

## **1    PREMESSA**

Al fine di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, e i miglioramenti programmati, la presente Organizzazione, annualmente, redige un bilancio di sostenibilità che riporta almeno i seguenti parametri

- il rapporto sugli indicatori relativi ai tre pilastri della sostenibilità
  - a. economico
  - b. ambientale
  - c. sociale
- l'elenco degli investimenti per la sostenibilità;
- le aree critiche individuate;
- gli obiettivi che l'azienda intende realizzare;
- un piano di miglioramento volto a raggiungere gli obiettivi previsti.

## **2    LA SOSTENIBILITA' PER POGGIO SAN POLO**

San Polo ha sede nella zona che da oltre cent'anni rappresenta una delle perle dell'enologia italiana: Montalcino. Fondata nei primi anni '90, è stata acquisita da Marilisa Allegrini nel 2007. Posti sul versante sud-est della collina di Montalcino, a 450 metri di altitudine, i 22 ettari della tenuta, di cui 16 dedicati a vigneto, sono caratterizzati da un microclima ventilato ed asciutto, con forti escursioni termiche diurne e stagionali. Nella cantina, mirabile esempio di bioarchitettura, concepita per ridurre al minimo il dispendio energetico e l'impatto ambientale, le uve vengono lavorate con cura artigianale per esaltare la finezza dei profumi del Sangiovese.

San Polo ha ottenuto la certificazione BIO con la vendemmia 2017, un riconoscimento al percorso di ecosostenibilità che ha caratterizzato, sin dai primi anni, la gestione della viticoltura fortemente voluta da Marilisa Allegrini. Un'azienda dinamica e rispettosa dell'ambiente che, negli ultimi anni, ha avviato un meticoloso processo di parcellizzazione dei vigneti, per rispettare e valorizzare le peculiarità e l'unicità di ogni appezzamento.

## **3    LO STANDARD EQUALITAS**

Questo standard utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

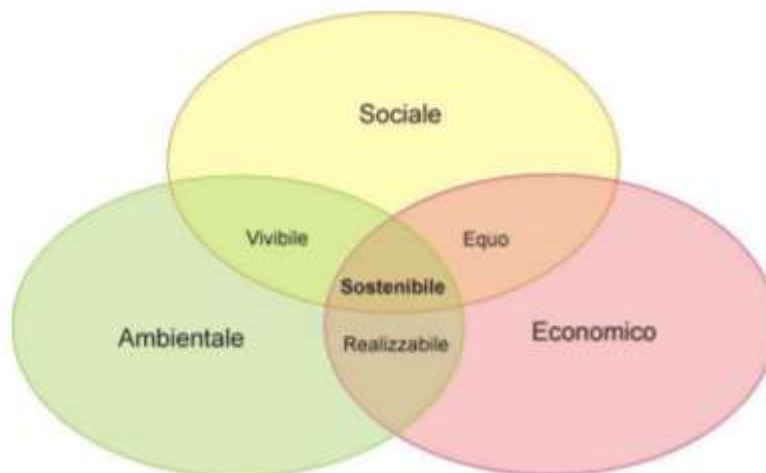
**Economico:** capacità di generare reddito e lavoro

**Ambientale:** capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali

**Sociale:** capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo).

Lo standard pertanto prevede requisiti oggettivi e verificabili per ciascuno dei tre pilastri della sostenibilità attraverso la definizione di buone pratiche e di indicatori. Requisiti ed indicatori sono stati definiti attraverso un percorso di confronto e collaborazione con l'intera filiera volto ad includere tutte le migliori iniziative in materia di sostenibilità attualmente disponibili, come *best practice*, in Italia e all'estero.

Gli indicatori ambientali quali Impronta Idrica (WFP – WATER FOOTPRINT), Impronta Carbonica (CFP – CARBON FOOTPRINT) e Biodiversità (BF – BIODIVERSITY FRIEND)) sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali secondo quanto previsto dallo standard Equalitas. Questi valori non hanno lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresentano un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.



La certificazione è rivolta all'Organizzazione sostenibile. Con tale indicazione si intende sostenibilità dei processi aziendali lungo l'intera filiera produttiva, dal vigneto all'imbottigliamento, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici.

#### **4 LA POLITICA DELLA SOSTENIBILITA' DI POGGIO SAN POLO**

L'Alta Direzione dell'Organizzazione considera la sostenibilità come un insieme di traguardi raggiungibili attraverso un processo di miglioramento continuo volto a rafforzare le performance economiche, ambientali e sociali e la reputazione della propria società presso i suoi stakeholders. Nel rispetto di principi fondamentali, l'Organizzazione focalizza il proprio impegno al fine di adottare strumenti e comportamenti che tutelino i diritti e creino valore condiviso nei seguenti ambiti in cui il Gruppo opera e che caratterizzano la gestione delle proprie attività:

- rispetto dell'ambiente;
- gestione delle risorse umane e della diversità;
  - rispetto dei diritti umani;
  - salute e sicurezza;
  - crescita del personale
- lotta alla corruzione;
- impatto sulla comunità
- rispetto e tutela dell'ambiente

La presente Politica è stata redatta coerentemente con i principi definiti dal Codice Etico e con i valori che guidano l'operato quotidiano dell'Organizzazione.

La presente politica è esposta e comunicata a tutti i dipendenti aziendali, ai Clienti e a tutti i stakeholders.

In considerazione degli indirizzi di Politica qui esposti, l'organizzazione ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

- 1) assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti i soggetti
- 2) garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo
- 3) rispetto dell'ambiente e della compliance legislativa e legale
- 4) incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti
- 5) garantire la crescita del personale ed evitare qualsiasi differenza di genere

- 6) non impattare sulla società e sulle comunità limitrofe ma creare con loro un rapporto di partenariato e di crescita comune

Per raggiungere tali obiettivi la direzione ritiene fondamentale:

- incentivare comportamenti virtuosi da parte di tutti
- formare periodicamente il personale e valorizzare le risorse
- utilizzare sempre più di fonti rinnovabili
- utilizzare in modo coscienzioso le risorse disponibili
- rispettare la persona come individuo e come appartenente al gruppo azienda
- rispettare la normativa di sicurezza sul lavoro e valutare periodicamente lo stress lavoro correlato
- avere comportamenti corretti da un punto di vista legale ed evitare fenomeni di corruzione
- richiedere ai fornitori il rispetto di tematiche connesse alla responsabilità sociale ambientale e di sostenibilità e non criticità da un punto di vista giuslavoristico

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 intende garantire una comunicazione dimostrabile, verificabile e trasparente sulle tematiche della sostenibilità della propria Organizzazione attraverso brochure, locandine, sito web, social o comunque tramite i più odierni strumenti di comunicazione.

L'azienda intende valorizzare gli impegni in materia di sostenibilità intrapresi dai propri fornitori ed in particolare richiede che anche loro stessi siano conformi o che quanto meno abbiano intrapreso un percorso per la sostenibilità inviando anche propri documenti.

## **5 DESCRIZIONE AZIENDALE – CHI SIAMO E DOVE SIAMO**

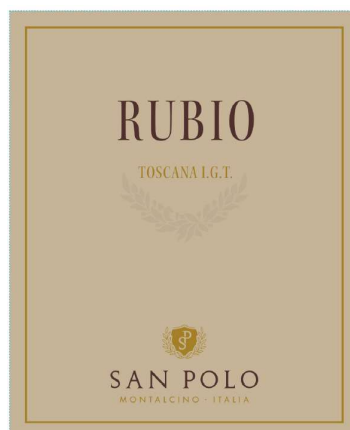
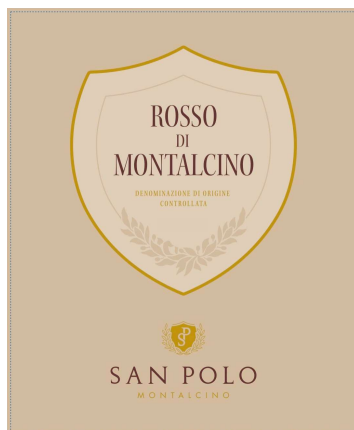
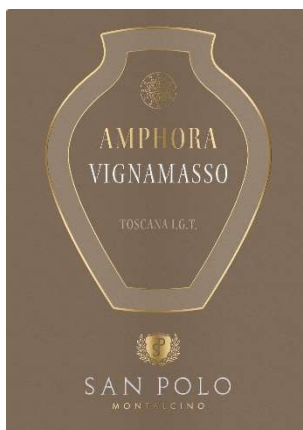
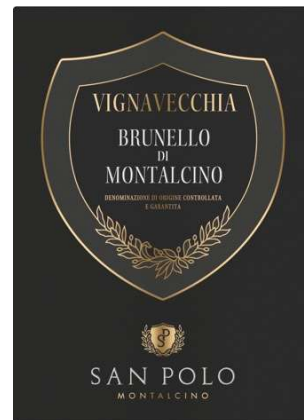
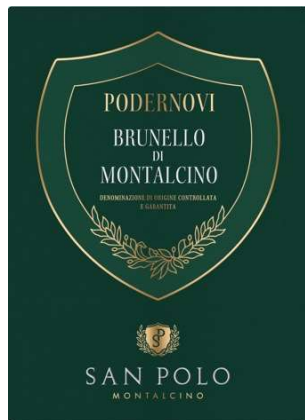
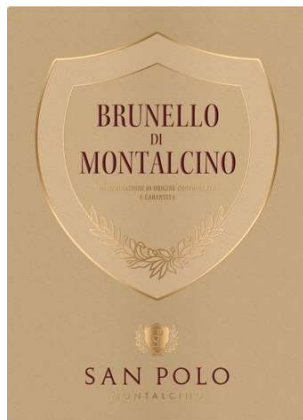
San Polo, azienda vitivinicola a Montalcino fondata nei primi anni '90, è stata acquisita da Marilisa Allegrini nel 2007 che oggi la gestisce insieme alle figlie Caterina e Carlotta.

Estesa sul versante sud-est della collina di Montalcino, a 450 metri di altitudine, la tenuta gode di un microclima ventilato e asciutto che la rende naturalmente vocata a una gestione ecosostenibile.

Gli ettari di proprietà sono 22 e di questi 16 coltivati a Sangiovese. Per rispettare e valorizzare le peculiarità e l'unicità di ogni appezzamento, i vigneti subiscono un processo meticoloso di parcellizzazione. Il metodo biologico utilizzato nel curare le vigne ha permesso a San Polo di ottenere la certificazione BIO con la vendemmia 2017.

La cantina è un mirabile modello di bio-architettura, moderna e funzionale, rispettosa dell'ambiente e dal grande valore estetico, tanto che nel 2013 ha ottenuto la certificazione CasaClima Wine.

Sette le etichette prodotte: Rubio Toscana IGT, Amphora Vignamasso Toscana IGT, Rosso di Montalcino DOC, Brunello di Montalcino DOCG, Riserva Brunello di Montalcino DOCG, Podernovi Brunello di Montalcino DOCG, Vignavecchia Brunello di Montalcino DOCG. Ogni vino è ottenuto seguendo un processo di vinificazione ad hoc, che cambia in base all'annata e alle caratteristiche delle uve, con l'obiettivo di esprimere l'eccellenza di un terroir unico, la collina ilcinese, che dal 2004 è Patrimonio dell'Umanità secondo l'Unesco.



<b>FATTURATO*</b>	2.370.996,00 €
<b>FORNITORI DI UVA PER IL VINO</b>	Fabbrica Pienza
<b>KG DI UVE LAVORATE PER IL VINO</b>	119.592
<b>LITRI DI VINO OTTENUTI</b>	82.203
<b>NUMERO DI BOTTIGLIE DI VINO REALIZZATE</b>	224.739
<b>NUMERO BOTTIGLIE VENDUTE*</b>	197.333
<b>TOTALE EXPORT SU VOLUME *</b>	59,90%

\*Dati relativi all'anno 2024

L'azienda ha ottenuto anche la certificazione secondo lo standard BRCGS ver. 8:2018.

Poggio San Polo svolge tutta la produzione dalle uve al prodotto finito.

## 6 ANALISI STAKEHOLDER

La struttura dell'Organizzazione ha i seguenti soggetti con cui interagisce per l'elaborazione del proprio prodotto e che possono influire sulla capacità aziendale di raggiungere gli obiettivi di sostenibilità previsti. Nello schema che segue sono definiti gli aspetti chiave del rapporto con le figure indicate e gli strumenti di interrelazione tra l'Organizzazione e lo specifico stakeholder.

### ▪ CLIENTI NAZIONALI, COMUNITARI ED EXTRA UE

#### ○ ASPETTI CHIAVE

- Solidità aziendale
- Qualità e sicurezza del prodotto
- Correttezza delle informazioni
- Puntualità nelle consegne
- Risposte celeri

#### ○ STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO

- Incontri commerciali

- Condivisioni di specifiche
  - tecniche dettagliate di prodotti
  - Email con referenti interni
  - Audit tecnici
- 
- **CONSUMATORI**
    - **ASPETTI CHIAVE**
      - Qualità e sicurezza del prodotto
      - Trasparenza e correttezza delle informazioni
    - **STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**
      - Sito internet
      - Social Network
      - Ospitalità in cantina
- 
- **FORNITORI DI MATERIE PRIME SERVIZI ED ALTRO:**
    - **ASPETTI CHIAVE**
      - Continuità della fornitura
      - Rispetto delle condizioni contrattuali
      - Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura
      - Apertura nella risoluzione di eventuali problemi
    - **STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**
      - Incontri commerciali
      - Condivisioni di specifiche
      - tecniche dettagliate di prodotti
      - Email con referenti interni
      - Audit tecnici
- 
- **PERSONALE**
    - **ASPETTI CHIAVE**
      - formazione e sviluppo personale
      - ambiente formativo e stimolante
      - pari opportunità
      - equità di trattamento

- coinvolgimento alla via aziendale
- promozione del benessere
- conciliazione vita personale/lavoro
- **STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**
  - Incontri e riunioni interne
  - Adeguato piano formativo
  - Somministrazione questionari per clima aziendale
  - Condivisione della politica della sostenibilità e del codice etico.
- **ENTI PUBBLICI**
  - **ASPETTI CHIAVE**
    - gestione responsabile del business e pagamento di tasse ed imposte
  - **STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**
    - Comunicazione con gli uffici preposti
- **COMUNITA' LOCALE / CONFINANTI**
  - **ASPETTI CHIAVE**
    - rispetto dell'ambiente
    - investimenti a sostegno del territorio
    - progetti a favore della comunità
  - **STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**
    - Somministrazione di questionari di "buon vicinato"
    - Ospitalità in cantina
    - Progetti con le scuole

## **7 RELAZIONE SOCIALE**

### **7.1 PERSONALE**

Poggio San Polo sostiene che la creazione di valore di lungo periodo è strettamente legato al capitale umano, pertanto investe costantemente nella crescita professionale delle persone e nella promozione del ben-essere.

L'azienda svolge e aggiorna periodicamente una analisi della propria forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, genere e per tipologia contrattuale.

	2023	2024
<b>DIRIGENTI</b>	0	0
<b>IMPIEGATI</b>	3	3
<b>OPERAI</b>	7	7
<b>TOTALE</b>	10	10

La successiva tabella riporta i dati dei contratti applicati al personale

	2023	2024
<b>TEMPO DETERMINATO</b>	0	0
<b>IMPIEGATI</b>	0	0
<b>OPERAI</b>	0	0
<b>TOTALE</b>	0	0

L'organizzazione monitora e verifica ogni anno il turnover dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e la motivazione dell'eventuale abbandono.

L'Organizzazione inoltre distribuisce un apposito questionario per avere un feedback del clima aziendale.

Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, a seguito di richiesta individuale libera, e i rapporti di lavoro sono regolati dal CCNL per gli impiegati e operai agricoli.

L'azienda non utilizza lavoratori minorenni e nemmeno personale di età inferiore ai 16 anni.

L'azienda rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati di sua scelta e il diritto alla contrattazione collettiva: eventuali adesioni ad organizzazioni sindacali non comportano alcuna conseguenza negativa o ritorsione da parte dell'azienda.

Non è ammessa la discriminazione, nell'assunzione, nella formazione e nella promozione etc. che si basi su età, sesso, religione, orientamento sessuale etc...

Al fine di evitare tali meccanismi l'Organizzazione ha redatto un apposito Codice Etico. Oltre ciò è prevista la possibilità per i dipendenti di segnalare qualche problematica in forma anonima attraverso una apposita cassetta messa a loro disposizione.

Al fine di consentire una ottimale sicurezza sul lavoro, l'Organizzazione ha redatto un apposito questionario per la valutazione di c.d. "mancati infortuni". Tale questionario è importante in quanto rende edotta l'azienda di particolari problematiche che potrebbero non essere state valutate nell'ambito dell'analisi del rischio.

Sono vietate le trattenute di stipendio illegali o non autorizzate. L'azienda garantisce pari retribuzione per donne e uomini.

L'Organizzazione rispetta le leggi nazionali e gli standard di settore applicabili in materia di orario di lavoro e di festività pubbliche.

L'Organizzazione effettua ogni anno con gli studenti delle scuole superiori e/o delle Università dei tirocini pratici applicativi. In molti casi la parte finale del tirocinio è anche remunerata.

Il manuale Equalitas insieme a quello previsto per lo standard BRCGS prevede un piano formativo per valorizzare le persone, per sviluppare e consolidare le competenze individuali in modo da far sviluppare la cultura della qualità e della sostenibilità aziendale.

Il piano formativo, approvato nell'ambito del riesame della direzione, è sempre tenuto sotto controllo con apposite verifiche ispettive interne.

L'Organizzazione garantisce ai propri dipendenti un ambiente sicuro e salubre adottando tutte le misure previste dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i.; ha infatti elaborato un apposito documento di valutazione dei rischi, nominato le figure chiave previste, formato, informato ed addestrato gli operatori nonché sottoposto a sorveglianza sanitaria tutte le persone soggette a rischi specifici.

## **7.2 CLIENTI**

L'Organizzazione ritiene che il Cliente sia una parte fondamentale e abbia un ruolo centrale della sua strategia e per questo pone molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo.

L'Organizzazione ha venduto i seguenti litri di vino:

- Italia 71.040 lt
- Mondo 126.293 lt
- Europa non direttamente ma attraverso la commerciale Corte Giara.

L'Organizzazione ha venduto i seguenti litri di vino a:

- Dettaglio 590 lt
- GDO 0 lt
- Ingrosso 196.743 lt

### **7.3 FORNITORI**

L'Organizzazione ha procedure specifiche per l'omologazione dei fornitori, sia in ambito BRCGS sia in ambito EQUALITAS. Nei questionari sono richiesti in maniera specifica informazioni sulle certificazioni possedute nei diversi ambiti (qualità, sicurezza ambiente e sostenibilità etica). I fornitori sono omologati secondo un gradiente di rischio.

### **7.4 COMUNITÀ E TERRITORIO**

L'Organizzazione intrattiene da sempre ottimi rapporti sia con le istituzioni locali che con le numerose associazioni presenti nella zona, attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità.

I rapporti con i confinanti sono periodicamente monitorati attraverso dei questionari anonimi. L'Organizzazione partecipa alle numerose iniziative organizzate dal Consorzio di Tutela del Brunello di Montalcino, facendosi promotore della comunicazione del suo territorio in Italia e nel mondo.

### **7.5 COMUNICAZIONE DELLA QUALITÀ**

Nel mese di Luglio l'Organizzazione si è certificata secondo lo standard BRCGS ottenendo un punteggio molto alto. L'Organizzazione è certificata anche secondo lo standard EQUALITAS.

Con frequenza annuale sono effettuate specifiche verifiche ispettive interne da appositi auditor qualificati al fine di verificare la conformità dei sistemi ad entrambi gli standard. Tale meccanismo è necessario al fine di verificare eventuali deviazioni dal sistema.

Gli audit di certificazione sono effettuati invece dall'Ente indipendente CSQA.

L'Organizzazione ha definito le regole aziendali precise e trasparenti per comunicare tutte le informazioni riguardanti la sostenibilità e quelle sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato. In particolare ogni documento o altre forme di comunicazione vengono verificate e approvate dai referenti dell'ufficio comunicazione.

Tutte le informazioni che vengono comunicate devono essere coerenti con la politica di sostenibilità, con il codice etico e coerenti tra loro.

Il metodo biologico utilizzato nel curare le vigne ha permesso a San Polo di ottenere la certificazione BIO con la vendemmia 2017.

La cantina, modello di bio-architettura, nel 2013 ha ottenuto la certificazione CasaClima Wine.

### **7.6 SOSTENIBILITÀ SOCIO ECONOMICA**

Secondo lo standard Equalitas, gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche socio economiche sono:

- buone pratiche sociali verso i Lavoratori
- buone relazioni con il territorio e la comunità locale
- buone pratiche economiche aziendali verso i dipendenti e verso i fornitori.

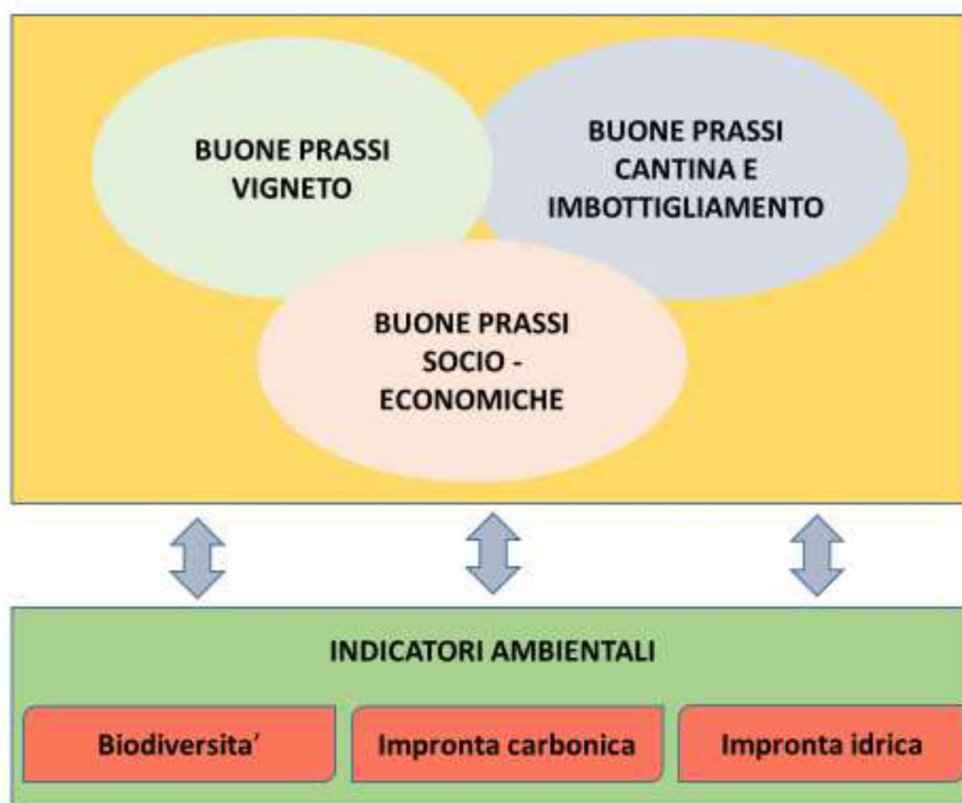
Tali buone pratiche si ottengono attraverso:

- analisi della forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, per genere e per tipologia contrattuale.
- codice Etico condiviso con i dipendenti.
- non ammissione di alcuna discriminazione nell'assunzione e nella durata del rapporto di lavoro sia dal punto di vista della persona che della retribuzione o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione.
- Costante valorizzazione delle risorse umane in un ambiente di carattere "familiare" che prevede una crescita culturale e professionale del singolo lavoratore attraverso attività di sensibilizzazione e formazione.
- Avvio di una fase di distribuzione di questionari per la collettività, volta a raccogliere spunti per il miglioramento.
- Investimenti economici previsti dall'azienda per la sostenibilità definiti annualmente all'interno del budget aziendale

## **8 AMBIENTE**

L'Organizzazione già da molti anni opera nel rispetto dell'ambiente in quanto è la filosofia del gruppo a cui appartiene POGGIO SAN POLO. La certificazione EQUALITAS diventa la base per porre i pilastri di misure oggettive da misurare e analizzare in modo da perseguire il concetto del miglioramento continuo.

Secondo quanto previsto dallo standard Equalitas, gli indicatori ambientali quali Biodiversità, Impronta Carbonica, Impronta Idrica sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali. Inoltre, la determinazione di valori numerici non ha lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresenta un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale



L'Organizzazione prevede la valutazione degli indicatori ambientali nell'arco dei tre anni secondo la periodicit  definita dallo standard EQUALITAS in modo da monitorarli nel corso del tempo e cercando la loro riduzione attuando il principio del miglioramento continuo.

### **8.1 SOSTENIBILIT  DEL VIGNETO**

Secondo lo standard Equalitas, gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche di vigneto sono:

- Gestione del suolo
- Gestione della fertilit 
- Irrigazione
- Gestione della pianta
- Gestione della difesa
- Gestione della vendemmia
- Gestione della biodiversit 
- Scelta di nuovi impianti e manutenzione

Tali buone pratiche si ottengono attraverso:

- superfici vitate in regime di preparazione al Biologico.

- Gestione del suolo attraverso tecniche conservative e poco dispendiose in termini energetici. Si utilizzano erpici per la pulizia del suolo. In genere si effettua un inerbimento totale o a file alterne
- Utilizzo di sovesci di graminacee e leguminose nel periodo invernale-primaverile a file alterne. Nel filare non seminato si mantiene un inerbimento spontaneo. Nel periodo estivo non si fanno lavorazioni superficiali
- Non viene praticata l'irrigazione se non di soccorso.
- Prevenzione degli attacchi parassitari attraverso la gestione della chioma e del sottofila e la ricerca accurata dell'equilibrio vegeto-produttivo della pianta.
- Nel caso di nuovi impianti si valuta e formalizza in un apposito documento l'idoneità pedologica e climatica dell'area di coltivazione ai fini di accertare l'idoneità viticola del sito.

## **8.2 SOSTENIBILITÀ DELLA CANTINA E DELL'IMBOTTIGLIAMENTO**

La cantina di San Polo, realizzata nel 2005 secondo i principi della bioarchitettura, nasce dalla volontà di creare una struttura appartenente al territorio, in armonia con esso, originale e al contempo funzionale.



Lo spazio disponibile, racchiuso tra la collina e la strada, ha originato la forma dell'architettura: la cantina è costituita da due fasce arcuate, quasi parallele, dedicate rispettivamente all'invecchiamento e alla vinificazione. La struttura è completamente interrata e riprende le curve di livello del luogo, inserendosi in modo naturale nel contesto esistente.

Le tecniche costruttive utilizzate rispondono a criteri di massima sostenibilità e minimo impatto ambientale: il contenimento del suolo della collina è stato ottenuto mediante la tecnica delle terre armate che elimina la necessità di rimuovere i materiali di scavo; l'uso di elementi prefabbricati ha garantito rapidi tempi di esecuzione e riduzione di costi.

Secondo lo standard Equalitas, gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche di cantina ed imbottigliamento sono:

- raccolta,
- vinificazione ed imbottigliamento
- Detersione e sanitizzazione locali e attrezzature
- packaging
- piano riutilizzo acque reflue depurate
- piano contenimento rifiuti

Tali buone pratiche si ottengono attraverso:

- staff appassionato e qualificato che grazie alle competenze segue la realizzazione del prodotto dal vigneto alla bottiglia;
- raccolta delle uve nelle ore più fresche della notte o nelle prime ore del mattino per gestire una corretta temperatura;
- chiarifica in maniera statica decisa in base alla qualità dell'uva;
- assegnazione ad ogni vigneto di un codice al fine di vinificare in maniera separata le uve ed enfatizzare, scoprire e gestire al meglio le caratteristiche individuali di ogni vigneto.
- valutazione attraverso il supporto di analisi chimiche, fisiche e sensoriali delle condizioni operative e dei criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di
  - fermentazione alcolica/ macerazione attraverso degustazioni sul mosto ed eventuali analisi;
  - fermentazione malolattica, monitorando con analisi;
  - assemblaggio delle masse valutando gli obiettivi enologici;
  - stabilizzazione tartarica, proteica e conservazione del vino valutata in base al grado di instabilità; e) controlli pre-imbottigliamento (livello di solforosa, grado di torbidità) ed eventuali filtrazioni;
  - imbottigliamento, una volta raggiunta la stabilità desiderata e le caratteristiche sensoriali del vino Registrazione di ogni singola analisi, aggiunta, travaso o taglio che viene effettuato su ogni singola massa.
- pulizia costante dell'ambiente di cantina, dei macchinari utilizzati e delle vasche, nell'ottica della razionalizzazione dei consumi

### **8.3 INDICATORE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E BIODIVERSITÀ**

L'indicatore di Biodiversità previsto dallo standard Equalitas valuta gli aspetti ambientali applicando le procedure previste dagli "Indici di Biodiversità", messi appunto nel 2010 da WBA onlus per la valutazione della conservazione della biodiversità in agricoltura, all'interno del protocollo "Biodiversity Friend®". La valutazione della qualità ambientale dell'agrosistema avviene rilevando la presenza di particolari organismi, definiti indicatori biologici, in quanto presentano: elevata sensibilità verso gli inquinanti, larga diffusione sul territorio, scarsa mobilità e capacità di accumulare sostanze inquinanti nei loro tessuti. In particolare i tre indici di riferimento sono:

**Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf):** basato sulla presenza e frequenza di licheni epifiti rilevati sulle cortecce di alberi presenti sulle cortecce in campagna

**Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-bf):** basato sulla analisi della qualità delle acque superficiali per verificare la composizione delle comunità degli invertebrati acquatici.

**Indice di Biodiversità del Suolo (IBS-bf):** basato sulla analisi di campioni di terreno nei quali viene rilevata la presenza di invertebrati del suolo (anellidi, collemboli, acari, isopodi, miriapodi, insetti, ecc.).

### **8.4 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE – CARBON FOOTPRINT**

Al momento della redazione del presente bilancio non esiste una valutazione in quanto sarà effettuata l'anno prossimo. Tuttavia, si riportano alcuni dati che potranno essere utilizzati per la prossima valutazione.

- **CONSUMI ENERGETICI**

<b>KWH 2024</b>	72.881
<b>ENERGIA DA RETE</b>	72.881
<b>NUMERO BOTTIGLIE</b>	224.739
<b>KWH/BTG</b>	0,324

- **CONSUMI DI GASOLIO E GPL**

<b>GASOLIO</b>	5.928
<b>GPL</b>	1.541
<b>NUMERO BOTTIGLIE</b>	224.739
<b>MC/BTG</b>	0,033

### **8.5 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE – WATER FOOTPRINT**

La prima valutazione sarà effettuata dal prossimo anno e con frequenza annuale. Al momento della redazione del presente Bilancio non esiste una valutazione in quanto sarà effettuata l'anno prossimo. Tuttavia, si riportano alcuni dati che potranno essere utilizzati per la prossima valutazione.

#### ▪ **CONSUMI IDRICI**

<b>CONSUMI IDRICI CANTINA E CAMPO</b>	449.000
<b>NUMERO BOTTIGLIE</b>	224.739
<b>LITRI/BTG</b>	2,00

Gran parte del consumo idrico totale nella tenuta è generato dalle attività di cantina e dall'imbottigliamento. La restante parte è per le attività di uso civile.

### **9 RISULTATO DELLA RIUNIONE TRA ORGANIZZAZIONE E DIPENDENTI**

L'Organizzazione in data 20.01.24 dopo la formazione dei propri dipendenti ha effettuato un incontro con la Direzione per evidenziare alcune criticità emerse dai questionari compilati. Un ulteriore incontro è stato svolto in data 27.05.24 al fine di illustrare i meccanismi prementi messi in atto dall'attività e predisporre le basi per la formazione che si è attuata in data 11.06.24.

Non si evidenziano particolari criticità da dover essere gestite dato anche il numero ristretto di addetti.

Nell'ambito di tale incontro il personale, oltre ad essere stato messo a conoscenza della Politica della Sostenibilità, del Codice Etico argomenti già illustrati nella formazione è stato messo al corrente dei meccanismi premianti messi in atto dall'Organizzazione al fine perseguire l'obiettivo della sostenibilità:

### **10 INTERVENTI SULLA SOSTENIBILITA' GIA' EFFETTUATI ED IN ESSERE**

L'Organizzazione che ha sempre cercato di innovarsi e di avere macchinari sempre all'avanguardia, ha già in corso da molti anni interventi per il raggiungimento degli obiettivi della sostenibilità.

#### **PERSONALE**

- l'Organizzazione ha attivato per i propri dipendenti anche in virtù della presenza del COVID-19 un apposito fondo sanitario che si applica agli impiegati agricoli

- L'Organizzazione consente già ai propri dipendenti l'acquisto di prodotti ad un prezzo calmierato pari a circa il 70% del prezzo di scaffale.

**AMBIENTE – ENERGIA ELETTRICA**

- Già da qualche anno l'Organizzazione sta effettuato un relamping delle lampade che devono essere cambiate andando a sostituirle con quelle a basso consumo a LED. Quelle della cantina sono state già interamente sostituite ed è in programma di sostituire anche le altre.
- La costituzione avveniristica della cantina essendo interrata permette un dispendio di energia molto limitata mantenendo costantemente la temperatura.

**AMBIENTE – ACQUA**

- Il consumo di acqua viene limitato anche avendo installato su alcune macchine di imbottigliamento dei riduttori di portata.

**AMBIENTE – VARIE**

- Acquisto di trattrici afferenti anche queste all'industria 4.0 per una corretta gestione degli interventi e la capacità di comunicare attivamente con gli utensili portati in modo da facilitare i compiti degli operatori ed avere dati necessari per i successi interventi.

**AMBIENTE – PACKAGING**

- L'Organizzazione ha già sostituito per tutti i Brunelli le bottiglie con quelle più leggere delle precedenti;
- Sostituzione delle capsule del vino Rubio e Rosso di Montalcino con quelle in polilaminato.

## **11 COMUNICAZIONI DI CHIARIMENTO**

Tutti i vari stakeholders possono inoltrare i propri quesiti per richieste di chiarimenti o dialogo con l'Organizzazione al seguente indirizzo mail: [info@poggiosanpolo.com](mailto:info@poggiosanpolo.com)

Montalcino 20.03.25

Azienda Agricola Poggio San Polo Saarl

Az. Agr. POGGIO S. POLO s.a.a.r.l.  
Loc. Podere San Polo di Podernovi 161  
53014 MONTALCINO (SI)  
Tel 0577/835101 - Fax 0577/835200  
P. Iva 00820950525  
C.F. 02131170280