

# **BILANCIO DI SOSTENIBILITA'**

## **Dievole S.p.a – Dievole S.r.l.**

### **Anno 2024**

## Sommario

L'AZIENDA E LA SUA STORIA .....	2
PILASTRO AMBIENTALE.....	6
CARBON FOOTPRINT.....	14
PILASTRO ETICO-SOCIALE: .....	17
POLITICA DI COMUNICAZIONE.....	37
PILASTRO ECONOMICO .....	23

Il seguente Bilancio di Sostenibilità si riferisce alle aziende Dievole Spa e Dievole Srl.

## LA NOSTRA IDENTITÀ

### Imparare dal futuro

Dievole negli ultimi dieci anni ha assistito ad una nuova – importante – fase della sua storia. Dievole nel 2012, quando è arrivata la proprietà della famiglia Bulgheroni, era un'azienda bellissima ma poco pronta ad abbracciare il futuro, con tante bellissime potenzialità che ancora restavano in parte inesprese. Si legge su un vecchio opuscolo di Dievole: “Oggi a Dievole conta imparare dal futuro”. Tanto è stato fatto da allora. Si può essere classici, eppure lungimiranti; avere voglia di recuperare la ricchezza della tradizione ma non dimenticare che la professionalità e la tecnica oggi ci fanno bere vini migliori di quelli di ieri, espressione dei territori, se non di micro-territori. Dievole oggi affonda le sue radici in un passato fatto di agricoltura e antiche famiglie: racconta il Chianti Classico con la sua voce, cercando di raccontare le specificità di un territorio unico al mondo. Produciamo vino ma anche occasioni di cultura del vino, mossi da un amore (per vino, territorio, storia, radici) che è espressione autentica e irripetibile del qui e ora, un connubio ideale di storia, tradizioni, passioni, natura, lavoro, professione, gusto, arte, mestiere. Quelli che ci lasciamo alle spalle sono stati anni difficili, da molti punti di vista. Guerre, crisi energetica, covid... il mondo è in continua trasformazione, questo vale per la società in generale, e in particolare per il nostro settore. Davanti a noi altre sfide, che ci portano a guardare sempre avanti e con una sempre più solida identità. Ecco perché abbracciare il cambiamento è qualcosa che tutti dobbiamo fare, pur sempre restando fedeli a noi stessi e cercando soluzioni che ci facciano guardare al futuro in modo sostenibile.

### Una lunga storia

La prima traccia dell'esistenza di Dievole è una antica pergamena del 1090 conservata presso l'Archivio di Stato di Siena. Nell'atto, rogato dal notaio *Bellandus*, si legge che in un giorno di maggio di quell'anno l'abate del monastero benedettino di Sant'Eugenio concesse in affitto a Winizio Sichelmo e a Rodolfino Ardimanno alcuni beni fondiari ubicati nei luoghi di *Dieule*, fra cui anche vigne, in cambio di sei soldi di denari lucchesi, due capponi e tre pani. Non era la prima volta che i monaci affittavano quelle terre e quelle vigne: nella scrittura si fa infatti riferimento ad un nucleo abbastanza ampio di precedenti affittuari, segno che la proprietà fondiaria doveva essere estesa. Molte le vicissitudini di cui Dievole è stata protagonista con il passare degli anni, con moltissimi passaggi di proprietà, smembramenti e acquisizioni, fino alla metà del Cinquecento, quando arrivò la famiglia senese dei Malavolti.

La famiglia Malavolti era uno dei nomi più importanti del territorio Senese – insieme ai Piccolomini, ai Tolomei e ai Gallerani, erano i maggiori proprietari di terre – e furono proprietari di Dievole dalla fine del XIX secolo. Sotto la proprietà della famiglia venne fatta costruire una nuova Villa e la cappella dedicata a San Giovanni Battista. Grazie ad alcuni rogiti del 1836 che registrano il passaggio di proprietà dei detti beni a Luigi Malavolti a seguito della morte del fratello Sallustio, disponiamo di un accurato elenco che ci restituisce i nomi di tutte le proprietà di cui si componeva la fattoria:

*“la tenuta di Dievole [risulta] composta di [una casa principale] con poche stanze da padroni, granaio, finaio, oliviera, cappella. Di un mulino detto il Mulin nuovo sull'Arbia con terre annesse. Di terre a mano presso la fattoria. Di una casa da pigionali a Fornacella. Di altra a Poggiarellino. Di altra alle Ville di Sopra. Di altra a Rapaiolo. Di due altre a Selvole. Di altra a Dievolino. Di altra al Mulin nuovo. E dei seguenti poderi denominati: Colombaio, Casanuova, Racole, Macè, Poggiarello, Selvole, Ville di mezzo, Ville di Sotto, Prelascione, Pretignano, Palagione, Vignale, Bellaria e Sestina e Valli”.*

Il 22 Dicembre 1909 il Conte Giulio Terrosi-Vagnoli regala la Tenuta, costata ben 361.632 Lire, alla sua futura sposa Ildegonda Camaiori che sarà l'ultima nobildonna di Dievole. A lei si deve un prezioso documento che è giunto intatto fino a noi: il Quaderno dei Saldi di Dievole, contenente tutti i nomi delle famiglie contadine di allora e quello del podere loro affidato. Nomi dietro ai quali si legge la passione della gente chiantigiana per la propria terra. Molti discendenti di quelle famiglie sono ancora qui.

## Dievole oggi

Dal 2012 è iniziata una nuova fase della vita di Dievole. La proprietà è stata acquistata dall'imprenditore italo-argentino Alejandro Pedro Bulgheroni: Bulgheroni, grande appassionato di colture agricole, di vino e olio, ha voluto investire in Toscana scegliendo alcune fra le zone vitivinicole più importanti, ridando nuova linfa ad aziende storiche (come Dievole) o in altri casi creando ex novo importanti progetti che puntano a valorizzare luoghi e vini di un determinato territorio. Oggi rientrano sotto la ragione sociale Dievole Spa Poggio Landi a Montalcino, Tenuta Meraviglia e Tenuta Le Colonne a Bolgheri ed il progetto Le Due Arbie nel Chianti Classico. Il gruppo, che porta il nome di Abfv Italia, vede anche Podere Brizio a Montalcino e la produzione di Olio. In numeri si parla di 333 ettari di vigneto in totale, tutti a conduzione biologica, e oltre 1.230 ettari di proprietà.



## Vino, prodotto della terra

Con la nuova proprietà, dal 2012, è partita l'opera di studio delle singole parcelle. Abbiamo studiato attentamente i vigneti e i suoli, per capire cosa potessero trovare le radici delle nostre piante. A volte ci si dimentica che il vino è prima di tutto un prodotto della terra e da qui siamo partiti. Quando il gruppo coadiuvato dal direttore tecnico Lorenzo Bernini ha iniziato a lavorare sui vigneti di Dievole, si è subito

reso conto che c'era da ripartire dalle basi (dalle radici insomma). Il primo obiettivo è stato quello di ridare vitalità al suolo. Che i suoli avessero perso completamente la sostanza organica e i microrganismi che vi sono normalmente presenti era chiaro già a primo sguardo: i suoli erano grigi, senza vita, senza piante spontanee fra filare e filare. Abbiamo fin da subito cercato di ristabilire un equilibrio fra la parte vegetativa e quella produttiva, lavorando sulla componente microbica del suolo, così da avere piante più resistenti e meno aggredibili, favorendo una crescita costante e naturale dei tessuti aiutata dalla produzione di azoto organico, quindi derivante dalla pianta e mai somministrato in maniera artificiale. Abbiamo inoltre scelto - nei nuovi impianti - dei portainnesti ad angolo geotropico stretto, o fittonanti, che permettessero alle radici del Sangiovese di andare in profondità, cercando la roccia madre. Questo ha due conseguenze: da una parte garantisce la tipicità, perché gli elementi caratterizzanti del vino, che sono solo una piccola percentuale, si trovano nel suolo ma non nella parte superficiale; dall'altra, dati i cambiamenti climatici di questi anni e le estati siccitose che ci troviamo ad affrontare, permette alle piante di raggiungere le parti più profonde e quindi umide del suolo. L'equilibrio è per noi sinonimo di qualità, ma anche di rispetto per il territorio e il consumatore. In un'epoca come la nostra in ogni settore, ma soprattutto in quello agricolo, non si può prescindere dal fare scelte ragionate e meno impattanti possibili.

## La cultura del vino secondo noi

Il progetto ABFV Italia. Ci consegna la custodia e la valorizzazione di alcuni territori fra i più importanti della Toscana. Anche noi come team stiamo crescendo con il crescere del progetto. Ci portiamo il know how di un territorio su altre zone, creando a nostro avviso delle proficue contaminazioni. Ad esempio usiamo a Bolgheri i sestri di impianto del Chianti Classico, e le botti grandi che normalmente sono destinate al Sangiovese qui sono impiegate per gli internazionali; sperimentiamo con il cemento su diverse varietà di uva; in ogni vendemmia – soprattutto in quelle calde degli ultimi anni – lavoriamo con i raspi e riportiamo al vino quella freschezza che il sole potrebbe aver un po' smorzato, e lo facciamo con i cloni di Sangiovese che abbiamo a Vagliagli, con il Sangiovese grosso di Montalcino e con i Cabernet e il Merlot di Bolgheri. Lo stesso vale quando ci troviamo a parlare di questi vini, in Italia come all'estero, all'interno o all'esterno delle nostre strutture. Un'azienda come la nostra ha il dovere di fare cultura del vino, inteso come prodotto agroalimentare ma anche come simbolo di eccellenza e territorialità. In quest'ottica nel marzo 2021 abbiamo organizzato a Dievole la prima edizione di *Chianti Classico: exploring a unique way of living*: due giorni di confronti e approfondimenti sullo stato dell'arte del Chianti Classico, a cui hanno partecipato amici produttori e professionisti anche di settori affini, come quelli della ristorazione, dell'ospitalità e del benessere. Il nostro obiettivo è quello di creare anche per il futuro delle occasioni di confronto e delle tavole di lavoro per fare rete e sviluppare sempre di più le nostre tipicità.

## Mission & Vision

### MISSION

Lavoriamo sulla valorizzazione delle tipicità delle nostre aree produttive, puntando su un'agricoltura pulita e rigenerativa, perseguendo nella nostra offerta un racconto ispirato al lifestyle toscano.

### VISION

La bellezza, la cultura e la storia sono valori che ci renderanno sempre più identitari. Raccontare il genius loci ci fa sentire unici e speciali pur abbracciando con entusiasmo un mondo che vive di connessioni e contaminazioni.

## Le nostre certificazioni

Dal 2014 Dievole Spa conduce l'intera superficie aziendale con metodo biologico, ai sensi del Reg. UE 2018/848 (ex Reg. CE 834/07 e 889/08). Date le nostre modalità di gestione del suolo e della vigna il biologico può essere considerato una conseguenza, quasi uno sviluppo naturale a cui solo dopo viene data un'etichetta di riconoscibilità: portando le piante in equilibrio, lavorando in modo naturale sulla loro sanità e sul loro sviluppo, il loro apparato radicale è ben profondo e le piante sono forti; pertanto, gli interventi sono ridotti al minimo.

Dal 2022 inoltre siamo anche certificati come conformi rispetto alla legge antiriciclaggio 231/2007.

## La cantina

Ognuna delle nostre cantine risponde in primis a requisiti di sicurezza e di praticità di lavoro, nonché estetici. Sono prima di tutto luoghi di lavoro ma essendo inserite in importanti e protetti contesti paesaggistici l'obiettivo è che la cantina sia integrata e che rappresenti esteticamente un valore aggiunto per il territorio.

## Wine Resort

Punto focale di tutta l'ospitalità delle nostre tenute è quella che noi chiamiamo Tuscan way of living. Luogo d'incontro è per noi l'enoteca di Dievole, situata in uno degli edifici più antichi di tutto il borgo medievale che ci ospita. Qui è per noi fondamentale far conoscere a tutti quelli che sono i frutti dei nostri sforzi quotidiani, facendo scoprire le caratteristiche dei diversi vini e delle denominazioni, attraverso l'assaggio dei prodotti accompagnato dai nostri addetti accoglienza.

A Dievole abbiamo anche un prestigioso Wine Resort, dove accogliamo ospiti da tutto il mondo. Il Wine Resort rappresenta il completamento della nostra offerta enoturistica, e ci permette di esaltare un edificio storico quale è Villa Dievole con i suoi annessi circostanti, nel pieno rispetto della tipicità e della storicità del territorio. Frutto di un sapiente restauro conservativo, il Wine Resort si ispira ai principi del benessere e della valorizzazione del territorio. Ogni scelta punta ad essere quanto più possibile ecologica, con uso estremamente ridotto di materiali contenenti plastica. Siamo dotati anche di due colonnine di ricarica per autovetture elettriche. Infine, tutto l'impianto di irrigazione utilizza il recupero delle acque.

## PILASTRO AMBIENTALE

La pratica dell'inerbimento, oltre a migliorare la fertilità fisica del suolo con effetti positivi su struttura, porosità e sul contenuto di sostanza organica, consente di trattenere l'acqua nel suolo e prevenire fenomeni erosivi, migliora la fertilità biologica, garantendo una maggior biodiversità di meso e microfauna, ed attrae insetti benefici. L'inerbimento è una tecnica agronomica ampiamente diffusa in agricoltura biologica.

L'azienda non utilizza diserbanti e mantiene l'interfilare inerbito permanentemente, come si può evincere dalle fotografie scattate in diversi periodi dell'anno.

Il sottofila viene gestito attraverso lavorazioni meccaniche o manuali.

L'inerbimento dell'interfilare del vigneto e il successivo sovescio con essenze ad alto interesse mellifero, quali facelia, trifoglio e sulla, contribuisce al mantenimento e sopravvivenza degli insetti responsabili dell'impollinazione entomofila.

Tutta l'azienda è certificata a **conduzione biologica dal 2014 tramite l'OdC ICEA**. L'azienda mantiene la certificazione attiva, mirando a ridurre i quantitativi di prodotti fitosanitari utilizzati, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi di processo. L'ultimo audit del Biologico è stato eseguito per Dievole il 16/07/2024.

### Piano di conduzione del vigneto

La Società Agricola Dievole Spa adotta un piano di conduzione del vigneto che ha l'obiettivo di raggiungere l'equilibrio vegeto-produttivo senza impiego di fertilizzanti. Le lavorazioni post raccolta permettono di decompattare il terreno in modo da favorire un'opportuna ossigenazione determinando una maggiore attività di degradazione della sostanza organica da parte della microflora e microfauna. Da questa attività deriva l'azoto organico che, mineralizzando, fornisce il nutrimento per le viti. Si tratta di un metodo naturale e graduale per fornire un giusto apporto di nutrienti alle piante.

Le lavorazioni dei terreni vengono svolte a fine vendemmia a filari alterni, con un macchinario decompattatore, rispettando l'ordine di stratificazione del suolo per preservare la microflora e microfauna.

Sul filare lavorato viene seminata una specie da sovescio, oppure, se la vegetazione del suolo lo consente, vengono lasciate crescere le specie spontanee. Il filare lavorato/seminato non verrà calpestato fino al momento dello sfalcio, che avviene in primavera, al fine di garantire sofficità del suolo.

La sostanza organica che deriva dallo sfalcio delle specie (seminate o spontanee) svolgerà la funzione di substrato per l'attività microbica del terreno.

Le specie sfalciate sono trinciate e interrate subito dopo la fioritura garantendo l'attività degli insetti pronubi.

### Concimazione

L'azienda segue il Regolamento del biologico UE 2018/848 per quanto riguarda le indicazioni sullo spandimento dei concimi.

La quantità totale di effluenti di allevamento, quali definiti nella direttiva 91/676/CEE, impiegata nelle unità di produzione in conversione o biologiche non può superare i 170 kg di azoto per anno/ettaro di superficie agricola utilizzata. Tale limite si applica esclusivamente all'impiego di letame, letame essiccato e pollina disidratata, effluenti di allevamento compostati inclusa la pollina, letame compostato ed effluenti di allevamento liquidi".

Qualora si rendesse necessario intervenire con interventi di concimazione su larga scala ne sarà data evidenza nella Scheda Colturale, redatta su modello fornito dall’Ente certificatore ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale) e supportati da opportuna relazione tecnica a firma del direttore tecnico.

## Irrigazione

L’azienda, grazie alle pratiche agronomiche già descritte, non esegue operazioni di irrigazione. Il rispetto del suolo permette di avere terreni soffici che consentono alle viti di sviluppare le radici in profondità facilitando la suzione di acqua durante i periodi di siccità. I disciplinari di produzione dei principali vini prodotti dall’azienda non ammettono la pratica dell’irrigazione di soccorso.

## Analisi del suolo

Uno dei punti su cui il gruppo Abfv ha voluto lavorare fin da subito è stata l’analisi dei suoli e la ricerca di aree omogenee, di particolare rilevanza produttiva. Da qui sono stati prelevati e studiati campioni rappresentativi di terreno. Le analisi del terreno includono informazioni relative a: granulometria, pH, CSC, sostanza organica, calcare totale, calcare attivo, azoto totale, potassio scambiabile e fosforo assimilabile.

Ogni quattro anni vengono ripetute le determinazioni analitiche che si modificano in modo apprezzabile nel tempo: sostanza organica, azoto totale, potassio scambiabile e fosforo assimilabile. Dopo anni di ricerca e studio, sono stati individuati 6 siti rappresentativi.

## Biodiversità e paesaggio

La Società Agricola Dievole Spa è composta da 3 UTE (Unità Tecnica Economica) e conduce una Superficie Agricola Totale (SAT) pari a circa Ha 1.149 ed una Superficie Agricola Utile (SAU) pari a circa Ha 379 così distribuite:

Unità Tecnico Economica	SAT Ha	SAU Ha
Castelnuovo Berardenga	614,9427	202,3720
Montalcino	172,2285	66,5639
Castagneto Carducci	361,7053	109,9951
<b>Totale ettari</b>	<b>1.148,8765</b>	<b>378,9310</b>

Quando si parla di “aree agricole ad alto valore naturale” si intendono quelle aree in cui “l’agricoltura rappresenta l’uso del suolo principale, associata alla presenza di un’elevata varietà di specie e di habitat, e/o di particolari specie di interesse comunitario” (Andersen et al., 2003).

Le aree agricole ad alto valore naturale sono distinte in tre tipi:

- Tipo 1: aree con un’elevata proporzione di vegetazione semi-naturale (es. pascoli naturali);
- Tipo 2: aree con presenza di mosaico di agricoltura a bassa intensità ed elementi naturali, semi-naturali e strutturali (es. siepi, muretti a secco, boschetti, filari, piccoli corsi d’acqua, ecc.);
- Tipo 3: aree agricole che sostengono specie rare o un’elevata ricchezza di specie di interesse europeo o mondiale.

La Società Agricola Dievole Spa ha un indirizzo prevalentemente vitivinicolo e in misura inferiore olivicolo. Oltre alle superfici coltivate conduce superfici boschive pari a circa ha 570 e superfici incolte e/o ritirate dalla produzione pari a circa ha 258. Le aree semi-naturali rappresentano oltre il 72% della SAT.

Unità Tecnico Economica	Vigneti	Oliveti	Superfici ritirate dalla produzione (seminativi)	Bosco	Altre superfici
Castelnuovo Berardenga	152,5760	11,1784	38,6176	315,0000	97,5707
Montalcino	55,6385	0,0720	10,8534	85,0000	20,6646
Castagneto Carducci	96,1116	5,1769	8,7066	170,0000	81,7102
<b>Totale ettari</b>	<b>304,3261</b>	<b>16,4273</b>	<b>58,1776</b>	<b>570,0000</b>	<b>199,9455</b>

La presenza e la diffusione di boschi, prati pascoli, e seminativi incolti, alternati alle coltivazioni di vite ed olivo, attraverso scarpate, alberature e fossati contribuisce a determinare aree di mosaico di aree semi-naturali e coltivate e favorisce la formazione di habitat favorevoli alla diffusione e mantenimento di diverse specie di piante e insetti. Il bosco, come componente essenziale dell'ambiente, riveste un ruolo fondamentale nella protezione del suolo e della conservazione della biodiversità, oltre a rappresentare un elemento essenziale del paesaggio.

Dal 2023 si introduce un piano di mantenimento a basso impatto programmato dei pascoli, prevedendo una volta ogni 5 anni un intervento di scarificazione del terreno e di eliminazione di eventuali arbusti per prevenire il rimboschimento di queste aree.

UTE	Sede	Produzione (hl) 2023	Vino imbottigliato (hl) 2023	Produzione (hl) 2024	Vino imbottigliato (hl) 2024
<b>Castelnuovo berardenga</b>	Dievole	2909,2	1567,4175	6533,49	2439,20
	Due arbie	1198,2	-	2484,9	-
<b>Castagneto carducci</b>	Pianali	2549,4	-	1992,15	-
	Il fosso	672,7	1550,785	1208,23	1060,60
<b>Totale</b>		<b>4420,3</b>	<b>3118,2025</b>	<b>12218,8</b>	<b>3499,8</b>

Nel dettaglio:

Nella **UTE di Castelnuovo Berardenga** (Dievole) le superfici classificabili come aree semi-naturali, con elevato valore ambientale, rappresentano oltre il 73% della Superficie Agricola Totale (SAT). Tra queste aree i boschi ricoprono una superficie pari a circa Ha 315.

Oltre al viale di cipressi che costeggia, e disegna, la strada che conduce alla sede aziendale, si nota come tutto paesaggio sia per lo più caratterizzato dai boschi, che circondano gli appezzamenti di vigneto.

Questi boschi sono caratterizzati da diverse specie arboree, con una grande diffusione di querce, castagni e lecci, e al suo interno trova riparo la fauna selvatica con elevata presenza di cinghiali, caprioli, daini, volpi, lepri, tassi e fagiani. Si riscontra anche la presenza sporadica di cervi e lupi.

Tutti i vigneti presentano una fascia tampone che li separa dal bosco e/o dalle aree seminaturali di almeno 10 metri di larghezza. Questa fascia tampone generalmente coincide con le capezzagne dei vigneti, in cui vengono effettuate le operazioni di manovra delle macchine agricole, e per tale motivo vengono mantenute costantemente inerbite.

Nella **UTE Montalcino** (Poggio Landi) le superfici classificabili come aree semi-naturali, con elevato valore ambientale, rappresentano circa il 67% della Superficie Agricola Totale (SAT). Tra queste aree i boschi ricoprono una superficie pari a circa Ha 85.

La maggior parte dei vigneti condotti sono circondati da boschi (con prevalenza in Loc. Montosoli). Le specie arboree più diffuse in questa zona sono il leccio, la roverella, la sughera e la robinia.

Le principali essenze della Macchia Mediterranea presenti sono la erica scoparia, la ginestra odorosa, il viburno, il corbezzolo, il lentisco, l'edera, il biancospino ed il mirto. Oltre ad offrire riparo alla fauna autoctona (cinghiale, capriolo, daino, lupo, tasso, istrice e lepre), queste importanti specie arbustive risultano di grande importanza per la salvaguardia della entomofauna locale.

Dove necessario – es. in Loc. Montosoli – si lavora una fascia di rispetto (fra vigneto e bosco) allo scopo allo scopo di creare una linea tagliafuoco in grado di preservare il bosco da eventuali pericoli d'incendio durante il periodo estivo.

Tutti i vigneti presentano una fascia tampone che li separa dal bosco e/o dalle aree seminaturali di almeno 9 metri di larghezza, che coincide con le capezzagne dei vigneti. Lo sfalcio delle essenze naturali viene effettuato solitamente dopo la fioritura, in modo da favorire e preservare l'entomofauna locale.

Le fasce tampone sono spesso delimitate da siepi formatosi naturalmente, di pruni, peri selvatici, rovi, rosa canina e altre essenze selvatiche le quali, oltre a preservare il paesaggio e offrire riparo alla fauna locale, fungono da barriera fisica ad eventuali inquinamenti esterni.

Nella **UTE Castagneto Carducci** (Tenuta Le Colonne) le superfici classificabili come aree semi-naturali, con elevato valore ambientale, rappresentano circa il 72% della Superficie Agricola Totale (SAT). Tra queste aree i boschi ricoprono una superficie pari a circa Ha 170.

L'intera superficie aziendale è immersa nella macchia mediterranea, posta tra un altopiano denominato I Pianali ed il tratto di mare che lambisce la Costa degli Etruschi.

I boschi sono composti da numerose specie arboree ad alto fusto, con grande diffusione di leccio, pino marittimo, scope, viburno e sughere. Riguardo a quest'ultime si dà evidenza che all'interno dell'azienda vi sono alcuni esemplari secolari di rara bellezza.

Per il bosco ricadente nella UTE di Castagneto Carducci è stato redatto un Piano dei tagli della durata decennale (2010-2020) approvato dalla Provincia di Livorno - Dipartimento dell'Ambiente e del Territorio U.S. "Difesa del Suolo e delle Coste" con Atto Dirigenziale n. 221 del 02/08/2011 e con Determinazione a variante del piano n. 882 del 04/07/2019, rilasciata dall'Unione dei Comuni Colline Metallifere.

All'interno del perimetro aziendale troviamo diverse aree incolte, seminaturali, anch'esse di fondamentale importanza per la salvaguardia dell'entomofauna. L'unico intervento agronomico effettuato a carico di queste aree è una lavorazione nel periodo estivo, allo scopo di prevenire il pericolo incendi.

La salvaguardia dell'entomofauna locale è garantita anche dal mantenimento di elementi naturali all'interno delle aree coltivate a vigneto (es. boschetti).

Tutti i vigneti presentano una fascia tampone che li separa dal bosco e/o dalle aree seminaturali che coincide con le capezzagne. Lo sfalcio delle essenze naturali delle capezzagne e del sistema di regimazione delle acque superficiali, capifosso e scoline, viene effettuato dopo la fioritura, in modo da favorire e preservare l'entomofauna locale.

## Buone pratiche in vigna

L'azienda continua con il monitoraggio delle catture dello *Scaphoideus titanus* e della *Lobesia Botrana*, registrando annualmente le catture.

L'azienda monitora l'acquisto dei prodotti utilizzati nel vigneto. I dati si riepilogano nella tabella seguente:

UTE	Prodotto	Acquisti Kg 2023	Acquisti kg 2024
<b>Castelnuovo B.ga</b>	Concimi/biostimolanti	1793	636893
	Prodotti fitosanitari	18605	14923,5
<b>Castagneto C.cci</b>	Concimi/biostimolanti	7680	390670
	Prodotti fitosanitari	7470	6625

Rispetto al 2023 sono stati utilizzati meno prodotti fitosanitari, complice anche di un meteo più favorevole. Per aumentare la fertilità del suolo, è stato apportato nei vigneti letame bovino, ottimo ammendante e fertilizzante.

Per quanto riguarda il sovescio, utile per incrementare la fertilità del suolo e la promozione degli insetti pronubi, l'azienda nel 2023 ha seminato a file alterne 120 ha in totale. Si riporta il riepilogo del sovescio per il 2024:

- UTE Castelnuovo Berardenga nell'autunno-inverno 2023/2024 sono state seminate essenze da sovescio (favette e mix fiori bio) su Ha 125.00.00 di vigneto. Nella primavera 2024 è stata effettuato sfalcio e trinciatura per sovescio delle stesse.
- UTE Castagneto Carducci nell'autunno-inverno 2023/2024 sono state seminate essenze da sovescio (favette, mix bio spinta e mix fiori bio) su Ha 65.00.00 di vigneto. Nella primavera 2024 è stata effettuato sfalcio e trinciatura per sovescio delle stesse.

## Nuovi vigneti

Dal 2014 Dievole ha avviato un'importante opera di ristrutturazione e rinnovamento dei vigneti, utilizzando nei nuovi impianti principalmente vitigni autoctoni strettamente legati con il territorio.

Nell'area del Chianti Classico e del Brunello di Montalcino è stato impiantato quasi esclusivamente Sangiovese. I nuovi impianti realizzati nella UTE di Castagneto Carducci invece sono stati realizzati prevalentemente con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, secondo lo stile dei vini Bolgheresi, basato appunto su vitigni internazionali. In questo caso il legame del vino con il territorio non è conferito dal vitigno ma dal terroir. L'intervento di ristrutturazione e rinnovo dei vigneti ha coinvolto anche la forma di allevamento, passando da cordone speronato a Guyot. Il Guyot si adatta a gran parte dei vitigni, garantisce un'ottima esposizione della superficie fogliare, longevità della pianta e rende possibile la meccanizzazione della vendemmia. La realizzazione degli scassi, per i nuovi vigneti, viene condotta preferibilmente con ripper in modo da decompattare il suolo senza rivoltare gli strati di terreno. Ove ciò non è possibile a causa della presenza di scheletro eccessivo la successione delle operazioni prevede dapprima un accantonamento dello strato superficiale più fertile, successivamente lo scasso con griglie per la rimozione delle pietre, che generalmente vengono utilizzate per la realizzazione di drenaggi, infine il riposizionamento del terreno precedentemente accantonato.

Nel 2024 non sono stati impiantati nuovi vigneti. L'ultimo impianto è avvenuto nel 2023, nel comune di Castagneto Carducci, su un terreno precedentemente occupato da vigneto, chiamato "Pianali 2021" di 8.822 ha.

## Utilizzo energetico

Per la produzione dei nostri vini, l'obiettivo è quello di utilizzare sempre più possibile energia pulita e rinnovabile. Dal 2021 nel sito produttivo di Dievole c'è un parziale utilizzo delle acque reflue per l'irrigazione dei giardini della Villa, pratica che vorremmo incrementare anche in altre unità produttive.

## Buone pratiche di cantina

Sono proseguiti i lavori della nuova cantina di Tenuta le Colonne, che prevede la conclusione in giugno 2025. La nuova cantina fa parte di un progetto di riqualificazione di una vecchia cava in disuso e permetterà un accentramento delle attività produttive e logistiche dell'UTE di Castagneto Carducci,

risparmiando il trasporto di vino sfuso tra le varie sedi utilizzate al momento. Il nuovo centro logistico inoltre avrà 120 kWh di pannelli solari, apportando un notevole risparmio sui consumi di energia elettrica.

L'azienda è dotata di un manuale HACCP che è stato integrato nella sezione dedicata alle analisi effettuate per i vari processi per adeguarlo alle richieste della certificazione Equalitas (manuale HACCP rev 14 del 26.11.2022). Attualmente i protocolli di lavorazione sono considerati idonei alle necessità della cantina. I rapporti di prova sono conservati in formato digitale e cartaceo.



## Consumi e sottoprodotti

I sottoprodotti della vinificazione vengono valorizzati attraverso la vendita o il riutilizzo in campo. Le vinacce vengono vendute alla distilleria Bonollo. Il riepilogo dei sottoprodotti e dei rifiuti è disponibile in un file Excel mantenuto in costante aggiornamento dal responsabile della qualità.

Di seguito si riportano i dati principali di produzione, acquisti e consumi riepilogati per l'anno 2024, comparati con il 2023.

UTE	Sede	Produzione (hl) 2023	Vino imbottigliato (hl) 2023	Produzione (hl) 2024	Vino imbottigliato (hl) 2024
<b>Castelnuovo Berardenga</b>	Dievole	2909,2	1567,4175	6533,49	2439,20
	Due arbie	1198,2	-	2484,9	-
<b>Castagneto Carducci</b>	Pianali	2549,4	-	1992,15	-
	Il fosso	672,7	1550,785	1208,23	1060,60
<b>Totale tot</b>		<b>4420,3</b>	<b>3118,2025</b>	<b>12218,8</b>	<b>3499,8</b>

Nel 2024 sono stati acquistati 4224 kg di detersivi vari, ripartiti nelle varie sedi. Dettagli degli acquisti 2024 sono stati analizzati per l'implementazione della Water Footprint aziendale.

Riepilogo dei carburanti per movimentazione mezzi aziendali:

UTE	Consumo anno 2023 Litri	Consumo anno 2024 Litri	Tipologia di carburante
Dievole spa – auto aziendali	2147,22	2887	Benzina
	31358,11	36900	Diesel

Riepilogo dei consumi di elettricità, acqua e gas per riscaldamento (metano/gpl)

	ELETTRICITÀ (kWh) 2023	ELETTRICITÀ (kWh) 2024	ACQUA (mc) 2023	ACQUA (mc)	GAS (mc) 2024	GAS (mc)
<b>DIEVOLE SPA</b>						
<b>DUE ARBIE</b>	63812	62550	2552	7712		
<b>VAGLIAGLI</b>	795825	811895	40300	8219	115295	73352
<b>I PIANALI/LE COLONNE</b>	113706	112508	4203	11168	4050	1153
<b>IL FOSSO/LE SONDRALIE</b>	66711	59174	182	221		
<b>DIEVOLE SRL</b>						
<b>MAGAZZINO POGGIBONSI</b>	69644	81664	10	10 (STIMA)		

## Packaging

Molto importante per la nostra azienda è il tema del peso della bottiglia di vetro: abbiamo scelto bottiglie più leggere e ridotto il peso delle bottiglie dei vini più importanti (-180 gr sulla bottiglia Amelia) nei prossimi mesi. Inoltre, abbiamo ridotto il packaging di legno (es. sul vino Novecento) favorendo la scatola in cartone, più leggera (quindi meno impatto sul trasporto) e riciclabile.

Riepilogo del packaging.

Complemento packaging	Dettaglio	Formato	Peso unitario (kg)	N. unità	KG	%
<b>Bottiglie</b>	Trasparenti	0,375	0,27	14364	3878,28	4,91
<b>Bottiglie</b>	Scure	0,375	0,325	4995	1623,375	1,71
<b>Bottiglie</b>	Scure	0,750	<b>0,45</b>	212638	95687,1	<b>72,69</b>
<b>Bottiglie</b>	Trasparenti	0,750	<b>0,395</b>	59598	23541,21	<b>20,37</b>
<b>Bottiglie</b>	Scure	1,5	1,05	800	840	0,27
<b>Bottiglie</b>	Scure	3	1,75	142	248,5	0,05
<b>TOT</b>				292537	125818,5	

Complemento packaging	Peso unitario (kg)	N. unità	KG
<b>Confezioni Cartoni</b>	<b>0,218</b>	<b>102634</b>	<b>22374,21</b>
<b>Confezioni Legno</b>	<b>1,2</b>	<b>7951</b>	<b>9541,2</b>

A seguito dell'audit Equalitas del 2024 sono stati implementati:

- un registro un registro di carico e scarico dei prodotti enologici
- un piano dei controlli di attrezzatura di cantina e imbottigliamento.

L'azienda è stata sottoposta ad audit di parte terze. Le NC sono state inserite nel file "MOD 15.04 Elenco NC".

A settembre 2024 Dievole srl si è dotata di un MOG 231, come fece già la SPA il 18/10/2023.

La Società Agricola Dievole Spa (per tutti i suoi depositi) risulta iscritta al RENTRI dal 05/02/2025.

-

## Indicatori di sostenibilità

Il calcolo degli indicatori della Biodiversità è previsto per il 2026.

Per poter gestire al meglio l'efficienza della propria filiera produttiva, è necessario essere consapevoli delle proprie emissioni di gas serra, attraverso la misurazione in vari cicli produttivi. Questo permetterà di minimizzare progressivamente l'impatto ambientale aziendale, agendo positivamente verso la mitigazione dell'effetto serra e del cambiamento climatico.

### Descrizione dei confini organizzativi delle analisi

L'azienda Soc. Agr. Dievole S.p.A. si estende su un territorio molto vasto nella regione Toscana, comprendendo diverse cantine di vinificazione e magazzini. L'azienda possiede 304,3261 ha di vigneti, in tre diverse zone: 152,5760 ha a Castelnuovo Berardenga (Dievole), 55.6385 ha a Montalcino (Poggio Landi), 96,1116 ha a Castagneto Carducci (Tenuta Le Colonne). Nell'analisi vengono incluse solo le Unità tecniche economiche di Castelnuovo Berardenga e di Castagneto Carducci, oggetto della certificazione Equalitas.

Nella tabella di seguito si riportano le cantine e i magazzini dell'azienda:

Indirizzo	Funzione	Denominazione	Unità	Raggruppamento per analisi
Via Dievole - Vagliagli 53019 - Castelnuovo B.ga (SI)	Cantina e magazzino	Dievole	Dievole	Sito 1 - Dievole
Due Arbie - Via di Comunella, 2 53019 - Castelnuovo B.ga (SI)	Cantina e magazzino	Due Arbie		Sito 2 – Due Arbie
Via Aurelia - Loc. Pianali 57022 - Castagneto C.cci (LI)	Cantina e magazzino	I pianali	Tenuta le Colonne	Sito 3 – I pianali/Le Colonne
Via Vecchia Aurelia –418, 57022 Castagneto C.cci (LI)	Cantina e magazzino	Le Colonne		Sito 4 – Il Fosso
Via del Fosso, 29 57022 - Castagneto C.cci (LI)	Cantina e magazzino	Il Fosso		
Via Sondraie, 61 – 57022,Castagneto C.cci (LI)	Magazzino	Le Sondraie		
Loc. Ferrugini c/o Casa di Terra - 57022 Castagneto C.cci (LI)	Deposito temporaneo di vasche presso terzi	Casa di Terra	Outsourcer	Contabilizzati gli spostamenti ai vari siti aziendali
Via Gabbiano, 34 c/o Castelli del Grevepesa Soc. Coop. Agr.	Deposito temporaneo di vasche presso terzi	Castelli del Grevepesa Soc. Coop. Agr.	Outsourcer	Contabilizzati gli spostamenti ai vari siti aziendali

## Dievole srl

L'azienda è una commerciale che acquista vino dalla Società Agricola Dievole S.p.a. La sede legale della S.r.l. si trova all'interno degli uffici della S.p.a. I consumi (elettricità e acqua) di questo singolo ufficio non sono identificabili e risultano irrilevanti nel contesto.

Azienda	Indirizzo
Sede legale e degli uffici	Località Dievole C/O Dievole spa – Castelnuovo Berardenga, ITALIA
Magazzino	Via Sardegna 10, Poggibonsi, FI.

Le bottiglie di vino già confezionate ed etichettate della s.p.a. vengono inviate al magazzino in Via Sardegna 10 – Poggibonsi (SI). In questo sito sono identificabili i consumi di energia elettrica e acqua. Il sito non ha un riscaldamento.

## Carbon Footprint

Nel 2023 le aziende Dievole Srl e Soc. Agr. Dievole S.p.A. hanno calcolato per la prima volta la propria impronta Carbonica sui dati relativi all'anno solare 2022.

### Soc. Agr. Dievole S.p.A.

Il totale dell'impronta carbonica di organizzazione e di 1529,3 t CO<sub>2</sub>eq.

L'organizzazione ha pianificato degli obiettivi che andranno ad impattare positivamente le emissioni dell'azienda.

Il completamento della nuova cantina a Castagneto Carducci (LI) e di una nuova sede logistica a Gaiole in Chianti (SI) permetterà una valorizzazione economica e logistica, raggruppando alcune attività separate in diverse sedi, con impianti all'avanguardia e minori consumi elettrici e per il condizionamento dei locali. I trasporti di vino tra le sedi si ridurranno, diminuendo di conseguenza il carburante acquistato per le auto aziendali attualmente non quantificabile e quello utilizzato per il trasporto con mezzi terzi.

La nuova sede logistica avrà pannelli solari che abatteranno i consumi di energia elettrica.

Una valutazione sulla riduzione del peso delle bottiglie è necessaria per ridurre l'impatto dell'organizzazione. La maggior parte dei vini dell'azienda è composta da vini fermi, che permettono di utilizzare un packaging molto più leggero.

Implementare un sistema di misurazione puntuale dei consumi dei terzisti nel vigneto porterebbe a ridurre l'incertezza del dato e ad evidenziare un impatto effettivo rispetto a quello calcolato.

Di seguito si riportano le emissioni totali.

	Emissioni dirette di GHG in t CO <sub>2</sub> eq	734,82	% sul totale delle emissioni dirette	Anidride carbonica (CO <sub>2</sub> )	Metano (CH <sub>4</sub> )	Protossido di azoto (N <sub>2</sub> O)	Idrofluorocarburi (HFCs)	Perfluorocarburi (PFCs)	Esafluoruro di zolfo (SF <sub>6</sub> )	Trifluoruro di azoto (NF <sub>3</sub> )	Altri GHG
	<b>GWP</b>			<b>1</b>	<b>28</b>	<b>265</b>	<b>3.937*</b>	<b>20.096*</b>	<b>23.500</b>	<b>16.100</b>	<b>47.271*</b>
	<b>Categoria 1 - Emissioni dirette di GHG in t CO<sub>2</sub> eq</b>	<b>734,82</b>									
Categoria 1	Combustione stazionaria di combustibili fossili	239,73	32,62	8,16E+01	2,15E+02	2,83E-01	1,13E-01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
	Combustione mobile di combustibili fossili	468,10	63,70	1,94E+02	4,62E+02	6,83E-02	6,13E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
	Emissioni dirette derivanti da processi aziendali	22,94	3,12	1,83E+01	9,63E+00	5,00E-01	4,69E+01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	7,71E-03
	Rilascio non intenzionale di GHG in atmosfera in sistemi antropogenici	0,00	0,00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
	<b>TOTALE EMISSIONI ORIGINE NON BIOGENICA</b>	<b>730,76</b>									
	Emissioni associate al cambio d'uso del suolo	0,00	0,00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
	Emissioni di protossido di azoto dovute all'utilizzo di fertilizzanti organici	4,06	0,55	6,04E+00	0,00E+00	0,00E+00	4,06E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
	<b>TOTALE EMISSIONI ORIGINE BIOGENICA</b>	<b>4,06</b>									

	Emissioni indirette di GHG in t CO <sub>2</sub> eq	794,48	% sul totale della categoria	% sul totale emissioni indirette
	<b>Categoria 2 - Emissioni indirette di GHG da energia importata</b>	<b>104,80</b>		
Categoria 2	Produzione di energia elettrica importata da rete	102,51	97,81	12,90
	Produzione di energia elettrica importata da fonti rinnovabili	2,30	2,19	0,29
	Produzione e distribuzione di calore o vapore importati	0,00	0,00	0,00
	<b>Categoria 3 - Emissioni indirette di GHG da trasporto</b>	<b>31,06</b>		
Categoria 3	Emissioni derivanti dal trasporto e distribuzione dei beni acquistati dall'organizzazione	30,42	97,94	3,83
	Emissioni derivanti dal trasporto del vino sfuso prodotto dall'organizzazione nei negozi dell'organizzazione stessa per vendita a privati	0,00	0,00	0,00
	Emissioni derivanti dagli spostamenti casa - lavoro dei dipendenti	0,00	0,00	0,00
	Emissioni derivanti dal trasporto dei rifiuti prodotti dall'organizzazione	0,64	2,06	0,08
	<b>Categoria 4 - Emissioni indirette di GHG da prodotti acquistati dall'organizzazione</b>	<b>658,61</b>		
	<b>Sottocategoria 4.1 Emissioni indirette di GHG da prodotti acquistati dall'organizzazione</b>	<b>642,13</b>		
Categoria 4	Emissioni derivanti da produzione di uve, mosti fermentati o semi-fermentati	2,10	0,32	0,26
	Emissioni derivanti da produzione degli altri beni acquistati dall'azienda ed utilizzati nel processo produttivo	438,67	66,60	55,21
	Emissioni legate alla trasmissione e distribuzione di energia elettrica	36,70	5,57	4,62
	Emissioni indirette derivante dai processi di produzione dei combustibili fossili utilizzati dall'azienda	164,67	25,00	20,73
	<b>Sottocategoria 4.2 Emissioni indirette di GHG da servizi acquistati dall'organizzazione</b>	<b>16,48</b>		
	Emissioni da servizio di smaltimento di rifiuti solidi	16,08	2,44	2,02
	<b>TOTALE EMISSIONI ORIGINE NON BIOGENICA</b>	<b>658,21</b>		
	<b>Sottocategoria 4.2 Emissioni indirette di GHG da servizi acquistati dall'organizzazione</b>	<b>0,00</b>		
Categoria 4	Emissioni di carbonio di origine biogenica contenuto nella carta, nel legno e nel sughero e riemesso in atmosfera nella fase di fine vita	0,40	0,06	0,05
	<b>TOTALE EMISSIONI ORIGINE BIOGENICA</b>	<b>0,40</b>		
	<b>Categoria 5 - Emissioni indirette di GHG associate all'uso dei prodotti dell'organizzazione</b>	<b>NON CONTEGGIATA</b>		
Categoria 5	Emissioni derivanti dall'uso dei prodotti dell'organizzazione	NON CONTEGGIATA	/-	/-
	<b>Categoria 6 - Emissioni indirette di GHG provenienti da altre sorgenti</b>	<b>0,00</b>		
Categoria 6	Processi di produzione di energia e trasporto di energia elettrica utilizzata da azienda terza (consumati per esempio da imbottigliatore esterno all'azienda)	0,00	0,00	0,00

## Dievole Srl

Il totale dell'impronta carbonica di organizzazione e di 557 t CO<sub>2</sub>eq.

Totale (t CO <sub>2</sub> eq)	Settore	% Emissione sul totale
	<b>Imbottigliamento/stoccaggio</b>	
28,494	Energia elettrica	5,12
0,000	Carburanti per riscaldamento e caldaie	0,00
0,000	Carburanti veicoli	0,00
524,427	Acquisto di vino confezionato outsourcer	94,15
0,003	Approvvigionamento idrico	0,00
0,000	Packaging	0,00
0,000	Trasporto e trattamento rifiuti	0,00
4,094	Trasporti in ingresso	0,73
<b>557</b>	<b>Totale settore commerciale</b>	<b>100,0%</b>
<b>557</b>	<b>Totale emissioni Organizzazione</b>	<b>100,0%</b>

Le emissioni dirette di GHG non sono presenti. L'utilizzo della risorsa idrica è minimo. Data la semplice struttura aziendale, il grosso dell'impatto è legato alla produzione del vino acquistato. Se il packaging delle bottiglie diminuisse mediamente di peso, si ridurrebbero le emissioni di produzione e di trasporto. Su questo punto l'azienda può dialogare con il suo outsourcer per diminuire il peso del packaging ove possibile.

## Water Footprint

Le aziende hanno effettuato il calcolo dell'impronta idrica nel 2024 (dati relativi all'anno solare 2023).

### Soc. Agr. Dievole S.p.A.

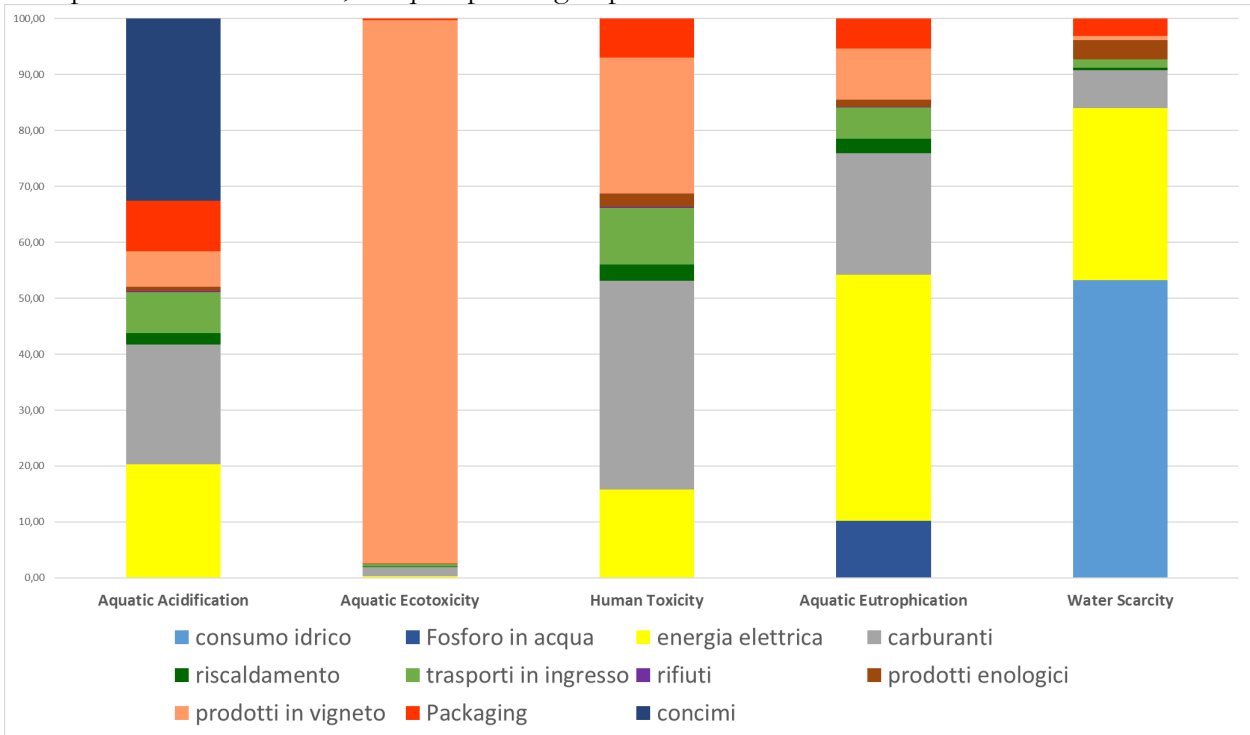
Nella tabella seguente si riportano i risultati complessivi di organizzazione:

Categorie di impatto	Risultati	Unità di misura
<b>Aquatic Acidification</b>	<b>8,24E+03</b>	kg SO2 eq
<b>Aquatic Ecotoxicity</b>	<b>2,76E+08</b>	CTUe
<b>Human Toxicity</b>	<b>1,90E-02</b>	CTUh
<b>Aquatic Eutrophication</b>	<b>3,02E+02</b>	kg P eq
<b>Water Scarcity</b>	<b>7,40E+05</b>	m <sup>3</sup> eq

Nella tabella seguente si riporta il contributo in percentuale dei singoli processi su ogni categoria di impatto:

Processi unitari	Aquatic Acidification	Aquatic Ecotoxicity	Human Toxicity	Aquatic Eutrophication	Water Scarcity
Unità di misura	% di kg SO2 eq	% di CTUe	% di CTUh	% di kg P eq	% di m <sup>3</sup> eq
Carburanti Veicoli	18,37	1,23	34,36	20,15	5,87
Combustione stazionaria di carburanti	2,06	0,06	2,87	2,52	0,52
Concimazione Azotata	32,51	0,00	0,00	0,00	0,00
Consumi Diretti di acqua	0,00	0,00	0,00	0,00	53,20
Distribuzione Energia Elettrica	1,15	0,02	0,89	2,49	1,74
Energia Elettrica Importata	19,20	0,28	14,87	41,51	29,07
Fosforo in acqua	0,00	0,00	0,00	6,44	0,00
Incenerimento di carta, plastica e vetro destinati al riciclo	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
P perso in acque superficiali	0,00	0,00	0,00	3,74	0,00
Prodotti Enologici	0,85	0,11	2,38	1,23	3,48
Prodotti vigneto	6,30	97,18	24,29	9,11	0,76
Produzione Combustibili	3,00	0,43	3,00	1,62	0,86
Produzione Concimi	0,01	0,00	0,01	0,01	0,01
Produzione materiali di confezionamento	9,08	0,23	6,95	5,38	3,04
Riciclo di carta, plastica e vetro	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Trasporti in ingresso	6,98	0,42	9,58	5,35	1,33
Trasporto materiali di confezionamento	0,34	0,03	0,57	0,29	0,10
Trasporto rifiuti	0,17	0,01	0,23	0,15	0,02
Quantità di mosto acquistato	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Quantità di uva acquistata	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Quantità di uva conferita dai soci	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Quantità di vino sfuso acquistato	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

In questa fase, sulla base dei risultati ottenuti dalla valutazione dell'impatto, è possibile identificare i punti critici del processo produttivo, ovvero gli elementi che contribuiscono in misura maggiore all'impronta idrica calcolata, sui quali poter agire per ridurla.



L'acidificazione delle acque è impattata maggiormente dalla concimazione azotata (33 %), seguita dall'approvvigionamento di energia elettrica e dai carburanti utilizzati in vigneto. Il packaging impatta per il 9%, una percentuale comunque rilevante ma inferiore al solito per questa categoria. L'azienda vende parte dell'uva prodotta, e produce vini fermi, cosa che permette l'utilizzo di bottiglie mediamente leggere.

L'ecotossicità è impattata totalmente dai prodotti utilizzati in vigneto, in linea con il trend del settore. In questo caso, data la conduzione in biologico, la maggior parte dell'impatto è dovuto al rame apportato nei vigneti.

La tossicità umana è impattata maggiormente dalle voci legate all'utilizzo di carburanti, in vigneto, nelle auto aziendali, nel riscaldamento, nella produzione di energia elettrica, nei trasporti. Un altro contributo significativo proviene dai prodotti utilizzati in vigneto e dalla produzione del packaging.

L'eutrofizzazione risente pesantemente del mix energetico dell'energia elettrica, in seconda battuta dall'utilizzo di carburanti e come terza voce dall'apporto di concimi.

Infine, la scarsità idrica viene impattata maggiormente dai prelievi diretti di acqua da pozzo e da acquedotto, e in secondo momento dalla produzione dell'energia elettrica utilizzata.

Per quanto riguarda l'energia elettrica, che impatta in maniera importante su molte categorie, l'azienda può agire sulla tipologia di mix energetico acquistato dal fornitore, che attualmente presenta una bassa percentuale di energia da fonti rinnovabili, ricercando fornitori con mix energetici meno impattanti o andando ad installare pannelli fotovoltaici per ridurre i consumi.

Il dato dei carburanti utilizzati in azienda contiene aggregato l'impatto di quelli usati nel vigneto dalle macchine di proprietà dell'azienda, quello stimato del consumo dei terzisti in vigneto, quello delle macchine aziendali e quello degli spostamenti casa-lavoro dei dipendenti. Inoltre, l'annata agraria presa in considerazione non è stata delle migliori e ha richiesto trattamenti extra rispetto alla norma. Nel

complesso, ogni iniziativa che miri alla riduzione dell'uso del carburante in azienda avrà un impatto significativo sull'impronta idrica aziendale.

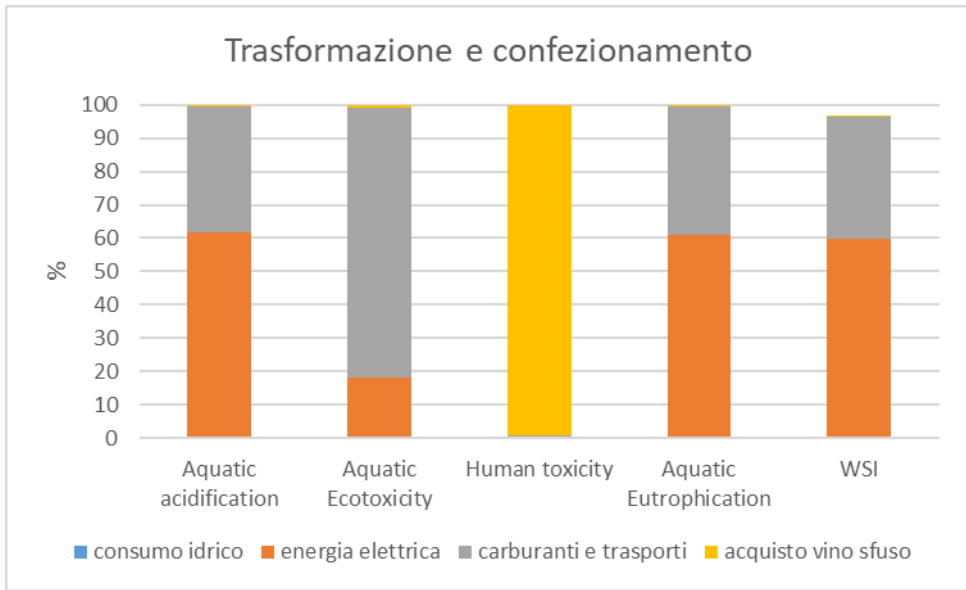
Importante è mantenere monitorato il consumo annuale di acqua, per identificare prontamente eventuali anomalie e risolverle con tempismo, evitando sprechi inutili. La revisione periodica dell'efficacia dei lavaggi e del tempo di risciacquo può aiutare a ridurre i mc utilizzati.

Dievole Srl

L'azienda ha calcolato i risultati che vengono riportati in tabella in termini assoluti:

Categorie di impatto	Risultati	Unità di misura
<b>Aquatic Acidification</b>	<b>351,73</b>	kg SO2 eq
<b>Aquatic Ecotoxicity</b>	<b>603904,84</b>	CTUe
<b>Human Toxicity</b>	<b>0,11</b>	CTUh
<b>Aquatic Eutrophication</b>	<b>17,40</b>	kg P eq
<b>Water Scarcity</b>	<b>13434,84</b>	m <sup>3</sup> eq

Per l'organizzazione dell'azienda, una commerciale che acquista vino già confezionato, gli impatti più rilevanti sono legati all'energia elettrica consumata nel magazzino di stoccaggio e ai carburanti utilizzati per il trasporto delle bottiglie acquistate. Le bottiglie acquistate impattano totalmente sulla human toxicity.



L'ottimizzazione dei trasporti è la chiave per ridurre i consumi di combustibili: viaggi a pieno carico e utilizzo di bottiglie più leggere per ridurre il peso del carico trasportato.

Per quanto riguarda l'energia elettrica, l'azienda potrebbe agire sulla tipologia di mix energetico del fornitore, che attualmente presenta solo un 7% di energia da fonti rinnovabili, ricercando fornitori con mix energetici meno impattanti o andando ad installare pannelli sul magazzino per ridurre i consumi.

## PILASTRO ETICO-SOCIALE

### Lavoratori, la forza di Dievole

Dievole è una realtà che ha una forza lavoro molto variegata. Diversi sono i ruoli e i tempi del lavoro, le esperienze maturate e le conoscenze che insieme costituiscono la vera ricchezza della nostra azienda. L'azienda presenta anche delle attività che si diversificano dal comparto strettamente vitivinicolo, come il frantoio, il ristorante o l'agriturismo. Per praticità, data la gestione comune dei dipendenti, verranno trattati insieme, indicando sotto la voce "altro" i dipendenti che da mansionario sono dedicati a mansioni o sedi non coinvolte dallo standard Equalitas.

Nel 2024 non ci sono stati pensionamenti. Nel corso dell'anno c'è stata la stabilizzazione di 3 dipendenti del reparto campagna, mentre nel 2023 la stabilizzazione di un dipendente aveva coinvolto il personale di cantina.

<b>Dievole spa</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
<b>tasso di turnover complessivo</b> = ((dipendenti entrati + dipendenti usciti) / organico medio del periodo) * 100	10%	23%
<b>calcola il tasso di turnover negativo</b> = (usciti nel periodo / organico inizio periodo) * 100	2 %	17%
<b>tasso di turnover positivo</b> = (entrati nel periodo / organico inizio periodo) * 100	8.2 %	3,8%
<b>tasso di compensazione del turnover</b> = (entrati nel periodo / usciti nel periodo) * 100	400 %	22 %

Nel 2024 ci sono state 2 assunzioni e 9 uscite. Di queste, 3 sono passaggi dei dipendenti da Dievole spa a Dievole srl.

La tabella seguente riporta la divisione per genere, la media delle età dei dipendenti, e dove possibile fare un raffronto, la differenza di RAL media tra donne e uomini per lo stesso livello. Tutti i dipendenti dell'azienda sono a tempo indeterminato.

<b>Contratto</b>	<b>Donne (età media)</b>	<b>Uomini (Età media)</b>	<b>Diff RAL (donna media – uomini media)</b>
<b>Amministratore</b>	1 (58)	na	na
<b>QUADRO</b>	1 (46)	na	na
<b>DIRIGENTE</b>	2 (45)	4 (45)	-19091
<b>Imp. 1 LIVELLO</b>	na	1 (58)	na
<b>Imp. 2 LIVELLO</b>	5 (50)	4 (44)	-3159
<b>Imp. 3 LIVELLO</b>	4 (41)	2 (34)	-14931
<b>Imp. 4 LIVELLO</b>	2(48)	na	na
<b>OTI I LIVELLO</b>	2 (50)	7 (48)	5301
<b>OTI II LIVELLO</b>	na	5 (46)	na
<b>OTI III LIVELLO</b>	2 (53)	9 (39)	1664
<b>OTI IV LIVELLO</b>	2 (55)	na	na
<b>OTI V LIVELLO</b>	1 (54)	1 (41)	636
<b>Totale complessivo</b>	<b>22 (49)</b>	<b>33 (44)</b>	<b>55 (46)</b>

Il dipendente più giovane in azienda ha 22 anni, assunto TI come OTI di III Livello. In totale ci sono 9 dipendenti dai 35 anni in giù di età. Le donne rappresentano il 40% della forza lavoro in azienda, e occupano la posizione di amministratore e di Quadro.

L'ufficio paghe ha comunicato che negli ultimi 5 anni sono stati assunti, considerando donne e giovani, 10 dipendenti (5 F,5 M).

Non ci sono stati demansionamenti in seguito a maternità o paternità. Una dipendente ha usufruito dei congedi parentali nel 2024.

Considerando Dievole srl, la situazione è molto più semplice in quanto l'azienda ha solo 4 dipendenti, 3 dei quali hanno fatto il passaggio da Dievole Spa nel 2024.

Dievole srl		2024
tasso di turnover complessivo = ((dipendenti entrati + dipendenti usciti) / organico medio del periodo) * 100		137%
calcola il tasso di turnover negativo = (usciti nel periodo / organico inizio periodo) * 100		100%
tasso di turnover positivo = (entrati nel periodo / organico inizio periodo) * 100		300%
tasso di compensazione del turnover = (entrati nel periodo / usciti nel periodo) * 100		300%

Contratto	Donne (eta' media)	Uomini (Eta' media)
Imp. 2 LIVELLO	1 (49)	na
Imp. 3 LIVELLO	2 (48)	na
OTI IV LIVELLO	na	1 (49)
<b>Totale complessivo</b>	<b>3 (</b>	<b>1 (49)</b>

## Welfare aziendale

L'azienda ha come obiettivo per il 2025 l'attivazione di un servizio di mensa interno. L'azienda si farà carico di metà del costo del pasto, rendendo economicamente vantaggioso l'uso del servizio da parte dei propri dipendenti.

## SICUREZZA DEI LAVORATORI

In merito alla sicurezza sul lavoro, le aziende sono seguite da Professione Consulenti srl. L'RSPP esterno è Giulio Furiozzi.

Tra il 28 e il 29 Febbraio 2024 sono stati aggiornati gli organigrammi delle varie sedi e i DVR generale e quelli dei rischi specifici.

L'elenco della formazione effettuata nel 2024 è stato condiviso con il responsabile aziendale. La formazione relativa alla certificazione Equalitas è stata curata dal Responsabile della qualità.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di incidenza, gravità e Frequenza relativi all'ultimo biennio.

DIEVOLE SPA	Valori 2023	Valori 2024	Valore limite accettato
Numero infortuni x 1000	1	4	<60
N. lavoratori (ULA)	129	137	
INDICE DI INCIDENZA	0,007751938	0.029	
Numero giornate di assenza x 1000	6		<4

<b>ore lavorate</b>	159702	162113	
<b>INDICE DI GRAVITA'</b>	3,757E-05	0,31	
<b>Numero infortuni x 1000000</b>	1	5	<50
<b>ore lavorate</b>	159702	162113	
<b>INDICE DI FREQUENZA</b>	6,26 *10^-6	24,67	

Per Dievole Srl, nel 2024 non ci sono stati infortuni che abbiano coinvolto i 9 dipendenti. Le ore lavorate nel 2024 sono 6613.

## RAPPORTI CON LA COMUNITA'

Crediamo fortemente nel legame con la comunità di cui facciamo parte.

Per questo ogni anno rinnoviamo e anzi incrementiamo le attività a favore di questa integrazione e di un supporto continuo, ben consapevoli che la valorizzazione del territorio, la sua promozione e la sua valorizzazione siano un modo per portare un maggior valore a tutti i soggetti coinvolti.

### 1. Eroica

Da molti anni siamo sponsor di Eroica, una delle attività che maggiormente rendono famose nel mondo questo angolo di Chianti Classico, portatrice di valori che noi condividiamo come lo sport, la bellezza, lo stare insieme. Anche nel 2024 abbiamo sponsorizzato la manifestazione, sia con un contributo economico che anche partecipando fattivamente all'organizzazione della tappa presso Dievole.

### 2. Associazione Vagliagli

Siamo fra i fondatori dell'Associazione Vagliagli, un'associazione che unisce produttori di vino, ristoratori, proprietari di strutture per la recettività, al fine di muoversi coralmemente per la promozione del nostro territorio, attraverso materiale di comunicazione, eventi e incoming. Seconda edizione di Sorsi di Vagliagli.



## POLITICA DI COMUNICAZIONE

Ci impegniamo affinché la nostra comunicazione, sia interna che esterna, sia sempre veritiera e in linea con i principi del “International Chamber of Commerce (ICC) Consolidated Code of Advertising and Marketing Communications Practice”. Il codice ICC, come strumento di auto regolazione, si propone - il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- dimostrare la responsabilità e le buone pratiche nelle comunicazioni pubblicitarie e di marketing, con particolare occhio ai bambini e agli adolescenti,
- aumentare la fiducia nelle comunicazioni di marketing
- salvaguardare la libertà di espressione (art. 19 del United Nations International Covenant of Civil and Political Rights),
- fornire soluzioni pratiche per la protezione dei consumatori.

Le comunicazioni hanno un ruolo di responsabilità sociale, rispettano la dignità umana e non incitano né condonano nessuna forma di discriminazione, violenza. Le nostre comunicazioni sono veritiere e non fuorvianti. Inoltre, siamo ben coscienti che i prodotti della nostra azienda sono sì prodotti alimentari frutto di tecnica, tradizione e identità territoriale, ma essendo bevande alcoliche necessitano una costante attenzione e sensibilità sociale. Proprio per questo Dievole Spa vuole promuovere uno sviluppo consapevole e un'educazione al bere bene per contenere il fenomeno del binge drinking. Ecco perché siamo parte del circuito Drink in Moderation di cui sposiamo i principi e le finalità.

Le politiche di comunicazione adottata in azienda si rifanno ai principi di base dell'ICC. Le comunicazioni di marketing devono essere legali, decenti, oneste e veritiere.

Le comunicazioni hanno un ruolo di responsabilità sociale, rispettano la dignità umana e non incitano né condonano nessuna forma di discriminazione, violenza. Non sfruttano la sofferenza o la sventura, non giocano sulla superstizione né promuovono comportamenti anti-sociali.

Non contengono dichiarazioni, o audio o video che offendono gli standard di decenza prevalenti nel paese e nella cultura a cui si rivolgono.

Le comunicazioni del Gruppo sono essere veritiere, non fuorvianti, non contenenti ambiguità che possano fuorviare il consumatore in particolare, ma non esclusivamente, in materia di caratteristiche del prodotto, come ad es. natura, composizione, metodo di produzione, utilizzo, quantità, origine geografica impatto ambientale, adesione a standard o certificazioni, riconoscimenti con premi e collaborazione per scopi benefici.

Trattandosi di prodotti alcolici, si orientano dove possibile solo a pubblici maggiorenni o comunque sono in linea con le normative dei Paesi target.

Le comunicazioni non abusano la fiducia dei consumatori e non sfruttano la loro mancata esperienza o conoscenza.

Non favoriscono mai e in nessun modo l'uso smodato di alcol ma si attengono sempre a principi del consumo moderato e consapevole.

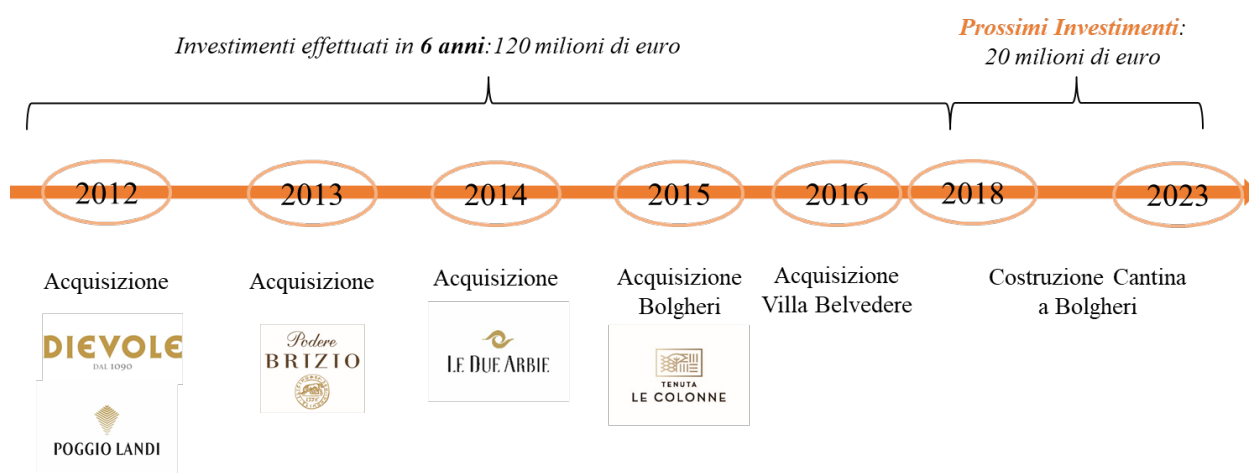
## PILASTRO ECONOMICO

L'andamento economico dell'azienda dimostra una crescita costante in termini di fatturato, sia in valore che in volume, negli ultimi anni.

### INVESTIMENTI /PROGETTI/OBIETTIVI

L'insieme degli investimenti che l'azienda sta portando avanti negli anni raggiunge cifre molto importanti.

Dal 2012 – anno della prima acquisizione, ovvero quella di Dievole – ad oggi, sono stati investiti circa 120 milioni di euro. Nei prossimi anni si prospettano altri importanti investimenti che andranno a coinvolgere non solo la nostra azienda ma anche la comunità di riferimento e il contesto paesaggistico.



Tre i principali investimenti in corso.

1. Il nuovo centro logistico di Pianella, che permetterà una gestione più razionale delle attività di confezionamento e logistica, un risparmio economico, una maggiore efficienza energetica (grazie, ad esempio, ai pannelli solari) e in generale un'opera di abbellimento su strutture preesistenti.



2. La nuova cantina Bolgheri, costruita a basso impatto ambientale e come opera di riqualificazione paesaggistica, recuperando una cava abbandonata.



3. Un nuovo ristorante e una Spa a Dievole che, lato ospitalità, ci permetteranno di allungare la stagione turistica e quindi anche di garantire un lavoro continuativo a una parte dello staff.

