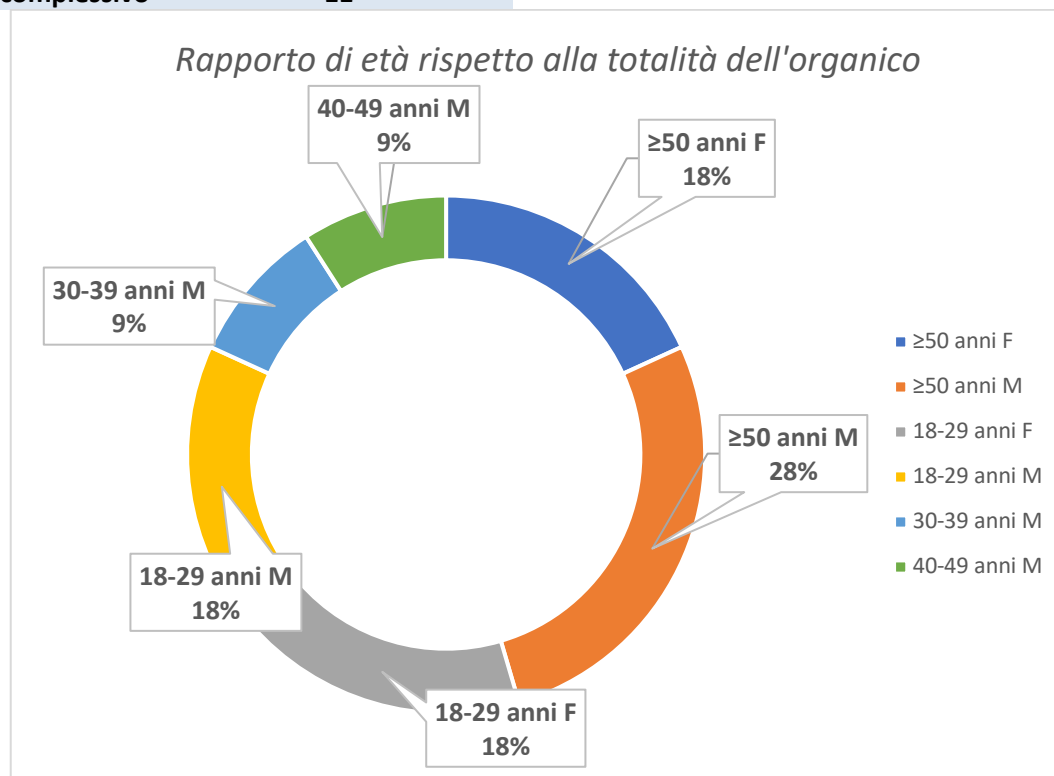
Le tabelle sottostanti riportano il rapporto di genere ed età rispetto alla totalità dell'organico

Conteggio di GENERE	
M = Maschio	
F = Femmina	
F	4
M	7
Totale complessivo	11



	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 26 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

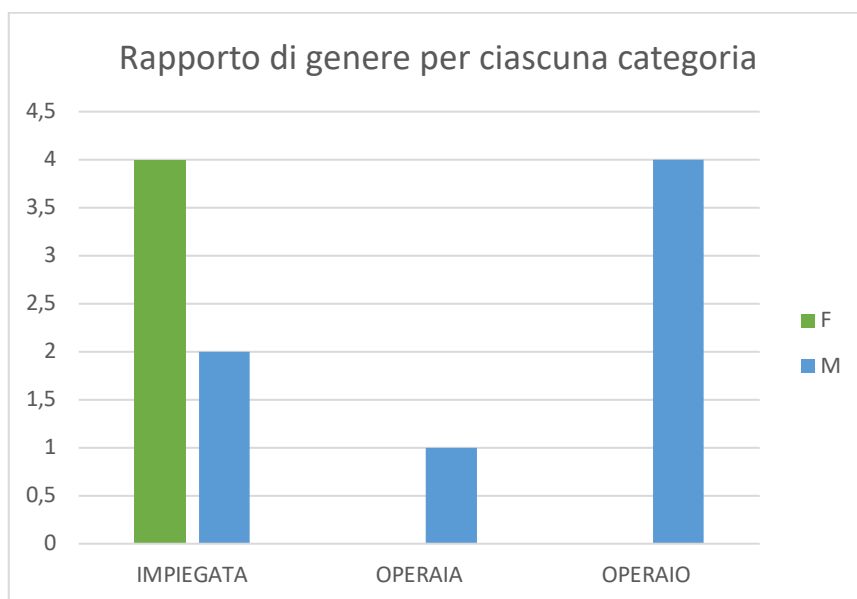
Etichette di riga	Conteggio di RANGE ANNI
≥50 anni	5
F	2
M	3
18-29 anni	4
F	2
M	2
30-39 anni	1
M	1
40-49 anni	1
M	1
Totale complessivo	11



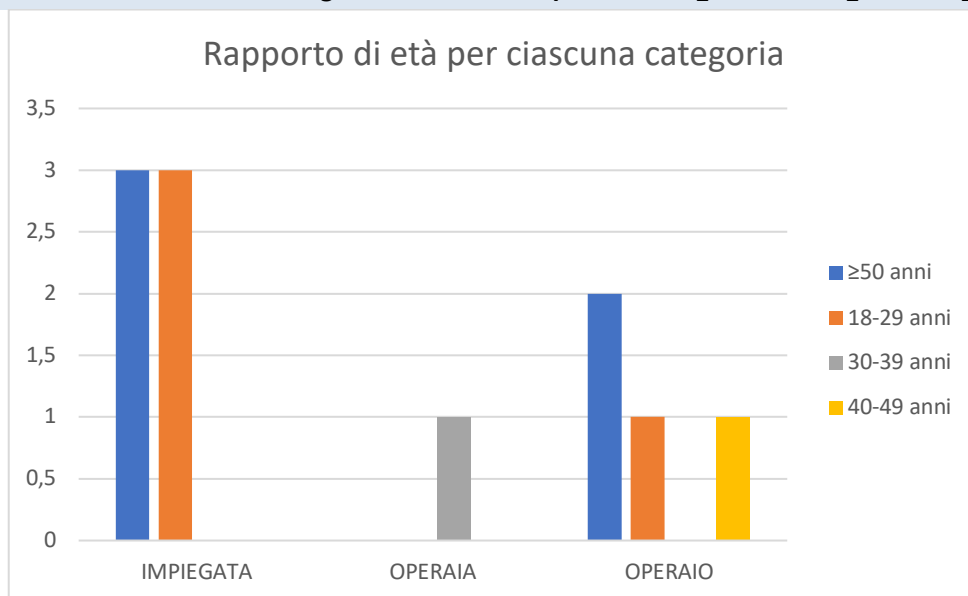
Le tabelle sottostanti riportano il rapporto di genere ed età relativo alle categorie di lavoro:

Conteggio di GENERE			
Etichette di colonna			
M = Maschio			
F = Femmina			
Etichette di riga	F	M	Totale
IMPIEGATA	4	2	6
OPERAIA		1	1
OPERAIO		4	4
Totale	4	7	11

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 27 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		



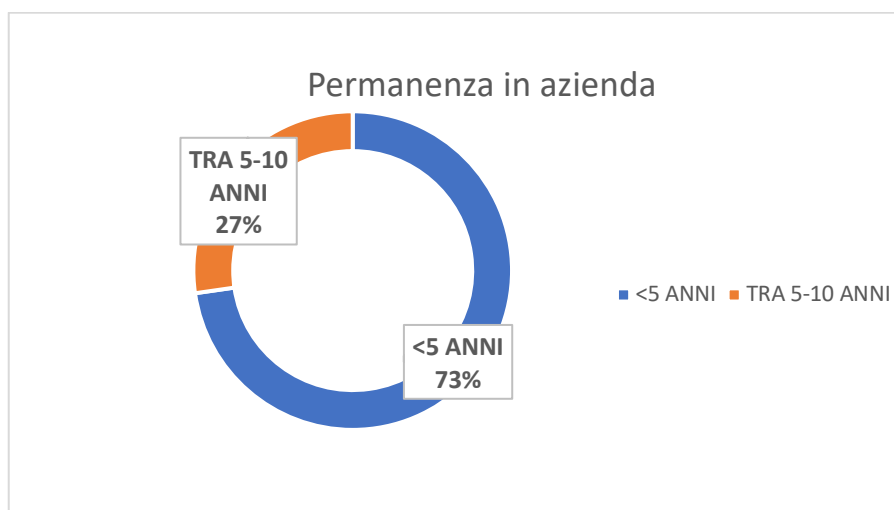
Conteggio di GENERE M = Maschio F = Femmina					
	Etichette di colonna				
Etichette di riga	≥50 anni	18-29 anni	30-39 anni	40-49 anni	Totale
IMPIEGATA	3	3			6
OPERAIA			1		1
OPERAIO	2	1		1	4
Totale	5	4	1	1	11



L'ultima tabella analizza il periodo di permanenza in azienda:

Etichette di riga	Conteggio di RANGE TEMPO DI ASSUNZIONE
<5 ANNI	8
TRA 5-10 ANNI	3
Totale complessivo	11

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 28 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		



Tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità: nessuno ha usufruito di congedi maternità e di paternità, perciò in nessuno dei due casi si è verificato un tasso di rinuncia al lavoro o un demansionamento.

Non vi è differenza retributiva di genere per medesimo livello di inquadramento.

Negli ultimi 5 anni sono stati assunti 6 giovani sotto i 30 anni, tra i quali una donna.

Gli accordi contrattuali con i dipendenti sono stabiliti dalla direzione e sono definiti in base alle singole competenze e alle mansioni che il dipendente andrà a ricoprire. Il ruolo di direttore tecnico dell'azienda è ricoperto da un enologo con pluriennale esperienza.

Le buste paghe sono fatte da un consulente del lavoro che applica tutte le normative vigenti al riguardo. Non sono state evidenziate anomalie né lamentele da parte del personale

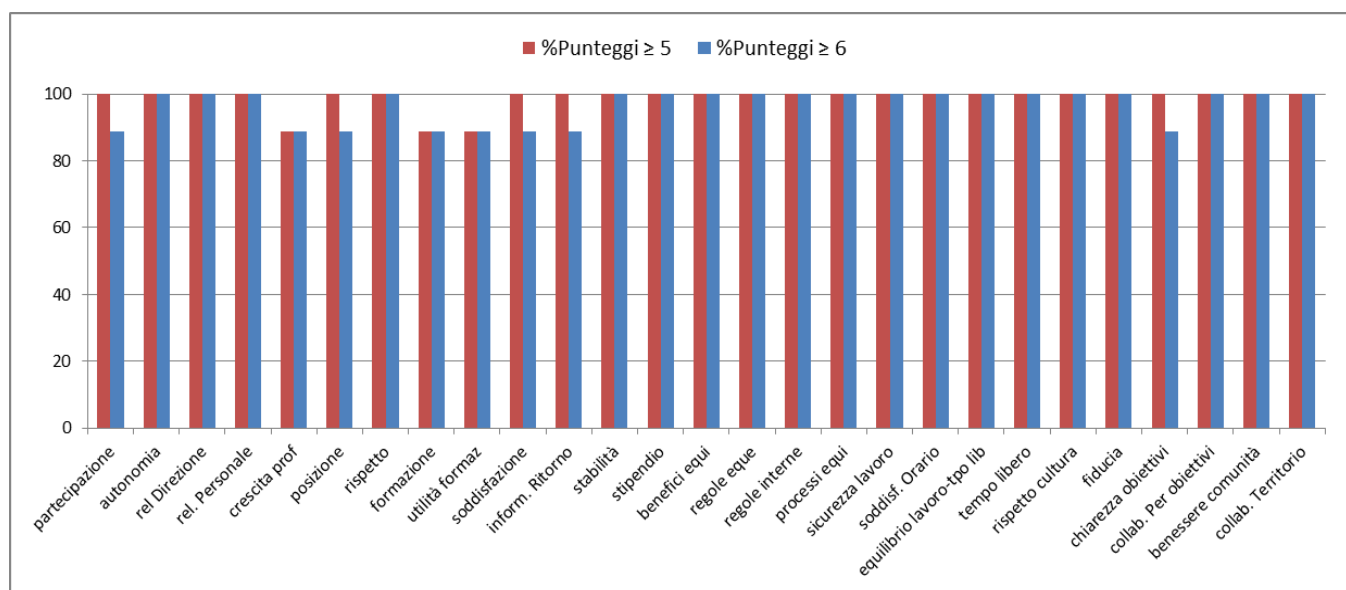
Le piccole dimensioni aziendale non richiedono incontri periodici in quanto il rapporto tra direzione e personale avviene quotidianamente. Gli incontri vengono formalizzati unicamente al momento della firma del presente documento.

La direzione aziendale si impegna a mantenere gli attuali posti di lavoro.

Il clima aziendale viene monitorato ogni tre anni attraverso la consegna di un questionario e l'elaborazione dei dati, perciò quest'anno l'azienda provvederà a effettuare un nuovo test.

Nel seguente grafico si riportano ancora le risposte sulla soddisfazione del personale relativamente all'anno 2022:

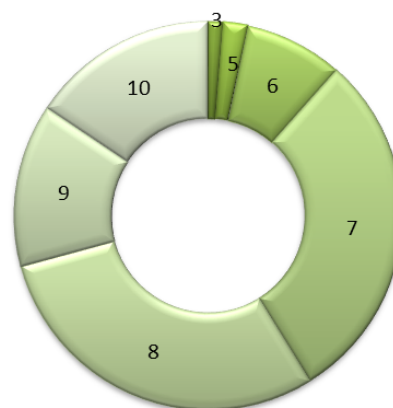
	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 29 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		



Nella seguente tabella sono riportati le percentuali suddivise per ciascun punteggio

% risposte sul totale	
1	0
2	0
3	1,2
4	0
5	2,1
6	8,2
7	29,6
8	29,6
9	13,6
10	15,6

Valori ≥ 6 → 96,7 %
Valori ≤ 5 → 3,3 %



ASPETTI POSITIVI

- Il punteggio evidenzia che in azienda è instaurato un clima aziendale basato nella **correttezza dei rapporti** e il **rispetto reciproco**; sia tra la direzione aziendale e il personale e all'interno del gruppo di lavoratori.
- La **stabilità** del posto di lavoro e la cura del personale tramite le misure di **sicurezza sul lavoro** e gli orari di lavoro che permettono una buona alternanza lavoro-tempo libero, sono molto apprezzati dal personale.
- Inoltre, i dipendenti gradiscono il contributo dell'azienda al **benessere della comunità locale** e la collaborazione con il territorio in progetti

CRITICITA' EMERSE

Tuttavia, nell'ottica del miglioramento continuo, è stata svolta una valutazione sulle criticità segnalate, tenendo conto delle risposte ai quesiti con punteggio di 4 o inferiore. Da quest'analisi si osserva che, questi, possono essere riconducibili a due argomenti principali:

1. **Formazione:** attenzione dell'azienda alla formazione e utilità per lo svolgimento del lavoro
2. **Crescita professionale**

La motivazione che si può legare a queste indicazioni, che costituiscono il 3,3% del totale delle risposte, è quella che a determinati livelli, il personale non viene coinvolto nelle decisioni; esempio chiaro è costituito da quelli assunti a tempo determinato, che per il 30% sono apprendisti o comunque alla prima esperienza lavorativa. Inoltre, è normale che una minima parte debba limitarsi ad eseguire le istruzioni che gli vengono date.

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 30 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

Tra le future aree di miglioramento, saranno implementate delle azioni per:

- ✓ favorire la comunicazione tra la direzione e il personale: ad esempio, verranno effettuati dei comunicati al personale, per renderli partecipi degli obiettivi predisposti in ambito di sostenibilità socio-economica e ambientale.
- ✓ Aumentare gli interventi formativi offerti al personale, anche su argomenti non direttamente dipendenti del proprio lavoro; legandolo anche alla diffusione in azienda della cultura della sicurezza alimentare e della sostenibilità.



SOSTENIBILITÀ SOCIALE – COMUNITÀ E TERRITORIO

L'azienda è in prima persona impegnata socialmente con la comunità e mostra il proprio impegno mediante:

- La partecipazione ad associazioni e consorzi per la tutela del territorio quali:



ASSOCIAZIONE DI IMPRESE MADE IN
PIEDMONT

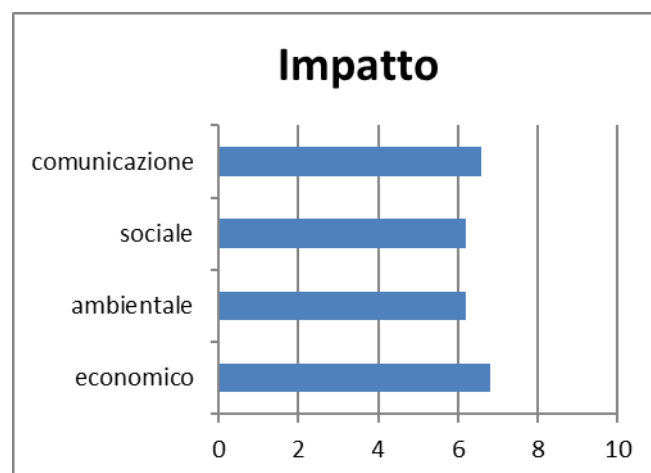
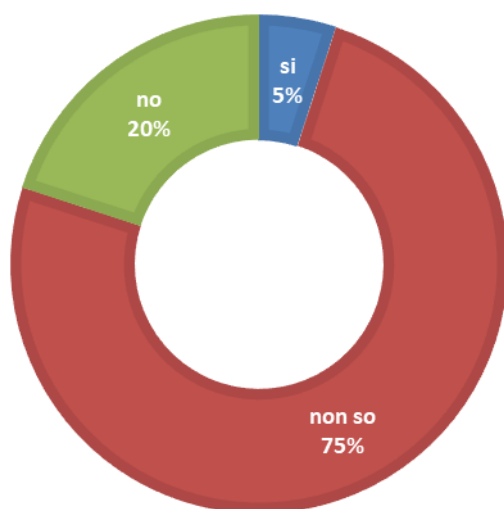


- Visite ai locali di produzione e al punto vendita
- Fornitura in bottiglie ad associazioni locali: Proloco di Vergne

L'azienda, consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità ed al miglioramento degli stili di vita, a inizio 2023 ha distribuito un questionario al vicinato. L'azienda ha distribuito dei questionari agli indirizzi nell'immediata vicinanza all'azienda. In questo modo sono state raccolte le segnalazioni inerenti le tematiche della sostenibilità provenienti dalle diverse comunità presenti nelle vicinanze e approfonditi i rapporti tra realtà aziendale e comunità locale. Le informazioni emerse sono:

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 31 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

La collettività ritiene che l'azienda presta attenzione all'impatto (economico, sociale e ambientale)



Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, il vicinato è a conoscenza che l'azienda partecipa ad iniziative sul territorio (Es, sagre, fiere, ...) per migliorare le relazioni con le comunità locali

Tuttavia, dimostra di non essere a conoscenza che l'azienda sia impegnata nel finanziamento di iniziative o progetti legate alle realtà locali in cui opera, abbia effettuato azioni di volontariato o attivato partnership con soggetti "No profit" per la realizzazione di progetti

AZIONE DA ATTUARE:

- Con i lavori di ristrutturazione, illustrare alla collettività la tipologia di interventi che verranno svolti.
- Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per:
 - mettere a disposizione dei residenti confinanti un modulo per eventuali comunicazioni di problemi.
 - migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con le segnalazioni, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.
- Donazioni economiche o in natura ad associazioni del territorio.
- Mantenere le attività già promosse negli anni precedenti con i dipendenti e con i fornitori

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 32 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		

16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI FORTI 	17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI 	8.-BUONE PRATICHE ECONOMICHE
--	--	-------------------------------------

L'azienda ha una configurazione giuridica di Società Semplice, creata il 28/02/2013 per la coltivazione di vigneti e produzione vini (Codice ATECO 01.21).

La titolarità dell'azienda appartiene ai due soci Amministratori:

- Viberti Giovanni
- Viberti Claudio che assume la qualifica di "Datore di Lavoro" responsabile per tutte le attività

Sono riportate le seguenti Unità operative:

- Barolo (CN) - Via delle Viole, 30 – Sede Legale
- Barolo (CN) – Via delle Viole, 2 – Unità locale CN/4
- La Morra (CN) – Località Ceretto SNC – Unità locale CN/2

In data 31/05/2023 è stata chiusa l'attività della unità locale CN/1 sita in Via Fracchia,7 12065 Monforte D'Alba. In questa sede veniva delocalizzato lo stoccaggio del prodotto sfuso; in ottica di sostenibilità, queste attività di sono state centralizzate nello stabilimento di Via delle Viole, 2 recentemente ristrutturato e ampliato.

L'organizzazione è dotata di un sistema di controllo di gestione informatizzato (Software REGISTRI ONLINE).

La rendicontazione annuale è interna e seguita da un commercialista (libero professionista esterno) e non è soggetto a deposito.

- Per la tipologia e quantificazione degli investimenti degli ultimi 2 anni si rimanda all'elaborazione fatta dal Responsabile Amministrazione e viene riassunto nella tabella sotto:

Vigneti	~20.750 €
Strutture edilizie	~ 219.442,35 €
Attrezzature	~ 143,237 €
Territorio: Consorzi, fiere, eventi e comunicazione	~ 10.104 €
Associazioni benefiche e Territorio	~ 4.585,17 €

5 UGUAGLIANZA DI GENERE 	10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE 	Buone pratiche socio-economiche verso i dipendenti.
---	--	--

- L'azienda applica per i propri dipendenti il CCNL per gli operai agricoli e florovivaisti
- possiede un sistema di monitoraggio del turnover dei dipendenti e monitora i dati e statistiche riguardanti il periodo di permanenza in azienda e le eventuali motivazioni per l'abbandono del lavoro

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 33 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

NOTA: Per turnover del personale si intende il flusso di personale (diretto e/o indiretto) che transita (esce o entra) nell'impresa



Tasso di turnover complessivo

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} + n^{\circ} \text{ di usciti nell'anno/organico medio annuo}) * 100$

Tasso di turnover positivo

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno/organico di inizio anno}) * 100$

Tasso di turnover negativo

$(N^{\circ} \text{ usciti nell'anno/organico di inizio anno}) * 100$

Tasso di compensazione

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} / N^{\circ} \text{ usciti nell'anno}) * 100$

Nella seguente tabella sono riportate i flussi di personale in ingresso e uscita nel 2024, classificati in base al livello contrattuale (usciti 2 dipendenti ed entrati 2 dipendenti):

NOTA: Per turnover del personale si intende il flusso di personale (diretto e/o indiretto) che transita (esce o entra) nell'impresa

Tasso di turnover complessivo = 30,77%

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} + n^{\circ} \text{ di usciti nell'anno/organico medio annuo}) * 100$

Tasso di turnover positivo = 16,67%

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno/organico di inizio anno}) * 100$

Tasso di turnover negativo = 16,67%

$(N^{\circ} \text{ usciti nell'anno/organico di inizio anno}) * 100$

Tasso di compensazione = 100%

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} / N^{\circ} \text{ usciti nell'anno}) * 100$

Il turnover positivo ha visto l'ingresso di un operaio a tempo determinato con mansione di addetto al confezionamento, etichettatura e spedizioni, due impiegati, uno a tempo determinato e uno a tempo indeterminato. Per quanto riguarda il turnover negativo invece vediamo l'uscita di un operaio con la mansione di addetto alla cura del vigneto. I trattoristi collaborano con l'azienda da diversi anni uno soltanto per il periodo vendemmiale e l'altro per tutto l'anno.

- **Miglioramento delle competenze dei lavoratori – Formazione:** In azienda vengono utilizzate e valorizzate pienamente tutte le professionalità e competenze di tutto il personale presente. La Direzione si attiva al fine di favorire lo sviluppo e la crescita dei propri lavoratori. Allo scopo di valorizzare le specifiche competenze e conservare il valore professionale del personale, vengono messi a loro disposizione gli strumenti informativi e formativi necessari.



In data 18/09/2024 è stato svolto un corso di formazione.

Gli argomenti trattati sono stati:

PULIZIA, DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE NEL SISTEMA HACCP (1 ora)

- Obiettivi dell'Unione Europea in materia di Sicurezza Alimentare e norme generali di riferimento.
- Il manuale dell'autocontrollo.
- Identificazione dei pericoli e definizione dei CCP
- Nozioni generali di igiene e pulizia, di gestione degli infestanti
- La rintracciabilità
- Gestione della documentazione

STANDARD EQUALITAS Revisione 04: MODULO ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE (2 ore)

- La sostenibilità economica, ambientale e sociale. Definizioni e cenni storici;

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 34 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

- Requisiti dello standard Equalitas specifico del settore vitivinicolo:
 - Assicurazione qualità: Gestione documentazioni e dei dati. Tracciabilità
 - Buone Pratiche di Cantina, Imbottigliamento e Condizionamento;
 - Indicatori di sostenibilità ambientali: Biodiversità (acquatica, lichenica e del suolo), Impronta del carbonio e Impronta idrica;
 - Buone Pratiche Socio-Economiche verso i lavoratori, il territorio e fornitori con applicazione di un comportamento etico nei rapporti con terzi;
 - Buone Pratiche di comunicazione

Il corso di formazione, della durata di 3 ore è stato erogato da SINERGO SOC COOP (Accreditamento Regione Piemonte per il riconoscimento corsi - Certificato n.1467/001 del 20/11/2019 - Codice anagrafico regionale: D564 – 02). *La docenza è stata a carico di CARAFA TOMMASO (presente C.V aggiornato a dimostrazione delle competenze in materia del docente).*

Ulteriori corsi sono svolti in ambito della sicurezza alimentare e in ambito della salute e sicurezza dei lavoratori.

In sede del presente riesame si approva il piano formativo per il periodo 2024-2025 per quanto riguarda gli interventi di formazione relativamente agli argomenti della sostenibilità e gli aggiornamenti dello standard Equalitas versione 5 che entrerà in vigore a partire dal 31 luglio 2025

- l'azienda effettua incontri periodici tra proprietà e personale sui temi socio-economici per:
 - ✓ condividere informazioni su investimenti, traguardi raggiunti e problematiche emerse nell'anno scorso in ambito della sicurezza alimentare e in ambito di sostenibilità sociale, ambientale ed economica
 - ✓ illustrare gli obiettivi e gli spunti di miglioramento per i prossimi anni
- E' presente in azienda un codice etico che è disponibile a tutti gli operatori. Questo documento riporta le norme di comportamento dell'azienda verso gli operatori e i fornitori e quelli degli operatori nei confronti dell'azienda
- **Considerazioni sul mantenimento delle condizioni di salute e sicurezza:** L'azienda valuta l'indice di frequenza e di gravità degli infortuni sul lavoro secondo le indicazioni della norma UNI 7249:2007 "Statistiche degli infortuni sul lavoro".
 - ✓ **Indice di incidenza:** quanti infortuni si sono verificati in un anno, in base al numero dei lavoratori
 - ✓ **Indice di frequenza:** quanti infortuni si sono verificati, per ogni milione di ore lavorate
 - ✓ **Indice di gravità:** numero di giornate di assenza per infortuni verificatisi in un certo periodo di tempo



Non si sono verificati infortuni nel 2024.

Buone pratiche economiche verso i FORNITORI

Negli anni si è cercato di instaurare rapporti di fiducia con i fornitori di materie prime e di servizi sulla base della fiducia, dell'etica e della trasparenza.

Criteri per l'equo prezzo delle materie prime acquistate. L'azienda :

- definisce il prezzo delle uve acquistate secondo la valutazione dei prezzi del mercato. Il prezzo consigliato delle materie prime, ovvero delle uve in acquisto, è indicato dal Documento di accordo collettivo tra sigle sindacali di categoria che viene redatto annualmente in concomitanza della stagione vendemmiale che viene utilizzato dalle aziende agricole (propongono, sulla base delle loro statistiche, un intervallo di prezzo per singola varietà). Tale prezzo viene stabilito dal titolare con ciascun fornitore con una maggiorazione tra il 10 – 20% in base alla qualità delle uve
- definisce il prezzo di mosti e vino secondo la valutazione dei prezzi del mercato e alle condizioni di fornitura, ma principalmente in base a parametri fisico-chimici e sensoriali che attestano le caratteristiche qualitative del prodotto. Tale prezzo è stabilito dal titolare con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 35 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		

- c) per gli altri acquisti (Packaging) viene applicato la medesima procedura di valutazione dei prezzi del mercato e delle condizioni di fornitura, non che le caratteristiche qualitative e prestazionali del prodotto. Tale prezzo è stabilito dal titolare con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- d) si dichiara favorevole a fornire le fatture emesse per permettere la verifica dei criteri relativi alla determinazione del prezzo equo

Normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili. L'azienda :

- a) conosce la normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili (Articolo 62 del D.Lgs. 27/2012) e si adegua a quanto stabilito dalla normativa sopracitata (60 giorni massimi dall'ultimo giorno del mese di emissione della fattura) per tutti i fornitori di materie prime deperibili (uva, mosti e vini).
 - b) per gli altri fornitori, l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili e valuta con i singoli fornitori le modalità e tempistiche dei pagamenti: l'azienda paga con RI.BA o bonifico bancario con le modalità indicate in fattura.
 - c) si dichiara favorevole alla verifica dei tempi di pagamento nei confronti dei fornitori attraverso la visione delle fatture.
- **Piano per la valutazione dei rischi economici di medio termine e la rivalutazione periodica dei mutamenti degli scenari economici generali e del comparto.** Viene effettuata annualmente, in sede del riesame della direzione, una valutazione dei rischi generali per l'azienda. Per i fattori evidenziati a rischio moderato e alto vengono stabilite delle misure per mitigarlo. In sede di riesame della direzione negli anni successivi viene calcolato il rischio residuo a seguito delle misure implementando, eventualmente, ulteriori azioni di mitigazione.

9 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



BIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.6 Buone Pratiche di Comunicazione.



Target 11-4 Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.

Target 12-6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.

Target 12-8 Fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura.

L'azienda ha individuato come metodo di comunicazione più appropriato per raggiungere le parti interessate quello tramite il proprio sito internet aziendale. Il bilancio della sostenibilità sarà reso disponibile a tutte le parti interessate tramite la pubblicazione sul sito internet aziendale

<https://www.viberti-barolo.com/>

Si ritiene che questo metodo è il più veloce ed economico per raggiungere nel contempo tutte le parti interessate (personale aziendale, fornitori e clienti ma anche, collettività, concorrenti e organi di controllo).

Questo mezzo potrà anche essere utilizzato dalla collettività per la comunicazione con l'azienda.

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 36 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		

Nel caso di comunicazioni/pubblicità che per loro natura sono sintetiche non riescano ad essere sufficientemente chiare o lascino dubbi di interpretazione, queste saranno spiegate in modo più dettagliato in un apposito spazio all'interno dell'azienda in modo da dare la massima trasparenza e conoscenza ai consumatori.

10.- AZIONI DA ATTUARE: MIGLIORAMENTO CONTINUO E OBIETTIVI

10.1 REQUISITI EQUALITAS DA RAGGIUNGERE NEL FUTURO

I requisiti non applicati fino a questo momento in azienda sono riportati di seguito:

REQUISITI MINORI	
5.5.1.17.	L'organizzazione adotta strumenti di welfare per il personale (spese mediche, servizi all'infanzia, congedi parentali straordinari, pensioni integrative, assicurazioni infortuni integrative, prestiti...).
5.5.4.1.5	L'Organizzazione identifica gli sprechi e adotta azioni per ridurli.

RACCOMANDAZIONI	
5.2.5.9.	L'Organizzazione adotta tunnel sprayers (che consentono il recupero delle miscele) o ugelli antideriva.
5.2.6.5	L'Organizzazione monitora anche la maturità fenolica per le uve a bacca rossa.
5.2.6.6	L'Organizzazione effettua la degustazione delle uve secondo una metodica standardizzata per valutare la maturità.
5.2.7.8.	L'Organizzazione possiede un elenco aggiornato delle specie vegetali o animali minacciate e protette presenti sul territorio sul quale insistono la proprietà e i terreni in diretta gestione.
5.2.7.9.	L'Organizzazione supporta o partecipa a programmi di conservazione di flora e fauna.
5.3.4.2.	L'Organizzazione attua un piano per la gestione delle acque reflue depurate e per un loro possibile riutilizzo.
5.3.4.3.	L'Organizzazione monitora la produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina ed effettua scelte finalizzate al loro contenimento
5.5.1.21	L'Organizzazione adotta il telelavoro ed altre forme di agevolazione organizzativa del lavoro.
5.5.1.22	L'Organizzazione si dota di un'assicurazione integrativa contro gli infortuni e le malattie professionali.
5.5.1.23	L'Organizzazione promuove un corretto bilanciamento vita – lavoro e informa i dipendenti sugli strumenti normativi disponibili.
5.5.1.24	L'Organizzazione mette a disposizione dei lavoratori che operano all'aperto idonee postazioni per fruire di spazi ombreggiati durante le pause, opportuni rifornimenti di acqua, toilette distinte per uomini e donne.
5.5.3.5.	L'Organizzazione adotta ed implementa un piano che agevoli l'accesso di visitatori e disabili.
5.5.3.6	L'Organizzazione informa i vicini e la comunità locale sulle proprie iniziative in caso di realizzazione di nuove infrastrutture o modifiche alle infrastrutture esistenti.
5.5.3.7.	L'Organizzazione adotta misure volte a migliorare il rapporto con i vicini e la comunità in base alle carenze riscontrate tramite i vari sistemi di segnalazione. In tal caso l'Organizzazione dà seguito alle segnalazioni con verifiche e analisi specifiche, comunicando ai vicini ed alla comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi. L'Organizzazione archivia le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.
5.5.3.10	L'Organizzazione dispone di un piano documentato che determini le modalità di accoglienza, con particolare riferimento ai gruppi di visitatori accolti a fini didattici.
5.5.5.6	Nell'ambito delle dinamiche finanziarie inerenti all'avvicendamento della proprietà, in particolare in occasione del ricambio generazionale, vengono favorite opportunità di Workers o Management Buy-Out.
5.6.1.3	La comunicazione garantisce il rispetto dello standard ISO 14021 sulle asserzioni ambientali auto-dichiarate, sia per quanto riguarda i testi che per le immagini e i loghi.
5.6.2.4	L'Organizzazione redige il Bilancio di Sostenibilità secondo le linee guida GRI (Global Reporting Iniziative) o GBS (Gruppo Bilancio Sociale).

Nella tabella sono riassunti i requisiti minori (m) e le raccomandazioni che l'azienda intende soddisfare nelle varie fasi certificative

REQUISITO		FASI CERTIFICATIVE			
DESCRIZIONE	TIPO	Totale	1^anno	2^anno	3^ anno
5.2 BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO	Minori	10	9	-	-
	Racc	21	10	2	1
5.3 BUONE PRATICA DI CANTINA	Minori	4	3	-	1

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 37 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

	Racc	4	3	-	-
5.5 - BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	Minori	6	3	-	-
	Racc	14	5	2	2
5.6 - BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	Minori	1	-	1	-
	Racc	4	1	-	1

Nella tabella sono riportati gli indicatori di sostenibilità ambientale scelti per essere valutati nelle varie fasi del ciclo certificativo			
INDICATORI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	FASI CERTIFICATIVE		
	1^anno	2^anno	3^ anno
BIODIVERSITA'	-	X	-
CARBON FOOTPRINT	-	-	X
WATER FOOTPRINT	-	-	X

10.2 ANALISI DEI FABBISOGNI INDIVIDUATI PER DETERMINATE AREE - ATTIVITA' PROMOSSE PER I PROSSIMI ANNI

Per ogni aspetto sono stati fissati per il 2025 degli obiettivi di sostenibilità che rispettano quanto già fatto in precedenza dall'azienda:

• BUONE PRATICHE DI GESTIONE DEI VIGNETI – AZIONI LEGATE ALL'AZIENDA

	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere l'agricoltura sostenibile nei propri vigneti e tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementazione di politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo.
	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo

- Conferma dell'iscrizione dei vigneti nel Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) aderendo al **Disciplinare della Produzione Integrata** della Regione Piemonte e al relativo piano di controllo che prevedono le verifiche da parte dell'organo di controllo Valoritalia in merito ai seguenti argomenti:
 - l'applicazione delle Linee Guida Nazionali
 - l'adozione dei disciplinari di produzione integrata regionali (approvati dal MIPAAF)
 - l'implementazione di un rigoroso sistema di rintracciabilità volto a dimostrare che i prodotti certificati provengano da aziende agricole che applicano i succitati disciplinari.



	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 38 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

2 nuovi impianti realizzati

- Comune di **DOGLIANI (CN)** in Loc. Chiapella per una superficie interessata totale di **3,6 ettari**: modifica (scavo e riporto) o trasformazione d'uso del suolo in zona sottoposta a vincolo per scopi idrogeologici

Vite al secondo anno, entrerà in produzione nella vendemmia 2025



- Comune di **MONLEALE (AL)** in Loc. Poggio per una superficie interessata totale di **2,2 ettari**: modifica (opere di scavo per la realizzazione di sistema drenante profondo e livellamento) e trasformazione d'uso del suolo in zona sottoposta a vincolo per scopi idrogeologici

Vite al secondo anno, entrerà in produzione nella vendemmia 2025.



- ✓ E' stato presentato un progetto per la ristrutturazione e ampliamento dei locali della cantina che prevede anche la costruzione di un ricovero per i mezzi e un'area dedicata al lavaggio delle attrezzature e macchine utilizzate per il trattamento in vigneto dotato anche dei un sistema di raccolta delle acque che verranno adeguatamente smaltite.
- ✓ Mantenere tarati i macchinari

• BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONI – AZIONI LEGATE ALL'AZIENDA

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE 	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili
9 INDUSTRIA, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE 	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 39 / 36
	Data di creazione 30/11/2022		Data ultima revisione 31/07/2023		

REALIZZATE

- ✓ Terminato l'ampliamento della cantina con la richiesta delle relative autorizzazioni sanitarie per iniziare le lavorazioni: questo ha permesso il trasferimento del prodotto sfuso dal sito di Monforte che è stato dismesso (14.03.2023 fine lavori e segnalazione certificata per l'agibilità. Presentata in data 22.05.2023 l'autorizzazione sanitaria per ampliamento locali produttivi e conseguente chiusura del sito di Monforte)
- ✓ Installazione dell'impianto elettrico a LED nella nuova cantina in ottica di una riduzione dei consumi energetici (installati a dicembre 2023)
- ✓ Acquisto di n° 34 serbatoi in legno con capacità complessiva di circa 320 HL (n° 11 da 25HL + n° 3 dal HL 15 + n° 24 da HL 10) (Azione realizzata a marzo 2023)
- ✓ Acquisto di 10 serbatoi troncoconici termo condizionati in acciaio da 75 HL l'uno con annessa passerella per accesso in sicurezza, pompe di calore per termo condizionamento, polmone di accumulo glicole, impianto idraulico di collegamento tra le vasche dotato di quadro elettrico plc
- ✓ Installazione di un impianto fotovoltaico di 37 Kwph di potenza (impianto fotovoltaico realizzato, come indicato dal piano investimenti, con conseguente allacciamento per fase di avviamento a fine 2024).
- ✓ Acquistata una nuova macchina etichettatrice con n° 4 teste per permettere l'applicazione di un'etichetta frontale e retro, medaglia su collo e fascetta girocollo o verticale, adattabile a tutti i formati utilizzati dalla cantina.
- ✓ Costruita una vasca di raccolta per le acque meteoriche di 350 HL di capacità) che permetterà l'utilizzo di quest'acqua nei trattamenti in vigneto e per il lavaggio della pavimentazione dei locali di vinificazione, in ottica di ridurre il consumo di acqua potabile.

DA REALIZZARE

- ✓ Sostituzione della caldaia a condensazione in ottica di maggiore efficienza energetica.

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi.
	<i>Obiettivi</i>	Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali. Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo

- ✓ Monitoraggio dei consumi idrici e di prodotti chimici, consumo elettrici e produzione dei rifiuti in modo di poter stabilire degli indicatori di processo che permettano la valutazione nel tempo delle misure adottate in ottica di sostenibilità.
- ✓ Effettuare delle prove di lavaggio con l'utilizzo di un minore quantitativo di prodotti chimici e la sensibilizzazione del personale alla riduzione dei consumi idrici e chimici.
- ✓ Inoltre si proverà a riciclare l'ultima acqua di risciacquo per il primo lavaggio della vasca successiva, nel caso di lavaggi in serie o di utilizzare per il lavaggio dei pavimenti

• BUONE PRATICHE SOCIALI – AZIONI LEGATE ALLA COMUNITA'

11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI 	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	<i>Obiettivi</i>	Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.
17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI 	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi

	Riferimento ALL.D18.5	ALLEGATO	Ed. 02	Rev. 00	Pagina 40 / 36
	Data di creazione 30/11/2022	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	Data ultima revisione 31/07/2023		

	<i>Obiettivi</i>	Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale
--	------------------	--

- ✓ Partecipazione a fiere del settore:
 - GRANDILANGHE (gennaio 2024)
 - PROWEIN (marzo 2024)
 - BBWO (marzo 2024)
 - IL BAROLO E IL DERTONA VANNO IN SCENA A MILANO (marzo 2024)
 - GRIT 100 TERROIR WINERIES OF ITALY (luglio 2024)
 - SE LA LANGA È COSÌ (giugno 2024)
 - DERTONA 2.0 (aprile 2024)
 - VINITALY (aprile 2024)

Gli eventi si riconfermano per l'anno 2025
- ✓ Attività promozionali all'estero da parte del settore commerciale (Esempio Nord Europa, Sudest asiatico, USA)
- Riconfermate per il 2025*
- ✓ *Presente sul sito modulo per le segnalazioni*
- ✓ migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con le segnalazioni, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.
- ✓ Partecipazione ad associazioni e consorzi di tutela del territorio
- ✓ Donazioni economiche o in natura ad associazioni locali
- Festa della proloco di Vergne "Festa dell'amicizia del bon vin" agosto 2024 in forma di donazione vino*

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori
	<i>Obiettivi</i>	Garantire lo sviluppo professionale ed il benessere lavorativo attraverso la valorizzazione delle competenze individuali e l'attenzione al cambiamento. Educazione ambientale e promozioni di stili di vita sostenibile.

- ✓ Coinvolgimento del personale e dei fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità
- ✓ Rilascio di buoni pasto e buoni carburante per i dipendenti
- ✓ Possibilità di partecipare a diverse tipologie di corsi organizzati da Fondimpresa (corsi di lingua)
- ✓ Attività di team building aziendali

Data, 03/03/2025