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 TERUZZI WINE

Teruzzi & Puthod srl redige il bilancio di sostenibilità con l'obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità e di descrivere gli obiettivi raggiunti e i piani di miglioramento programmati.

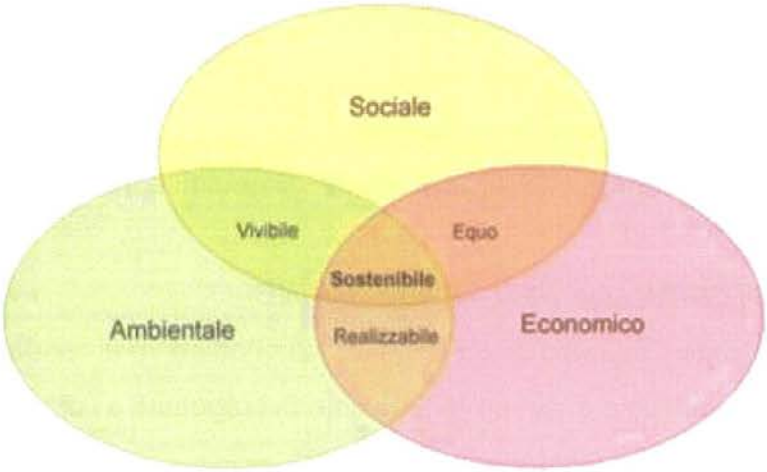
3 LO STANDARD EQUALITAS

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 TERUZZI WINE

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 politica è stata redatta coerentemente con i principi definiti dal Codice Etico e con i valori che guidano l'operato quotidiano dell'Organizzazione.
La 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. Tutte le comunicazione che possono pervenire di vari stakeholders possono essere inviati a info@teruzziwine.it in modo da poter essere lavorate e gestite.

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

L'Azienda è stata fondata nel 1974 dal Sig. Enrico Teruzzi e dalla moglie Carmen Puthod. L'utilizzo del freddo in enologia si deve proprio al Sig. Teruzzi che, privo di qualsiasi condizionamento tradizionalista, ha applicato le nozioni enologiche apprese fondendole con la Sua esperienza industriale rivoluzionando così la tipologia Vernaccia di San Gimignano fino ad allora prodotta, migliorandola e dando esempio di come la tecnologia possa essere usata anche nel settore enologico. Nel 2005 è stata venduta alla Campari la quale ha investito molto sulla campagna reimpiantando più del 50% dei vigneti di proprietà, apportando su tutto il territorio una ventata di innovazione e un nuovo stile di fare viticoltura nel rispetto del territorio e dell'ambiente. A dicembre 2016 l'azienda è stata ceduta a Terra Moretti la quale sta attuando nuove idee di marketing e commerciali e sta progettando nuovi investimenti in cantina per migliorare ulteriormente la qualità dei prodotti della Teruzzi & Puthod.

La cantina si estende su una superficie di circa 10000 mq suddivisa su tre edifici principali così costituiti: edificio cantina TCF-uffici, locale imbottigliamento/confezionamento e magazzino, e l'edificio dove vengono costudite le macchine agricole. Sotto copertura telata

si trovano la zona ricezione uve e la zona adibita alla pressatura dei mosti insieme agli scambiatori refrigeranti. Sono invece su piattaforma di cemento e a cielo aperto la maggior parte delle vasche di vinificazione, che sono tutte coibentate e sotto condizionamento termo controllate.

Gli ettari di proprietà all'interno del Comune di San Gimignano sono 174 di cui ben 96.5 coltivati a Vigneto localizzati in 4 zone produttive diverse; la restante superficie è cosi suddivisa: bosco 36.69 ha, seminativo 1.80 ha, incolti 9.69 ha, tare e capezzagne 29.47 ha. L'azienda ha anche dei terreni nel comune di Suvereto per circa 16 ha. I vigneti dell'azienda sono cosi suddivisi: 61.75 Ha sotto la denominazione di Vernaccia di San Gimignano, 13.84 ha coltivati a IGT BIANCO TOSCANA, 12.36 ha coltivati a Chianti DOCG e infine 8.54 ha con produzioni di IGT ROSSO TOSCANA.

	2023	2024
FATTURATO	€ 2.933.821	€ 3.051.822
KG DI UVE LAVORATE PER IL VINO	849.290	1.112.435
LITRI DI VINO OTTENUTI	594.503	778.705
NUMERO DI BOTTIGLIE DI VINO REALIZZATE	677.286	650.392
NUMERO BOTTIGLIE VENDUTE	667.222	703.956
TOTALE EXPORT SU VOLUME	68%	63%

L'azienda è certificata BRCGS ver. 9.

Teruzzi & Puthod srl svolge tutta la produzione dalle uve al prodotto finito. È parte del Gruppo Moretti insieme alle seguenti cantine:

- *Petra – Toscana*
- *Bellavista – Lombardia*
- *Sella & Mosca – Sardegna*
- *Contadi Castaldi – Lombardia*
- *Tenuta la Badiola – Toscana*

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

Teruzzi & Puthod srl 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**
DIRIGENTI	0	0
IMPIEGATI	5	5
OPERAI	23	24
TOTALE	28	29

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 che viene elaborato e attraverso il quale sono definite misure correttive.

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: le 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 già previsto anche per lo standard BRCGS ver. 9.

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 della sicurezza sul lavoro.

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 pratico applicativi. Sono attivati tirocini con Università Italiane.

In alcuni casi è capitato che la finalità del tirocinio è stata quella dell'inserimento lavorativo all'interno dell'azienda.

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 smi; 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.

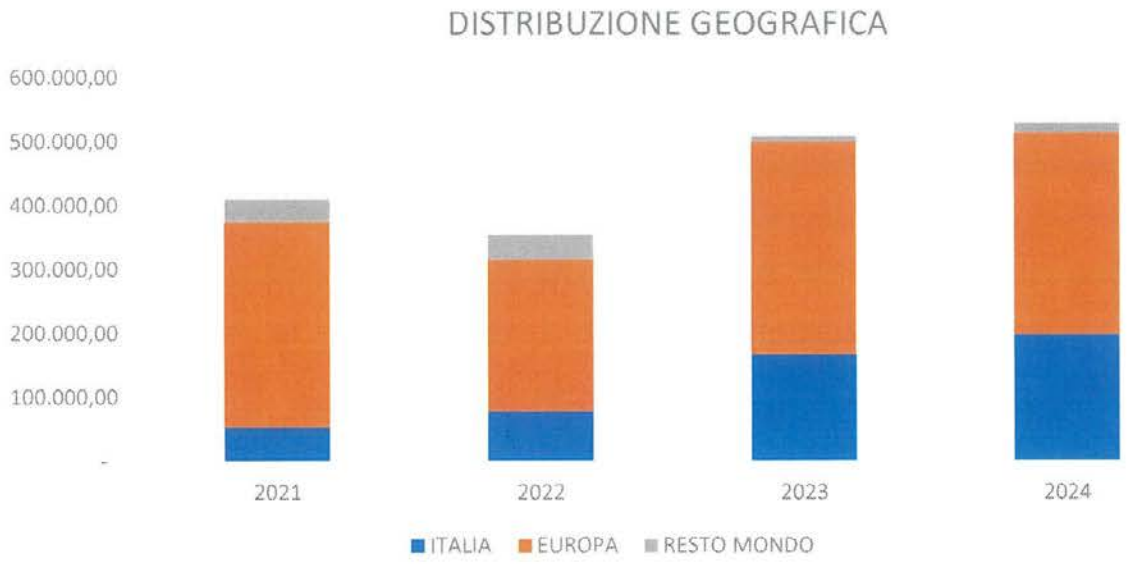
7.2 Clienti

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.

Italia 53.505,00 litri (2021) 78.681,75 litri (2022) 167.151,00 (2023) 197.775 (2024)

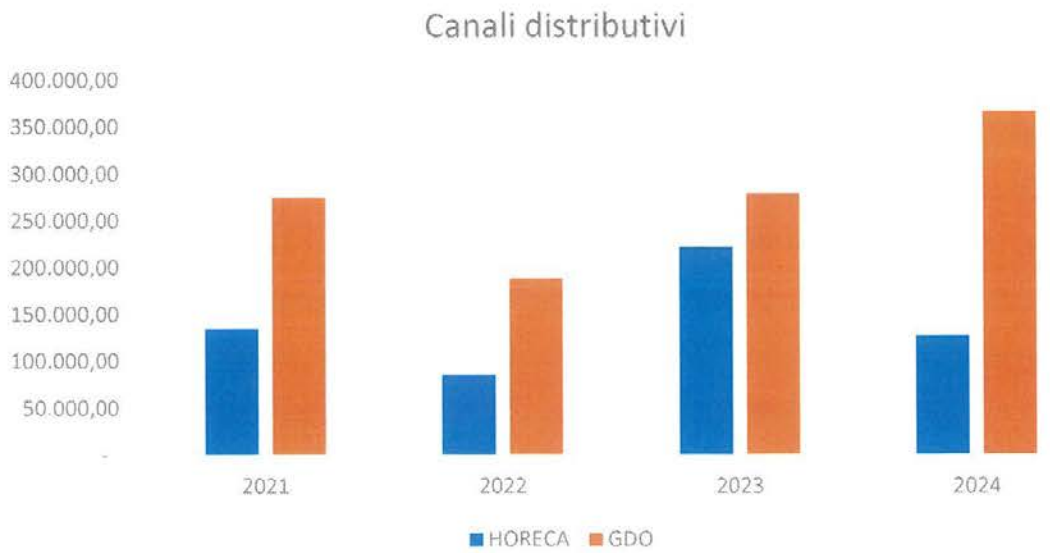
Europa 321.468,00 litri (2021) 236.652,00 litri (2022) 332.064,75 (2023) 314.937 (2024)

Mondo 34.780,50 litri (2021) 38.902,50 litri (2022) 8.113,50 (2023) 15.255 (2024)



Litri a seconda del canale distributivo

Horeca 134.938,50 litri (2021) 145.575,75 litri (2022) 221.875,50 litri (2023) 127.143,75 (2024)
GDO 274.815,00 litri (2021) 208.660,50 litri (2022) 278.541 litri (2023) 366.912 (2024)



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 della qualità, sicurezza ambiente e sostenibilità etica. I fornitori sono omologati secondo un gradiente di rischio riguardo alla sostenibilità.

7.4 Comunità e territorio

L'Organizzazione ha alcuni confinanti. 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, con la fornitura di prodotti a titolo gratuito o di carattere economico.

Il direttore della Teruzzi & Puthod srl fa parte del CDA del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano.

L'Organizzazione partecipa attivamente anche ad attività di collaborazione con gli altri produttori della zona, al fine di promuovere reciprocamente i prodotti e/o i servizi. Con l'agriturismo "Il vecchio maneggio" ha, ormai da anni instaurato un rapporto di collaborazione costruendo diverse tipologia di offerta per i clienti che abbinano la passeggiata a cavallo con la visita in cantina e la degustazione dei vini.

I rapporti con i confinanti sono periodicamente monitorati attraverso dei questionari anonimi.

7.5 Comunicazione della Qualità

L'Organizzazione è stata per alcuni anni certificata secondo lo standard internazionale IFS e da quest'anno si certicherà BRCGS a seguito di particolari richieste dei Clienti. 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 e da Valore Italia per lo standard EQUALITAS.

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. L'Organizzazione ha elaborato anche una apposita istruzione anticorruzione sulla base del D.Lgs. 231.01

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:

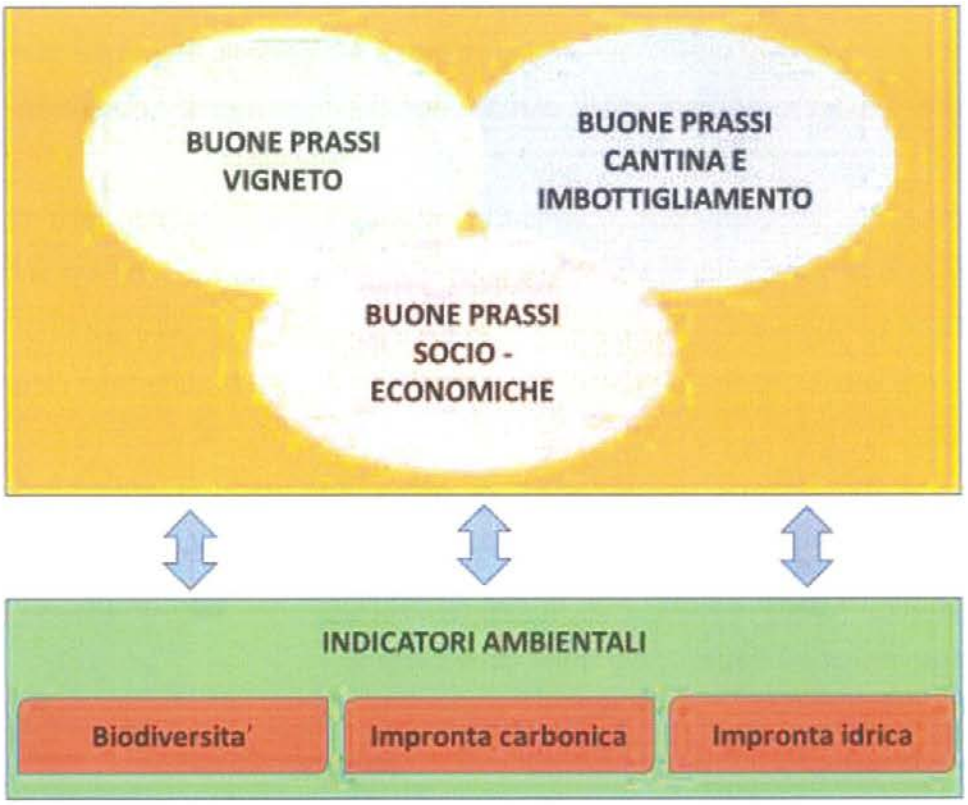
- analisi della forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, per genere e per tipologia contrattuale.
- codice Etico condiviso con i dipendenti.
- non ammissione di alcuna discriminazione nell'assunzione e nella durata del rapporto di lavoro sia dal punto di vista della persona che della 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 Moretti a cui appartiene Teruzzi & Puthod srl. 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 periodicità 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 Sostenibilità del vigneto

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

- Gestione del suolo
- Gestione della fertilità
- Gestione della pianta
- Gestione della difesa
- Gestione della vendemmia
- Gestione della biodiversità
- Scelta di nuovi impianti e manutenzione

Tali buone pratiche si ottengono attraverso in particolare:

- 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;
- 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;
- sgrondo delle acque: fosse di scolo, mantenute regolarmente pulite, affinchè il deflusso dell'acqua avvenga in maniera quasi spontanea ed evitare disastri idrogeologici, oltre ad una rete di canalizzazzioni interrate con pozzetti grigliati per evitare l'erosione superficiale della capezzagna.

8.2 SOSTENIBILITÀ DELLA CANTINA E DELL'IMBOTTIGLIAMENTO

Cuore pulsante delle attività di Teruzzi & Puthod srl, è la cantina. Le lavorazioni in cantina avvengono seguendo i seguenti principi:

- le uve di ogni vigna sono analizzate almeno una volta alla settimana durante l'ultima fase di maturazione, questo per verificare la rispondenza dei parametri analitici rispetto alla definizione dell'epoca vendemmiale e quindi il momento migliore per la raccolta. Oltre ciò si procede ad assaggi regolari e a monitoraggio giornalieri in vigna per valutarne e monitorarne lo stato fitosanitario.
- Le operazioni pre-fermentative vengono valutate sulla base delle caratteristiche dei mosti dell'annata, valutando oltre l'aspetto gustativo anche i parametri analitici per ciascuna fase di lavorazione. Se necessario, vengono apportate delle modifiche al processo produttivo allo scopo di mantenere un alto standard qualitativo e di perseguire i nostri obbiettivi produttivi. I controlli analitici interni vengono svolti giornalmente per ogni singola massa tramite analisi con un FT-IR (FOSS) abbinati A valutazioni gustative.
- L'Organizzazione non utilizza l'appassimento dell'uva.

- L'ammostatura avviene operando mediante diraspatura e una successiva leggera pigiatura delle uve. La diraspatura e la pigiatura variano a seconda delle caratteristiche delle uve e in base al prodotto che vogliamo ottenere, con l'intento di massimizzare la qualità del risultato finale. Le uve destinate alla Vernaccia Riserva non vengono né diraspate, né pigiate, pure come le uve rosse per le selezioni, le quali subiscono solo una diraspatura.
- Ogni vasca viene monitorata giornalmente, sia dal punto di vista analitico che gustativo, per gestire in modo ottimale e mirato le aggiunte durante tutta la fermentazione alcoolica in base alle effettive necessità dei lieviti, cosi come l'eventuale macerazione delle bucce, ove presenti, per un estrazione ottimale delle componenti contenute in esse.
- La fermentazione malo-lattica viene svolta per una piccola quota di masse con batteri lattici indigeni, nelle selezioni, invece, si effettua la tecnica del coinoculo o inoculi post svinatura con batteri lattici selezionati.
- L'assemblaggio delle masse, al fine di arrivare ai prodotti finali, è effettuato in primis su base organolettica e solo successivamente su base analitica, questo in funzione della tipologia del prodotto finale, valutando ogni singolo vino dal punto di vista analitico e sensoriale.
- La stabilità proteica dei vini si raggiunge, dove necessario, con una chiarifica a base di bentonite. Per quanto riguarda la stabilità tartarica, nei bianchi non si ricorre più alla stabilizzazione a freddo dal 2012 e anche per i rossi è stata quasi totalmente eliminata da tre anni. Per ovviare le precipitazioni tartariche nei bianchi viene aggiunta la CMC (carbossimetilcellulosa) mentre, per i rossi, il poliaspartato di potassio, questo in fase di addizioni pre-imbottigliamento. Su una piccola quota di rosso, per i mercati in cui NON è ammesso l'uso del poliaspartato, si ricorre ancora, alla stabilizzazione a freddo post assemblaggio.
- Post-assemblaggio viene effettuata un'analisi massa del vino da parte di un laboratorio esterno accreditato, dopodiché vengono effettuate le operazioni di chiarifica e filtrazione ed infine si definiscono le aggiunte pre-imbottigliamento (stabilizzanti, antiossidanti ed eventuali mannoproteine). La solforosa (totale e libera) viene monitorata su tutti vini, dalla fine della fermentazione all'imbottigliamento (al massimo ogni due mesi), poi, pre-imbottigliamento e il giorno stesso dell'imbottigliamento.

Le analisi pre-imbottigliamento vengono effettuate il giorno prima dell'imbottigliamento e all'avvio dello stesso, sia sul cassone di avvinamento che su una delle prime bottiglie prodotte. Durante una giornata di imbottigliamento vengono prelevate n°6 bottiglie in totale (2 inizio/2 metà/2 fine) per l'analisi microbiologica del lotto prodotto. L'organizzazione lavora in saturazione di azoto al riempimento delle bottiglie e al momento della tappatura è effettuato il vuoto nello spazio di testa. Le bottiglie prima del loro riempimento sono lavate al loro interno con acqua filtrata e successivamente sgocciolate in maniera corretta.
Le procedure di cantina sono adottate allo scopo di assicurare la sicurezza e la qualità del prodotto nonché la possibilità di riduzione dei consumi idrici ed energetici.
A tale riguardo l'azienda ha adottato le seguenti scelte in materia di "risparmio idrico ed energetico" e di riduzione dei rifiuti:

- l'azienda si sta apprestando ad una sostituzione crescente delle lampadine passando a quelle a risparmio energetico (led).
- le vasche sono quasi tutte termo-condizionate con caldo/freddo e coibentate. La gestione e il controllo della temperatura avvengono tramite un software, che in automatico, in base all'effettiva necessità, manda il caldo e/o il freddo alle vasche, in modo da ottimizzare, senza sprechi, il mantenimento della corretta temperatura dei mosti e dei vini durante tutto il processo di produzione
- una ottimizzazione dei consumi degli impianti elettrico e di riscaldamento/raffreddamento mediante accensione e spegnimento temporizzati.
- L'Organizzazione effettua annualmente uno studio sulle possibilità di ridurre il packaging impattante e sulla possibilità di ridurre l'acqua correlato anche all'uso dei prodotti chimici

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.).

I risultati dell'attività svolta denotano uno stato di conservazione dei suoli di livello complessivamente sufficiente. In tali termini, estendendo le considerazioni suddette, è possibile affermare che, proprio il raggiungimento di valori sufficienti (almeno 100 punti) su 12 campioni IBS-bf totali (100%), in condizioni di rilievo ritenute da metodologia BF poco ottimali, in quanto spesso caratterizzate da suolo estremamente pesante e/o compattato, argillo-limoso, permette di affermare che le potenzialità dei suoli gestiti sono da considerarsi sicuramente superiori. A riprova di questo, si riporta come la metodologia IBS-bf del protocollo Biodiversity Friend®, che viene applicata per la valutazione biologica e della conservazione della biodiversità dei suoli nella certificazione Equalitas, preveda, nel caso di valori ottenuti su suoli molto pesanti, una riparametrizzazione dei risultati tramite un fattore di moltiplicazione pari a 1.2. I valori finali, pertanto, risulterebbero così aumentati di un 20%, in quanto, da letteratura, su suoli molto pesanti (argillosi e limo-argillosi), estremamente leggeri (sabbiosi) o estremamente bagnati, le chances di rilevare positivamente in modo stocastico le forme edafiche attraverso la metodologia del vaglio entomologico diminuiscono rispetto a quelle relative all'analisi dei terreni a medio impasto in tempera o quasi. Nel caso dell'azienda Teruzzi & Puthod srl - Gruppo Terra Moretti il valore minimo rilevato eguaglia o supera il valore soglia in tutti i campioni, pertanto si è scelto di mantenere i valori originari del campionamento, in quanto ritenuti rappresentativi dell'area nel momento d'indagine.

In generale, si riportano di seguito quindi alcune considerazioni. Va detto che, tra le azioni più idonee ad un miglioramento della qualità biologica dei suoli indagati e della conservazione della biodiversità in generale, è stata riscontrata una gestione agronomica tale da permettere, globalmente ed in generale, un rispetto in termini di conservazione della biodiversità da parte dell'azienda Teruzzi & Puthod srl - Gruppo Terra Moretti. Tra le pratiche riscontrate vi è il mantenimento della copertura erbacea ed arbustiva dei fossi e della maggior parte delle fasce ripariali, il mantenimento della macchia spontanea a fiore

(essenziale per gli impollinatori e per la fauna in generale), una gestione delle fasce boscate, la presenza di fasce arboree, tare ed aree umide più o meno importanti in termini di dimensioni, utili ad arricchire il mosaico territoriale in cui è presente la monocultura vite. Tali punti possono rivestire, nel complesso, un'importanza strategica nella conservazione della fauna, in particolare sia dell'entomofauna che della fauna superiore, in particolare anfibi, rettili, uccelli e mammiferi; il loro censimento, nonché un piano di tutela e promozione, magari collegato ad una valutazione scientifica delle specie nello loro componenti e potenzialità, potrebbero evidenziare un ulteriore livello di attenzione e promozione dell'azienda Teruzzi & Puthod srl - Gruppo Terra Moretti, mirato alla conservazione della biodiversità

8.4 Sostenibilità ambientale – carbon footprint

Si riportano alcuni dati totali che potranno essere utilizzati per la prossima valutazione in modo da monitorare il sistema.

- ***Consumi energetici***

KWH	2023	2024
Energia da rete	528.645	520.297
Numero bottiglie	1.469.957	1.688.665
kWh/btg	0,36	0,31

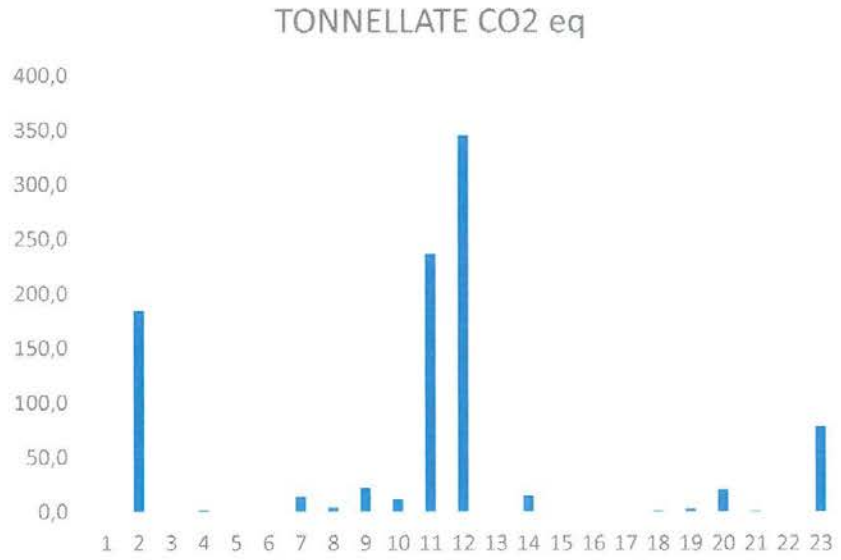
- ***Consumi di gasolio agricolo***

	2023	2024
Gasolio agricolo lt	32.000	31.250
Gasolio industriale lt	30.500	20.860
Numero bottiglie	1.469.957	1.688.665
lt/btg	0,04	0,03

Si riportano a seguire i risultati emersi dalla valutazione della Carbon Footprint.

SOTTOTIPO	*CATEGORIA*	*TOTALE CO2 eq.*
Emissioni Dirette biogeniche	Produzione fertilizzanti organici	0,3
Emissioni Dirette non biogeniche	Combustione mobile di carburanti con veicoli di proprietà	184,5
Emissioni Dirette non biogeniche	Combustione mobile di carburanti con veicoli di terzi	0,0
Emissioni Dirette non biogeniche	Combustione stazionaria di carburanti	2,3
Emissioni Dirette non biogeniche	Produzione fertilizzanti minerali	0,9

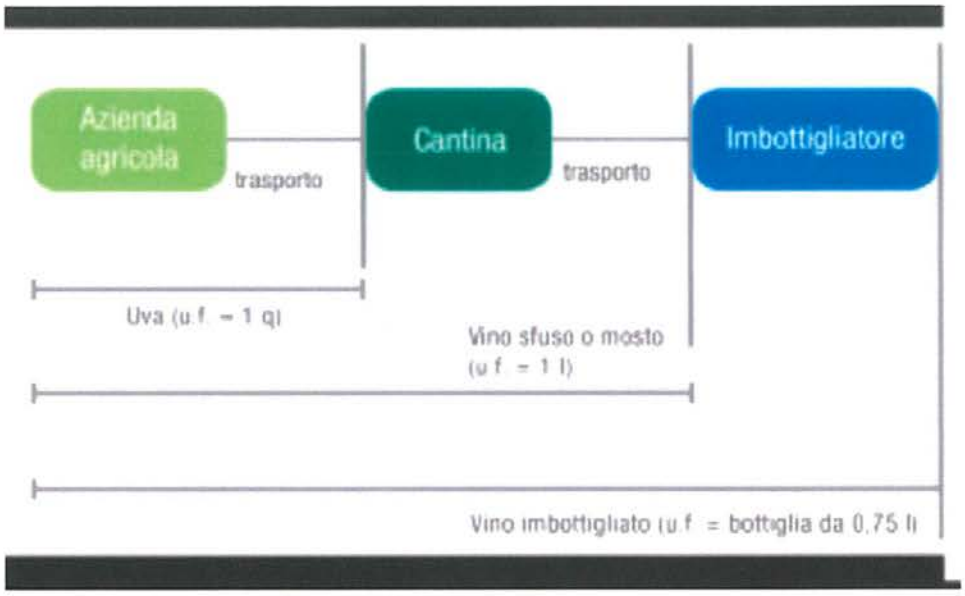
Emissioni Indirette non biogeniche	Distribuzione e trattamento dell'acqua	0,0
Emissioni Indirette non biogeniche	Distribuzione Energia Elettrica	14,2
Emissioni Indirette non biogeniche	Prodotti vigneto	4,1
Emissioni Indirette non biogeniche	Produzione Combustibili	22,2
Emissioni Indirette non biogeniche	Produzione di prodotti enologici	11,9
Emissioni Indirette non biogeniche	Produzione energia elettrica	236,5
Emissioni Indirette non biogeniche	Produzione materiali di confezionamento	345,0
Emissioni Indirette non biogeniche	Quantità di mosto acquistato	0,0
Emissioni Indirette non biogeniche	Quantità di uva acquistata	15,0
Emissioni Indirette non biogeniche	Quantità di uva conferita dai soci	0,0
Emissioni Indirette non biogeniche	Quantità di vino sfuso acquistato	0,0
Emissioni Indirette non biogeniche	Trasporto carburanti	0,3
Emissioni Indirette non biogeniche	Trasporto di materiali da smaltire	1,9
Emissioni Indirette non biogeniche	Trasporto fertilizzanti e fitofarmaci	3,2
Emissioni Indirette non biogeniche	Trasporto materiali di confezionamento	20,8
Emissioni Indirette non biogeniche	Trasporto prodotti enologici	1,8
Smaltimenti rifiuti biogenici	Emissioni di carbonio di origine biogenica riemesso in atmosfera in fase di fine vita	0,0
Smaltimenti rifiuti non biogenici	Smaltimenti rifiuti non biogenici	79,1
TOTALE EMISSIONI ORGANIZZAZIONE		**944,0**



Si riportano a seguire gli impatti per le varie unità funzionali

- Vigneto = 8.066 quintali di uva
- Cantina = 594.503 litri di Vino
- Imbottigliamento = 667.222 bottiglie

Per ognuno dei 3 settori valutati nello studio (Settore Vigneto, Settore Cantina e Settore Imbottigliamento/Condizionamento) è stato calcolato un indicatore di Carbon Footprint rapportando il totale delle tCO_{2eq} di ogni settore ad una specifica Unità Funzionale secondo quanto previsto dallo standard Equalitas.



Per le t CO2eq dell'Area Campagna è stata considerata come unità di riferimento 1 q di uva raccolta idonea alla lavorazione nell'anno in esame. La somma delle emissioni quantificate per l'Area Campagna è stata quindi normalizzata rispetto ai **8.066 q di uva** totali raccolti derivanti da vigneti propri.

Per l'area Cantina è stato invece adottato come riferimento 1 litro di vino sfuso prodotto ed idoneo all'imbottigliamento. In questo caso le emissioni sono state rapportate ai **594.503 L di vino sfuso** idoneo all'imbottigliamento.

Infine, per l'area Imbottigliamento sono stati considerati 0,75 litri di vino confezionato e pronto alla vendita stimati a partire dai L di vino imbottigliato nel 2023 riportati all'unità di 0,75 l. il valore risultante è pari a **667.222** bottiglie da 0.75 L.

I dati della Carbon Footprint di organizzazione sono quindi stati rappresentati in termini di tCO_2eq e rapportati allo specifico settore di riferimento come indicato a seguire:

SETTORE	*% IMPATTO*	*T CO_2 eq*	*U.F.*	*IMPATTO SETTORE*
VIGNETO (1)	23,22%	2,19E+02	2,72E-02	0,027178
CANTINA (2)	18,70%	1,76E+02	6,66E-04	0,000296
IMBOTTIGLIAMENTO (3)	58,08%	5,48E+02	1,41E-03	0,000821

Si può affermare con una ragionevole certezza che:

- **VIGNETO**
  - l'impatto maggiore è dato dall'utilizzo dei carburanti per i vari trattamenti imputabile anche al fatto che l'anno 2023 è stato difficile a causa delle varie piogge che ha portato l'Organizzazione

- **CANTINA**
  - la quantità maggiore è generata dall'utilizzo di energia elettrica che risulta essere il punto più critici su cui intervenire. Lo sviluppo dell'Organizzazione per la sua riduzione è la prossima costruzione di un impianto fotovoltaico.

- **IMBOTTIGLIAMENTO**
  - è la parte dell'azienda che incide maggiormente apportando quasi il 60 % della CO_2 equivalente.
  - le componenti più importanti sono sicuramente l'utilizzo del packaging sarà necessario, pertanto, valutare di ridurre il peso delle bottiglie o diminuire la quantità di plastica o cercare di acquistare bottiglie da ditte che provengono da più vicino, etc. Sarà, pertanto, questo il punto fondamentale su cui concentrarsi o comunque concentrarsi su acquisti più ravvicinati e meno diluiti nel tempo.

8.5 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE – WATER FOOTPRINT

Al momento della redazione del presente bilancio non esiste una valutazione in quanto sarà effettuata nel 2025. Tuttavia, si riportano alcuni dati totali che potranno essere utilizzati per la prossima valutazione in modo da monitorare il sistema.

- ***CONSUMI IDRICI***

	2023	2024
NUMERO BOTTIGLIE	1.469.957	1.688.665
CONSUMI IDRICI CANTINA (MC)	2316	2889
CONSUMI IDRICI DI CAMPO (MC)	80	80
LITRI ACQUA / BTG	1,65	1,76

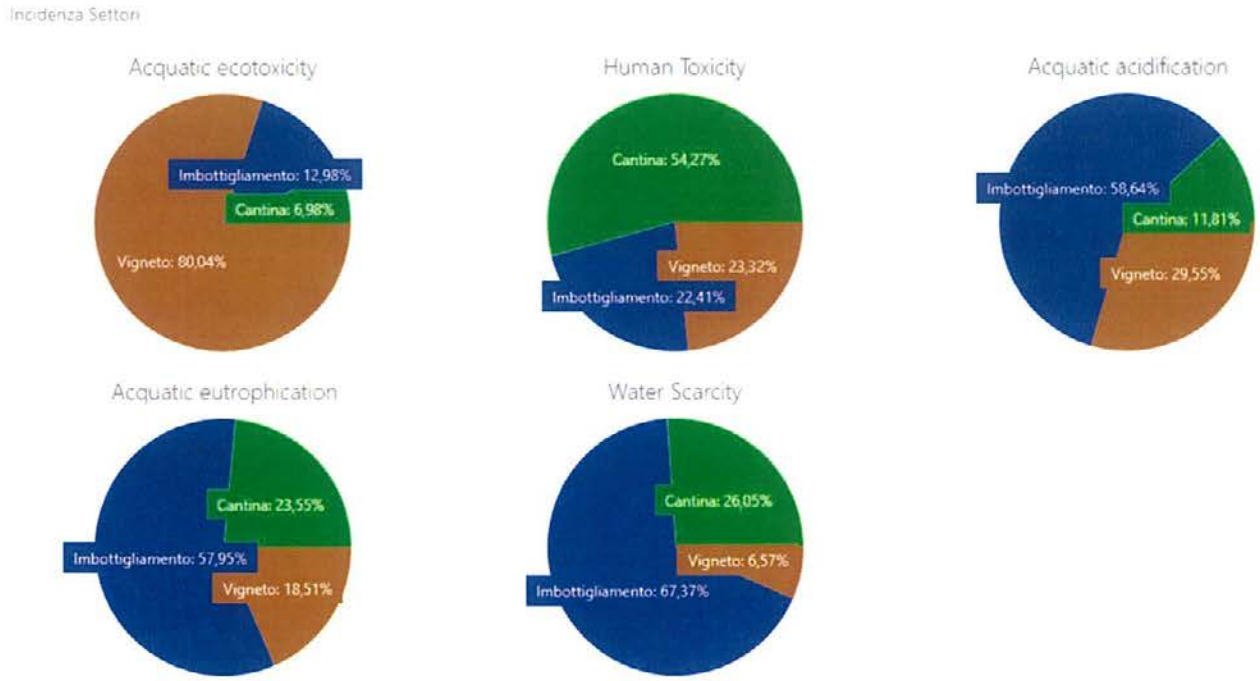
Gran parte del consumo idrico totale nella tenuta è generato dalle attività di cantina e dall'imbottigliamento. La restante parte è per le attività di uso civile.

La valutazione della Water FootPrint ha prodotto i seguenti risultati:

IMPATTO DEI SINGOLI PARAMETRI PER SETTORE

WATER SCARCITY → M3EQ				
	% impatto	m3eq eq	U.F.	Impatto settori
VIGNETO	6,573	25505,8239	3,1621	3,1621
CANTINA	26,053	101094,9937	0,2129	0,1700
IMBOTTIGLIAMENTO	67,374	261436,3202	0,5815	0,3918
ACQUATIC ACIDIFICATION → KG SO2 EQ				
	% impatto	kg SO2 eq	U.F.	Impatto settori
VIGNETO	29,546	1910,1806	0,2368	0,2368
CANTINA	11,813	7,63,74	0,0045	0,0012
IMBOTTIGLIAMENTO	58,64	3791,1166	0,0096	0,0057
AQUATIC ECOTOXICITY → CTUe				
	% impatto	CTUe	U.F.	Impatto settori
VIGNETO	80,036	18173190,9671	2253,0611	2253,0611
CANTINA	6.980	1585009,4010	33,2348	2,666
IMBOTTIGLIAMENTO	12,984	2948206,6348	34,0312	4,418
HUMAN TOXICITY → CTUh				
	% impatto	CTUh	U.F.	Impatto settori
VIGNETO	23,319	0,0066	0,000000819	0,000000819
CANTINA	54,267	0,01537	0,00000037	0,000000026
IMBOTTIGLIAMENTO	22,414	0,0063	0,00000042	0,00000010
ACQUATIC EUTROPHICATION → KG Peq				
	% impatto	KG Peq	U.F.	Impatto settori
VIGNETO	18,507	44,1587	0,0054	0,0054
CANTINA	23,546	56,1840	0,000168784	0,000094506
IMBOTTIGLIAMENTO	57,947	138,2675	0,000357618	0,000207229

INCIDENZA SETTORI



L'impatto maggiore deriva rispettivamente per i vari settori da:

- **VIGNETO**
  - i consumi di combustibili in quanto l''anno 2023 è stato un anno particolarmente difficoltoso per la gestione delle patologie in quanto è stato un anno particolarmente piovoso e quindi ci sono stati moltissimi interventi a volte anche a distanza di qualche giorno.

- **CANTINA**
  - i consumi maggiori derivano dal consumo di energia elettrica. Tale parametro sicuramente si abbasserà già dall'anno 2024 in quanto ci sarà l'installazione del fotovoltaico

- **IMBOTTIGLIAMENTO**
  - il principale impatto è dato dal materiale di confezionamento che fa innalzare il valore totale a livelli molto alti.

9 RISULTATO DELLA RIUNIONE TRA ORGANIZZAZIONE E DIPENDENTI

L'Organizzazione ha effettuato una formazione in data 20.03.25.

Nell'ambito di tale incontro il personale, oltre ad essere stato messo a conoscenza della Politica della Sostenibilità, del Codice Etico e della procedura di anticorruzione già illustrati nella formazione è stato reso consapevole dell'attività premiante messa in atto dall'Organizzazione.

10 INTERVENTI SULLA SOSTENIBILITA' GIA' EFFETTUATI ED IN ESSERE

L'Organizzazione che ha sempre cercato di innovarsi e di avere macchinari e di puntare già sulla sostenibilità su tutti i 3 pilastri fondamentali.

In particolare, gli obiettivi previsti per anno 2024 sono stati tutti ottemperati.

11 INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO SOSTENIBILITA' PROGRAMMATI

Gli obiettivi che l'Organizzazione ha in programma per il 2025 e già approvati con il riesame della direzione del presente anno.

12 COMUNICAZIONI DI CHIARIMENTO

Tutti i vari stakeholders possono inoltrare i propri quesiti per richiesti di chiarimenti o dialogo con l'Organizzazione al seguente indirizzo mail: info@teruzziwine.com

San Gimignano, 26.05.25

Teruzzi & Puthod srl