



Angelini
Wines & Estates

Part of Angelini Industries

**Piacere,
Angelini Wines & Estates.
E QUESTO È IL
SUSTAINABILITY PROFILE 2023.**





Angelini
Wines & Estates

Part of Angelini Industries

**Piacere,
Angelini Wines & Estates.**
E QUESTO È IL
SUSTAINABILITY PROFILE 2023.

IN COPERTINA: Cengiz, Francesco, Sergio, Uilli, Cristiana, Monica, Michela, Laura.



Indice

Messaggio agli Stakeholder	4
Highlights 2023	6
Fatti rilevanti	8
1. Identity & Purpose	11
Un purpose comune: Unwavering care	11
Vision: Building a better future	13
Siamo parte di Angelini Industries	14
Il percorso di Angelini Wines & Estates	16
Le nostre tenute	16
Premi e riconoscimenti	27
2. La sostenibilità per Angelini Wines & Estates	35
Approccio	35
Aspetti rilevanti	37
Contributo agli SDGs	38
3. Governance	41
Governance	41
Codice Etico e Modello 231	43
Certificazioni	44
4. Innovation	47
Innovazioni di prodotto e di processo	47
Tecnologie applicate alla filiera vitivinicola: Wine Quality Monitoring	48
5. People	53
Organico e formazione	53
Salute e sicurezza e welfare	57
6. Planet	59
Best practice	59
Consumi responsabili	62
Consumi idrici	63
Gestione dei rifiuti	66
Cantina Puiatti: il primo tappo per spumanti realizzato con rifiuti plastici sostenibili	67
7. Customers & Community	71
Relazioni con i clienti	71
Ricadute sul territorio e le comunità locali	71
Cantina Puiatti sostiene la creatività	72
8. Ecosystems	75
La responsabilità della catena di fornitura	75
Nota metodologica	77



Piacere, Alberto Lusini

CEO DI **ANGELINI WINES & ESTATES**

Sono lieto di presentarvi questo secondo Sustainability Profile riferito all'esercizio 2023, segno del rinnovato impegno di Angelini Wines & Estates sulle tematiche ESG legate all'ambiente, alle comunità locali e alle nostre persone.

A partire da maggio 2024 ho assunto l'incarico di CEO, felice di affrontare una nuova sfida in un settore che mi è particolarmente caro e con cui ho un legame di lunga data. Angelini Wines & Estates è un Gruppo vitivinicolo di eccellenza, con un grande potenziale, sul quale mi concentrerò valorizzando l'esistente ed esplorando nuove direttrici di sviluppo, tenendo in debita considerazione gli aspetti sociali e ambientali, oltre che economici. Angelini Wines & Estates opera nel comparto vitivinicolo italiano riunendo aziende che hanno fatto la storia del loro territorio: Bertani in Valpolicella, Cantina Puiatti in Friuli-Venezia Giulia, Fazi Battaglia nei Castelli di Jesi, San Leonino nel Chianti, Val di Suga a Montalcino e Tenuta Trerose a Montepulciano.

Sono aziende che hanno nella mission l'esaltazione dell'identità più autentica dei territori in cui sono inserite e la fedele interpretazione della vocazionalità dei vitigni, l'anima portante della loro attività quotidiana. Aziende dove il fattore umano e la competenza delle diverse professionalità impegnate sono ritenute da sempre caratteristiche fondamentali per la crescita del Gruppo, per l'evoluzione costante della propria offerta enologica e per garantire anche quell'indispensabile innovazione.

Le aziende di Angelini Wines & Estates si sono contraddistinte nel tempo per non aver mai inseguito facili mode ma per essersi sempre poste nei confronti del mercato e dei consumatori con la propria identità più vera, nella convinzione che solo questa via possa garantire una rappresentanza credibile e autorevole.

Angelini Wines & Estates ha da sempre promosso l'eccellenza e la qualità, coniugando tradizione e innovazione, ma oggi riconosciamo che la vera eccellenza è indissociabile dalla sostenibilità. Per questo, continuiamo a investire nel nostro Gruppo e nei nostri territori, integrando pratiche agronomiche sostenibili in tutte le nostre tenute.

Negli ultimi anni, abbiamo compiuto progressi nel ridurre l'impatto ambientale, adottando pratiche agricole rispettose dell'ambiente e tecnologie sostenibili. Tuttavia, le sfide attuali richiedono un impegno maggiore; per questo ci concentreremo sempre di più su pratiche agronomiche innovative che promuovano la tutela della biodiversità, preservino le risorse naturali e investano in progetti sociali.

Soprattutto, intendiamo impegnarci a pensare in modo più sostenibile, consapevoli del nostro ruolo circoscritto in un sistema più ampio.

Grazie a tutti coloro che ci sosterranno in questo percorso.

Highlights 2023

FONDATA NEL
1994
COME **TENIMENTI ANGELINI S.P.A.**,
DALL'UNIONE DELLE TENUTE TOSCANE

VAL DI SUGA TENUTA TREROSE SAN LEONINO

6
TENUTE

1
AZIENDA AGRICOLA
(Monteroberto)

1.700
ETTARI DI TERRENO,
DI CUI VITATI
460

VALORE ECONOMICO
GENERATO

CA. 30 MLN €

DIPENDENTI

167

ORE LAVORATE IN VIGNA NELLE 6 TENUTE

BERTANI
FONDATA NEL 1857
(VIA ASIAGO, GREZZANA, VERONA)

27.000

SAN LEONINO
FONDATA NEL 1971
(LOCALITÀ CIPRESSI, CASTELLINA IN CHIANTI, SIENA)

9.600

VAL DI SUGA
FONDATA NEL 1969
(LOCALITÀ VAL DI CAVA, MONTALCINO, SIENA)

12.875

FAZI BATTAGLIA
FONDATA NEL 1949
(VIA ROMA, CASTELPLANIO, ANCONA)

26.400

TENUTA TREROSE
FONDATA NEL 1982
(VIA DELLA STELLA, VALIANO DI MONTEPULCIANO, SIENA)

22.440

CANTINA PUIATTI
FONDATA NEL 1967
(LOCALITÀ ZUCCOLE, ROMANS D'ISONZO, GORIZIA)

9.200

CERTIFICAZIONI

- CERTIFICAZIONE **EQUALITAS**⁽¹⁾
- CERTIFICAZIONE **INTERNATIONAL FOOD STANDARD**⁽²⁾
- CERTIFICAZIONE **VEGAN**
- CERTIFICAZIONE **BIOLOGICA**
- CERTIFICAZIONE **SONPI - SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA**⁽³⁾

(1) Tenuta Trerose, dal 2022.

(2) Bertani e Cantina Puiatti dal 2023, Tenuta Trerose, Val di Suga e San Leonino dal 2022, Fazi Battaglia dal 2012.

(3) Bertani, dal 2018.

Fatti rilevanti

Aprile 2023

Bertani Cantina dell'anno 2023 presenta l'Amarone della Valpolicella Classico 2013

Un risultato eccezionale. L'Amarone della Valpolicella Classico Bertani 2013 ha realizzato un'impresa straordinaria: è stato acclamato con i massimi riconoscimenti all'unanimità dalle 8 principali guide italiane⁽⁴⁾. Questo traguardo non sottolinea solo l'eccellenza di questo vino ma anche la maestria e la dedizione di Bertani nel creare un Amarone della Valpolicella Classico che è oggi a tutti gli effetti un simbolo della grande tradizione vinicola italiana.



Aprile 2023

Bertani entra in Altagamma

Bertani è stata selezionata tra i nuovi soci di Altagamma, la fondazione che dal 1992 riunisce più di 100 imprese rappresentanti il meglio dell'alta industria culturale e creativa italiana, realtà rappresentative dello stile italiano nel mondo, che operano in comparti strategici come moda, gioielleria, design, alimentare, ospitalità, motori e nautica.



[GUARDA IL VIDEO](#)

Settembre-dicembre 2023

Cantina Puiatti sostiene la creatività

Protagonista del panorama vitivinicolo del Friuli-Venezia Giulia dal 1967, Cantina Puiatti è entrata a far parte di Angelini Wines & Estates nel 2010, conservando appieno la propria filosofia produttiva originaria: rispetto e valorizzazione del territorio, legame indissolubile che si ritrova tra ambiente, vitigno e intervento dell'uomo. Nel corso degli anni si è evoluta coniugando esperienza e innovazione, proponendo oggi una gamma di vini caratterizzati da grande purezza ed eleganza. Cantina Puiatti rappresenta una nuova interpretazione dell'enologia friulana ed è costantemente aperta al mondo del design e della moda; in questo contesto si inserisce la partecipazione come sponsor a ITS Contest, con lo scopo di sostenere giovani talenti creativi. Per approfondimenti, si rimanda al capitolo 7 "Customers & Community", paragrafo "Cantina Puiatti sostiene la creatività".

Settembre-ottobre 2023

Bertani presenta "The Library around the world" e la "Amarone Academy"

A settembre e ottobre Bertani ha organizzato sei masterclass sulla sua esclusiva verticale di Amarone della Valpolicella Classico. Sei eventi nel cuore di Londra, Monaco, Verona, Tokyo, New York e Chicago per raccontare la straordinaria storia di Bertani e della sua biblioteca del tempo.



[GUARDA IL VIDEO](#)

A metà settembre, per una settimana, un selezionato gruppo di ospiti provenienti dal mondo trade ha avuto l'opportunità di immergersi in un viaggio esclusivo attraverso la collezione di Amarone della Valpolicella Classico Bertani. Un'avventura alla scoperta delle meraviglie del territorio della Valpolicella, arricchita dalle lezioni di agronomi ed enologi sulle peculiarità di questo terroir.



Novembre 2023

Val di Suga

In occasione di "Benvenuto Brunello", la stampa nazionale e internazionale ha partecipato a una degustazione di annate storiche di Brunello di Montalcino, per raccontare una tenuta la cui grande sfida è stata mantenere coerente nel tempo l'identità dei tre Cru (Vigna del Lago, Vigna Spuntali e Poggio al Granchio), espressioni diverse di una visione lungimirante di lettura e valorizzazione del territorio di Montalcino.

(4) Edizioni 2024.

Piacere, Angelini Wines & Estates.

ESPLORA LA NOSTRA
REALTÀ VITIVINICOLA.



Michela, Francesco.

1. Identity & Purpose

UN PURPOSE COMUNE: UNWAVERING CARE

Angelini Wines & Estates è parte di Angelini Industries, un Gruppo multi-business e internazionale fondato ad Ancona nel 1919 da Francesco Angelini e che opera nei settori Salute, Tecnologia Industriale e Largo Consumo. Oggi, Angelini Wines & Estates è costituita da un gruppo di aziende vinicole che conta un totale di circa **1.700 ettari** di terreni di proprietà.

Angelini Wines & Estates opera coniugando tradizione e innovazione nel rispetto del territorio in cui si inserisce e che costituisce un elemento fondamentale e distintivo per le sei aziende vitivinicole del Gruppo: **Bertani** in Valpolicella, **Cantina Puiatti** in Friuli-Venezia Giulia, **Fazi Battaglia** nei Castelli di Jesi, **San Leonino** nel Chianti, **Val di Suga** a Montalcino e **Tenuta Trerose** a Montepulciano.

I vini di Angelini Wines & Estates sono l'espressione più autentica delle diverse aree produttive, coerenti sia per stile sia per vitigni coltivati con la personalità che il *genius loci* esprime. Il vino è il racconto della terra, una testimonianza profonda delle persone che lo coltivano con impegno e passione.

L'identità di Angelini Wines & Estates prende forza dai valori che ispirano da sempre Angelini Industries, legati al concetto di prendersi cura delle persone e delle famiglie, ma anche dei territori, elevandone il valore, attraverso il rispetto del paesaggio agricolo e delle comunità locali, producendo vini che diventano fedeli interpreti dell'unicità delle diverse zone produttive.

La missione è coltivare la vigna. La nostra passione è raccontare i territori attraverso i vini.



VISION: BUILDING A BETTER FUTURE

Costruire un futuro migliore è la vision di Angelini Industries: puntiamo a realizzare una crescita sostenibile per tutti, con l'obiettivo di creare valore per le nuove generazioni.

Nel solco della vision del Gruppo, **Angelini Wines & Estates interpreta fedelmente la vocazione dei vitigni ed esalta l'identità dei territori**, con l'obiettivo di raccontare la bellezza dei paesaggi e produrre vini che ne siano l'interpretazione più fedele.

Prestiamo sempre attenzione ai dettagli, dedicandoci a quel saper fare antico che vogliamo portare nella contemporaneità, pensando alle tecniche di produzione più all'avanguardia e alla poesia dell'avvicinarsi delle stagioni, ricercando l'eccellenza che appartiene a ogni centimetro della nostra terra.

SIAMO PARTE DI ANGELINI INDUSTRIES

Ethics and Responsibility, Innovation, Performance ed Engagement sono i quattro valori fondanti che contraddistinguono l'identità e la cultura del Gruppo Angelini Industries, che ispirano e guidano le scelte, le azioni e le interazioni alle quali quotidianamente l'intero Gruppo dà vita.



Ethics and Responsibility

Ci prendiamo cura dei nostri collaboratori, dei pazienti e dei consumatori. Il rispetto dei più alti principi etici è alla base di tutte le nostre azioni e le nostre decisioni sono orientate da una prospettiva di lungo periodo. Ci impegniamo a garantire un sostenibile sviluppo economico dell'impresa, a salvaguardare l'ambiente e le comunità in cui operiamo.



Innovation

Incoraggiamo lo sviluppo e la sperimentazione di nuove soluzioni efficaci e concrete. Sfidiamo lo *status quo*. Gestiamo la complessità e le istanze di un mondo in continuo cambiamento. Ci assumiamo la responsabilità di scelte coraggiose per la crescita e lo sviluppo dell'impresa. Impariamo dai nostri errori e perseguiamo il miglioramento continuo.



Performance

Ognuno di noi è responsabile del raggiungimento degli obiettivi propri e del team. Siamo determinati a far accadere le cose e a dare il meglio di noi stessi in ogni circostanza, con velocità, rigore e trasparenza. Perseguiamo l'eccellenza, costantemente alla ricerca di traguardi ambiziosi. Affrontiamo le difficoltà con determinazione e resilienza.



Engagement

Siamo positivi, motivati e aperti a nuove idee, stili e prospettive. Promuoviamo la collaborazione all'interno del Gruppo. Valorizziamo le competenze e premiamo il merito. Condividiamo e celebriamo i successi della nostra impresa e quelli delle nostre persone.



IL PERCORSO DI ANGELINI WINES & ESTATES

Nel 1994, dall'unione delle tenute toscane Val di Suga, Tenuta Trerose e San Leonino, nasce Tenimenti Angelini S.p.A. Nel 2010 viene acquisita anche Puiatti e, nel 2012, Bertani, storica azienda della Valpolicella. È proprio dopo questa acquisizione che nel 2014 la Società cambia nome in Bertani Domains, scelta dettata dall'importanza del marchio Bertani, riconosciuto e apprezzato sia in Italia sia all'estero. Nel 2015, infine, entra a far parte del Gruppo anche la tenuta marchigiana Fazi Battaglia.

Nel 2022 la famiglia Angelini conferma la volontà di continuare a investire nel settore vitivinicolo e, nell'ambito di un'operazione di definizione dell'identità del Gruppo Angelini Industries, cambia nome in Angelini Wines & Estates.

LE NOSTRE TENUTE

Le tenute di Angelini Wines & Estates dispongono complessivamente di **1.700 ettari di terreni**, il 45% dei quali rappresenta ettari di vigneti di proprietà, il 28% ettari di prati e aree di compensazione, mentre i rimanenti sono ettari di bosco, di colture e di uliveto.



- Ettari di proprietà di vigneti di produzione
- Ettari di prati e aree di compensazione
- Ettari di colture
- Ettari di bosco
- Ettari di uliveto



BERTANI

DAL 1857

BERTANI
FONDATA NEL 1857 (VIA ASIAGO, GREZZANA, VERONA)

La storia è il nostro stile. Rimanere coerenti con la nostra identità più autentica rappresenta per noi un valore essenziale.

Un luogo in particolare racchiude la sintesi di Bertani: Tenuta Novare in Valpolicella Classica. Una sintesi perfetta dello stile Bertani: vigneti, boschi di faggi, querce, cedri del Libano e ulivi, sorgenti spontanee di acqua e suoli di diversa natura fanno di Tenuta Novare una lente di ingrandimento sull'eccellenza di un'area come la Valpolicella. Qui, infatti, nascono i vini a denominazione, dal Valpolicella Classico e Classico Superiore al Valpolicella Ripasso, fino all'Amarone della Valpolicella Classico.

Di seguito vengono riportati gli ettari a disposizione dell'attività della cantina, suddivisi per tipologia d'uso.

DESTINAZIONE TERRENI (Ettari)	
Vigneto	64,5
Colture	0
Uliveto	6,5
Bosco	93
Prati/aree compensazione	11
TOTALE TENUTA	175

A questi vanno aggiunti i 7 ettari gestiti direttamente.

BACINI IDRICI (m ²)	
Stima volume totale acqua meteorica contenuta	5.000
Stima media acqua proveniente da fonti naturali	25.000

Il totale delle ore di lavoro in vigna è pari a 27.000.

VAL DI SUGA

VAL DI SUGA
FONDATA NEL 1969 (LOCALITÀ VAL DI CAVA, MONTALCINO, SIENA)

Interpreti del territorio. Le nostre radici sono nei suoli che caratterizzano le nostre personalità, ma i nostri occhi guardano alle interpretazioni future di Montalcino.

La storia di Val di Suga inizia nel 1969. Nel 1994, arriva il Gruppo Angelini, che dà un nuovo impulso a Val di Suga, ormai premiata e riconosciuta a livello internazionale per l'elevata qualità dei suoi vini. La forza e l'unicità della cantina saranno determinate, nel corso degli anni, dalla messa in produzione di tre vigne, collocate nei tre versanti della collina montalcinese, nelle zone più vocate alla produzione di Brunello di Montalcino.

Di seguito vengono riportati gli ettari suddivisi per tipologia d'uso.

DESTINAZIONE TERRENI (Ettari)	
Vigneto	51,5
Colture	0
Uliveto	1
Bosco	33
Prati/aree compensazione	4
TOTALE TENUTA	89,5

SOVESCIO (Ettari)	
Totale a sovescio	20
Numero mesi a sovescio	8

Il totale delle ore di lavoro in vigna è pari a 12.875.



TENUTA TREROSE
FONDATA NEL 1982 (VIA DELLA STELLA, VALIANO DI MONTEPULCIANO, SIENA)

Il rispetto per la natura e per la tradizione toscana.

Una tenuta che si estende su cinque colli, vigneti disposti ad anfiteatro che valorizzano il territorio e lo rendono unico; una villa del 1521 e una disseminazione di testimonianze iconografiche che legano l'agricoltura a un passato glorioso convivono con moderne tecniche agronomiche e un approccio vitivinicolo sostenibile. I Palazzi, Belvedere, Lodola, Poggetto e Santa Caterina compongono i 102 ettari di vigneti quasi completamente piantati a Sangiovese (Prugnolo Gentile). Di seguito vengono riportati gli ettari suddivisi per tipologia d'uso.

DESTINAZIONE TERRENI (Ettari)	
Vigneto	102
Colture	0
Uliveto	3
Bosco	7
Prati/aree compensazione	105
TOTALE TENUTA	217

SOVESCIO (Ettari)	
Totale a sovescio	50
Numero mesi a sovescio	8

BACINI IDRICI ALIMENTATI DA ACQUA METEORICA (m ³)	
Stima media acqua meteorica raccolta ogni anno	70.000
Stima volume totale acqua contenuta	70.000

Il totale delle ore di lavoro in vigna è pari a 22.440.



SAN LEONINO
FONDATA NEL 1971 (LOCALITÀ CIPRESSI, CASTELLINA IN CHIANTI, SIENA)

La migliore tradizione chiantigiana reinterpretata attraverso il credo nel Sangiovese e il valore del territorio del Chianti Classico.

San Leonino oggi si estende su una superficie complessiva di 82 ettari, di cui 44 coltivati a vigneto e 4 a uliveto. L'Azienda si trova nel Comune di Castellina in Chianti, nei pressi del piccolo villaggio medioevale che sorge intorno alla Chiesa romanica di San Leonino, da cui riprende il nome e il logo. Di seguito vengono riportati gli ettari suddivisi per tipologia d'uso.

DESTINAZIONE TERRENI (Ettari)	
Vigneto	44
Colture	0
Uliveto	4
Bosco	27
Prati/aree compensazione	7
TOTALE TENUTA	82

Il totale delle ore di lavoro in vigna è pari a 9.600.

FAZI BATTAGLIA

FAZI BATTAGLIA
FONDATA NEL 1949 (VIA ROMA, CASTELPLANIO, ANCONA)

Una bottiglia, una denominazione. La storia e la tradizione del Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Fazi Battaglia nasce nel 1949 dall'unione delle due famiglie, Fazi e Battaglia, in una piccola cantina nel paese di Cupramontana, ma sarà la famiglia Angelini, e in particolar modo Francesco Angelini, fondatore del Gruppo e già sindaco di Ancona, pochi anni dopo, a fare di questa Azienda un marchio storico della viticoltura italiana. Di seguito vengono riportati gli ettari suddivisi per tipologia d'uso.

DESTINAZIONE TERRENI (Ettari)	
Vigneto	120
Colture	0
Uliveto	2
Bosco	18
Prati/aree compensazione	11
TOTALE TENUTA	151

SOVESCIO (Ettari)	
Totale a sovescio	70
Numero mesi a sovescio	6

Il totale delle ore di lavoro in vigna è pari a 26.400.

CANTINA PUIATTI

CANTINA PUIATTI
FONDATA NEL 1967 (LOCALITÀ ZUCCOLE, ROMANS D'ISONZO, GORIZIA)

L'autenticità di un territorio nel bicchiere. Un punto di riferimento per chi ama ritrovare nel bicchiere l'autenticità di un vitigno e del territorio in cui si esprime.

Fondata nel 1967, la Cantina Puiatti si estende su 45 ettari nell'area dell'Isonzo pedecollinare. Area ghiaiosa e fresca, dove si allevano varietà tipiche, alcune autoctone del Friuli, insieme a vitigni internazionali. Di seguito vengono riportati gli ettari a disposizione della cantina, suddivisi per destinazione d'uso.

DESTINAZIONE TERRENI (Ettari)	
Vigneto	44
Colture	0
Uliveto	0
Bosco	0
Prati/aree compensazione	1
TOTALE TENUTA	45

Il totale delle ore di lavoro in vigna è pari a 9.200.

MONTEROBERTO

Azienda agricola che si estende tra le province di Ancona e Macerata, a coltivazione prevalentemente cerealicola (grano duro e girasole). La produzione di grano tenero (77 ettari) ha la certificazione biologica. Di seguito vengono riportati gli ettari suddivisi per tipologia d'uso.

DESTINAZIONE TERRENI (Ettari)	
Vigneto	26
Colture	684
Uliveto	0
Bosco	12
Prati/aree compensazione	64
TOTALE TENUTA	786





Bertani è la **Cantina dell'Anno** per la Guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso.

Lo stile inconfondibile di Bertani interpreta la Valpolicella.



BERTANI
DAL 1857

PREMI E RICONOSCIMENTI

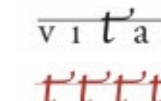
Nel corso del 2023, le cantine e i vini di Angelini Wines & Estates hanno ottenuto diversi premi e riconoscimenti.

BERTANI è la **Cantina dell'Anno** per la Guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso.



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE OGNISANTI DI NOVARE 2020

Italy



VALPOLICELLA CLASSICO LE MINIERE DI NOVARE 2021

Italy



International



VALPOLICELLA RIPASSO VALPANTENA 2020

Italy



SOAVE VINTAGE EDITION 2020

Italy



SOAVE SEREOLE 2021

International



VALPOLICELLA VALPANTENA 2021

International





Andrea.

VAL DI SUGA



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Italy



International



ROSSO DI MONTALCINO 2016

Italy



International



TENUTA TREROSE



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA SIMPOSIO 2018

Italy



International



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SANTA CATERINA 2019

International



SAN LEONINO



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SALIVOLPE 2018

Italy



International



CHIANTI CLASSICO RISERVA MONSENESE 2018

Italy



International



BEST OF SHOW



TENUTE SAN SISTO



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA SAN SISTO 2019

Italy



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MASSACCIO 2020

Italy



International



CANTINA PUIATTI



FRIULI SAUVIGNON BLANC 2021

Italy



International



FRIULI PINOT GRIGIO 2021

Italy



RIBOLLA GIALLA 2021

Italy



Piacere, Angelini Wines & Estates.

SCOPRI COSA SIGNIFICA PER NOI
SOSTENIBILITÀ.



Cengiz, Cristiana.

2. La sostenibilità per Angelini Wines & Estates

APPROCCIO

Angelini Industries ha fatto della sostenibilità uno dei principali obiettivi strategici.

In linea con il Gruppo, Angelini Wines & Estates si impegna per rendere lo sviluppo sostenibile uno dei principali obiettivi strategici di crescita e competitività, attuando un'efficiente gestione del verde e ponendo attenzione agli impatti che la filiera produce sul territorio e sul tessuto sociale.

Tramite l'innovazione delle tecnologie applicate e delle pratiche di lavoro etiche e rispettose del territorio e delle comunità locali, l'Azienda valorizza e promuove approcci sostenibili, garantendo l'eccellenza dei prodotti.

ASPETTI RILEVANTI

Nell'ambito delle proprie attività, Angelini Wines & Estates pone particolare attenzione ad alcuni aspetti rilevanti, che assumono particolare rilievo per orientarsi a un approccio aziendale sostenibile.

Utilizzo di materiali eco-compatibili

- Utilizzo di materie prime riciclabili e biodegradabili con basso impatto ambientale

Gestione sostenibile dei vigneti

- Viticoltura sostenibile
- Produzione integrata
- Riduzione diserbo chimico

Gestione delle risorse naturali

- Efficienza energetica dei processi di vinificazione, considerati quelli a maggior dispendio energetico
- Riduzione dei consumi idrici, legati principalmente all'irrigazione dei vigneti

Protezione della biodiversità

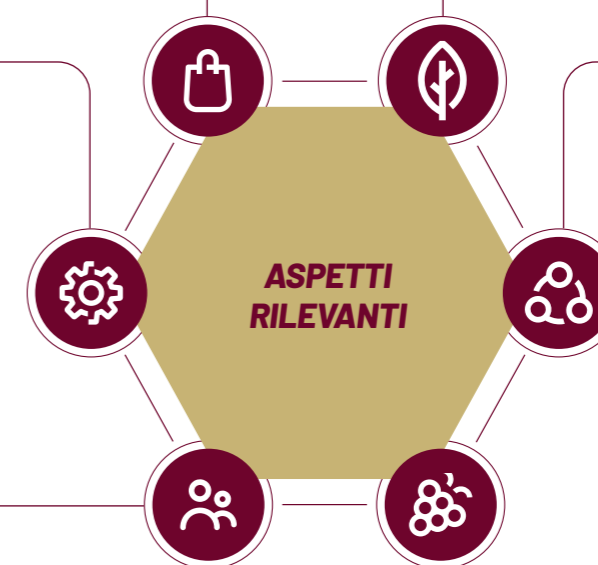
- Impegno nel migliorare e preservare la salute dell'ecosistema locale, grazie anche all'adozione di tecniche alternative (per esempio, riduzione del diserbo chimico)

Valorizzazione e sviluppo del territorio e delle comunità locali

- Promozione e valorizzazione dei territori circostanti e conservazione delle risorse naturali
- Generazione di un impatto sociale e ambientale positivo e di lungo periodo sui territori di riferimento

Impiego di materie prime locali

- Ricorso a materie prime locali, garantendo la tutela e la valorizzazione delle risorse del territorio



CONTRIBUTO AGLI SDGs

Attraverso le diverse iniziative intraprese e i risultati raggiunti, Angelini Wines & Estates contribuisce concretamente al raggiungimento di **5 obiettivi di sviluppo sostenibile individuati come rilevanti per le proprie attività.**

SDGs	Descrizione	Iniziative e risultati raggiunti
	Raggiungere la parità di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze	<ul style="list-style-type: none"> Impegno aziendale per la parità di genere, in coerenza con l'approccio strategico di Angelini Industries Sostegno all'empowerment delle donne e promozione dell'uguaglianza di opportunità all'interno e all'esterno
	Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili	<ul style="list-style-type: none"> Valorizzazione e sviluppo del territorio Valorizzazione della artigianalità dei viticoltori che da generazioni si prendono cura delle colline Certificazione Equalitas (Tenuta Trerose, dal 2022) Adozione di pratiche agricole sostenibili e riduzione dell'impatto ambientale delle attività Certificazione International Food Standard (Tenuta Bertani sin dal 2012, dal 2022 le tenute Val di Suga, Tenuta Trerose, San Leonino, dal 2023 le tenute Bertani e Puiatti) Riduzione degli sprechi e promozione della responsabilità nei confronti dei prodotti Certificazione Vegan Certificazione biologica Riciclo e riutilizzo dei materiali Tutela del patrimonio storico-artistico locale
	Adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze	<ul style="list-style-type: none"> Efficienza energetica durante tutte le fasi di lavoro Attenzione nell'utilizzo e nella gestione della risorsa idrica, soprattutto in collina
	Proteggere, restaurare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, lotta alla desertificazione, e fermare il degrado del suolo e arrestare la perdita di biodiversità	<ul style="list-style-type: none"> Promozione della biodiversità in vigneto e sensibilità nel preservare e migliorare la salute dell'ecosistema locale Diserbo chimico (eliminazione per le tenute Bertani, Val di Suga, Tenuta Trerose, San Leonino) Certificazione SQNPI Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (Tenuta Bertani, dal 2018)



Piacere, Angelini Wines & Estates.

APPROFONDISCI LA **GOVERNANCE**
AZIENDALE.



Laura, Uilli.

3. Governance

GOVERNANCE

Angelini Wines & Estates è una società controllata al 100% da Angelini Holding, Capogruppo di Angelini Industries. Dal mese di maggio 2024, **Alberto Lusini è CEO dell'Azienda.**

Alberto Lusini, dopo la laurea in ingegneria e un MBA, entrambi conseguiti presso l'Università di Bologna, ha maturato un'esperienza ventennale nel settore consumer packaged foods, in particolare nel beverage, con una visione internazionale del settore. È stato CEO della business unit americana, MZB USA, per la Massimo Zanetti Beverage Group S.p.A., mentre nel mondo del vino ha ricoperto ruoli dirigenziali in aziende primarie quali Mezzacorona, Allegrini e Gruppo Lunelli-Ferrari.

Sono onorato di questo incarico e felice di affrontare una nuova sfida in un settore che mi è particolarmente caro, con cui ho un legame di lunga data. Angelini Wines & Estates – ha dichiarato Alberto Lusini – è un Gruppo vitivinicolo di eccellenza, con un percorso già tracciato, sul quale mi concentrerò valorizzando l'esistente e puntando alle migliori pratiche in ambito sostenibilità. Sono felice di entrare a far parte del Gruppo Angelini Industries, una grande realtà al centro di un importante percorso di crescita.



CODICE ETICO E MODELLO 231

Nella conduzione e gestione delle attività aziendali, **Angelini Wines & Estates si ispira al Codice Etico del Gruppo Angelini Industries**, perseguendo principi di legalità, dignità e uguaglianza, riservatezza, professionalità, correttezza, tracciabilità e trasparenza, a tutela del proprio status e delle aspettative di tutti gli Stakeholder aziendali⁽⁵⁾.

Le disposizioni del Codice Etico si applicano, senza nessuna eccezione:

- ai **componenti dei Consigli di Amministrazione**, ai **componenti dei Collegi Sindacali** e degli altri **Organi di Controllo**, cui compete in primo luogo dare concretezza ai valori e agli standard di comportamento del Codice;
- al **Vertice aziendale** e al **management**, nel perseguire gli obiettivi del Gruppo e nell'assicurarne il rispetto e l'osservanza nell'esercizio delle proprie funzioni;
- a tutte le **persone che operano nelle diverse Società del Gruppo**, chiamate tutte a contribuire attivamente all'attuazione del Codice, a suggerire eventuali proposte di miglioramento e a segnalare eventuali violazioni;
- a terzi (collaboratori, consulenti, rappresentanti, intermediari, agenti ecc.), ai fornitori e a tutti coloro che, in forma diretta o indiretta, stabile o temporanea, intrattengono rapporti commerciali oppure operano per o con le Società del Gruppo.

Angelini Wines & Estates adotta e attua il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo 231/2001 predisposto a livello di Gruppo. Vengono pertanto rispettate le direttive procedurali da seguire in tutte le fasi decisionali e operative dell'attività di impresa, al fine di garantirne il regolare funzionamento nonché l'affidabilità nella gestione e l'immagine della Società. Nel corso dell'anno non si sono verificati episodi di corruzione e non sono state intraprese azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche.

(5) Il Codice Etico è reperibile al link <https://www.datocms-assets.com/16004/1639041165-codiceeticoangelini-industries.pdf>.

CERTIFICAZIONI



Certificazione Equalitas.

La certificazione è relativa a temi di sostenibilità ambientale e sociale, ed è stata conseguita nel 2022 da Tenuta Trerose.

La Certificazione Equalitas, varata nel 2015, rappresenta uno standard evoluto per la certificazione della sostenibilità della filiera vitivinicola. La norma è nata per essere applicata alla filiera del vino e, pertanto, si inserisce logicamente nelle sue dinamiche produttive, prevedendo la sua adozione e certificazione da parte di tutti i tipi di attori, siano essi agricoltori, trasformatori, imbottiglieri o raccolgano tutte queste identità in una, fino ai consorzi di tutela.

La norma prevede infatti la certificazione di tre dimensioni produttive: l'impresa (standard di Organizzazione), il prodotto finito (standard di Prodotto), il territorio (standard di Territorio).



Certificazione International Food Standard per Fazi Battaglia ottenuta sin dal 2012 e conseguita nel 2022 dalle tenute Val di Suga, Tenuta Trerose, San Leonino. Nel 2022 è stata avviata la procedura per estendere la certificazione anche alle tenute Bertani (ottenuta ad agosto 2023) e Cantina Puiatti (ottenuta a maggio 2023).

L'International Food Standard (IFS) è uno standard internazionale basato su un metodo di valutazione condiviso per qualificare e selezionare i fornitori di prodotti alimentari. L'obiettivo è costruire la fiducia nei prodotti e nei processi garantendo sicurezza, qualità, legalità e conformità a specifici requisiti del cliente.



Certificazione SQNPI per agricoltura integrata conseguita nel 2018 da Bertani.

Il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) è uno schema di certificazione che ha l'obiettivo di valorizzare le produzioni agricole vegetali ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata. Il Sistema di Qualità è riconosciuto a livello comunitario (Regolamento CE 1974/2006).

La produzione (o agricoltura) integrata è un sistema di produzione volontario che si attua rispettando le norme tecniche previste per ogni tipo di coltura sia per quanto riguarda la difesa dalle avversità sia per tutte le altre pratiche agronomiche, come la fertilizzazione e l'irrigazione. I Disciplinari Regionali di Produzione Integrata fanno riferimento alle Linee Guida Nazionali.

Altre certificazioni e best practice:

- **Certificazione Vegan** conseguita nel 2020 da Bertani, Val di Suga e Tenuta Trerose. È un'attestazione rilasciata da organizzazioni indipendenti che verifica e garantisce che un determinato prodotto sia privo di ingredienti di origine animale e che non sia stato testato sugli animali durante tutte le fasi della sua produzione.
- **Certificazione biologica** conseguita nel 2021 da Tenuta Trerose. Si tratta di un certificato rilasciato da un organismo preposto, che riconosce alle aziende che agiscono in vari ambiti della filiera agroalimentare e zootecnica (dalla produzione alla commercializzazione di prodotti alimentari) il raggiungimento di determinati standard imposti dall'Unione europea.
- **Diserbo chimico**, completamente eliminato nelle tenute Bertani, Val di Suga, Tenuta Trerose, San Leonino, grazie all'adozione di tecniche alternative altrettanto efficaci, per favorire una viticoltura duratura che al contempo preservi l'ambiente.

Piacere, Angelini Wines & Estates.

SCOPRI COME **INNOVIAMO.**



Cristiana, Michela.

4. Innovation

INNOVAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO

La formazione altamente specifica consente ai dipendenti di Angelini Wines & Estates di essere costantemente aggiornati sull'evoluzione del settore vitivinicolo.

La principale attività svolta negli ultimi anni ha riguardato la valutazione dell'impatto ambientale delle attività svolte in vigneto, che ha portato, fra l'altro, a ottenere la **certificazione biologica** di Tenuta Trerose, che incide per circa il **25% sulla superficie coltivata** a vite della Società Agricola. Tutte le altre tenute vengono gestite con un sistema agronomico integrato nel pieno rispetto dei disciplinari regionali o dei consorzi di riferimento.

Inoltre, all'interno delle aziende agricole di Angelini Wines & Estates non biologiche sono state implementate attività che hanno generato una significativa diminuzione dell'impiego degli agrofarmaci. Efficientando la distribuzione e utilizzando una rete di rilevamento di dati meteorologici (DSS) che supportano l'Azienda nelle strategie di difesa delle colture, Angelini Wines & Estates è riuscita ad abbattere in maniera significativa l'utilizzo di mezzi chimici nella produzione. In particolare, è stato eliminato il **diserbante chimico** dalle tenute Bertani, Val di Suga, Tenuta Trerose, San Leonino.

Particolare attenzione è stata altresì dedicata alla caratteristica di fertilità del suolo. In tale ambito, l'Azienda sta conducendo alcuni studi sull'impiego di una biotecnologia green per migliorare e stimolare l'attività microbologica del suolo, riducendo così l'utilizzo di fertilizzanti e incrementando la resistenza delle piante agli stress abiotici. Infine, Angelini Wines & Estates continua l'implementazione della viticoltura di precisione, **pilastro dell'agricoltura 4.0**, al fine di migliorare la qualità dei prodotti e di limitare l'utilizzo in eccesso di alcuni mezzi tecnici, con un risparmio economico significativo.

In Bertani sono stati implementati sistemi automatici di lavaggio che consentono la rilevazione e il monitoraggio delle quantità di acqua utilizzate e dei detergenti impiegati. Questo approccio non solo permette un significativo risparmio idrico ma assicura anche che il prodotto finito sia sicuro e di alta qualità. Inoltre, l'ottimizzazione delle acque reflue attraverso tali sistemi contribuisce a ridurre l'impatto ambientale della nostra attività.

In Tenuta Trerose è stato imbottigliato il primo lotto di Vino Nobile 100% bio e IGT Rosso di Montepulciano. Questi vini sono stati prodotti utilizzando pratiche agricole biologiche, garantendo l'assenza di residui di pesticidi e una concentrazione di anidride solforosa inferiore a 100 mg/l, rispettando così i rigorosi criteri della certificazione biologica.

TECNOLOGIE APPLICATE ALLA FILIERA VITIVINICOLA: WINE QUALITY MONITORING

Angelini Wines & Estates, in collaborazione con il team di Open Innovation di Angelini Industries e con BioSensing, una startup universitaria affiliata alla "Sapienza Università di Roma", ha realizzato il **progetto "Wine Quality Monitoring"**. L'iniziativa ha ricevuto una menzione speciale nell'ambito del **"Premio Innovazione ImpreSapiens"**, promosso da ImpreSapiens - Centro di Ricerca.

Un progetto frutto di un percorso sfidante che ha incentivato lo spirito innovativo di Angelini Industries, favorendo una proficua sinergia tra due mondi distanti solo all'apparenza: quello aziendale e quello accademico. Il risultato è un dispositivo semplice, accurato e utilizzabile on-site per il controllo della qualità del vino.

PREMIO INNOVAZIONE IMPRESAPIENS

Il Premio Innovazione ImpreSapiens, assegnato dalla "Sapienza Università di Roma", ha lo scopo di valorizzare le idee e le soluzioni innovative - anche in fase prototipale - e viene assegnato ai 5 migliori progetti innovativi selezionati sulla base del merito e dell'innovazione.

Il Premio rappresenta per ImpreSapiens un'importante iniziativa per promuovere e celebrare l'innovazione e stimolare la collaborazione tra il mondo accademico e l'ecosistema delle imprese e più in generale della community degli innovatori. L'obiettivo è identificare, valutare e premiare i progetti più innovativi posti in essere da enti pubblici e privati, siano essi startup, PMI o grandi multinazionali, al fine di incoraggiare lo sviluppo di soluzioni avanzate in grado di esercitare un impatto tangibile e significativo sulla società.

[GUARDA IL VIDEO PITCH DEL PROGETTO](#)



Piacere, Marco e Pietro.

E QUI PARLIAMO DEL PROGETTO WINE QUALITY MONITORING.



[GUARDA IL VIDEO](#)



Marco Varanese - Digital Innovation Manager di Angelini Industries,
Pietro Riccobono - Operations Manager di Angelini Wines & Estates.

Il progetto Wine Quality Monitoring ha l'obiettivo di **sviluppare, industrializzare e commercializzare un dispositivo analitico di dimensioni tascabili per la determinazione semplice, accurata e on-site dei livelli di lieviti nel vino**⁽⁶⁾. Tale dispositivo prevede la combinazione di sensori elettrochimici commerciali modificati e una piattaforma digitale.

La piattaforma consentirà il trasferimento dei risultati su smartphone o PC via Bluetooth per la loro lettura e gestione. Tale sistema si distingue per l'economicità e la praticità di utilizzo, promettendo di apportare vantaggi significativi in termini di costi ed efficienza se confrontato con le metodologie di analisi attualmente in uso. Nello specifico, il progetto potrebbe rappresentare un primo step

verso lo sviluppo di sensori e biosensori radicalmente innovativi per i controlli di qualità e sicurezza alimentare nel comparto vitivinicolo.

Il progetto si rivolge direttamente agli operatori del settore vitivinicolo sul territorio nazionale, in particolare a chi ricopre il ruolo di cantiniere ed enologo. A queste figure sono affidate, rispettivamente, la supervisione delle operazioni connesse alla vinificazione e all'invecchiamento del vino, e la proposta di indirizzi e scelte determinanti per l'orientamento produttivo (per esempio, caratteristiche del suolo e della vigna, metodi di coltivazione, caratteristiche delle uve, tempistiche e tipologie degli interventi, proprietà del prodotto).

(6) Attualmente tale monitoraggio poggia su metodologie d'analisi chimico-fisiche e microbiologiche di laboratorio: per i lieviti, si adottano real-time PCR (Polymerase Chain Reaction) o citometria a flusso, caratterizzate da elevata sensibilità e complessità, con costi non contenuti. In alternativa, si ricorre a colture in vitro su terreno agarizzato selettivo (un terreno di coltura che permette una descrizione delle colonie e, quindi, ne facilita l'identificazione), i cui risultati sono resi però disponibili nell'arco di 10 giorni, o a strumentazione professionale o semiprofessionale allestita in sede per analisi rapide, con impiego di kit e reagenti.



Piacere, Angelini Wines & Estates.

CONOSCI IL NOSTRO TEAM.



Cengiz, Francesco, Sergio, Uilli,
Cristiana, Monica, Michela, Laura.

5. People

ORGANICO E FORMAZIONE

Al successo di Angelini Wines & Estates contribuiscono **167 dipendenti (58 donne e 110 uomini)** di cui **5 dirigenti, 11 quadri, 38 impiegati e 113 operai**. Oltre al personale dipendente fanno parte dell'organico 3 collaboratori, di cui 2 consulenti a partita IVA, 1 risorsa in somministrazione e 6 persone con disabilità (approssimativamente il 4% del personale). Le fasce di età più rappresentate sono quelle dei 30-50 anni e oltre i 50 anni, con rispettivamente 76 e 77 dipendenti. La qualifica più comune è quella di operaio, con 113 dipendenti, mentre gli uomini predominano in tutti i gruppi di età e livelli professionali⁽⁷⁾.

NUMERO DI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO E CONTRATTO ⁽⁸⁾	2023		
	Donne	Uomini	Totale
Tempo indeterminato	39	69	108
Tempo determinato	19	41	59
TOTALE	58	110	167
Full time	49	105	153
Part time	9	5	14

(7) Si segnala che nel corso del 2023 non ci sono stati episodi di discriminazione segnalati e/o rilevati.

(8) La metodologia per calcolare il dato sul personale è basata sulla media annuale dei dipendenti, estratta sulla base dell'headcount mensile, ovvero il conteggio diretto del numero di dipendenti indipendentemente dalle ore lavorative o dal loro status a tempo pieno o parziale. Questa metodologia garantisce la continuità con il calcolo utilizzato per la "Relazione sulla gestione" dell'Annual Report, garantendo coerenza nei dati riportati. La medesima metodologia è stata applicata per il calcolo del numero di lavoratori non dipendenti.

DIPENDENTI PER GENERE E FASCIA DI ETÀ ⁽⁹⁾		2023				Totale
		Dirigenti	Quadri	Impiegati	Operai	
<30 anni	Uomini	0	0	1	12	13
	Donne	0	0	0	2	2
	Totale	0	0	1	13	14
30-50 anni	Uomini	2	4	5	38	49
	Donne	1	3	16	7	27
	Totale	3	7	21	45	76
>50 anni	Uomini	2	4	5	37	48
	Donne	0	0	11	18	29
	Totale	2	4	16	55	77
TOTALE⁽¹⁰⁾	Uomini	4	8	11	87	110
	Donne	1	3	27	27	58
	Totale	5	11	38	113	167

Nel 2023 l'Azienda ha assunto 6 nuovi dipendenti di cui 4 donne con un tasso di assunzioni totale pari al 3,6%. Il tasso di turnover risulta invece pari all'8,4%.

NUOVI ASSUNTI E TURNOVER		2023			
		Nuove assunzioni	Nuove uscite	Tasso di assunzione	Tasso di turnover
<30 anni	Uomini	1	0	8,0%	0,0%
	Donne	0	1	0,0%	66,7%
	Totale	1	1	7,1%	7,1%
30-50 anni	Uomini	1	5	2,0%	10,2%
	Donne	4	4	14,8%	14,8%
	Totale	5	9	6,6%	11,8%
>50 anni	Uomini	0	2	0,0%	4,2%
	Donne	0	2	0,0%	6,9%
	Totale	0	4	0,0%	5,2%
TOTALE	Uomini	2	7	1,8%	6,4%
	Donne	4	7	7,0%	12,2%
	Totale	6	14	3,6%	8,4%

(9) Si veda la nota 8.

(10) Il dato è calcolato come somma di valori medi arrotondati all'unità intera successiva.

Nel 2023, Angelini Wines & Estates ha erogato un totale di **267 ore** di formazione, pari a 1,6 ore medie per dipendente.

ORE MEDIE DI FORMAZIONE EROGATA	2023		
	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	0	0	0
Quadri	10,7	2	4,36
Impiegati	1,03	4,2	1,94
Operai	0	1,7	1,27
TOTALE	1,03	1,9	1,6

La formazione altamente specifica consente ai dipendenti di Angelini Wines & Estates di essere costantemente aggiornati sull'evoluzione del settore vitivinicolo.

Al fine di rafforzare le competenze tecniche e manageriali delle persone, l'Azienda intende estendere ulteriormente la partecipazione ad Angelini Academy⁽¹¹⁾.

All'interno delle procedure di certificazione IFS, Angelini Wines & Estates ha infine organizzato corsi di formazione alla popolazione aziendale, al fine di condividerne il significato e le buone pratiche associate alla vita in azienda. L'iniziativa proseguirà nel 2024, con l'obiettivo di consolidare una procedura comune per limitare il più possibile l'utilizzo della plastica negli uffici.

Oltre alla formazione obbligatoria e specifica di sopra riportata, l'Azienda ha erogato formazione su normative e procedure anticorruzione sia ai dipendenti sia a tutti i membri dell'organo di governance.

(11) Angelini Academy è la corporate academy Angelini Industries per rafforzare le competenze manageriali dei dipendenti.

COMUNICAZIONE E FORMAZIONE SU NORMATIVE E PROCEDURE ANTICORRUZIONE (DIPENDENTI)	2023			
	Dirigenti	Quadri	Impiegati	Operai
Numero totale di dipendenti cui sono state comunicate le normative e procedure anticorruzione dell'organizzazione	5	11	38	113
Percentuale di dipendenti cui sono state comunicate le normative e procedure anticorruzione dell'organizzazione	100%	100%	100%	100%
Numero totale di dipendenti che hanno seguito corsi di formazione sull'anticorruzione	4	11	38	113
Percentuale di dipendenti che hanno seguito corsi di formazione sull'anticorruzione	80,0%	100%	100%	100%
Totale dei dipendenti per categoria	5	11	38	113

Nel 2023 più della metà dei dipendenti ha ricevuto una valutazione periodica delle prestazioni; in particolare, sono stati valutati 5 dirigenti, 9 quadri, 24 impiegati e 48 operai.

DIPENDENTI CHE HANNO RICEVUTO UNA VALUTAZIONE PERIODICA DELLE PROPRIE PRESTAZIONI E DELLO SVILUPPO PROFESSIONALE	2023		
	Numero di dipendenti che ricevono valutazioni regolari	Totale dei dipendenti	%
Dirigenti	Uomini	4	100%
	Donne	1	100%
	Totale	5	100%
Quadri	Uomini	7	87,5%
	Donne	2	66,7%
	Totale	9	81,8%
Impiegati	Uomini	4	36,4%
	Donne	20	74,1%
	Totale	24	63,2%
Operai	Uomini	40	46,2%
	Donne	8	30,2%
	Totale	48	42,5%
TOTALE	Uomini	55	50,2%
	Donne	31	53,9%
	Totale	86	51,5%

SALUTE E SICUREZZA E WELFARE

Angelini Wines & Estates si è dotata di un sistema di gestione della sicurezza sul lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008, volto a minimizzare i rischi di incidente nei luoghi di lavoro. Al fine di rafforzare ulteriormente i controlli di sicurezza, nel 2023 è stata implementata la piattaforma VTclick, che consente di creare virtual tour per effettuare i controlli di sicurezza.

Nel corso del 2023, su un totale di 231.352 ore lavorate si sono registrati solo **2** infortuni **non gravi** (episodi di taglio e contusione). Il tasso di infortuni sul lavoro registrabili è stato pari a 8,6.

Il welfare aziendale rappresenta una delle principali politiche di sostegno, affiancamento, cura delle persone di Angelini Wines & Estates. L'incremento e la diffusione delle iniziative di welfare rappresentano un obiettivo costante per l'organizzazione, in affiancamento alle politiche di Gruppo.

Entro giugno 2024, Angelini Wines & Estates si impegna a estendere il welfare a tutte le sedi aziendali, individuare e diffondere nuovi istituti (*in primis* su equilibrio tra vita personale e vita lavorativa e rafforzamento dell'attenzione verso la paternità).



Piacere, Angelini Wines & Estates.

CONSUMI E GESTIONE DELLE RISORSE:
NE PARLIAMO QUI.



Mariana.

6. Planet

BEST PRACTICE

Nel 2023 sono state completate la misurazione di carbon e water footprint per Tenuta Trerose e l'estensione della certificazione Equalitas anche alle tenute Bertani, Val di Suga, Cantina Puiatti (2024).

Angelini Wines & Estates produce vini in sei tenute vitivinicole⁽¹²⁾, posizionate in territori ad alta vocazione e di grande valore paesaggistico e naturalistico. La filosofia produttiva si basa sul rispetto di questi territori unici e sulla loro valorizzazione, producendo vini che ne rispettino le caratteristiche, l'identità e l'autenticità.

All'interno delle tenute, Angelini Wines & Estates adotta un approccio orientato all'economia circolare, partendo dai residui delle lavorazioni. In particolare, in tutte le tenute si svolgono attività di riciclo dei residui di vinificazione, costituiti da vinaccioli e vinacce, che vengono conferiti a terzi per la produzione di alcool e acido tartarico. Nella Tenuta Novare si è implementata la raccolta dei residui di potatura, i sarmenti, che vengono utilizzati per creare compost impiegato per la fertilizzazione in vigna.

Tenuta Novare ha inoltre conseguito la **certificazione SQNPI** (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), una certificazione volontaria destinata a tutti i prodotti agricoli e agroalimentari che provengano da un sistema di produzione integrata, ovvero un sistema agricolo sostenibile e con basso impatto ambientale.

Si è dunque riusciti a implementare un processo virtuoso di riutilizzo degli scarti provenienti dalla prima fase di coltivazione e trasformazione dell'uva per avviarli ad altre industrie di trasformazione. In particolare:

- sarmenti, che vengono utilizzati in azienda come materiali di compostaggio e fertilizzazione;
- vinaccia, che viene conferita a terzi per la produzione di prodotti alcolici;
- feccia, che viene consegnata a terzi per la produzione di alcool.

Nelle fasi più avanzate delle lavorazioni si è arrivati all'impiego di materiali sussidiari interamente composti da una percentuale di fonte rinnovabile e quasi totalmente certificati.

(12) Monteroberto è un'azienda dedicata alla produzione agricola.

BIODIVERSITÀ E FERTILIZZAZIONI NATURALI

Da diversi anni nelle tenute di Fazi Battaglia, Tenuta Trerose e Val di Suga si impiantano a filari alternati mix selezionati di graminacee, crucifere e leguminose, con il compito di equilibrare naturalmente i terreni, stimolando la biodiversità, fissando azoto nel terreno attraverso le radici e trasformandosi infine in fertilizzante dopo la sfalciatura.

A Tenuta Novare la biodiversità locale è garantita dalla presenza di 98 ettari di bosco che, su un totale di 175, funge da habitat naturale per una vasta gamma di specie vegetali e animali.

Inoltre, **nel 2021 Tenuta Trerose ha realizzato la sua prima vendemmia 100% biologica**, producendo vino ottenuto da uve coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica, che esclude tipicamente l'uso di concimi chimici artificiali, pesticidi, fungicidi ed erbicidi.

BACINI IDRICI

In Bertani e Tenuta Trerose sono stati creati **bacini idrici per il recupero delle acque piovane**, raccogliendo ogni anno quasi 100.000 m³.

COLTURE MELLIFERE

È stato infine avviato un programma per selezionare e impiantare piante ed essenze nei vigneti che attirino le api, favorendo la biodiversità e i processi naturali di impollinazione. Si prevede l'implementazione a Tenuta Trerose nel 2024.



CONSUMI RESPONSABILI

Nell'esercizio 2023, i consumi complessivi di combustibile di Angelini Wines & Estates sono stati pari a **14.869,0** GJ. Come si evince dalla tabella seguente, circa il 60% di tali consumi risulta legato all'acquisto di gasolio agricolo utilizzato come carburante per la flotta aziendale, mentre la restante percentuale è principalmente afferente ai consumi di gas naturale per il riscaldamento (27%).

CONSUMI DI COMBUSTIBILE ⁽¹³⁾ (GJ)	2023
Benzina	616,3
per flotta aziendale	553,9
per altri scopi	62,4
GPL per riscaldamento	1.435,8
Gas naturale per riscaldamento	3.946,7
Gasolio per flotta aziendale	8.870,3
TOTALE FONTI NON RINNOVABILI	14.869,0

Come riportato nella tabella sottostante, il gasolio risulta la principale fonte diretta di emissioni di gas serra per il Gruppo, costituendo **663 tonnellate di CO_{2eq}** del totale di emissioni di Scope 1 prodotte.

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) ⁽¹⁴⁾ (tCO _{2eq})	2023
Emissioni derivanti da combustibile da fonti non rinnovabili - sedi e uffici	320,1
di cui benzina	4,6
di cui GPL	91,6
di cui gas naturale	224,0
Emissioni derivanti da combustibile da fonti non rinnovabili - flotta aziendale	703,4
di cui benzina	40,5
di cui gasolio	662,9
Emissioni fuggitive	0,0
TOTALE EMISSIONI DERIVANTI DA FONTI NON RINNOVABILI	1.023,5

(13) Il calcolo dei consumi di combustibili, espresso in Gigajoule (GJ), è basato sui fattori di conversione pubblicati dal Department for Environment, Food & Rural Affairs (DEFRA).

(14) Il calcolo delle emissioni di Scope 1 è basato sui fattori di emissione pubblicati dal Department for Environment, Food & Rural Affairs (DEFRA) nel 2023. Questi riflettono i fattori di potenziale di riscaldamento globale (GWP) definito nel "Fourth Assessment Report (AR4)" dell'IPCC su un orizzonte temporale di 100 anni.

Nel 2023, Angelini Wines & Estates ha consumato un totale di **9.214,9** GJ di energia elettrica, registrando un aumento del 9,6% rispetto ai valori del 2022. Nella seguente tabella vengono riportati i GJ di energia elettrica acquistata da Angelini Wines & Estates nel 2023.

CONSUMO DI ENERGIA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE ⁽¹⁵⁾ (GJ)	2023
Combustibile da fonti non rinnovabili	14.869,0
Energia elettrica acquistata da terze parti	9.214,9
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	24.084,0

Le emissioni di Scope 2, misurate in tCO_{2eq} secondo il criterio "location based", ammontano a 785 tonnellate. Nella tabella di seguito viene riportato il dettaglio delle emissioni indirette generate dalla Società nel corso del 2023, con suddivisione secondo il metodo di calcolo "location based" e "market based".

EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) (GJ)	2023
Location based ⁽¹⁶⁾	806,3
Market based ⁽¹⁷⁾	1.064,5

CONSUMI IDRICI

L'approvvigionamento idrico avviene principalmente attraverso acquedotti e pozzi, mentre per l'irrigazione dei vigneti o delle aree verdi l'Azienda ha introdotto sistemi per recuperare l'acqua piovana, che viene ridistribuita durante l'estate qualora l'andamento stagionale lo richieda. Per ridurre i consumi, sono state ottimizzate le procedure di pulizia e sanitizzazione degli impianti, con un'attenzione particolare all'irrigazione dei vigneti, soprattutto durante i periodi di siccità.

Un monitoraggio costante dei consumi e dei sistemi di smaltimento permette all'Azienda di individuare tempestivamente eventuali inefficienze e di adottare misure correttive. Inoltre, viene prestata grande attenzione alla qualità dell'acqua, consultando regolarmente le analisi fornite dai gestori idrici.

(15) Il calcolo dei consumi di energia elettrica acquistata, espresso in GJ, è basato sui fattori di conversione pubblicati dal Department for Environment, Food & Rural Affairs (DEFRA).

(16) La metodologia "location based" considera l'intensità media delle emissioni di gas serra delle reti sulle quali si verifica il consumo di energia utilizzando i dati relativi al fattore di emissione medio della rete. I fattori utilizzati per il calcolo del 2023 sono i valori pubblicati da Terna nel 2020 in "Confronti internazionali".

(17) La metodologia "market based" è stata applicata considerando i fattori emissivi relativi al mercato di riferimento. In particolare, sono stati utilizzati i fattori dalla fonte "Residual Mix" dell'AIB, pubblicati nel 2022.

L'Azienda collabora attivamente con gli Stakeholder locali, rispettando le limitazioni imposte dalle autorità e contribuendo alla gestione condivisa della risorsa idrica. Gli obiettivi futuri includono un'ulteriore ottimizzazione dei consumi, in particolare per quanto riguarda i lavaggi dei mezzi tecnici, e una verifica periodica dei sistemi di smaltimento per garantire il rispetto delle normative ambientali.

Come riportato nella tabella sottostante, i prelievi delle risorse idriche nel 2023 sono stati pari a 103,3 Megalitri, con una riduzione del prelievo idrico rispetto allo scorso anno pari circa al 31%.

PRELIEVO IDRICO PER FONTE E PER TIPOLOGIA ⁽¹⁸⁾ (Megalitri)	2023	
	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree
Acqua di superficie (totale)	41,8	56,9
Acqua potabile (≤1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0	0
Altra acqua (>1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	41,8	56,9
Falda freatica (totale)	13,0	13,0
Acqua potabile (≤1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0	0
Altra acqua (>1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	13,0	13,0
Acqua marina (totale)	0	0
Acqua potabile (≤1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0	0
Altra acqua (>1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0	0
Acqua prodotta (totale)	0	0
Acqua potabile (≤1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0	0
Altra acqua (>1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0	0
Acqua di parti terze (totale)	7,3	33,4
Acqua potabile (≤1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	7,3	33,4
Altra acqua (>1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0	0
TOTALE PRELIEVO IDRICO	62,1	103,3

(18) Per "aree a stress idrico" si intendono aree geografiche caratterizzate da livelli ridotti di disponibilità, qualità e idoneità delle risorse idriche per l'uso potabile sulla base del "Water Risk Atlas" del WRI. Questo indicatore misura il rapporto tra le acque prelevate in una determinata area geografica e quelle rinnovabili disponibili sia in superficie sia in falda. Non è disponibile la specificazione della fonte per acqua di parti terze per il 2022.

SCARICO IDRICO PER FONTE E PER TIPOLOGIA (Megalitri)	2023	
	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree
Acqua di superficie	48,5	66,1
Acqua potabile (≤1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	6,7	15,7
Altra acqua (>1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	41,8	50,4
Falda freatica (totale)	0,9	0,9
Acqua potabile (≤1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0	0
Altra acqua (>1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0,9	0,9
Acqua marina (totale)	0,0	0,0
Acqua potabile (≤1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0	0
Altra acqua (>1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0	0
Acqua di parti terze (totale)	12,7	24,0
Di cui volume di acqua inviato ad altre organizzazioni	0	0
Acqua potabile (≤1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	0,6	9,1
Altra acqua (>1.000 mg/l di particelle solide totali disciolte)	12,1	14,9
TOTALE SCARICO IDRICO	62,1	91,0

CONSUMO IDRICO (Megalitri)	2023	
	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree
TOTALE CONSUMO IDRICO	0,0	12,3

GESTIONE DEI RIFIUTI

Nel 2023, Angelini Wines & Estates ha prodotto in totale **113,8 tonnellate** di rifiuti. A oggi ancora il **100%** del totale dei rifiuti prodotti è stato destinato a processi di smaltimento. Nella seguente tabella viene riportato il dettaglio dei rifiuti generati da Angelini Wines & Estates nel 2023, suddivisi per tipologia di smaltimento.

RIFIUTI GENERATI (t)	2023		
	Rifiuti pericolosi	Rifiuti non pericolosi	Totale
Rifiuti destinati a smaltimento (discarica)	3,8	110,0	113,8
TOTALE RIFIUTI PRODOTTI	3,8	110,0	113,8

Con riferimento allo smaltimento dei prodotti venduti e al relativo impatto ambientale, si evidenzia che Angelini Wines & Estates rispetta l'obbligo di etichettatura che richiede l'applicazione di un'etichetta su tutte le bottiglie immesse sul mercato italiano per agevolare la raccolta, il riutilizzo, il recupero e il riciclaggio. L'etichettatura ambientale fornisce informazioni sulla composizione degli imballaggi e sul loro corretto smaltimento.

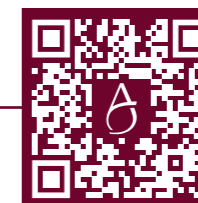
CANTINA PUIATTI: IL PRIMO TAPPO PER SPUMANTI REALIZZATO CON RIFIUTI PLASTICI SOSTENIBILI

In occasione della Giornata Mondiale degli Oceani, celebrata, come ogni anno, l'8 giugno, **Cantina Puiatti** ha presentato a Romans d'Isonzo (Gorizia), **insieme a Vinventions, NOMACORC Pops Ocean, il primo vino sparkling al mondo con tappo che aiuta a proteggere gli oceani.**

In particolare, Cantina Puiatti ha lanciato **un'edizione limitata della sua iconica Ribolla Gialla Metodo Classico con il tappo NOMACORC Pops Ocean.** Si tratta della prima cantina al mondo a utilizzare questo tappo sostenibile e orientato all'economia circolare.

NOMACORC Pops Ocean è il primo tappo per vini spumanti realizzato utilizzando rifiuti di plastica⁽¹⁹⁾ riciclata destinata a finire negli oceani. Questi rifiuti sono chiamati Ocean Bound Plastic (OBP). Scegliere Pops Ocean significa non solo fare una scelta responsabile per l'ambiente, contribuendo attivamente alla salvaguardia degli oceani, ma anche garantire un'eccellenza qualitativa per i vini spumanti, preservandone il profilo sensoriale. Cantina Puiatti, che da sempre porta avanti una filosofia produttiva che rispetta l'ambiente, ha voluto fortemente questa collaborazione che rappresenta un ulteriore importante passo verso la tutela dell'ecosistema.

**LEGGI L'APPROFONDIMENTO SULLA
INNOVAZIONE SOSTENIBILE DI CANTINA PUIATTI**



(19) NOMACORC Pops Ocean offre le stesse prestazioni e affidabilità degli altri tappi della gamma NOMACORC. Questa materia prima ottenuta tramite un metodo di riciclaggio avanzato ha esattamente le stesse proprietà di una materia prima vergine, conferisce la stessa idoneità al contatto alimentare e le stesse prestazioni al prodotto finito, però a favore della salvaguardia del pianeta.



UN CONTRIBUTO CONCRETO AL CAMBIAMENTO E ALLA LOTTA CONTRO L'INQUINAMENTO MARINO

Per ottenere risultati tangibili, tutti gli attori della catena del valore devono essere coinvolti in questo processo; per questo abbiamo scelto NOMACORC Pops Ocean, per dare un contributo concreto al cambiamento e alla lotta contro l'inquinamento marino. L'utilizzo di NOMACORC Pops Ocean contribuisce ad alimentare la domanda di queste materie prime e il riciclo di questi rifiuti, prevenendo i danni all'oceano e al suo ecosistema.

Questo è un progetto meraviglioso che contribuisce a promuovere la sostituzione dei materiali vergini con i loro equivalenti riciclati. Angelini Wines & Estates, di cui cantina Puiatti fa parte dal 2010, ha sempre promosso l'eccellenza e la qualità, coniugando tradizione e innovazione, ma oggi riconosciamo che la vera eccellenza è inscindibile dalla sostenibilità.

Alberto Lusini
CEO di Angelini Wines & Estates

Piacere, Angelini Wines & Estates.

ESPLORA IL NOSTRO APPROCCIO
A **CLIENTI, TERRITORI E COMUNITÀ.**



Sergio, Monica.

7. Customers & Community

Nel 2023, i ricavi totali di Angelini Wines & Estates sono stati pari a circa **30 milioni di Euro**, in linea con lo scorso esercizio (29,5 milioni di Euro). Nel corso dell'anno sono stati serviti circa **4.500 clienti**, di cui circa 180 situati in Paesi esteri. Il mercato estero di Angelini Wines & Estates è composto principalmente da reti distributive ed esercizi commerciali con i quali si instaurano rapporti di business di medio-lungo termine.

Il mercato italiano si compone di due principali categorie: il mercato "on-trade sales" e quello "off-trade sales". Il primo è costituito dagli operatori commerciali che vendono il prodotto direttamente al consumatore finale (ristoranti, bar, caffè ecc.). Il secondo invece è composto dagli operatori commerciali che forniscono il prodotto alla grande distribuzione organizzata (supermercati o grossisti).

RELAZIONI CON I CLIENTI

La Società, attraverso le sue sei cantine (Bertani, Cantina Puiatti, Val di Suga, Tenuta Trerose, San Leonino e Fazi Battaglia) situate nelle principali regioni italiane, si rivolge a tre tipologie di clienti: canale Horeca (ristorazioni ed enoteche), Grande Distribuzione e consumatori finali.

I clienti sono assistiti tramite i tradizionali contatti telefonici e di posta elettronica reperibili sul sito internet principale. Dal sito web di Angelini Wines & Estates è inoltre possibile accedere ai siti delle singole cantine, dove i clienti possono consultare i nuovi prodotti e rimanere aggiornati sulle novità e gli eventi.

Si segnala che non sono pervenute denunce riguardanti la violazione della privacy dei clienti.

RICADUTE SUL TERRITORIO E LE COMUNITÀ LOCALI

Tenuta Novare è aperta e a disposizione della comunità di Arbizzano di Negrar (Verona) e di tutti coloro che ne possono liberamente varcare la soglia e accedere a piedi o in bicicletta, 365 giorni l'anno. La tenuta ha un'estensione di 175 ettari disposti in un unico corpo a forma di anfiteatro. I 65 ettari di vigneto sono suddivisi in vari appezzamenti, molti dei quali sono immersi nei boschi.

Passeggiando per Tenuta Novare si possono ammirare vigneti autoctoni, elementi caratterizzanti come le "marogne" (muri a secco tipici della zona costruiti con pietre di risulta), alcune antiche corti tipiche delle abitazioni in

Valpolicella e sette fonti naturali utilizzate sin dai tempi degli antichi Romani. Per Angelini Wines & Estates tenere fede a una missione di valorizzazione del paesaggio anche dal

punto di vista culturale vuol dire avere grande rispetto per ciò che è stato fatto e al contempo continuare a coltivarlo per il futuro.

IL MERCATINO DI NATALE

Il Mercatino di Natale è la gara di solidarietà promossa da Fater (joint venture paritetica tra Angelini Industries e Procter & Gamble), cui partecipano attivamente le società di Angelini Industries. Si svolge ogni anno e l'intero ricavato va alle onlus che lo organizzano: WeWorld e Heart4Children. Nel 2023 Angelini Wines & Estates ha donato vino per un valore di circa 5.000 Euro.

CANTINA PUIATTI SOSTIENE LA CREATIVITÀ

Nel 2023, Cantina Puiatti ha dato un contributo alla Fondazione Sozzani di Milano, la cui missione principale è promuovere e diffondere l'attività culturale e artistica contemporanea in tutte le sue forme. La fondazione dedica particolare attenzione ai giovani fashion designer che si focalizzano anche sulla sostenibilità, riflettendo i nostri valori condivisi di innovazione e responsabilità ambientale.

Nello stesso anno, Cantina Puiatti ha sostenuto la sfilata di Marco Rambaldi, un promettente talento del panorama fashion italiano. La sua visione creativa e il suo impegno risuonano profondamente con la nostra filosofia.

Inoltre, è stata riconfermata la collaborazione con ITS Contest, che da oltre vent'anni rappresenta un punto di riferimento per i giovani fashion designer di tutto il mondo. Questo concorso internazionale non solo mette in luce nuovi talenti ma crea anche opportunità di crescita e visibilità per i designer emergenti.

Attraverso tali iniziative, Cantina Puiatti dimostra il suo impegno nel coltivare la creatività e l'innovazione, investendo in progetti e collaborazioni che promuovono un futuro più sostenibile e artisticamente consapevole. Cantina Puiatti è orgogliosa di essere parte di una comunità che valorizza e incoraggia il talento dei giovani creativi.



Piacere, Angelini Wines & Estates.

QUI PARLIAMO DI **ECOSISTEMA**.



Catalin, Tariq, Anisoara, Pino, Aurelia, Mariana, Giulia.

8. Ecosystems

LA RESPONSABILITÀ DELLA CATENA DI FORNITURA

La catena di fornitura di Angelini Wines & Estates si affida prevalentemente a fornitori locali, con il 96,7% del budget speso per fornitori situati in Italia. Di seguito viene riportata la proporzione di spesa verso fornitori locali.

PROPORZIONE DI SPESA VERSO FORNITORI LOCALI	2023
Budget speso in fornitori locali per sedi delle attività significative ⁽²⁰⁾	22.373.086,0 Euro
Totale budget speso a favore di fornitori per sedi delle attività significative	23.128.283,0 Euro
Budget speso in fornitori locali per sedi delle attività significative (%)	96,7%

I fornitori di Angelini Wines & Estates si suddividono in due macrocategorie principali: fornitori di materie prime, utilizzate direttamente nel processo di produzione (uva, vino, bottiglie di vetro, tappi, capsule, etichette, packaging) e altri fornitori.

(20) Per sedi delle "attività significative" si fa riferimento a tutte le sedi di Angelini Wines & Estates.

Nota metodologica

Il presente documento si ispira ai principi del GRI Sustainability Reporting Standard (GRI Standard), pubblicato il 5 ottobre 2021 dal Global Reporting Initiative (GRI) ed entrato in vigore il 1° gennaio 2023. Si fornisce di seguito l'elenco delle informative rendicontate con riferimento all'esercizio 2023.

INDICATORE	Capitolo di riferimento od omissione
GRI 2: General Disclosures 2021	
2-6: Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	Capitolo 1 - Capitolo 7 - Capitolo 8
2-7a: Dipendenti	Capitolo 5
2-8: Lavoratori non dipendenti	Capitolo 5
GRI 200	
204-1: Proporzioni di spesa verso fornitori locali	Capitolo 8
205-2: Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	Capitolo 3
205-3: Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Capitolo 3
206-1: Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Capitolo 3

INDICATORE	Capitolo di riferimento od omissione
GRI 300	
302-1: Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Capitolo 6
303-1: Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Capitolo 6
303-3: Prelievo idrico	Capitolo 6
303-4: Scarico di acqua	Capitolo 6
303-5: Consumo di acqua	Capitolo 6
305-1: Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Capitolo 6
305-2: Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Capitolo 6
306-2: Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Capitolo 6
306-3: Rifiuti prodotti	Capitolo 6
306-4: Rifiuti non destinati a smaltimento	Capitolo 6
306-5: Rifiuti destinati allo smaltimento	Capitolo 6
GRI 400	
401-1a: Assunzioni e turnover	Capitolo 5
401-2: Benefit per i dipendenti full-time che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	Capitolo 5
403-1: Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 5
403-2: Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Capitolo 5
403-3: Servizi di medicina del lavoro	Capitolo 5
403-4: Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 5

INDICATORE	Capitolo di riferimento od omissione
403-5: Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 5
403-6: Promozione della salute dei lavoratori	Capitolo 5
403-7: Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Capitolo 5
403-8: Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 5
403-9: Infortuni sul lavoro	Capitolo 5
403-10: Malattie professionali	Capitolo 5
404-1: Ore medie di formazione annua per dipendente	Capitolo 5
404-3: Percentuale di dipendenti che ricevono regolarmente valutazioni delle prestazioni e dello sviluppo di carriera	Capitolo 5
405-1: Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Capitolo 5
406-1: Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Nel periodo di rendicontazione non si sono verificati episodi di discriminazione.
416-1: Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Capitolo 7
416-2: Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Capitolo 7
417-1: Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Capitolo 7
417-2: Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Capitolo 7
417-3: Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Capitolo 7
418-1: Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	Nell'anno di riferimento, l'organizzazione non ha ricevuto denunce o reclami fondati riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti.

Piacere, Angelini Industries.

Il concept creativo “Piacere, Angelini Industries”, che caratterizza la linea dei Bilanci 2023 di Angelini Industries, tra cui il Sustainability Profile di Angelini Wines & Estates, vede al centro le persone che compongono il nostro Gruppo. È grazie all’operato di tutti che Angelini Industries consegue i propri risultati e raggiunge sempre nuovi traguardi. Per questo, abbiamo voluto coinvolgere nel progetto alcuni dei dipendenti della Capogruppo e delle Società Operative, in rappresentanza di tutti. Ogni persona è cruciale per creare quel clima di passione, professionalità, dedizione indispensabile per raggiungere risultati ottimali. Fotografare questa essenza, e mostrarla, è il nostro modo per condividere i valori che ci accompagnano ogni giorno. E avere il piacere di conoscerci un po’ di più.

ANGELINI WINES & ESTATES

Società Agricola a r.l.

Società a socio unico sotto la direzione e il coordinamento di Angelini Holding S.p.A.

Capitale Sociale: € 70.000.000,00 I.V.

C.F. P.IVA: 02555110424

R.E.A. di Ancona 196904

Sede Legale:

Via Roma 117, 60031 Castelplanio (AN)

T +39 0731 81591

Sustainability Profile 2023

Angelini Wines & Estates

info@angeliniwinestates.com

angeliniwinesandestates.com

Con il coordinamento di Angelini Industries

angeliniindustries.com

sustainability@angeliniholding.com

Supporto redazionale:

BDO Advisory Services S.r.l.

Progetto grafico:

TBWA - tbwa.it

Impaginazione:

The Visual Agency - thevisualagency.com

Editing:

postScriptum di Paola Urbani



angeliniwinesandestates.com



Angelini
Wines & Estates