



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ ANNO 2024

Redatto da: Team Fattoria San Michele a Torri

Edizione Anno 2024 – Rev 1 del 24.11.2024



- Highlight Chiave

- Cap 1. La nostra Identità
 - Storia e tradizione
 - Missione
 - Valori
 - Progetti tecnici 2024 sulla Sostenibilità

- Cap 2. Il nostro vino
 - I nostri vini
 - Come lavoriamo
 - Andamento Climatico in Toscana
 - Certificazioni 2023

- Cap 3. La sostenibilità per Fattoria San Michele a torri
 - I nostri stakeholder
 - Temi materiali ed Obiettivi 2024/2026
 - Impatto ambientale
 - Impatto sociale ed Obiettivi 2024
 - Impatto economico-finanziario



Highlight Chiave



90 ettari di vigneti ubicati in Toscana



10 varietà di Uve autoctone



6-10 mt di altitudine di coltivazione



60 organico medio anno 2024



La nostra Identità – Dalle origini ad oggi

Cenni Storici

San Michele a Torri è un piccolo borgo situato sulle colline della Val di Pesa, posto a sud ovest della città di Firenze.

La presenza del castello di Torri struttura difensiva medioevale, dona il nome alla località, la quale viene per la prima volta ricordata nel 1126. Del Castello oggi rimangono solo alcune tracce, dopo che Castruccio Castracani lo fece distruggere nel 1324. Fattoria San Michele a Torri nasce e si sviluppa nel corso dei secoli da un'antica villa medioevale. La struttura trova tracce di sé già in documentazioni del 1535 ed è certo che nel 1800 fosse un centro produttivo di nota importanza. Nei secoli, la Fattoria di San Michele a Torri è andata incontro a numerosi interventi da parte dell'uomo. Testimonianza di tali interventi sono le cantine con volte a crociera in mattoni, la cappella settecentesca e il pozzo neogotico.

Finemente ristrutturata nel 1822 venne poi distrutta durante la seconda guerra mondiale. La Fattoria fu al centro di una aspra battaglia "La battaglia di San Michele a Torri" che si consumò il 30 Luglio 1944. Le colline su cui è posta la fattoria erano l'ultimo baluardo prima della città di Firenze. Le truppe neozelandesi e quelle tedesche si fronteggiarono per una settimana, alla fine si contarono diverse decine di morti. Molti storici asseriscono che questa battaglia ebbe una intensità di fuoco superiore alla celebre battaglia di Cassino.

Durante la battaglia tutta la popolazione di San Michele a Torri si rifugiò nella cantina fonda della Fattoria. Circa 120 persone si rifugiarono tra le botti perché ritenevano quel luogo più sicuro. Per le forze armate neozelandesi, in memoria dei caduti, il 30 Luglio viene festeggiato come "San Michele day". Di recente, la fattoria è stata nuovamente ristrutturata, rispettandone rigorosamente lo stile e l'eleganza. Paolo Nocentini, attuale proprietario dell'azienda, ha dato nuovo impulso e sviluppo all'attività agricola tradizionale, ampliando e rinnovando le coltivazioni e indirizzandola alla produzione biologica di prodotti tipici toscani.

La Fattoria San Michele a Torri, biologica dal 1993, è situata nel cuore del Chianti a 15 km di distanza da Firenze. Prende il nome da un omonimo borgo, ed è situata su una bellissima collina alle porte di Firenze, dalla quale si può ammirare il meraviglioso panorama toscano ricco di vigneti, oliveti e boschi. Si estende per 1113 ettari di terreno, a cavallo tra le zone vinicole del Chianti Colli Fiorentini e del Chianti Classico, di cui 90 ettari vengono coltivati a vigneto. Si producono da sempre vini **Chianti Colli Fiorentini DOCG, Chianti Classico DOCG e IGT Toscana**.

I vitigni allevati sono: Sangiovese in diversi cloni, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera, Cilieggiolo, Aleatico, Pugnietello, Montepulciano, Verdea, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Trebbiano Toscano, San Colombano, Vermentino, Chardonnay, Petit Manseng, Pinot Bianco, con una densità di 5000 viti per ettaro.





Crediamo che il vino sia un viaggio attraverso la storia, la cultura e la passione. Ogni bottiglia racchiude un'eredità di sapere artigianale, un legame con la terra e l'impegno per l'eccellenza.

Selezioniamo con cura ogni grappolo, e attraverso tecniche di vinificazione all'avanguardia assicuriamo che ogni sorso rifletta la nostra dedizione alla qualità.

Siamo custodi di una tradizione vitivinicola secolare, ma guardiamo sempre al futuro, innovando per migliorare la qualità e la sostenibilità dei nostri vini.

La nostra filosofia si basa sul rispetto per la natura. Lavoriamo in armonia con l'ambiente, adottando pratiche sostenibili che proteggono il nostro paesaggio vitivinicolo per le prossime generazioni.





Missione

Dare l'opportunità di conoscere intimamente la Natura in tutte le sue declinazioni attraverso:

- i suoi prodotti, in particolare vino di alta qualità, legati ad un uso consapevole;
- il lavoro dell'uomo, di squadra, sapiente e antico;
- il buon vivere in un ambiente integro, salubre e vitale;
- i significati profondi e universali come lo scandire del tempo, il giorno e la notte, l'alternanza delle stagioni, gli influssi astrali;
- il paesaggio come bellezza diffusa e vitalità;
- la passione per continue nuove sfide.





Valori

Parità, equità, inclusione sono i valori che guidano il nostro lavoro quotidiano.

Il vino si comincia a fare in vigna. Rispondiamo senza schemi fissi alle congiunture climatiche dell'annata con l'attenzione e la saggezza della nostra tradizione contadina unita all'innovazione nel campo vitivinicolo per il costante miglioramento dei nostri processi di vinificazione.

Tradizione, modernità e sostenibilità sono elementi che contraddistinguono la nostra cantina.

Ogni sorso dei nostri vini è un viaggio sensoriale attraverso un territorio unico. Grazie all'esperienza tramandata e all'uso delle tecnologie più moderne, creiamo vini che emozionano e celebrano la nostra passione per l'eccellenza.

I Valori di Fattoria San Michele a Torri si possono riassumere in:

- 1.** Passione per il territorio: la storia della nostra azienda è un monito del legame tra Fattoria San Michele a Torri ed il territorio Toscano. Per questo ci impegniamo a valorizzarne le eccellenze enologiche e turistiche attraverso i nostri vini in tutto il mondo.
- 2.** Qualità: tutti i nostri vini sono prodotti con uve selezionate provenienti dai vigneti di nostra proprietà, vinificati nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Questo è il nostro mantra che ci permette di non scendere mai a compromessi sulla qualità di tutti i nostri prodotti.
- 3.** Innovazione: pur rispettando la tradizione vitivinicola locale, negli ultimi anni abbiamo scelto di investire sempre di più sull'innovazione e sulla modernizzazione dei nostri processi produttivi attraverso collaborazioni a lungo termine con professionisti e aziende specializzate con lo scopo di diventare una delle migliori cantine della zona.
- 4.** Professionalità: il team di Fattoria San Michele a Torri è composto da professionisti altamente qualificati e appassionati che lavorano con dedizione e impegno grazie anche al supporto di realtà esterne per l'efficientamento della produzione, la riduzione degli sprechi e il miglioramento dei nostri impatti.
- 5.** Sostenibilità ambientale: l'azienda si impegna quotidianamente a ridurre al minimo possibile l'impatto ambientale delle proprie attività, utilizzando tecniche agricole sostenibili nella coltivazione delle vigne e adottando soluzioni eco-friendly nella gestione della cantina.



La nostra Missione

Raccontare le ragioni che, ogni giorno, ci guidano verso la qualità. Illustrare le motivazioni che identificano il marchio Fattoria San Michele a Torri e che lo hanno reso il simbolo di un territorio.

Sono queste le premesse che ci hanno portato alla stesura del nostro manifesto: quattro punti che racchiudono la nostra identità.

1. Migliorare, sempre

Alleniamo le nostre competenze e sensibilità di viticoltori e ci prendiamo cura di ogni singolo dettaglio. È questo lo stile distintivo della nostra cantina.

2. Aver cura della tradizione e di chi ci aiuta a preservarla

Rispettiamo le nostre terre, le tecniche e i saperi antichi che, insieme ad una continua sperimentazione, hanno reso unico il nostro vino. Abbiamo cura del lavoro che portiamo avanti secondo i principi del rispetto, inclusione, equità e benessere sociale.

3. Rispettare i tempi della natura

Adottiamo, da sempre, processi di lavorazione quanto più naturali e artigianali possibili. Una cura che nasce dalla continua osservazione, dall'attesa paziente, dal rispetto per il ciclo naturale delle nostre piante. Conosciamo ogni vigna e ne seguiamo il percorso vegetativo unico e diverso, rispettandolo.

4. Coltivare la sostenibilità

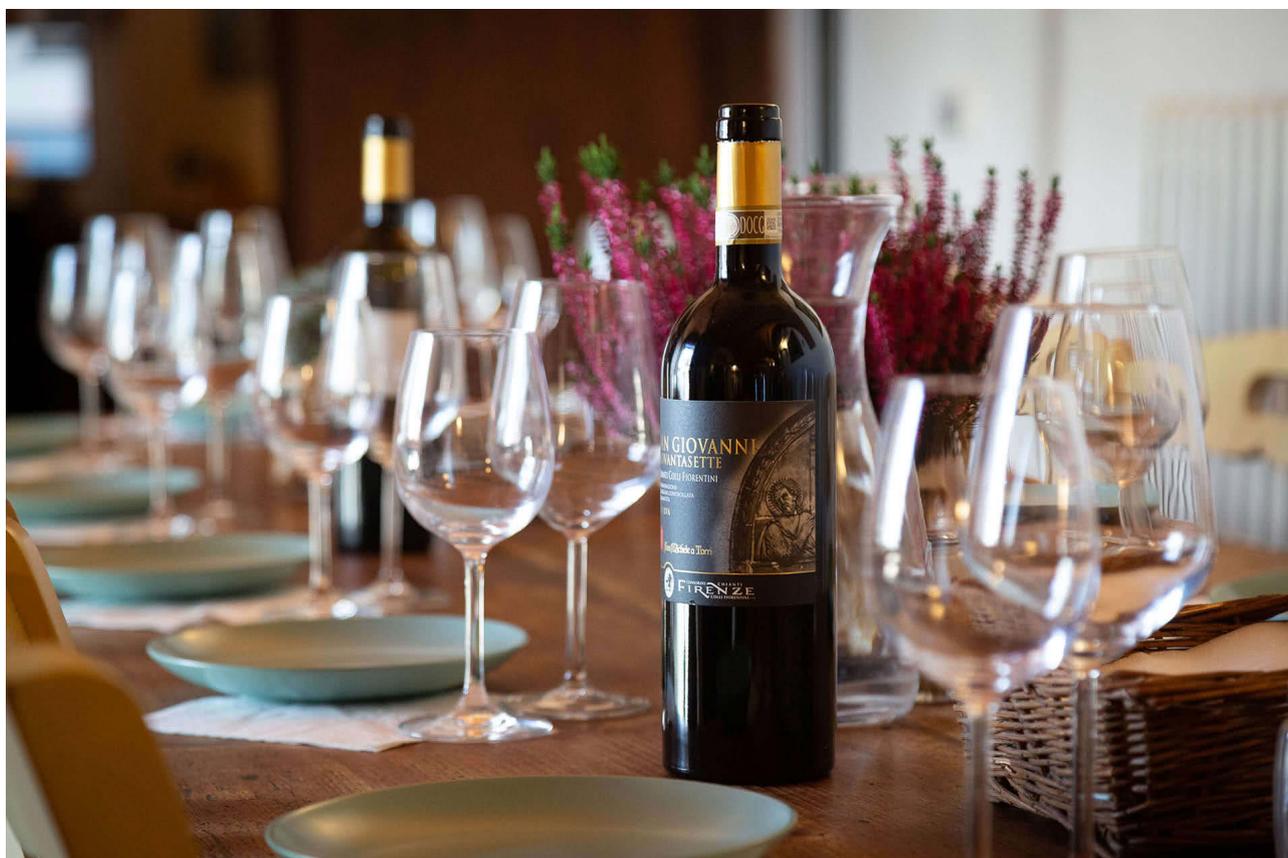
È parte della nostra filosofia e del nostro approccio, perché ciò che rende grande il nostro vino è anche il totale rispetto verso il territorio. Lavoriamo cercando di ridurre al minimo gli interventi sui vigneti, utilizziamo le risorse naturali in maniera accorta.



PIANO DI MIGLIORAMENTO E PROGETTI IN AMBITO SOSTENIBILE

Fattoria San Michele a Torri si è sempre distinta per la sua tradizione nella produzione di vini di alta qualità.

Per questo motivo anche nel 2024 abbiamo portato avanti diversi progetti per continuare a migliorare e trovare soluzioni sempre più innovative.





- **PRATICHIAMO IL BIOLOGICO
per seminare futuro**

L'azienda Fattoria San Michele a Torri è certificata Biologico e adotta pratiche di lavoro che rispettano la natura e la salute dei consumatori.

- **VIVIAMO TRA I VIGNETI
e non vogliamo respirare trattamenti chimici**

Nelle nostre terre e nei nostri vini non sono presenti agenti chimici. Praticiamo le colture da sovescio: legumi, trifoglio rosso, e altre piante seminate per proteggere e arricchire il suolo, trinciate in primavera per nutrire la vite. Grazie ad un'innovativa stazione meteo, che rileva umidità, piovosità e temperatura, riduciamo al minimo i trattamenti antiparassitari.

- **RIGENERIAMO IL TERRENO
per coltivare le differenze**

Praticiamo un'agricoltura rigenerativa per lasciare alle generazioni future suoli più fertili e in salute. Curiamo le siepi e la biodiversità e diversifichiamo le colture per arricchire l'ecosistema in modo naturale.

- **ENERGIA E ACQUA
un impegno concreto in vigna e in cantina**

Nel 2023 abbiamo deciso di implementare lo standard EQUALITAS e con lo stesso avremo modo di monitorare i consumi energetici e di acqua.



Nel 2015 abbiamo realizzato un impianto fotovoltaico con il 1° conto energia. Un impianto che sopperisce al 60/70% del nostro fabbisogno. Dal 2011 utilizziamo una caldaia a BioMassa per riscaldare le nostre strutture, caldaia che utilizza i resti delle potature, gli alberi caduti etc...

- **BIODIVERSITÀ**

Seguiamo una viticoltura a basso impatto. Dove possibile, rigeneriamo i terreni abbandonati.

Salvaguardiamo la biodiversità:

Per garantire un habitat stabile e duraturo alla flora e alla fauna locali.

Combattiamo il rischio di erosione:

Curiamo le radici degli alberi perché sostengano il terreno e le loro foglie offrano protezione contro il dilavamento di vento e la pioggia.

Riduciamo la vulnerabilità della vite:

Lo facciamo in modo naturale, grazie alla riforestazione delle siepi, che ospitano insetti e animali capaci di contrastare i parassiti.





Il nostro vino



Il nostro vino - Come lavoriamo

La nostra cantina è progettata per garantire la preservazione di tutti gli aromi delle uve. La fermentazione avviene principalmente in vasche di acciaio cemento, mentre l'affinamento può avvenire in cemento o in legno. Per l'invecchiamento dei vini utilizziamo una cantina protetta dalla luce, con una variazione di temperatura controllata, preservando la qualità superiore e il gusto dei vini nel tempo.

Per ridurre l'uso di fitofarmaci, impieghiamo macchinari a recupero che applicano con elevata precisione i trattamenti direttamente sulle piante, riducendo la dispersione in aria del prodotto del 80-90%, ad esempio nel caso del rame. Questa pratica è fondamentale per Fattoria San Michele a Torri, non solo per la riduzione dei prodotti chimici, ma anche per mantenere la conformità ai rigidi standard del regime biologico.

La scelta di certificare l'intera filiera è una dimostrazione della nostra trasparenza e impegno nei confronti dei clienti.

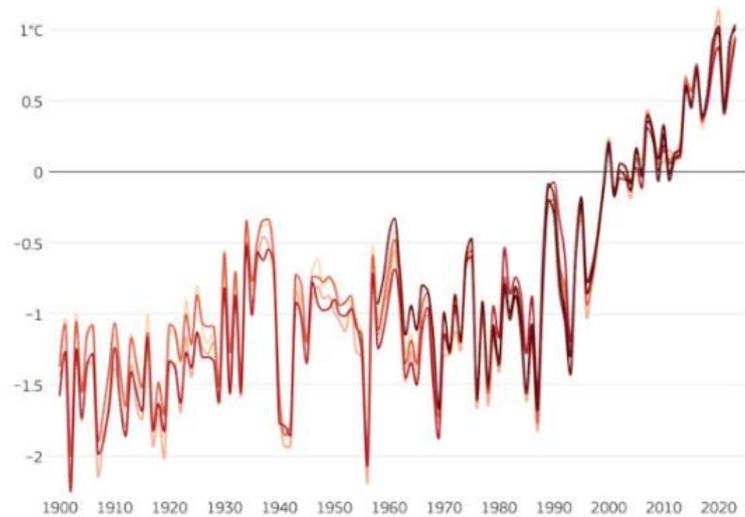


L'andamento delle annate ed il cambio climatico in Toscana

Anomalies in annual surface air temperature for European land (WMO RA VI Europe domain)

Compared to 1991–2020 average, various data sources

— Berkeley Earth (1900–2023) — GISTEMP (1900–2023) — HadCRUT5 (1900–2023)
— NOAA GlobalTemp (1900–2023) — JRA-55 (1958–2023) — ERA5 (1979–2023)



Data: HadCRUT5, NOAA GlobalTemp, GISTEMP, Berkeley Earth, JRA-55, ERA5 - Credit: WMO



Dal rapporto emerge, in sintesi, che:

- il 2023 è stato l'anno più caldo o il secondo più caldo mai registrato, a seconda del set di dati;
- le temperature in Europa sono state superiori alla media per 11 mesi all'anno, compreso il settembre più caldo mai registrato;
- il 2023 ha registrato un numero record di giorni con "stress da caldo estremo";
- la mortalità legata al caldo è aumentata di circa il 30% negli ultimi 20 anni e si stima che i decessi legati al caldo siano aumentati nel 94% delle regioni europee monitorate;
- il numero di impatti negativi sulla salute legati a eventi climatici e meteorologici estremi è in aumento;
- i dati dell'ultimo decennio mostrano una consapevolezza generalmente buona, ma una percezione del calore a basso rischio da parte del pubblico, dei gruppi vulnerabili e di alcuni operatori sanitari;
- iniziative, come il sistema di sorveglianza climatica del Centro regionale per il clima dell'OMM e altri sistemi di allerta precoce, aumentano la consapevolezza degli eventi estremi previsti per migliorare la preparazione della società;
- il rischio sanitario e l'adattamento variano da paese a paese;
- i servizi climatici su misura per il settore sanitario sono efficaci nell'aumentare la resilienza, con un notevole potenziale di ulteriore sviluppo;
- l'adattamento sanitario può basarsi sulle infrastrutture consolidate del sistema sanitario, ma i progressi sono stati limitati;
- l'Europa nel suo complesso ha registrato circa il 7% di precipitazioni in più rispetto alla media;
- i flussi fluviali, nella media della rete fluviale europea, sono stati i più alti mai registrati nel mese di dicembre 2023, con flussi "eccezionalmente elevati" in quasi un quarto della rete fluviale;
- un terzo della rete fluviale europea ha registrato flussi fluviali superiori alla soglia di alluvione "elevata" e il 16% ha superato la soglia di alluvione "grave".

L'andamento delle annate ed il cambio climatico in Toscana

In Toscana la temperatura media è aumentata di circa 1,6 °C nel periodo compreso tra il 1955 e il 2022 e l'aumento delle temperature ha interessato tutte le stagioni, con un significativo incremento delle ondate di calore in estate. La Toscana ovviamente non sfugge a questo trend, mostrando un aumento della temperatura media, tra il 1955 e il 2022, di circa 1,6 °C. L'aumento delle temperature in Toscana ha interessato tutte le stagioni, risultando però molto più marcato in estate (+2,9 °C oggi rispetto alle estati degli anni '50). Gli aumenti di temperatura registrati in primavera e in autunno (+1,5 °C) sono in linea con quello annuale. Nella stagione invernale il riscaldamento è meno evidente nelle zone di pianura (+0,8 °C); più marcato invece in quelle di montagna (+1,8 °C).

Inoltre, in Toscana abbiamo avuto un significativo incremento delle ondate di calore in estate (giugno-agosto) e dei giorni classificati come "molto caldi" (con temperatura molto sopra la media) anche al di fuori dei tre mesi estivi. Le ondate di calore estive sono triplicate negli ultimi 20 anni rispetto alle decadi precedenti, mentre i giorni "molto caldi" al di fuori del trimestre estivo, sono raddoppiati dal 1955 ad oggi.



Certificazioni



Nel 2024 abbiamo mantenuto la certificazione BIO con CCPB Srl. Questa misura prevede la produzione di uve senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati.

Poniamo la sostenibilità al centro della nostra filosofia aziendale, impegnandoci attivamente in diverse iniziative che riflettono il nostro impegno per l'ambiente e la comunità. Promuovendo pratiche agricole sostenibili e il rispetto dell'ambiente. Questo sistema ci permette di gestire le coltivazioni in maniera responsabile, minimizzando l'impatto ambientale e garantendo la sicurezza alimentare.



Nel 2023 abbiamo raggiunto la certificazione Equalitas. Tale schema di certificazione è la condivisione a livello italiano di un approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri sociale, ambientale ed economico ed alla diffusione di un marchio collettivo di garanzia per il consumatore. Grazie alle risorse tecniche, culturali e politiche dell'ampia compagine sociale, Equalitas intende raccogliere le migliori iniziative di best practice consolidate ed innovative, per affermare un modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale.

Questo importante traguardo riflette il nostro continuo impegno nel migliorare ogni fase della produzione, dalla vigna alla bottiglia. Tale riconoscimento conferma il nostro rispetto per rigorosi standard di qualità e sostenibilità, permettendoci di offrire vini unici e autentici, espressione di un territorio ricco di storia e di passione. Primo obiettivo di Equalitas è la condivisione a livello italiano di un approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri sociale, ambientale ed economico ed alla diffusione di un marchio collettivo di garanzia per il consumatore.



La sostenibilità per Fattoria San Michele a Torri

Stakeholder

Ogni giorno durante lo svolgimento delle nostre attività, ci relazioniamo con diversi stakeholder, ovvero tutti quegli individui e gruppi che possono essere influenzati dalle attività di Fattoria San Michele a Torri e che hanno un interesse o una "parte interessata" nella sua operatività. Questi stakeholder possono essere suddivisi in diverse possono essere suddivisi in stakeholder interni ed esterni, a seconda del loro rapporto diretto con l'azienda.

Gli stakeholder interni sono coloro che hanno un coinvolgimento diretto nelle operazioni quotidiane e nella gestione dell'azienda. Questi possono includere i dipendenti a tutti i livelli, dai lavoratori manuali agli amministratori delegati. Gli stakeholder interni hanno una conoscenza approfondita delle attività aziendali e possono influire direttamente sulle decisioni strategiche. I dipendenti, ad esempio, hanno un interesse personale nel successo di Fattoria San Michele a Torri poiché da esso dipende il loro sostentamento e il loro benessere professionale.

D'altra parte, gli stakeholder esterni sono coloro che non fanno parte direttamente dell'azienda ma sono interessati o influenzati dalle sue attività. Questi possono essere clienti, fornitori, consulenti, comunità locali, azionisti, organizzazioni ambientali, istituzioni finanziarie e altre parti interessate esterne. Gli stakeholder esterni possono avere una serie di interessi e aspettative, come la qualità dei prodotti, la sostenibilità ambientale, il coinvolgimento sociale dell'azienda o il rendimento finanziario. Fattoria San Michele a Torri deve considerare tali interessi e cercare di mantenere relazioni per garantire il supporto continuo e la fiducia nella sua operatività.

Gli stakeholder di Fattoria San Michele a Torri sono riassumibili nelle seguenti categorie:

Interni

Dipendenti: Fattoria San Michele a Torri valorizza i dipendenti come risorsa preziosa e coinvolge costantemente il loro talento e impegno. L'azienda offre opportunità di formazione e sviluppo professionale per favorire la crescita delle competenze dei dipendenti e il loro avanzamento di carriera. Inoltre, promuove un ambiente di lavoro inclusivo, con un'attenzione particolare all'equità, alla diversità e all'inclusione. L'azienda favorisce il coinvolgimento attivo dei dipendenti attraverso canali di comunicazione aperti e incoraggia il loro contributo per migliorare continuamente i processi e le prestazioni dell'azienda.

Management: Il management di Fattoria San Michele a Torri svolge un ruolo chiave nel guidare l'azienda verso il successo. La leadership aziendale partecipa attivamente ai processi decisionali strategici, offrendo visione e orientamento all'intera organizzazione. Il management è coinvolto nella definizione degli obiettivi e delle strategie aziendali, fornendo supporto e risorse per la realizzazione delle iniziative. Inoltre, il management si impegna a creare un ambiente di lavoro collaborativo e stimolante, motivando i dipendenti e incoraggiandoli a dare il massimo delle loro potenzialità.

Esterni

Clienti: Fattoria San Michele a Torri ha contatti diretti con i clienti attraverso sondaggi di soddisfazione, esperienze enogastronomiche, visite e vendite dirette presso la cantina. Inoltre, abbiamo mantenuto una presenza attiva sui social media per interagire con i clienti, rispondere alle loro domande e raccogliere feedback.



Fornitori di prodotti e servizi: Fattoria San Michele a Torri stabilisce rapporti di collaborazione a lungo termine con i propri fornitori e i professionisti incaricati di consulenze tecniche, promuovendo trasparenza e responsabilità nella catena di approvvigionamento. Inoltre, grazie ad una filiera

“corta” riusciamo a interagire quasi quotidianamente con i nostri fornitori confrontandoci su vari aspetti per migliorare l'efficienza della produzione e la qualità dei nostri vini.

Comunità locali: Fattoria San Michele a Torri si impegna ad interagire con le comunità locali attraverso programmi di responsabilità sociale, partecipando ad eventi comunitari e iniziative mediche, sostenendo organizzazioni del territorio e promuovendo l'occupazione a livello locale.

Organizzazioni ed enti: Fattoria San Michele a Torri collabora attivamente con diverse organizzazioni ed enti esterni per promuovere la sostenibilità e creare valore condiviso. Collaboriamo anche con enti pubblici, come la Camera di Commercio ed associazioni di categoria, per creare sinergie, condividere buone pratiche e promuovere l'adozione di iniziative sostenibili nell'industria vitivinicola e nella comunità circostante.

Istituzioni finanziarie: Fattoria San Michele a Torri ha intrattenuto rapporti con istituzioni finanziarie attraverso incontri regolari per discutere delle esigenze di finanziamento, delle opportunità di investimento e della gestione finanziaria. Ha fornito report finanziari accurati e trasparenti per mantenere una relazione di fiducia.

Temi materiali

Fattoria San Michele a Torri, per definire i propri temi di materialità, ovvero quegli ambiti di intervento che influiscono o influiranno in modo sostanziale sulle valutazioni, decisioni, azioni dei suoi stakeholder nel breve, medio e/o lungo termine, ha scelto di utilizzare un approccio di “doppia materialità”.

A seguito di un'analisi delle proprie attività, processi e catena di fornitura effettuata assieme con i propri stakeholder, Fattoria San Michele a Torri ha selezionato i seguenti temi materiali:

- ✓ Consumo idrico
- ✓ Consumo energetico
- ✓ Uso delle materie prime ed economia circolare
- ✓ Biodiversità
- ✓ Impatto Sociale
- ✓ Salute e sicurezza dei dipendenti
- ✓ Comunità locale
- ✓ Salute e sicurezza dei prodotti



Impatto Ambientale

Consumo Idrico

Prelievo idrico 2024: 350 mc



Consumo energetico

CONSUMO TOTALE 2024: 314187 kWh

Fattoria San Michele a Torri impegnandosi a promuovere un utilizzo sostenibile dell'energia e a ridurre l'impatto ambientale derivante dal consumo energetico, adotta misure per ottimizzare l'efficienza energetica in tutte le fasi della produzione e ridurre il proprio impatto. L'azienda monitora attentamente i consumi energetici, inclusi quelli legati all'illuminazione, alla refrigerazione ed alla vinificazione.





Energia termica

CONSUMO TOTALE 2024: 380.000 Kcal (330 quintali di legna)



Gasolio

CONSUMO TOTALE 2024: 35.000 L



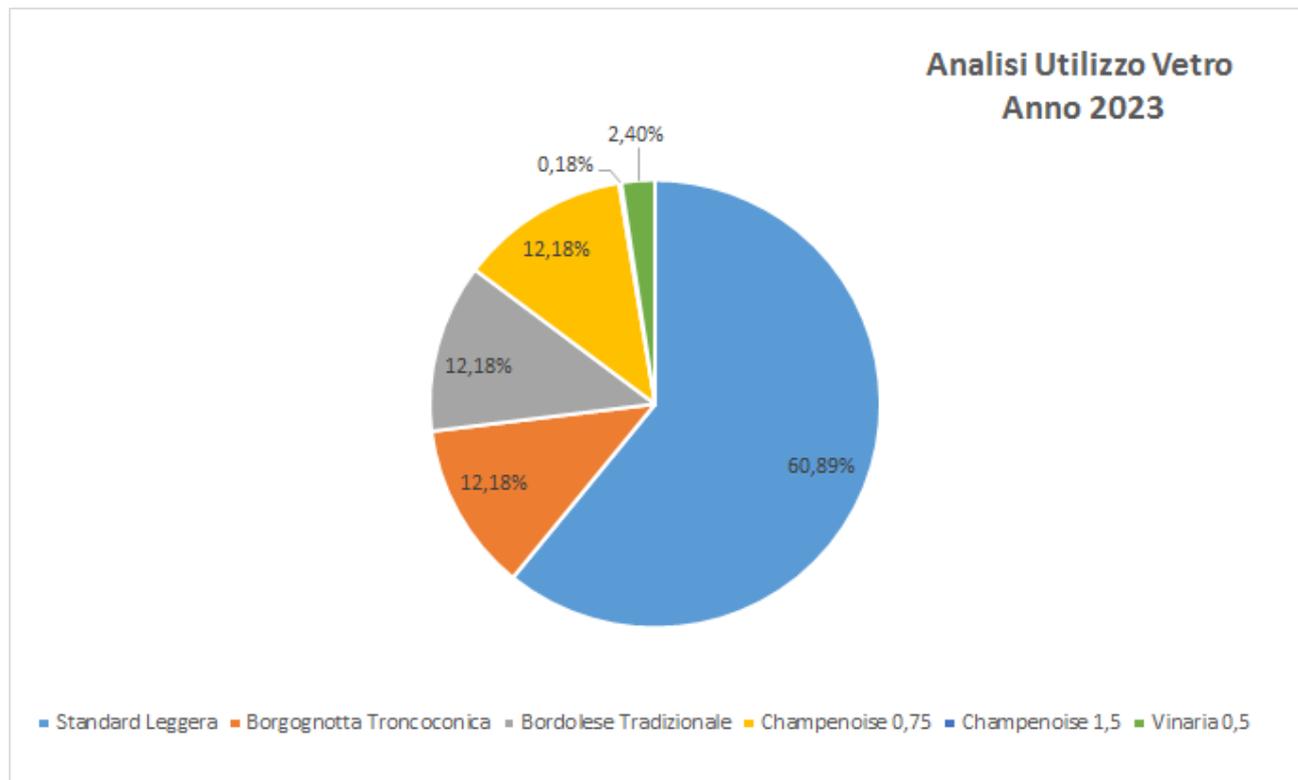
Uso delle materie prime ed economia circolare

Materiali utilizzati: Fattoria San Michele a Torri rendiconta i materiali utilizzati in tutte le fasi del processo produttivo, comprese le bottiglie, le etichette, gli imballaggi e gli strumenti di vinificazione. L'azienda si impegna a selezionare e utilizzare materiali sostenibili, con particolare attenzione alla provenienza, all'efficienza e alla loro riciclabilità.



Fattoria San Michele a Torri adotta criteri di sostenibilità nella scelta delle bottiglie, ed in particolare ha attivato progetti e linee di prodotto con vetro più leggero riducendo l'impatto della logistica in entrata ed in uscita.

Riportiamo di seguito l'andamento dell'uso del vetro leggero. Si nota che le bottiglie leggere siano all'incirca l'50% delle bottiglie usate.



In particolare, tra i progetti attivi, si evidenziano:

- Utilizzo della bottiglia leggera
- Utilizzo della scatola auto-montante per i vini del punto vendita

Gestione dei rifiuti:

Rifiuti generati in azienda nel 2024: Fattoria San Michele a Torri, consapevole dell'importanza della gestione dei rifiuti, integra questa tematica nella sua strategia di sostenibilità. Attraverso un approccio gerarchico, l'azienda si impegna a ridurre i rifiuti attraverso pratiche di riciclo interno, riutilizzo delle bottiglie e ottimizzazione degli imballaggi. Fattoria San Michele a Torri promuove attivamente il riciclo dei materiali, collaborando con fornitori specializzati nella gestione dei rifiuti per garantire uno smaltimento adeguato. Inoltre, l'azienda monitora costantemente i volumi di rifiuti generati, implementa pratiche di smaltimento responsabile e ricerca soluzioni innovative per ridurre l'impatto ambientale dei rifiuti prodotti.



Biodiversità

Fattoria San Michele a Torri, nel suo impegno per la sostenibilità e la tutela dell'ambiente, dedica particolare attenzione alla conservazione della biodiversità. L'azienda comprende l'importanza della diversità biologica per il corretto funzionamento degli ecosistemi e il mantenimento della salute del terreno, delle piante e degli organismi che abitano la sua tenuta vitivinicola. Fattoria San Michele a Torri adotta una serie di pratiche mirate a promuovere e preservare la biodiversità all'interno del suo territorio.

Obiettivi Aziendali Sostenibilità Biennio 2025-2026

Consumo Idrico Aziendale	Tendere a ridurre il consumo di acqua almeno del 20% in acquisto per mezzo di valutazione di tecniche di saving idrico (ottimizzazione piani di pulizia, inserimento contatore di prelievo)	Entro Anno 2025
Studio del Packaging per promuovere una maggiore ecosostenibilità	Implementare studi in merito ai materiali packaging con lo scopo di valutare possibili ulteriori azioni per ridurre l'impatto sull'ambiente	Entro Anno 2025
Calcolo Carbon Foot Print	Calcolare l'indice di Carbon Foot Print per ottimizzare lo studio dell'impatto delle attività produttive sull'ecosistema	Entro Anno 2026
Calcolo Water Foot Print	Calcolare l'indice di Water Foot Print per ottimizzare lo studio dell'impatto delle attività produttive sull'ecosistema	Entro Anno 2026
Studio Specifico della Biodiversità	Calcolare l'indice di Biodiversità del Terreno	Entro Anno 2026

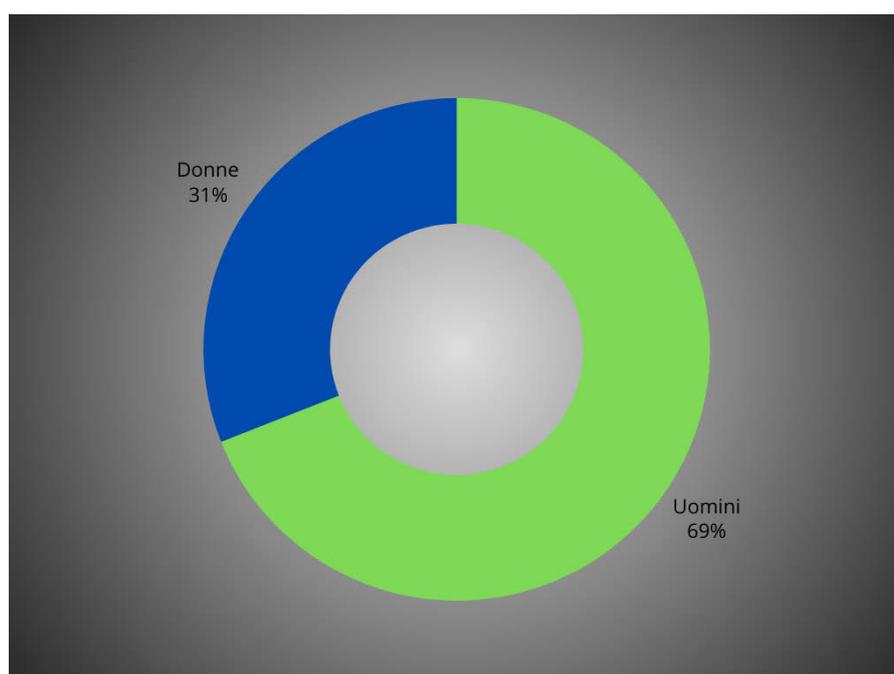


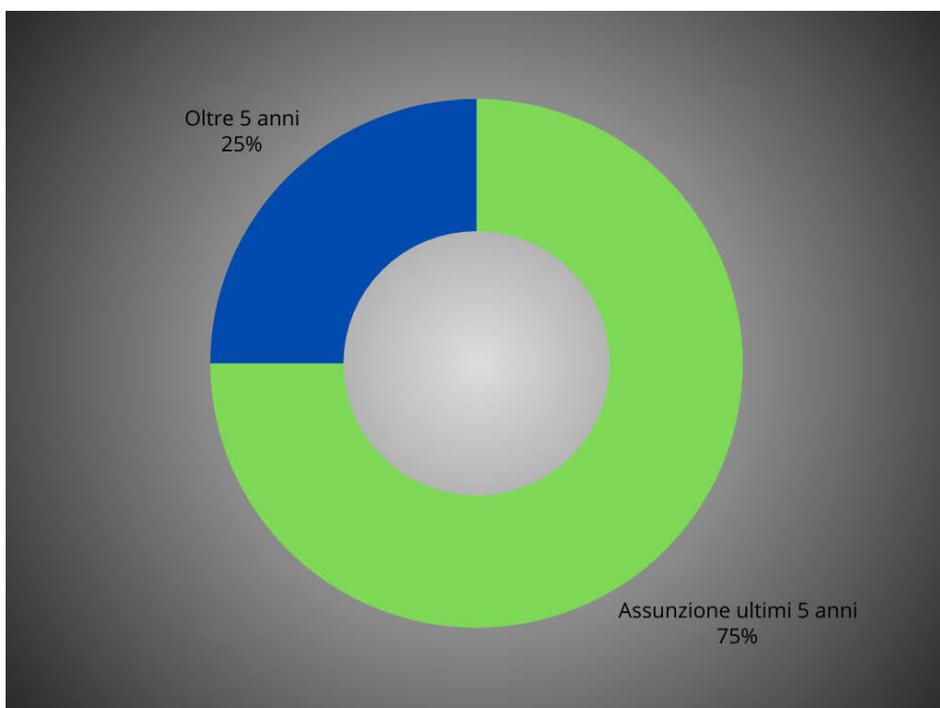
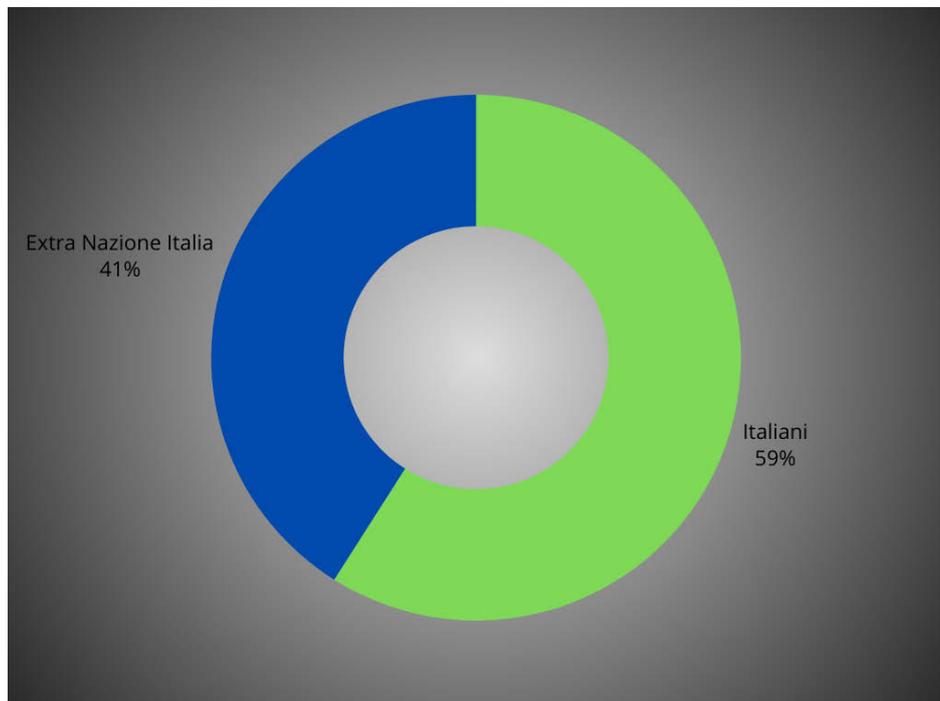
Impatto Sociale



ORGANICO MEDIO 2024	n.60
Dipendenti inizio periodo	n.60
Età Media	35 anni
Tasso di rinuncia al Lavoro	0%

Alcuni Dati del Team







Obiettivi del Personale in relazione alla sostenibilità Anno 2025

Implementare la Certificazione Equalitas	Questa certificazione riguarda tutta l'azienda e copre tutti i settori ed è importante per sensibilizzare l'importanza della salute umana e della sfruttamento delle risorse. È un obiettivo mirato alla sostenibilità ambientale e sociale.	Anno 2024 In Corso
Riduzione dei consumi energetici almeno del 10% per uso energia da parte degli Operatori	In seguito al cambiamento dell'ecosistema e del pianeta occorre promuovere una sensibilizzazione interna del personale per ottimizzare il Risparmio Energetico (spegnimento luci)	Anno 2024 In Corso
Riduzione dei consumi di carta utilizzata dagli operatori	In seguito al cambiamento dell'ecosistema e del pianeta occorre promuovere una sensibilizzazione interna del personale per ottimizzare il risparmio nell'uso di carta (promozione lavoro su supporti digitali)	Anno 2024 In Corso
Riduzione del consumo di plastica	In seguito al cambiamento dell'ecosistema e del pianeta occorre promuovere una sensibilizzazione interna del personale per ottimizzare il risparmio nell'uso di plastica (uso borracce)	Anno 2024 In Corso

Salute e sicurezza dei dipendenti

Per Fattoria San Michele a Torri il benessere dei propri dipendenti è un tema imprescindibile. L'azienda si impegna in maniera costante a fornire opportunità di lavoro dignitose, rispettando i diritti dei lavoratori e promuovendo una cultura aziendale basata sull'uguaglianza, il rispetto e l'inclusione.

Salute e sicurezza sul luogo di lavoro: Per assicurare un ambiente di lavoro sicuro e salubre per tutti i dipendenti, Fattoria San Michele a Torri si impegna attivamente ad adottare politiche e procedure volte alla prevenzione degli infortuni e alla promozione della salute e del benessere dei lavoratori. La sicurezza dei dipendenti è una priorità assoluta per l'azienda, che mette in atto misure e azioni concrete per garantire un ambiente di lavoro sicuro e privo di rischi. Per raggiungere questo obiettivo, l'azienda forma i propri dipendenti riguardo ai rischi specifici legati al loro ruolo e all'utilizzo di attrezzature di protezione individuale appropriate. La valutazione periodica dei rischi e l'adozione di misure preventive sono parte integrante delle pratiche di gestione aziendale.

Formazione ed istruzione: Fattoria San Michele a Torri riconosce l'importanza della formazione continua e investe nella formazione interna, offrendo opportunità di apprendimento e sviluppo professionale per consentire ai dipendenti di acquisire competenze e conoscenze necessarie per il loro ruolo e per il progresso di carriera.



Comunità locale

Creare un rapporto sano e di lunga durata con tutti gli stakeholder che circondano l'azienda è molto importante per Fattoria San Michele a Torri, che si impegna quotidianamente a sostenere e collaborare attivamente con la comunità locale in cui opera. L'azienda organizza, sponsorizza e partecipa a eventi di formazione in campo vitivinicolo e sostiene organizzazioni non profit che lavorano per il bene della comunità.

Salute e sicurezza dei prodotti

Marketing, etichettatura e privacy: Fattoria San Michele a Torri adotta nei confronti dei propri clienti una politica di marketing ed etichettatura responsabile e trasparente. L'azienda si impegna a fornire informazioni chiare, accurate e complete sulle caratteristiche dei suoi prodotti, garantendo la conformità alle normative di settore e alle aspettative dei consumatori evitando esagerazioni di qualunque genere.

Per la privacy e la protezione dei dati personali dei propri clienti, l'azienda adotta politiche e procedure per garantire la sicurezza e la riservatezza delle informazioni personali raccolte e utilizzate come predisposto dall'informativa ai sensi degli art. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, distinguendo tre categorie di soggetti interessati alla raccolta e al trattamento dei dati quali:

- Dipendenti
- Clienti
- Fornitori

Salute e sicurezza dei prodotti: Massima attenzione viene posta da Fattoria San Michele a Torri alla salute e alla sicurezza dei propri prodotti, nel rispetto delle normative e delle leggi vigenti. Lungo l'intero ciclo di produzione, che va dalla selezione delle uve alla vinificazione e all'imbottigliamento, sono adottati rigorosi controlli di qualità per garantire la tracciabilità e la sicurezza dei prodotti. Particolare cura è rivolta al costante monitoraggio delle condizioni igienico-sanitarie delle strutture aziendali, con l'implementazione di programmi di formazione per i dipendenti al fine di garantire il rispetto delle migliori pratiche di sicurezza alimentare. Fattoria San Michele a Torri adotta una politica trasparente riguardo alle informazioni riportate sulle etichette dei propri vini. Esponendo sempre sulle proprie etichette i simboli appropriati che promuovono la consapevolezza e la tutela della salute di coloro che consumano bevande alcoliche in conformità con le disposizioni normative vigenti.

Impatto economico-finanziario

Performance economiche

Le performance economiche di Fattoria San Michele a Torri rivestono un ruolo fondamentale nell'analisi globale della società. Nel corso dell'anno 2023, l'azienda ha confermato la sua solida base finanziaria e la capacità di gestire in modo oculato le risorse a disposizione. Fattoria San Michele a Torri si impegna costantemente a mantenere una gestione finanziaria sana, puntando a una crescita



sostenibile e a una redditività equilibrata. L'azienda cerca di creare valore per tutti gli stakeholder mediante una strategia mirata che combina l'attenzione alla qualità dei prodotti con una gestione efficiente delle risorse economiche. Attraverso una gestione finanziaria responsabile e orientata al successo a lungo termine, Fattoria San Michele a Torri mira a consolidare la sua posizione di azienda leader nel settore vitivinicolo, mantenendo costantemente l'attenzione sulla qualità dei prodotti, la soddisfazione dei clienti e la creazione di valore per tutti gli stakeholder coinvolti nel suo percorso di crescita.

La Direzione

24.11.24