



Angelini
Wines & Estates

Part of Angelini Industries

Elevating **territories**



_ Profilo di Sostenibilità
2024 _

SOMMARIO

Lettera agli Stakeholder	6
Fatti rilevanti del periodo	8
I. Identità e Purpose	10
1.1 Un Purpose Comune: Unwavering care	11
1.2 Vision: Building a Better Future	12
1.3 Siamo parte di Angelini Industries	13
1.4 Il percorso di Angelini Wines & Estates	18
1.5 Le nostre tenute	19
1.6 Premi e riconoscimenti	28
II. Il nostro approccio alla Sostenibilità	36
2.1 Aspetti rilevanti	38
2.2 Contributo agli SDGs	40
III. Governance	42
3.1 Governance	43
3.2 Codice Etico e Modello 231	44
3.3 Certificazioni	46
IV. Innovazione	48
4.1 Innovazioni di prodotto e di processo	50
4.2 Tecnologie applicate alla filiera vitivinicola: Wine Quality Monitoring	51
V. Persone	52
5.1 Organico e formazione	53
5.2 Salute e sicurezza e welfare	59
VI. Pianeta	62
6.1 Best Practice	63
6.2 Il Climate Risk Assessment	65
6.3 La nostra Carbon Footprint	66
6.4 Consumi Responsabili	70
6.5 Consumi Idrici	73
6.6 Gestione dei rifiuti	77
VII. Clienti e Comunità	80
7.1 Relazioni con i clienti	82
7.2 Ricadute sul territorio e le comunità locali	83
VIII. Ecosistemi	84
Appendice	87

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Sono lieto di presentarvi il Profilo di Sostenibilità, riferito all'esercizio 2024 di Angelini Wines & Estates. Tale profilo rappresenta una testimonianza concreta del rinnovato impegno della Società sui temi ESG, con un'attenzione all'ambiente, alle comunità sciali sociale e alle nostre persone. Da maggio 2024 ho assunto con entusiasmo l'incarico di CEO, pronto ad affrontare una nuova sfida in un settore che sento profondamente mio e con cui ho un legame di lunga data. Angelini Wines & Estates è un Gruppo vitivinicolo di eccellenza, con un potenziale straordinario che intendo valorizzare, puntando sul consolidamento delle nostre radici e sull'esplorazione di nuove direttrici di sviluppo, con particolare attenzione all'innovazione sostenibile.

Angelini Wines & Estates opera nel panorama vitivinicolo italiano attraverso realtà che rappresentano la storia e l'identità dei territori in cui sono radicate: Bertani in Valpolicella, Cantina Puiatti in Friuli-Venezia Giulia, Fazi Battaglia nelle Marche, San Leonino nel Chianti, Val di Suga a Montalcino e Tenuta Trerose a Montepulciano.

La nostra missione è valorizzare l'identità dei territori in cui operiamo e rappresentare un'espressione fedele della vocazionalità dei vitigni locali, che costituiscono l'anima del nostro lavoro quotidiano. In ciascuna realtà, le persone e le competenze rappresentano un patrimonio fondamentale, motore della crescita del Gruppo e dell'evoluzione costante della nostra proposta enologica, oltre che fattore chiave per un'innovazione sostenibile.

Per questo motivo, ci impegniamo a valorizzare al massimo il contributo delle nostre persone, offrendo una formazione specializzata che ci permetta di distinguerci e portare sul mercato prodotti autentici e di alta qualità.

Nel tempo, le aziende di Angelini Wines & Estates si sono affermate per l'eleganza e la coerenza del loro posizionamento, distinguendosi attraverso un dialogo autentico e trasparente con il mercato, fondato su valori di credibilità, integrità e visione di lungo periodo.

È questa visione a continuare a guidarci: la convinzione che solo un'identità autentica e profondamente radicata possa generare autorevolezza, eleganza e valore nel tempo.

Angelini Wines & Estates ha da sempre promosso l'eccellenza e la qualità, coniugando radicamento territoriale e visione evolutiva, 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.

Il nostro impegno si traduce nell'adozione di pratiche agronomiche sempre più sostenibili, nella tutela della biodiversità, nella valorizzazione delle comunità locali e in una governance aziendale responsabile e trasparente. Siamo consapevoli che il nostro operato si inserisce in un sistema più ampio, e che ogni azione deve generare valore condiviso.

HIGHLIGHTS

1.700 ettari

DI TERRENO, DI CUI VITATI 460

30 mln €

VALORE ECONOMICO GENERATO

167

DIPENDENTI

1

AZIENDA AGRICOLA
(MONTEROBERTO)

6

TENUTE

80.652

ORE LAVORATE IN VIGNA NELLE 6 TENUTE



Grazie a tutti coloro che ci accompagneranno in questo percorso. Il vostro sostegno è la base per continuare a crescere insieme, con responsabilità e visione.

Alberto Lusini
CEO di Angelini Wines & Estates

FATTI RILEVANTI DEL PERIODO

GIUGNO 2024	AGOSTO 2024	SETTEMBRE 2024	OTTOBRE 2024
<p>Cantina Puiatti per la Sostenibilità: In occasione della Giornata Mondiale degli Oceani, la cantina Puiatti ha lanciato un'edizione limitata del suo rinomato Ribolla Gialla Metodo Classico, caratterizzata da un'innovazione senza precedenti: il tappo NOMACORC Pops Ocean.</p> <p>Grazie alla collaborazione con Vinventions - azienda specializzata nella produzione di soluzioni di chiusura innovative e sostenibili con un'ampia esperienza enologica - è stato possibile realizzare il primo tappo per vini spumanti utilizzando rifiuti di plastica riciclata destinata a finire negli oceani.</p>	<p>Premio Innovazione ImpreSapiens: Angelini Wines & Estates vince il "Premio Innovazione ImpreSapiens", promosso da ImpreSapiens - Centro di Ricerca, con il progetto "Wine Quality Monitoring".</p>	<p>Amarone Academy 2024: in continuità con l'Academy svolta nel 2023, dal 16 al 19 settembre 2024, Bertani ha ospitato una nuova edizione dell'Amarone Academy, un'esperienza esclusiva dedicata all'Amarone della Valpolicella Classico. Gli ospiti hanno vissuto un percorso immersivo tra degustazioni, masterclass, visite alla Tenuta Novare e alla storica cantina di Grezzana.</p>	<p>Amarone della Valpolicella Classico Bertani 2015 - Vino dell'Anno: L'Amarone della Valpolicella Classico Bertani 2015 è stato nominato Vino dell'Anno dalla guida del Corriere della Sera, ottenendo anche un punteggio perfetto di 100/100 da James Suckling. Questo riconoscimento premia la qualità, la passione e la tradizione della cantina Bertani, celebrando un'annata straordinaria dal carattere raffinato e autentico.</p>



I. Identità e Purpose



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

1.2 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. Angelini Wines & Estates aspira a essere un punto di riferimento nel raccontare la bellezza dei territori attraverso il vino, esaltando le tecniche di produzione più all'avanguardia e alla poesia dell'avvicinarsi delle stagioni, ricercando sempre e solo l'eccellenza che appartiene a ogni centimetro della nostra terra.

Nel solco della vision del Gruppo, Angelini Wines & Estates interpreta fedelmente la vocazione dei vitigni e valorizza 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.

1.3 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

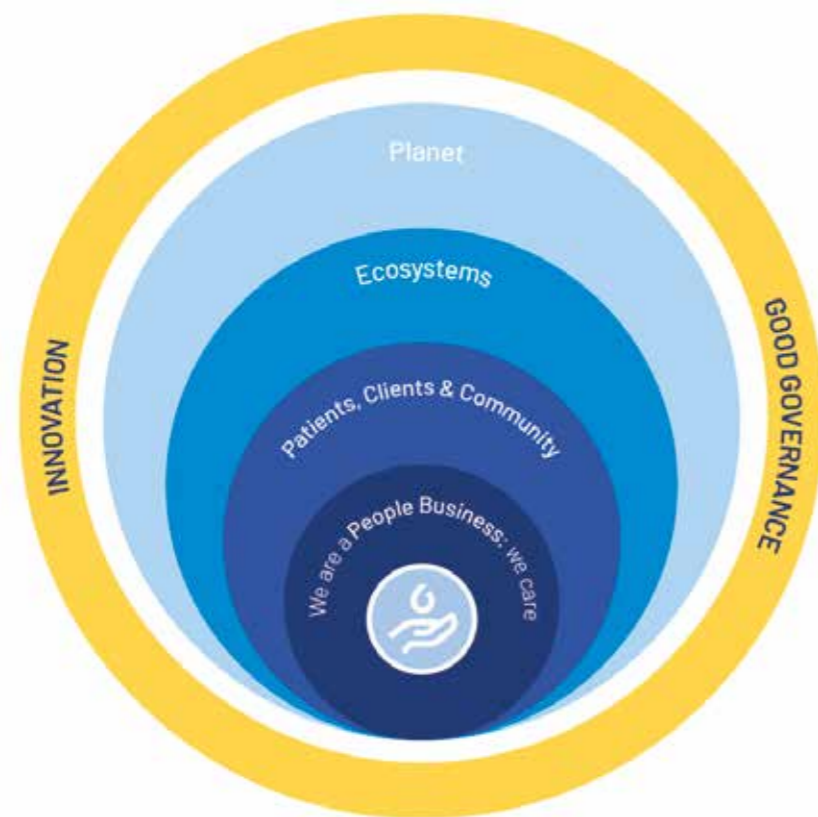
Siamo positivi, motivati e aperti a nuove idee, stili e prospettive. Promuoviamo la collaborazione all'interno del Gruppo. Valorizziamo le competenze e premiamo il merito. Condividiamo e celebriamo i successi della nostra impresa e quelli delle nostre persone.

PIANO ESG

Inoltre, Angelini Wines & Estates, insieme alle altre Società Operative del Gruppo, partecipa allo sviluppo del Piano Strategico ESG di Angelini Industries attraverso un contributo attivo al team trasversale di lavoro. Nel 2023, infatti, Angelini Industries ha sviluppato il suo primo Piano ESG, basato su principi e strategie fondamentali anche per Angelini Wines & Estates. Il Piano, che deriva dall'esperienza del Gruppo e delle Società Operative nei diversi settori in cui operano, è articolato in quattro pilastri chiave - i. People, ii. Patients, Clients & Community, iii. Ecosystems, iv. Planet - e supportato da una forte Governance e Innovation.

Angelini Wines & Estates traduce che consentono alla Società di tradurre il proprio impegno nel settore vitivinicolo in azioni concrete, in linea con i principi ESG. Per le proprie persone, l'azienda si impegna a creare un ambiente di lavoro inclusivo, sicuro e stimolante, offrendo ai dipendenti gli strumenti necessari per operare al meglio e favorire la crescita professionale continua. Angelini Wines & Estates punta a garantire prodotti di alta qualità per i propri clienti, promuovendo al contempo la responsabilità sociale verso la comunità e il territorio in cui opera.

Attraverso il dialogo e la collaborazione con l'intero ecosistema, l'Azienda si adopera per generare un cambiamento virtuoso, riducendo progressivamente la propria impronta ambientale e lavorando insieme ai fornitori per costruire catene del valore sempre più sostenibili.



ANALISI DI MATERIALITÀ

Alla base della strategia del Gruppo vi è anche l'analisi di materialità, uno strumento fondamentale per individuare e valutare i temi più rilevanti su cui concentrare gli sforzi e orientare le scelte strategiche. Questo processo consente al Gruppo di focalizzarsi sulle priorità che generano maggior valore, promuovendo al contempo relazioni solide e trasparenti con gli stakeholder.

L'analisi di materialità ha rappresentato il primo passo verso la definizione della strategia di sostenibilità, permettendo di identificare i temi ambientali, sociali e di governance (ESG) più significativi per il Gruppo e per i suoi stakeholder.

L'analisi è stata condotta a livello di Gruppo⁽¹⁾, attraverso un assessment del proprio contesto interno ed esterno e tenendo conto dei propri stakeholder e delle diverse realtà operative, tra cui Angelini Wines & Estates, e ha permesso di delineare i temi materiali per Angelini Industries nel suo complesso.

Angelini Wines & Estates si allinea ai temi materiali definiti da Angelini Industries, selezionando quelli su cui può apportare un contributo specifico attraverso le proprie attività. Questi temi rappresentano le leve principali attraverso cui Angelini Wines & Estates interpreta, nel proprio contesto operativo, la strategia di sostenibilità del Gruppo, in coerenza con le aspettative degli stakeholder.

TEMI POTENZIALMENTE MATERIALI PER ANGELINI INDUSTRIES

ENVIRONMENT	Efficienza energetica e fonti alternative
	Cambiamento Climatico
	Gestione sostenibile delle risorse naturali
	Circularità
SOCIAL	Innovazione di prodotto
	Sviluppo e valorizzazione del capitale umano
	Cura e benessere delle persone
	Diversità, equità e inclusione
	Relazione con partner, clienti e pazienti
	Impegno verso il territorio e supporto alla comunità

(1) Per maggiori informazioni sul Piano ESG di Angelini Industries e l'analisi di materialità di Gruppo si rimanda al Bilancio di Angelini Industries

TEMI POTENZIALMENTE MATERIALI PER ANGELINI INDUSTRIES	
GOVERNANCE	Governance, rischi e opportunità ESG
	Creazione e distribuzione del valore economico
	Responsible Sourcing
	Diritti Umani
	Artificial Intelligence, digitalizzazione e Information Security
PRE-REQUISITI	
	Qualità, affidabilità e sicurezza dei prodotti
	Salute e sicurezza
	Etica del business
	Comunicazione trasparente
	Compliance



TEMI PRIORITARI PER ANGELINI WINES & ESTATES
Responsible Sourcing
Cambiamento climatico
Sviluppo e valorizzazione del capitale umano
Cura e benessere delle persone
Efficienza energetica e fonti alternative
Gestione sostenibile delle risorse naturali
Diversità, Equità ed inclusione
Qualità, affidabilità e sicurezza del prodotto
Salute e sicurezza
Etica del Business
Compliance

1.4 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.

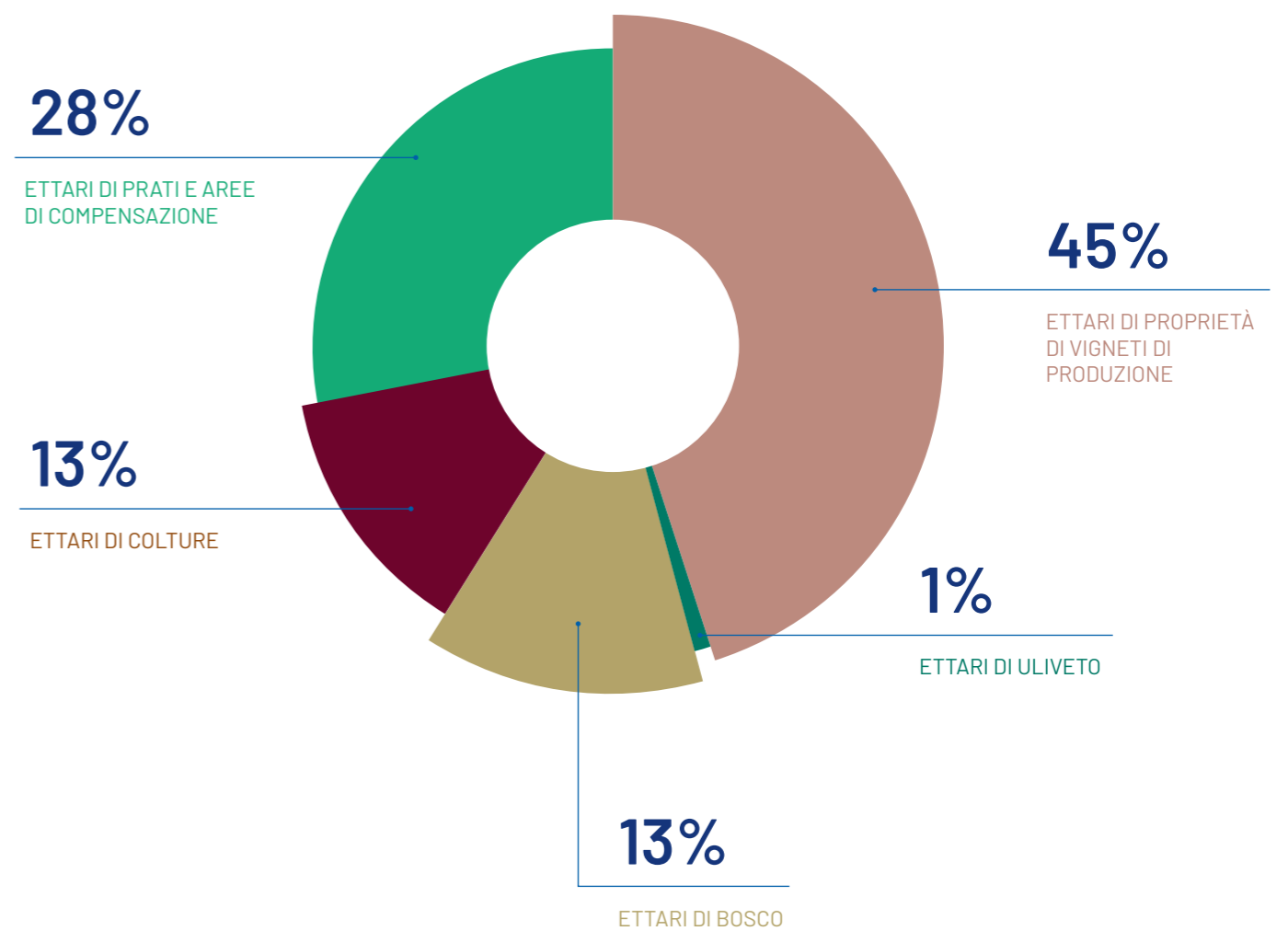
È proprio dopo questa acquisizione che nel 2014 la Società cambia nome in Bertani Domains, scelta dettata dall'importanza del marchio Bertani, riconosciuto e apprezzato sia in Italia sia all'estero. Nel 2015, infine, entra a far parte del Gruppo anche la tenuta marchigiana Fazi Battaglia.

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.



1.5 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.





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'eccezionalità 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

BENI IDRICI (m³)	
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 nel 2024 è pari a 30.300.



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 nel 2024 è pari a 7.690.





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 viti-vinicolo 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

BENI IDRICI (m3)	
Stima volume totale acqua meteorica contenuta	70.000
Stima media acqua proveniente da fonti naturali	70.000

Il totale delle ore di lavoro in vigna nel 2024 è pari a 9.980.



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 nel 2024 è pari a 7.685.



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 nel 2024 è pari a 22.827.



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 pedecollinare dell'Isonzo, dove coltiva sette varietà di uva: Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay, Friulano, Traminer Aromatico e Pinot Noir. Area ghiaiosa e fresca, dove si allevano varietà tipiche, alcune autoctone del Friuli, insieme a vitigni internazionali. La cantina si distingue per il suo impegno nell'innovazione sostenibile.

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 nel 2024 è pari a 2.170.



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 inoltre, 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



1.6 PREMI E RICONOSCIMENTI

Nel corso del 2024, le cantine e i vini di Angelini Wines & Estates hanno ottenuto diversi premi e riconoscimenti.

BERTANI

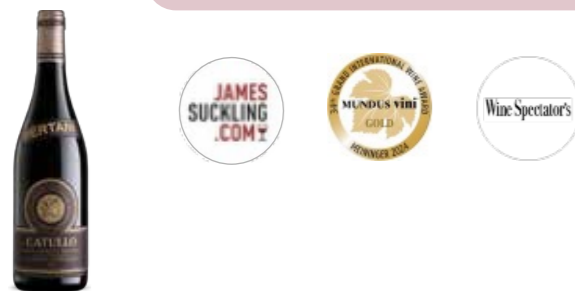
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2013



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE CATULLO 2018



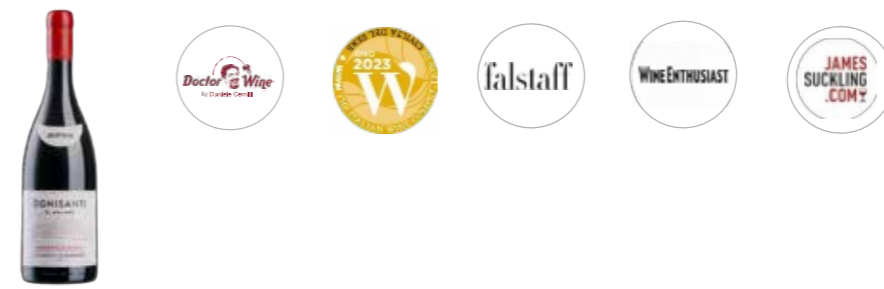
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE CATULLO 2019



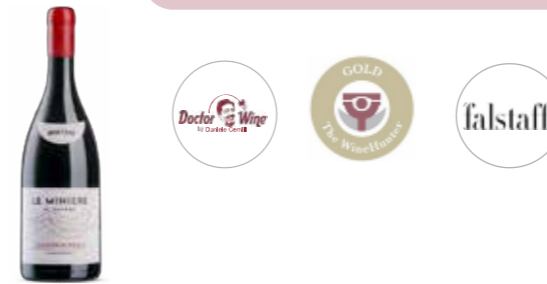
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE OGNISANTI DI NOVARE 2020



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE OGNISANTI DI NOVARE 2021



VALPOLICELLA CLASSICO LE MINIERE DI NOVARE 2022



SOAVE VINTAGE EDITION 2021



SOAVE SEREOLE 2022



SOAVE SEREOLE 2023





BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SPUNTALI 2018



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO AL GRANCHIO 2018



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO AL GRANCHIO 2019



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL LAGO 2018



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL LAGO 2019



BRUNELLO DI MONTALCINO 2018



BRUNELLO DI MONTALCINO 2019





VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SANTA CATERINA 2020



CHIANTI CLASSICO RISERVA MONSENESE 2019



TENUTE SAN SISTO

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA SAN SISTO 2020



CANTINA PUIATTI

RIBOLLA GIALLA 2022



FRIULI SAUVIGNON BLANC 2022



FRIULI PINOT GRIGIO 2022



FRIULI FRIULIANO 2022



RIBOLLA GIALLA METODO CLASSICO



BLANC DE BLANCS METODO CLASSICO



Conscia dell'impatto che le attività agricole possono avere sul cambiamento climatico, e in linea con la strategia di Gruppo, Angelini Wines & Estates si impegna a rendere lo sviluppo sostenibile uno dei pilastri strategici per la crescita e competitività. Tale impegno si traduce in una gestione efficiente del verde, con particolare 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, la Società valorizza e promuove approcci sostenibili, garantendo l'eccellenza dei prodotti.

II. Il nostro approccio alla **Sostenibilità**



2.1 ASPETTI RILEVANTI

Nell'ambito delle proprie attività, Angelini Wines & Estates pone particolare attenzione ad alcuni aspetti rilevanti, che assumono particolare rilievo per orientarsi ad 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

PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ



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

IMPEGNO DI MATERIE PRIME LOCALI



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

VALORIZZAZIONE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E DELLE COMUNITÀ LOCALI



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

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

CREAZIONE DI UN AMBIENTE DI LAVORO INCLUSIVO E ORIENTATO ALL'INNOVAZIONE



- Formazione continua e specializzata per i dipendenti al fine di garantire l'aggiornamento costante delle competenze

2.2 CONTRIBUTO AGLI SDGS

L'Agenda ONU 2030 è il programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Essa ingloba 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs – in un piano per un totale di 169 “target”.

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.



Raggiungere la parità di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze

- 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

- 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 (Fazi Battaglia sin dal 2012, dal 2022 le tenute Val di Suga, Tenuta Trerose, San Leonino e dal 2023 Bertani e Cantina Puiatti) (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

- 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

- 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)

3.1 GOVERNANCE

Angelini Wines & Estates è una società controllata al 100% da Angelini Holding, Capogruppo di Angelini Industries.

Nel 2024 la Società ha registrato un cambiamento al vertice con l'ingresso di un nuovo Amministratore Delegato. Dal mese di maggio, infatti, **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."

III. Governance



3.2 CODICE ETICO E MODELLO 231

CODICE ETICO

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 ⁽²⁾.

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.

Attraverso il Codice Etico, Angelini Wines & Estates declina i propri impegni nei confronti degli stakeholder, ispirandosi alla visione di una crescita sostenibile e condivisa. Tale crescita è definita attraverso tre direttrici fondamentali: la tutela e il rispetto dell'ambiente, il supporto alle persone e alle comunità e una crescita economica equilibrata. Questi principi rappresentano la base dell'agire quotidiano e definiscono gli standard di comportamento che regolano le relazioni e gli impegni che intratteniamo con tutti gli stakeholder.

(2) Il Codice Etico è reperibile al seguente [link](#)

MODELLO 231

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. In quest'ottica di impegno continuo per l'integrità e la trasparenza, sono stati attivati corsi di formazione rivolti ai membri dell'organo di governance sul tema dell'anticorruzione, che hanno registrato un tasso di partecipazione pari al 100%.



3.3 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 raccolgono 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

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

Certificazione SQNPI per agricoltura integrata conseguita nel 2018 da Bertani.

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.

IV. Innovazione



Angelini Wines & Estates investe nell'innovazione del settore vitivinicolo con l'obiettivo di sviluppare pratiche sempre più avanzate e offrire al consumatore finale prodotti di qualità superiore. Un elemento chiave di questo percorso è la formazione continua del personale. Grazie a programmi altamente specializzati, le persone di Angelini Wines & Estates sono costantemente aggiornate sull'evoluzione del mondo del vino e sulle tendenze del mercato. Lo sviluppo dell'Azienda si fonda anche sulla ricerca di nuove tecnologie e sull'impiego strategico del network e del know-how del Gruppo, che permettono di trasformare la tradizione in innovazione concreta e sostenibile.

4.1 INNOVAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO

Negli ultimi anni, Angelini Wines & Estates ha lavorato molto per migliorare il proprio impatto, innovando il proprio processo produttivo, sviluppando pratiche che permettano di ridurre gli sprechi e l'utilizzo di sostanze chimiche.

Una delle principali attività implementate 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 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 microbiologica 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. L'ottimizzazione delle acque reflue attraverso tali sistemi contribuisce anche a ridurre l'impatto ambientale della nostra attività.

BEST PRACTICE – TENUTA TREROSE

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.

4.2 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"**. Nel 2024, 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.

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** ⁽³⁾. 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).

[GUARDA IL VIDEO PITCH DEL PROGETTO](#)



(3) 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.

5.1 ORGANICO E FORMAZIONE

Al successo di Angelini Wines & Estates contribuiscono 167 dipendenti (57 donne e 110 uomini) di cui 5 dirigenti, 10 quadri, 40 impiegati e 113 operai. Oltre al personale dipendente fanno parte dell'organico 3 collaboratori, di cui 2 consulenti a partita IVA, 8 risorse in somministrazione e 6 persone con disabilità (approssimativamente il 4% del personale).

A causa della natura specifica del lavoro e della prevalenza di attività manuali svolte nelle tenute, le fasce di età maggiormente rappresentate sono quelle tra 30-50 anni e oltre i 50 anni, con rispettivamente 72 e 71 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⁽⁴⁾.

GRI 2-7

DIPENDENTI (N.) ⁽⁵⁾	2024			2023		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
Tempo determinato	21	43	64	39	69	108
Tempo indeterminato	36	68	103	19	41	59
TOTALE	57	110	167	58	110	167
Full time	45	105	150	49	105	153
Part time	12	5	17	9	5	14
TOTALE	57	110	167	58	110	167

GRI 405-1B

	DIVERSITÀ TRA I DIPENDENTI ⁽⁶⁾ (N.) 2024									
	<30 anni			30-50 anni			>50anni			TOTALE
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	
Dirigenti	-	-	-	-	2	2	-	3	3	5
Quadri	-	-	-	4	2	6	-	4	4	10
Impiegati	4	2	6	12	7	19	9	5	14	40
Operai	4	15	19	6	39	45	18	32	50	113
TOTALE	8	17	25	22	50	72	27	44	71	167

(4) Si segnala che nel corso del 2024 non ci sono stati episodi di discriminazione segnalati e/o rilevati.

(5) Il conteggio riportato si riferisce al numero di dipendenti per teste. I dati sono stati calcolati utilizzando il numero medio annuale dei dipendenti.

(6) Si veda la nota 5.

V. Persone



DIVERSITÀ TRA I DIPENDENTI ⁽⁷⁾ 2023 (N.)										
	< 30 ANNI			30-50 ANNI			> 50ANNI			TOTALE
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	
Dirigenti	-	-	-	1	2	3	-	2	2	5
Quadri	-	-	-	3	4	7	-	4	4	11
Impiegati	-	1	1	16	5	21	11	5	16	38
Operai	2	12	13	7	38	45	18	37	55	114
TOTALE	2	13	14	27	49	76	29	48	77	167

Nonostante la marcata prevalenza maschile nel settore, l'Azienda si impegna concretamente a promuovere le pari opportunità, favorendo una maggiore inclusione femminile. Nel 2024, infatti l'Azienda ha assunto 102 nuovi dipendenti di cui 34 donne con un tasso di assunzioni totale pari al 61%. Il tasso di turnover risulta invece pari all' 51%.

GRI 401-1

NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER (N.)									
	2024				2023				
	Nuove assunzioni	Uscite	Tasso di assunzione	Tasso di turnover	Nuove assunzioni	Uscite	Tasso di assunzione	Tasso di turnover	
<30 anni	Donne	13	9	169,5%	117,3%	-	1	0,0%	66,7%
	Uomini	24	22	141,8%	130%	1	-	8,0%	0,0%
	Totale	37	31	150,5%	126,1%	1	1	7,1%	7,1%
30-50 anni	Donne	7	5	32,1%	22,9%	4	4	14,8%	14,8%
	Uomini	28	23	56,1%	46,1%	1	5	2,0%	10,2%
	Totale	35	28	48,8%	39%	5	9	6,6%	11,8%
>50 anni	Donne	14	13	51,1%	47,4%	-	2	0,0%	6,9%
	Uomini	16	13	36,8%	29,9%	-	2	0,0%	4,2%
	Totale	30	26	42,3%	36,7%	-	4	0,0%	5,2%

(7) Si veda la nota 5.

NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER (N.)									
TOTALE	2024				2023				
	Donne	Uomini	Totale	Tasso	Donne	Uomini	Totale	Tasso	
Donne	34	27	59,7%	47,4%	4	7	7,0%	12,2%	
Uomini	68	58	61,6%	52,6%	2	7	1,8%	6,4%	
TOTALE	102	85	61%	50,8%	6	14	3,6%	8,4%	

Nel 2024, Angelini Wines & Estates ha erogato un totale di 1.991 ore di formazione, pari a 11,9 ore medie per dipendente.

GRI 404-1B

ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE (N.)						
	2024			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	-	5,9	6,6	-	-	-
Quadri	38,7	5,3	18,0	10,7	2	4,4
Impiegati	11,2	20,6	14,6	1,0	4,2	1,9
Operai	7,5	11,6	10,6	-	1,7	1,3
TOTALE	11,4	12,2	11,9	1,0	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 ⁽⁸⁾.

All'interno delle procedure di certificazione IFS, Angelini Wines & Estates ha infine organizzato già nel 2023 dei corsi di formazione alla popolazione aziendale, al fine di condividerne il significato e le buone pratiche associate alla vita in azienda. L'iniziativa è proseguita 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.

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

GRI 205-2B

COMUNICAZIONE E FORMAZIONE IN MATERIA DI POLITICHE E PROCEDURE ANTICORRUZIONE ⁽⁹⁾ (DIPENDENTI) (N. %) 2024						
		Dirigenti	Quadri	Impiegati	Operai	Totale
Dipendenti cui sono state comunicate le normative e procedure anticorruzione dell'organizzazione	n.	5	10	40	113	167
	%	100%	100%	100%	100%	100%
Dipendenti che hanno seguito corsi di formazione sull'anticorruzione	n.	5	10	40	113	167
	%	100%	100%	100%	100%	100%
Dipendenti per categoria	n.	5	10	40	113	167

COMUNICAZIONE E FORMAZIONE IN MATERIA DI POLITICHE E PROCEDURE ANTICORRUZIONE (DIPENDENTI) (N. %) 2023						
		Dirigenti	Quadri	Impiegati	Operai	Totale
Dipendenti cui sono state comunicate le normative e procedure anticorruzione dell'organizzazione (nr.)	n.	5	11	38	113	167
	%	100%	100%	100%	100%	100%
Dipendenti che hanno seguito corsi di formazione sull'anticorruzione	n.	4	11	38	113	166
	%	80,0%	100%	100%	100%	100%
Dipendenti per categoria	n.	5	11	38	113	167

Nel 2024 più della metà dei dipendenti ha ricevuto una valutazione periodica delle prestazioni; in particolare, sono stati valutati 5 dirigenti, 10 quadri, 40 impiegati e 50 operai.

(9) Il corso è stato reso disponibile a tutti i dipendenti nel 2024, con scadenza nello stesso anno. Al 31/12/2024, il numero dei partecipanti effettivi non è definito, essendo consentito completarlo nel 2025.

GRI 404-3

DIPENDENTI CHE RICEVONO VALUTAZIONE PERIODICA DELLE PERFORMANCE E DELLO SVILUPPO PROFESSIONALE (N. %)							
		2024			2023		
		Dipendenti valutati	Totale dipendenti	%	Dipendenti valutati	Totale dipendenti	%
Dirigenti	Donne	-	-	0%	1	1	100%
	Uomini	5	5	100%	4	4	100%
	Totale	5	5	100%	5	5	100%
Quadri	Donne	4	4	100%	2	3	66,7%
	Uomini	6	6	100%	7	8	87,5%
	Totale	10	10	100%	9	11	81,8%
Impiegati	Donne	25	25	100%	20	27	74,1%
	Uomini	14	14	100%	4	11	36,4%
	Totale	40	40	100%	24	38	63,2%
Operai	Donne	9	28	32,6%	8	27	30,2%
	Uomini	41	85	48,00%	40	87	46,2%
	Totale	50	113	44,3%	48	113	42,5%
TOTALE	Donne	38	57	67,3%	31	58	53,9%
	Uomini	66	110	59,8%	55	110	50,2%
	Totale	104	167	62,4%	86	167	51,5%

FOCUS: INIZIATIVA ACADEMY

A fronte delle crescenti difficoltà nel reperire manodopera stagionale nel settore agricolo – una criticità riconosciuta a livello nazionale e internazionale – Angelini Wines & Estates ha avviato, a partire dal 2023, una collaborazione strutturata con alcuni centri di accoglienza locali, finalizzata all’inserimento lavorativo di persone in cerca di occupazione e integrazione.

L’iniziativa, nata per rispondere al fenomeno del labor shortage, ha permesso di attivare percorsi formativi sul campo, mirati all’acquisizione di competenze pratiche legate al lavoro in vigna.

Tutti i lavoratori coinvolti vengono regolarmente assunti, ricevono formazione iniziale e continuo affiancamento operativo. Dal 2023, l’iniziativa si è consolidata, registrando sia un fisiologico turnover, sia la presenza ricorrente di alcune risorse formate negli anni precedenti. Attualmente, il gruppo di lavoro impiegato tramite questa rete è composto da sette persone.



5.2 SALUTE E SICUREZZA E WELFARE

LA SALUTE E SICUREZZA PER I NOSTRI DIPENDENTI

La salute e la sicurezza costituiscono un pilastro fondamentale per Angelini Wines & Estates, che investe costantemente per garantire un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i propri collaboratori.

La Società si è infatti 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, già nel 2023 è stata implementata la piattaforma VTclick, che consente di creare virtual tour per effettuare i controlli di sicurezza

FOCUS - VT CLICK

Il sistema VTclick rappresenta uno strumento avanzato per il controllo delle attività di manutenzione negli ambienti di lavoro. Basato su percorsi predeterminati e controlli visivi in punti specifici, consente una sorveglianza immersiva grazie a oltre cento fotografie a 360°, visibili e navigabili tramite tablet. Queste immagini guidano l’utente all’interno dei reparti e delle aree da monitorare, permettendo di effettuare controlli mirati attraverso hotspot interattivi che aprono specifiche finestre di verifica.

Gli utenti abilitati alla navigazione dei Virtual Tour sono stati selezionati tra il personale addetto alla manutenzione, i preposti e i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), mentre il Direttore di Stabilimento e un membro del Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP) ricoprono il ruolo di Super-users. In una fase iniziale, sono stati sviluppati tre tour virtuali distinti: uno per la cantina, uno per i servizi generali e uno per il magazzino logistico.

Nel caso specifico della cantina, sono state realizzate 28 immagini corrispondenti ad altrettanti punti di controllo, organizzati lungo un percorso ottimizzato anche in funzione dei rischi legati alla circolazione di mezzi e carrelli elevatori, garantendo così la sicurezza degli operatori durante l’intera ispezione.

Oltre alla dimensione tecnologica, Angelini Wines & Estates adotta un sistema di gestione che include procedure periodiche di manutenzione e un costante monitoraggio delle attività e degli ambienti di lavoro, in piena conformità con la normativa vigente. L’efficacia di tali sistemi viene valutata attraverso una doppia lettura basata su indicatori reattivi, come la frequenza e l’incidenza degli infortuni in relazione rispettivamente alle ore lavorate e al numero dei dipendenti, e su indicatori proattivi, che tengono conto delle ore di formazione erogate in tema di sicurezza e del numero di ispezioni effettuate.

Nel corso del 2024, grazie a diverse misure di prevenzioni adottate come per esempio la sostituzione di una materia pericolosa con una non pericolosa non si sono verificati decessi riconducibili a malattie professionali. Inoltre, a fronte di un totale di 266.496 ore lavorate si sono registrati solo **3** infortuni **non gravi** (episodi di taglio e contusione). Il tasso di infortuni sul lavoro registrabili è stato pari a 11,3.

Tutto ciò è reso possibile anche grazie alla formazione in materia di salute e sicurezza. L'obiettivo di Angelini Wines & Estates è di indirizzare l'organizzazione aziendale verso un modo di operare che limiti il più possibile i rischi e che consenta a tutti gli attori coinvolti, i lavoratori in primis, di essere coinvolti - e quindi partecipi - di questo processo.

Per prevenire o mitigare gravi impatti negativi sulla salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle attività operative, dai prodotti o dai servizi è fondamentale adottare un approccio strutturato basato su normative vigenti, valutazione dei rischi e misure di prevenzione. In quest'ottica, è stata condotta un'analisi sistematica dei pericoli che si possono presentare nella vita professionale dei lavoratori, in relazione alle attività svolte. Tale analisi ha portato all'individuazione delle misure di prevenzione e protezione tecniche, organizzative e procedurali da attuare al fine di eliminare, ove possibile, o quantomeno ridurre i rischi.

L'intero processo ha preso avvio da un elenco dei fattori di rischio allegato al Documento di Valutazione dei Rischi (DVR). Si è scelto di fare riferimento a situazioni lavorative che possono generare effetti negativi sulla salute e sicurezza, piuttosto che agli effetti stessi.

Nella redazione dell'elenco dei fattori di rischio sono stati considerati:

- la situazione aziendale e di comparto, con particolare attenzione al fenomeno infortunistico e alle malattie professionali, inclusi i cosiddetti "near miss" (mancati infortuni);
- gli obblighi di legge e le norme tecniche applicabili, con riferimento specifico al D. Lgs. n. 81/08;
- l'esperienza maturata e lo stato dell'arte in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

La metodologia adottata è stata finalizzata all'individuazione di misure aggiuntive rispetto a quelle già in essere per migliorare ulteriormente la sicurezza degli operatori e ridurre i rischi legati alle diverse attività, nel rispetto della definizione di valutazione del rischio sopra richiamata.

Infine, una costante attività di audit interni ha contribuito a diffondere la cultura della sicurezza, anche attraverso l'addestramento sul campo delle funzioni operative e il coinvolgimento attivo delle risorse umane.

Nell'ambito della strategia complessiva di tutela della salute e della sicurezza, Angelini Wines & Estates ha introdotto un sistema di sorveglianza sanitaria strutturato e coerente con le altre iniziative già in essere.

Le visite mediche vengono effettuate attraverso la raccolta di dati anamnestici e l'esame obiettivo mirato agli organi e apparati potenzialmente esposti ai rischi specifici della mansione. Tali visite comprendono anche esami strumentali e di laboratorio, in funzione della tipologia di esposizione. Durante l'incontro, il lavoratore viene informato sul significato e l'importanza dei controlli sanitari, contribuendo così alla consapevolezza e alla responsabilizzazione individuale.

Ogni dipendente ha una cartella sanitaria e di rischio personale, contenente dati clinici, anamnesi, risultati degli esami e il giudizio di idoneità alla mansione⁽¹⁰⁾. La determinazione dei profili di rischio avviene attraverso sopralluoghi, colloqui con i responsabili di reparto e i lavoratori, consultazione del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), analisi delle mansioni e dei prodotti impiegati nel ciclo produttivo. I lavoratori vengono così suddivisi in gruppi omogenei per esposizione al rischio, e vengono applicati protocolli sanitari costruiti secondo le più aggiornate conoscenze in Medicina del Lavoro e nel rispetto delle normative vigenti. Tali aspetti vengono discussi e condivisi nel corso della riunione periodica annuale tra il Datore di Lavoro, il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) e il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), garantendo un continuo confronto e

(10) La documentazione in oggetto è conservata dal Medico Competente, nel rispetto del segreto professionale, sia in formato cartaceo che digitale.

aggiornamento delle misure di tutela adottate.

Infine, in Angelini Wines & Estates si fa riferimento al Protocollo sanitario, che prevede visite mediche periodiche, inclusi esami specifici con cadenze differenziate, come spirometria, audiometria, ed ECG.

IL NOSTRO WELFARE AZIENDALE

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.

Tra le principali iniziative a supporto del benessere delle persone, troviamo:

Congedo parentale

L'Azienda riconosce l'importanza del tempo da dedicare alla famiglia, soprattutto nei primi mesi di vita di un figlio o di una figlia. Per questo, offre la possibilità ai dipendenti (anche dopo il rientro dal periodo di astensione facoltativa) di richiedere un'ulteriore aspettativa fino a 30 giorni continuativi entro i primi 14 mesi dalla nascita. Durante questo periodo, viene garantita un'indennità pari al 30% della retribuzione, a conferma dell'attenzione concreta verso le esigenze familiari.

TFR

Indipendentemente dall'anzianità di servizio, i dipendenti possono richiederne l'anticipazione per motivi personali, come matrimonio, periodi di aspettativa non retribuita per malattia, spese legate all'assistenza di familiari anziani o non autosufficienti, o ancora per contribuire all'istruzione universitaria dei figli. L'azienda si rende inoltre disponibile a valutare ulteriori richieste di anticipazione sul residuo TFR, qualora ve ne siano i presupposti.

Previdenza e sanità integrativa

Angelini Wines & Estates conferma il proprio contributo al fondo pensione complementare (Agrifondo), nella misura del 2% o 3%, e si fa carico del 50% del contributo annuo previsto per l'iscrizione al fondo sanitario FIA, erogando direttamente in busta paga una quota pari a 50 euro.

Premio di risultato

L'Azienda prevede importi variabili legati al raggiungimento degli obiettivi annuali, come stabilito nei diversi accordi integrativi interni. Tale premio può essere convertito, anche in parte, in flexible benefits, usufruendo delle agevolazioni fiscali previste dalla normativa vigente. Questa misura si inserisce nella più ampia strategia aziendale volta a promuovere la produttività, la redditività e il benessere dei lavoratori, in coerenza con le disposizioni legislative in materia di welfare aziendale.

Inoltre, Angelini Wines & Estates riserva una particolare attenzione anche ad aspetti fondamentali della vita lavorativa quotidiana, come la gestione della malattia, l'organizzazione delle ferie e il riconoscimento di agevolazioni legate ai ticket restaurant, confermando così un approccio attento e concreto al benessere complessivo dei propri dipendenti.

VI. Pianeta

6.1 BEST PRACTICE

Nel 2024 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⁽¹¹⁾, 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.

(11) 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.



6.2 IL CLIMATE RISK ASSESMENT

Nel contesto del cambiamento climatico globale, che ha visto il 2024 segnare nuovi record di temperatura, i rischi climatici rappresentano una minaccia crescente per la stabilità economica e operativa delle imprese, in particolare nel settore agricolo. Il settore vitivinicolo, fortemente dipendente da condizioni ambientali stabili e prevedibili, è tra i più esposti a fenomeni come siccità prolungata, ondate di calore e alterazioni nei regimi pluviometrici stagionali.

In quest'ottica, Angelini Wines & Estates ha deciso di avviare un'analisi strutturata dei rischi climatici fisici e di transizione, ponendosi tra le realtà più all'avanguardia nel panorama vitivinicolo nazionale. Il Climate Risk Assessment rappresenta infatti un passo fondamentale per comprendere il grado di esposizione e vulnerabilità delle attività agricole e produttive rispetto agli impatti del cambiamento climatico.

L'analisi ha seguito un approccio metodologico basato su tre dimensioni fondamentali: **hazard** (pericolo climatico), **exposure** (esposizione) e **vulnerability** (vulnerabilità). Questo modello consente di stimare, in scenari climatici differenti elaborati dall'IPCC, l'intensità potenziale dei fenomeni estremi, la rilevanza economica delle aree coinvolte e la capacità intrinseca degli asset di resistere o adattarsi agli impatti.

A partire dai **quattro scenari definiti** (due temporali e due climatici), è stata condotta un'analisi degli hazard focalizzata sull'individuazione dei fenomeni climatici più rilevanti per la coltivazione della vite, valutati su scala di rischio da 1 a 5. L'output consente di mappare le aree con impatto atteso più critico e di stabilire un primo livello di priorità per gli interventi di adattamento. In parallelo, sono state analizzate l'esposizione economica e la vulnerabilità operativa dei siti, considerando variabili agricole, gestionali e strutturali.

Aver intrapreso quest'analisi rappresenta non solo un elemento distintivo di leadership nel settore vitivinicolo, ma anche una scelta strategica indispensabile per consolidare un approccio proattivo alla sostenibilità. In un contesto normativo, climatico e finanziario in rapida evoluzione, dotarsi di strumenti scientificamente robusti per la valutazione dei rischi consente all'azienda di anticipare scenari futuri, orientare consapevolmente le decisioni di investimento e sviluppare **piani mirati di mitigazione**. Questo tipo di assessment non si limita a descrivere le vulnerabilità, ma pone le basi per definire un'agenda d'azione concreta, in grado di aumentare la resilienza aziendale e tutelare il valore produttivo nel medio-lungo periodo.

L'analisi si è infine conclusa con una stima **dell'impatto finanziario atteso** del cambiamento climatico, espressa in termini di potenziale perdita di valore produttivo in diversi scenari e orizzonti temporali. Questa valutazione consente all'azienda di integrare i rischi climatici nei propri processi decisionali, rafforzando la propria capacità di risposta alle sfide ambientali future.

6.3 LA NOSTRA CARBON FOOTPRINT

PERCHÉ MISURARE LA CARBON FOOTPRINT NELLA FILIERA VITIVINICOLA?

Angelini Wines & Estates reputa fondamentale analizzare e migliorare il proprio impatto ambientale. Infatti, in linea con la strategia di Gruppo, nel 2024 Angelini Wines & Estates ha avviato l'analisi della propria Carbon Footprint ⁽¹²⁾ **lungo l'intera catena del valore.**

La **Carbon Footprint** (CF) permette la misurazione delle emissioni della Società, rappresentando non solo uno strumento di monitoraggio, ma anche un **elemento strategico** per identificare hotspot emissivi e attivare leve di efficientamento ambientale. L'attività ha incluso la rilevazione delle emissioni dirette (Scope 1), indirette da consumo energetico (Scope 2) e indirette generate da attività a monte e a valle della filiera (Scope 3).

In un settore importante come quello agricolo, la misurazione della propria impronta carbonica permette ad Angelini Wines & Estates di confermare il proprio impegno a promuovere un modello produttivo fondato su responsabilità ambientale e trasparenza.

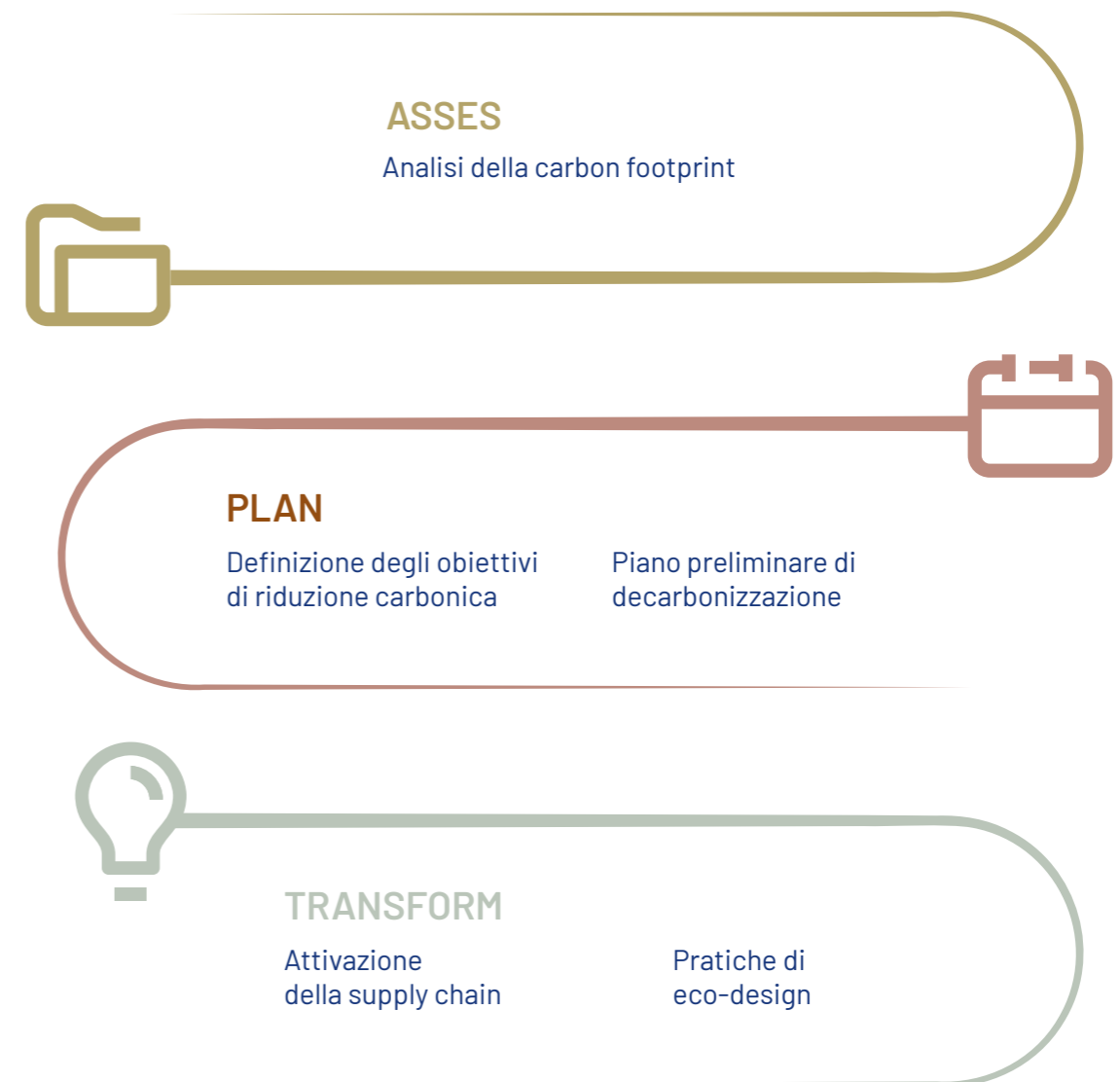
FOCUS: LA STRATEGIA DI ANGELINI WINES & ESTATES RIFLETTE LA PIÙ AMPIA STRATEGIA DI GRUPPO

In linea con le best practice internazionali, Angelini Industries ha strutturato la propria strategia climatica secondo la roadmap, articolata in tre fasi - Assess, Plan e Transform - che guidano l'evoluzione da un duplice approccio: misurazione e azione.

La prima fase, Assess, si è concretizzata con l'avvio dell'analisi della Carbon Footprint, primo esercizio strutturato di misurazione dell'impronta carbonica lungo l'intera catena del valore. A questa farà seguito la fase Plan, attraverso definizione degli obiettivi di riduzione carbonica e delle emissioni GHG, che permetteranno di quantificare gli obiettivi di riduzione secondo criteri scientificamente validati e allineati ai principali standard internazionali. Inoltre, sarà predisposto un Piano Preliminare di Decarbonizzazione, volto a identificare le priorità operative e gli strumenti di intervento per la progressiva riduzione delle emissioni.

Infine, nella fase Transform, il percorso proseguirà con l'attivazione della Supply Chain, finalizzata al coinvolgimento attivo dei fornitori lungo tutta la catena del valore, che consentiranno di ripensare prodotti e processi in un'ottica climaticamente responsabile.

(12) L'analisi della Carbon Footprint riportata nel presente Profilo di Sostenibilità si basa sui dati raccolti e validati nel corso dell'anno 2023.

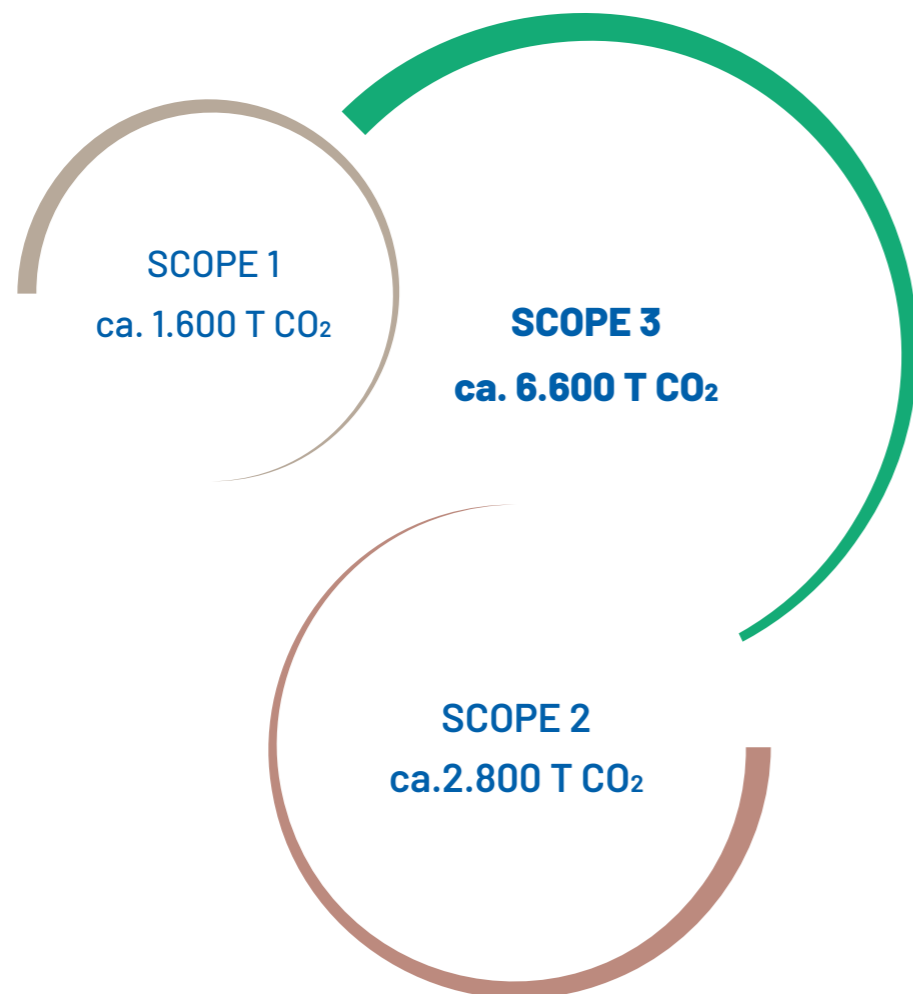


Questo approccio progressivo consente di integrare la sfida climatica nelle decisioni aziendali, promuovendo al contempo trasparenza, tracciabilità e impatto positivo lungo tutta la filiera. Nel 2024, Angelini Wines & Estates ha avviato il processo delineato dal Gruppo con l'obiettivo di allinearsi alla sua strategia e affermarsi come best practice nel settore.

LA CARBON FOOTPRINT DI ANGELINI WINES & ESTATES

Nel 2023, le emissioni complessive di Angelini Wines & Estates ammontano a circa 11.000 tonnellate di CO2 equivalente (tCO2e). Tali emissioni, misurate secondo la classificazione prevista dal Greenhouse Gas Protocol, possono essere distinte in tre diverse categorie:

- **Scope 1:** emissioni dirette da fonti controllate, pari al **14,5%** dell'impronta totale della Società;
- **Scope 2:** emissioni indirette da energia acquistata, pari al **25,4%**, calcolate con approccio market-based ⁽¹³⁾;
- **Scope 3:** emissioni indirette lungo la catena del valore, che rappresentano la quota prevalente, pari al **60,1%** del totale.

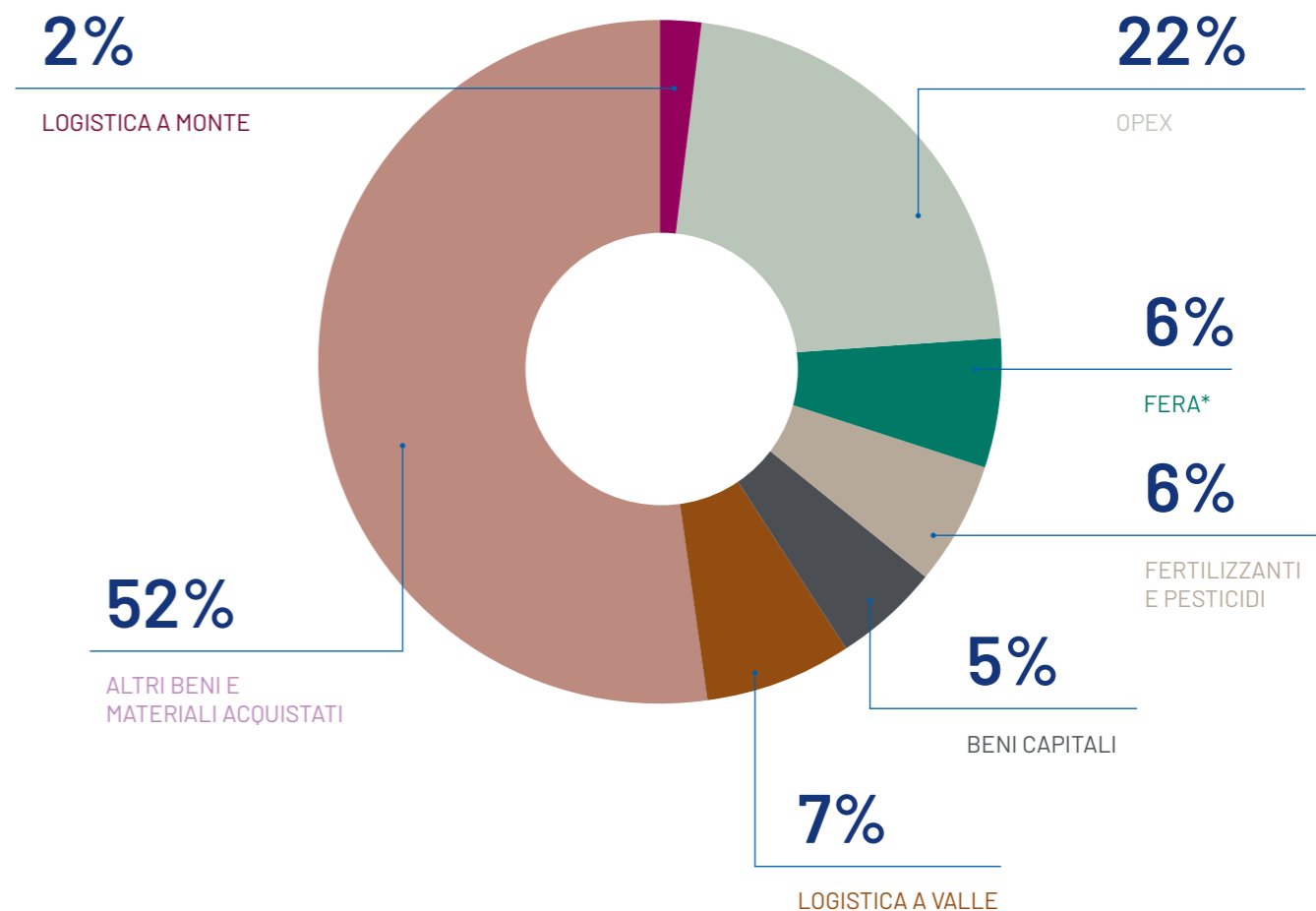


(13) Calcolo effettuato secondo l'approccio market-based previsto dal GHG Protocol, considerando le caratteristiche emissive specifiche dei contratti di fornitura elettrica attivi e delle Garanzie di Origine (GO) eventualmente acquistate.

All'interno dello Scope 3, la **categoria 1 - Beni e Servizi acquistati** ⁽¹⁴⁾ rappresenta l'area a maggiore intensità, contribuendo da sola ad oltre l'80% delle emissioni. Si tratta di emissioni associate ai beni e servizi acquistati - come materiali per il confezionamento, materie prime agricole, vetro, carta, vino sfuso, oltre a fertilizzanti e pesticidi - che l'azienda ha scelto di mappare con approccio puntuale. Accanto a questi, anche le spese operative (OpEx) e la logistica downstream mostrano un'incidenza rilevante, con rispettivamente il 22% e il 7% delle emissioni Scope 3 categoria 1.

Questa analisi non si esaurisce in un esercizio tecnico: per Angelini Wines & Estates rappresenta uno strumento strategico per promuovere scelte di approvvigionamento più consapevoli, dialogare in modo proattivo con la propria supply chain e orientare l'innovazione di prodotto in ottica di riduzione dell'impatto ambientale.

SCOPE 3 CATEGORIA 1 - BENI E SERVIZI ACQUISTATI



*Attività legate al carburante e all'energia

(14) Categoria 1 - Beni e Servizi acquistati: comprende tutte le emissioni di gas serra generate dalla produzione di beni e servizi acquistati dall'organizzazione, calcolate secondo l'approccio cradle-to-gate del fornitore. Include, tra gli altri, materiali di confezionamento, materie prime agricole, input chimici ed enologici, e consulenze esterne.

6.4 CONSUMI RESPONSABILI

Nell'esercizio 2024, i consumi complessivi di combustibile di Angelini Wines & Estates sono stati pari a 13.510,5 GJ. Come si evince dalla tabella seguente, circa il 59% 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%).

GRI 302-1

DETTAGLIO CONSUMI DI COMBUSTIBILE ⁽¹⁵⁾ (GJ)	2024	2023
Benzina	534,2	616,3
- per flotta aziendale (mezzi uso aziendale)	-	-
- per flotta aziendale (mezzi uso promiscuo)	496,0	553,9
- per altri scopi	38,2	62,4
GPL	1.388,6	1.435,8
- per riscaldamento	1.388,6	1.435,8
Gas naturale	3.664,3	3.946,7
- per riscaldamento	3.664,3	3.946,7
Gasolio	7.923,4	8.870,3
- per flotta aziendale (mezzi uso aziendale)	6.525,3	8.870,3
- per flotta aziendale (mezzi uso promiscuo)	1.398,1	-
TOTALE	13.510,5	14.869,0

Come riportato nella tabella sottostante, il gasolio risulta la principale fonte diretta di emissioni di gas serra per il Gruppo, costituendo 559,2 tonnellate di CO2eq del totale di emissioni di Scope 1 prodotte.

(15) 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).

GRI 305-1

EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1) ⁽¹⁶⁾ (TCO2EQ)	2024	2023
Emissioni derivanti da combustibile da fonti non rinnovabili - sedi e uffici	297,7	320,2
- di cui benzina	2,5	4,6
- di cui GPL	88,8	91,6
- di cui gas naturale	206,4	224,0
Emissioni derivanti da combustibile da fonti non rinnovabili - flotta aziendale	591,2	703,4
- di cui benzina	32,0	40,5
- di cui gasolio	559,2	662,9
TOTALE	888,8	1.0213,5

Nel 2024, Angelini Wines & Estates ha consumato un totale di 8.451,5 GJ di energia elettrica, registrando una diminuzione del 8% rispetto ai valori del 2023. Nella seguente tabella vengono riportati i GJ di energia elettrica acquistata da Angelini Wines & Estates nel 2024.

GRI 302-1

CONSUMO DI ENERGIA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE ⁽¹⁷⁾ (GJ)	2024	2023
Da fonti rinnovabili	-	-
Da fonti non rinnovabili	21.962,0	24.084,0
- di cui da acquisto EE non rinnovabile	8.451,5	9.214,9
- di cui da combustibile da fonti non rinnovabile	13.510,5	14.869,0
TOTALE	21.962,0	24.084,0

Le emissioni di Scope 2, misurate in tCO2eq secondo il criterio "location based", ammontano a 642,4 tonnellate.

Nella tabella di seguito viene riportato il dettaglio delle emissioni indirette generate dalla Società nel corso del 2024, con suddivisione secondo il metodo di calcolo "location based" e "market based".

(16) Il calcolo delle emissioni di Scope 1 è basato sui fattori di emissione pubblicati dal Department for Environment, Food & Rural Affairs (DEFRA) nel 2024. 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.

(17) 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).

GRI 305-2

EMISSIONI INDIRETTE DI GHG (SCOPE 2) (TCO2EQ)	2024	2023
da energia elettrica acquistata - Location based	642,4	806,3
da energia elettrica acquistata - Market based	1.175,1	1.064,5



6.5 CONSUMI IDRICI

Nel 2024, Angelini Wines & Estates ha confermato il proprio impegno per una gestione responsabile e sostenibile delle risorse idriche, fondamentale per le attività agricole e produttive della Società. L'approvvigionamento avviene principalmente tramite acquedotti, pozzi e piccoli bacini di raccolta, mentre per l'irrigazione dei vigneti e delle aree verdi vengono impiegate anche acque piovane o provenienti da sorgenti naturali, accumulate e redistribuite nei periodi di maggiore siccità. Le acque reflue derivanti dalle attività di cantina vengono trattate tramite sistemi di depurazione o fitodepurazione autorizzati e correttamente smaltite secondo la normativa vigente.

L'acqua è una risorsa centrale anche per la pulizia e la sanitizzazione degli ambienti e dei mezzi tecnici impiegati negli impianti produttivi, nonché per l'irrigazione dei vigneti, particolarmente importante nei mesi estivi e in annate a elevato stress idrico. In questo contesto, sono stati installati sistemi automatici per l'ottimizzazione dei consumi legati al lavaggio di macchinari e impianti, mentre in altri stabilimenti sono state definite procedure specifiche basate sui volumi d'acqua necessari per tipologia di utilizzo.

Per garantire un uso consapevole della risorsa, l'Azienda effettua analisi periodiche sulla qualità dell'acqua, condotte sia dagli enti preposti sia da laboratori di analisi accreditati. I sistemi di smaltimento vengono inoltre verificati con regolarità per individuare eventuali anomalie. La stessa attenzione viene riservata anche al settore agricolo, dove il monitoraggio dei consumi e le irrigazioni sono calibrati in funzione delle reali necessità delle colture. Come riportato nella tabella sottostante, i prelievi delle risorse idriche nel 2024 sono stati pari a 106,5 Megalitri, con un aumento del prelievo idrico rispetto allo scorso anno pari circa al 4%.

GRI 303-3

PRELIEVO IDRICO ⁽¹⁸⁾ (MEGALITRI)	2024		2023	
	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree
Acqua di superficie (totale)	18,9	30,9	41,8	56,9
Acqua potabile (≤1.000 mg/L di par-ticelle solide totali disciolte)	-	-	-	-
Altra acqua (>1.000 mg/L di parti-celle solide totali disciolte)	18,9	30,9	41,8	56,9
Falda freatica (totale)	11,0	11,0	13,0	13,0
Acqua potabile (≤1.000 mg/L di par-ticelle solide totali disciolte)	-	-	-	-
Altra acqua (>1.000 mg/L di parti-celle solide totali disciolte)	11,0	11,0	13,0	13,0
Acqua di parti terze (totale)	7,2	64,5	7,3	33,4
Acqua potabile (≤1.000 mg/L di par-ticelle solide totali disciolte)	7,2	34,5	7,3	33,4
Altra acqua (>1.000 mg/L di parti-celle solide totali disciolte)	-	30,0	-	-
TOTALE	37,1	106,5	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.

GRI 303-4

SCARICO DI ACQUA (MEGALITRI)	2024		2023	
	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree
Acqua di superficie (totale)	25,3	76,6	48,5	66,1
Acqua potabile (≤1.000 mg/L di par-ticelle solide totali disciolte)	6,5	15,8	6,7	15,7
Altra acqua (>1.000 mg/L di particelle solide totali disciolte)	18,8	60,8	41,8	50,4
Falda freatica (totale)	0,4	0,4	0,9	0,9
Acqua potabile (≤1.000 mg/L di par-ticelle solide totali disciolte)	-	-	-	-
Altra acqua (>1.000 mg/L di parti-celle solide totali disciolte)	0,4	0,4	0,9	0,9
Acqua di parti terze (totale)	11,4	29,5	12,7	24,0
Di cui volume di acqua inviato ad altre organizzazioni	-	-	-	-
Acqua potabile (≤1.000 mg/L di par-ticelle solide totali disciolte)	7,1	15,7	0,6	9,1
Altra acqua (>1.000 mg/L di parti-celle solide totali disciolte)	4,3	13,7	12,1	14,9
TOTALE	37,1	106,5	62,1	91,0

GRI 303-5

SCARICO DI ACQUA (MEGALITRI)	2024		2023	
	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree
Totale del consumo idrico	-	-	-	12,3



6.6 GESTIONE DEI RIFIUTI

Angelini Wines & Estates adotta un approccio strutturato e conforme alla normativa vigente per la gestione dei rifiuti generati nelle proprie attività, in linea con i principi di prevenzione, monitoraggio e tracciabilità.

La Società opera in siti produttivi tutti sottoposti a certificazione di qualità secondo lo standard IFS (International Featured Standards) e, per la Tenuta Trerose (Montepulciano, SI), anche a certificazione di sostenibilità Equalitàs. Tali certificazioni impongono rigorosi requisiti in merito alla prevenzione della produzione di rifiuti e alla corretta gestione degli stessi.

Nel perseguire l'obiettivo di minimizzazione dell'impatto ambientale, la Società ha provveduto all'approvvigionamento di materiali e prodotti a basso impatto ambientale, contribuendo al contenimento della produzione di rifiuti non pericolosi.

In ciascuna unità produttiva sono state predisposte aree dedicate allo stoccaggio, con separazione dei rifiuti pericolosi da quelli non pericolosi. In presenza di necessità di smaltimento, il processo viene attivato tramite fornitori qualificati, i quali, a seguito dell'intervento, rilasciano la documentazione attestante il corretto conferimento presso discariche autorizzate (Formulari).

Nel corso del 2024, la Società si è inoltre dotata di un sistema operativo, sviluppato da un fornitore certificato, per la raccolta, il monitoraggio e la gestione dei flussi di rifiuti in conformità alle obbligazioni normative vigenti.

GRI 306-3

RIFIUTI PRODOTTI (T)	2024	2023
Totale rifiuti pericolosi	3,6	3,8
Totale rifiuti non pericolosi	125,5	110,0
TOTALE	129,1	113,8

GRI 306-4

RIFIUTI NON DESTINATI A SMALTIMENTO (T)	2024		2023	
	Presso il sito	Fuori dal sito	Presso il sito	Fuori dal sito
Peso totale di rifiuti pericolosi	-	-	-	-
Preparazione al riutilizzo	-	-	-	-
Riciclaggio	-	-	-	-
Altre operazioni di recupero	-	-	-	-
Peso totale di rifiuti non pericolosi	-	-	-	-
Preparazione al riutilizzo	-	-	-	-
Riciclaggio	-	-	-	-
Altre operazioni di recupero	-	-	-	-

GRI 306-5

RIFIUTI DESTINATI ALLO SMALTIMENTO (T)	2024		2023	
	Presso il sito	Fuori dal sito	Presso il sito	Fuori dal sito
Peso totale di rifiuti pericolosi	-	3,6	-	3,8
Incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-	-
Incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-	-
Messa in discarica	-	3,6	-	3,8
Altre operazioni di smaltimento	-	-	-	-
Peso totale di rifiuti non pericolosi	-	125,5	-	110,0
Incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-	-
Incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-	-
Messa in discarica	-	125,5	-	-
Altre operazioni di smaltimento	-	-	-	-

FOCUS: IL TAPPO DI CANTINA PUIATTI

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⁽¹⁹⁾ Pops Ocean è il primo tappo per vini spumanti realizzato utilizzando rifiuti di plastica 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 SULL' 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.

Nel 2024, i ricavi totali di Angelini Wines & Estates sono stati pari a circa 30 milioni di euro, in linea con lo scorso esercizio.

Nel corso dell'anno sono stati serviti circa **4.000 clienti**, di cui circa **185** situati in Paesi esteri e sono state vendute circa 2.9 milioni bottiglie.

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).

VII. Clienti e Comunità



7.1 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.

Angelini Wines & Estates tutela i propri clienti garantendo che tutti i suoi prodotti siano sicuri e privi di impatti negativi sulla salute e sulla sicurezza, sia per i dipendenti che per i consumatori. A conferma di questo impegno, nel 2024 non sono stati rilevati episodi di non conformità rispetto a regolamenti o codici volontari in materia di salute e sicurezza dei prodotti. Si segnala inoltre che non sono pervenute denunce riguardanti la violazione della privacy dei clienti.

Di primaria importanza per le relazioni con i clienti risultano le etichette dei prodotti di Angelini Wines & Estates, che oltre a rappresentare un documento legale soggetto a rigide normative e regolamenti, in cui sono inserite informazioni quali denominazione di origine, annata, grado alcolico, contengono anche informazioni relative agli ingredienti, ai valori nutrizionali e allo smaltimento⁽²⁰⁾. I valori nutrizionali sono riportati chiaramente sull'etichetta, mentre le informazioni sugli ingredienti e sulle modalità di smaltimento sono accessibili tramite codici QR.

Per garantirne la conformità alle leggi vigenti, ogni etichetta viene esaminata e approvata da consulenti legali. A seguito delle verifiche effettuate, si conferma che nel corso del 2024 non sono state riscontrate non conformità a regolamenti e codici volontari.

(20) In linea con le nuove disposizioni introdotte dal Regolamento (UE) 2021/2117

7.2 RICADUTE SUL TERRITORIO E LE COMUNITÀ LOCALI

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. Per questo motivo investe in iniziative che hanno ricadute positive sul territorio e sulle comunità locali.

Ad esempio, per 365 giorni all'anno, 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. 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.

Nel 2024, Bertani ha anche riaperto la sua cantina storica, frutto di un importante intervento di restauro e valorizzazione. Il progetto ha restituito centralità a un luogo simbolo della tradizione vitivinicola veronese, creando nuovi spazi di accoglienza pensati per ospitare visitatori e appassionati in un contesto che unisce memoria storica e visione contemporanea. Inoltre, l'attenzione alla sostenibilità – evidente nelle scelte architettoniche e nei materiali utilizzati – testimonia un impegno concreto verso un modello di crescita rispettoso del territorio.



La catena di fornitura di Angelini Wines & Estates si affida prevalentemente a fornitori locali, con il **96,8%** del budget speso per fornitori situati in Italia. Di seguito, viene riportata la proporzione di spesa verso fornitori locali.

GRI 204-1

PROPORZIONE DI SPESA VERSO I FORNITORI LOCALI	2024	2023
Budget speso in fornitori locali per sedi delle attività significativi ⁽²¹⁾	20.150.800,2 euro	22.373.086,0 euro
Totale budget speso a favore di fornitori per sedi delle attività significative	20.824.544,4 euro	23.128.283,0 euro
Budget speso in fornitori locali per sedi delle attività significative (%)	96,8%	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,

VIII. Ecosistemi



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

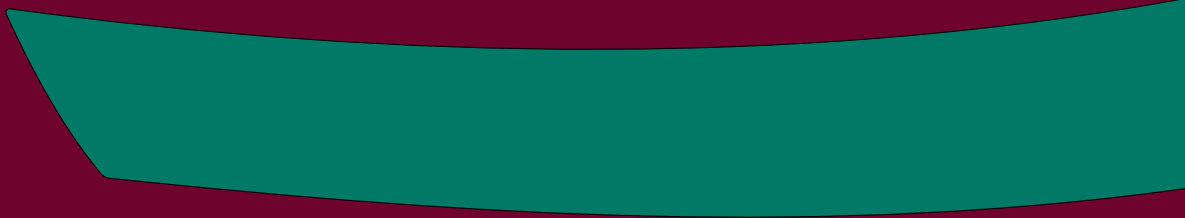
NOTA METODOLOGICA

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 2024.

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: Proporzione di spesa verso fornitori locali	Capitolo 8
205-2: Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	Capitolo 3 – Capitolo 5
205-3: Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Capitolo 3
206-1: Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Capitolo 3
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

Appendice

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.



Angelini
Wines & Estates

Part of Angelini Industries