



anno 2025

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

S O R I A
M A T T E O



LA MISSION

La nostra azienda mantiene sempre un costante impegno verso la sostenibilità, sia dal punto di vista economico che ambientale e sociale, attraverso la valorizzazione delle persone, dei territori e della comunità e alla ricerca di una strategia per la riduzione dell'impatto ambientale della nostra attività.

Abbiamo iniziato nel 2021 il percorso verso la sostenibilità inserendo la certificazione SQNPI, nel 2024 la certificazione Equalitas per arrivare ad un sistema di produzione volto a ridurre al minimo i prodotti fitosanitari e fertilizzanti, ma anche il consumo dell'acqua e dell'energia senza però compromettere la qualità del prodotto e nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo.

Quest'anno abbiamo deciso di raggiungere almeno in parte all'autosufficienza elettrica installando un impianto fotovoltaico per affrontare il problema dell'aumento del costo dell'energia, ma anche un desiderio di indipendenza che suona molto all'avanguardia rispetto ai problemi della Terra.

Per raggiungere tali obiettivi l'azienda ritiene fondamentale contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente applicando i seguenti principi:

- **Sviluppo sociale:** interagire con la comunità, promuovere impegno verso il sociale (es. creare nuovi posti di lavoro), utilizzare fornitori locali
- **Innovazioni tecnologiche:** creare un team di lavoro per migliorare le scelte produttive o le tecnologie esistenti ma poco redditizie ed obsolete per soddisfare pienamente le aspettative della collettività
- **Supply chain:** migliorare le performance della propria attività e nello stesso tempo coinvolgere i propri fornitori promuovendo i principi dello sviluppo sostenibile
- **Impatto ambientale:** trovare, nello svolgere le proprie attività, le soluzioni migliori per limitare il più possibile i fattori che incidono negativamente sull'ambiente. Controllare gli indici (gas, luce, acqua) per limitare gli sprechi e per ridurre i costi di produzione
- **Sviluppo sostenibile:** dare alla comunità servizi e prodotti (incrementati dei valori di produzione e distribuzione) senza danneggiare il territorio e la collettività.
- **Buone pratiche etiche:** l'azienda considera fondamentale porre attenzione ed il rispetto delle buone pratiche etiche integrandole con i propri processi decisionali e di controllo.
- **Risorse umane:** collaborazione attiva nell'ambito di un processo di continuo miglioramento per tutelare e promuovere la salute, la sicurezza e il benessere di tutti i lavoratori
- **Comunicazione:** mantenere una relazione solida e costante con i propri stakeholder rispettando le esigenze e le aspettative e renderli partecipi.

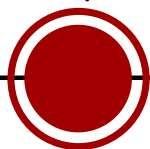




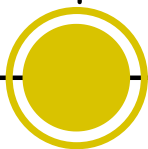
LA STORIA HA INIZIO NEL 1800.

È qui che l'Azienda Soria ha radici profonde sin dalla fine del 1800, mantenendo un legame indissolubile con il territorio circostante e con le tradizioni vitivinicole tramandate di generazione in generazione.

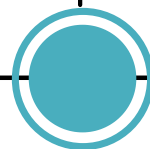
La collina si presenta con dolci pendii ed è adornata da "terra bianca" (un termine locale per descrivere un suolo tipicamente sabbioso), che dona all'uva e, di riflesso, al vino profumi eccellenti e inconfondibili del Moscato di Castiglione Tinella, sentori unici che si rivelano anche ad occhi chiusi.



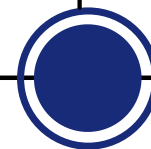
Inizio 1800
Eugenio
Soria inizia
con le
prime
attività di
coltivazione
della vite



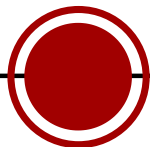
Fine 1800
Sebastiano Soria
affianca la
produzione di
moscato a
barbera e
dolcetto. Inizia la
vendita di vino
sfuso e
imbottigliato.



Inizio 1900
Giovanni Soria
acquista nuovi
terreni in frazione
San Martino,
aumenta la
produzione di
vino in bottiglia e
costruisce la
prima cantina

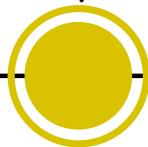


1970
Sergio Soria, finiti
gli studi da
Enologo, affianca
il papà nella
conduzione
dell'azienda



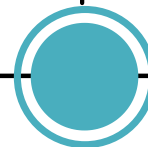
1996

Sergio amplia la cantina e la superficie vitata ed acquista nuovi macchinari più tecnologici. Si specializza nella produzione di vino moscato e nella lavorazione conosciuta come "catena del freddo"



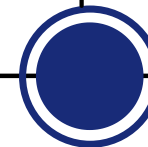
2006

Matteo affianca il padre Sergio ed aumentano i volumi di mosto sfuso e di imbottigliamento



2006

Matteo si iscrive al Consorzio dell'Asti



2020

Finisce ampliamento della nuova cantina con circa 1800 mq in più per un totale di 3700 mq coperti e 3150 mq scoperti



2021

l'azienda si certifica SQNPI

Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Nel 2024 l'azienda avvia il processo per ottenere la "certificazione Equalitas - vino sostenibile", un standard volontario certificabile che attesta la sostenibilità nella produzione vinicola.



La nostra produzione vitivinicola

ASTI DOCG extra BRUT
varietà: Moscato bianco 100%
vigneti: Castiglione Tinella (CN)
suolo: argilloso-calcareo
vendemmia: prima settimana di settembre
produzione annua totale: 50.000 bottiglie
alcool: 12% vol
zuccheri residui: 9 g/l
acidità: 6,5 g/l
colore: giallo paglierino
spuma: fine, persistente
profumo: fragrante, floreale con sentori di tiglio e
acacia
sapore: secco, aromatico ed equilibrato
vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio per
10 giorni a temperatura controllata di 20°C,
affinamento sui lieviti per sei mesi.



MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

varietà: Moscato bianco 100%
vigneti: Castiglione Tinella (CN)
suolo: calcareo, limoso con vene sabbiose
vendemmia: tra fine agosto e inizio
settembre
alcool: 5 % vol zuccheri
residui: 140 g/l acidità: 6,5 g/l
colore: giallo paglierino
perlage: fine, elegante
profumo: intenso e aromatico, tipico
dell'uva, con sentori di fiori di acacia, pesca
e un aroma muschiato
sapore: dolce, aromatico, elegante e fresco
grazie a una buona acidità.





CUVÉE SPECIALE BLANC DE NOIR

varietà: Pinot Nero (clone 386) 100%
 vigneti: situati tra i 300 m e i 500 m slm
 suolo: calcareo
 vendemmia: seconda metà di agosto
 produzione totale: 5.000 bottiglie
 alcool: 12,5% vol
 zuccheri residui: 5 g/l
 acidità: 7 g/l
 colore: giallo paglierino con riflessi dorati
 perlage: fine, persistente
 profumo: un equilibrio perfetto tra note
 fruttate di pesca bianca e pera e sentori di
 frutti secchi tostati e crosta di pane
 sapore: sapido e con note citrine,
 persistente.



ASTI D.O.C.G. Dolce

varietà: Moscato bianco 100%
 vigneti: Castiglione Tinella (CN)
 suolo: calcareo, argilloso
 vendemmia: prima settimana di vendemmia
 alcool: 7 % vol zuccheri
 residui: 120 g/l
 colore: giallo paglierino
 perlage: fine, elegante



37,005 ettari coltivati a moscato

94 q.li/ha produzione 2024

bottiglie vendute

542.820

Moscato d'Asti
DOCG

40.128

Moscato d'Asti
DOCG da 0.375lt

6.649

Asti DOCG Brut

13.252

Asti DOCG dolce

OBIETTIVI DI SVILUPPO

2 ZERO HUNGER



Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile

2.4: Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a mantenere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente il territorio e la qualità del suolo.

Progetti Sviluppati e attività intraprese

Promuovere gli schemi di certificazione che hanno come obiettivi quelli di valorizzare le produzioni agricole ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata

Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.

4.4: Entro il 2030, aumentare sostanzialmente il numero di giovani e adulti che abbiano le competenze necessarie, incluse le competenze tecniche e professionali, per l'occupazione, un lavoro dignitoso e per l'imprenditorialità

4 QUALITY EDUCATION



Progetti Sviluppati e attività intraprese

Implementare i percorsi di formazione sottoforma di stage o alternanza scuola-lavoro con gli istituti della zona.

Mettere a disposizione le nostre conoscenze, le attività svolte e i nostri locali per accogliere percorsi di formazione a privati e alle scuole

5 GENDER EQUALITY



Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze

5.5: Garantire al genere femminile piena ed effettiva partecipazione e pari opportunità per la leadership a tutti i livelli del processo decisionale nella vita politica, economica e pubblica.

Progetti Sviluppati e attività intraprese

Parificazione dei ruoli tra i dipendenti aziendali. Pari opportunità occupazionali e di salario tra donne e uomini.

6 CLEAN WATER AND SANITATION



Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie

6.6: Entro il 2020, proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi

Progetti Sviluppati e attività intraprese
Predisposizione ed analisi dell'impronta idrica per analizzare e valutare l'utilizzo dell'acqua con lo scopo di ridurre gli sprechi

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti

8.3: Promuovere politiche orientate allo sviluppo che supportano le attività produttive, la creazione di lavoro dignitoso, l'imprenditorialità, la creatività e l'innovazione e incoraggiare la formazione e la crescita delle micro, piccole e medie imprese, anche attraverso l'accesso ai servizi finanziari

Progetti Sviluppati e attività intraprese
Valutazione e scelta dei fornitori sulla base dei loro impegni in favore della sostenibilità, privilegiando i fornitori locali

8.9: Entro il 2030, elaborare e attuare politiche volte a promuovere il turismo sostenibile, che crea posti di lavoro e promuove la cultura e prodotti locali

Progetti Sviluppati e attività intraprese
Investimento nello sviluppo turistico e la possibilità di visita tutto l'anno dell'azienda con particolare attenzione nella sensibilizzazione dei visitatori sui temi di sostenibilità.

13 CLIMATE ACTION



Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere i cambiamenti climatici

13.1: rafforzare la resistenza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e disastri naturali in tutti i paesi

Progetti Sviluppati e attività intraprese
Investimento nell'uso di energie rinnovabili, principalmente attraverso l'autoproduzione con pannelli solari.
Monitoraggio degli impatti ambientali attraverso le analisi di impronta carbonica ed idrica

Assicurare a tutti l'accesso a sistema di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni

7.2: Entro il 2030, aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale

Progetti Sviluppati e attività intraprese
Impianti fotovoltaici per l'autosufficienza energetica nella produzione di energia elettrica.

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

12.5: Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.

Progetti Sviluppati e attività intraprese
Riduzione della produzione di rifiuti e alla scelta di materiali e imballaggi più facilmente riciclabili e dal minore impatto ambientale.

12.6: incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni

Progetti Sviluppati e attività intraprese
Redazione e pubblicazione annuale del nostro Bilancio di Sostenibilità.
Condivisione con i fornitori delle politiche di sostenibilità

Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

15.5: intervenire d'urgenza e in modo significativo per ridurre il degrado degli habitat naturali, arrestare la perdita di biodiversità e, entro il 2030, proteggere e prevenire l'estinzione delle specie minacciate

Progetti Sviluppati e attività intraprese
Progetto in via di sviluppo denominato paulowniapiemonte, associazione no profit che supporta la piantumazione della Paulownia per ottenere legna oppure riforestazione urbana oppure per compensare l'emissione della CO2.

7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



15 LIFE ON LAND



Indicatori di sostenibilità ambientale

2025 indicatore Carbonfootprint

2026 indicatore Waterfootprint

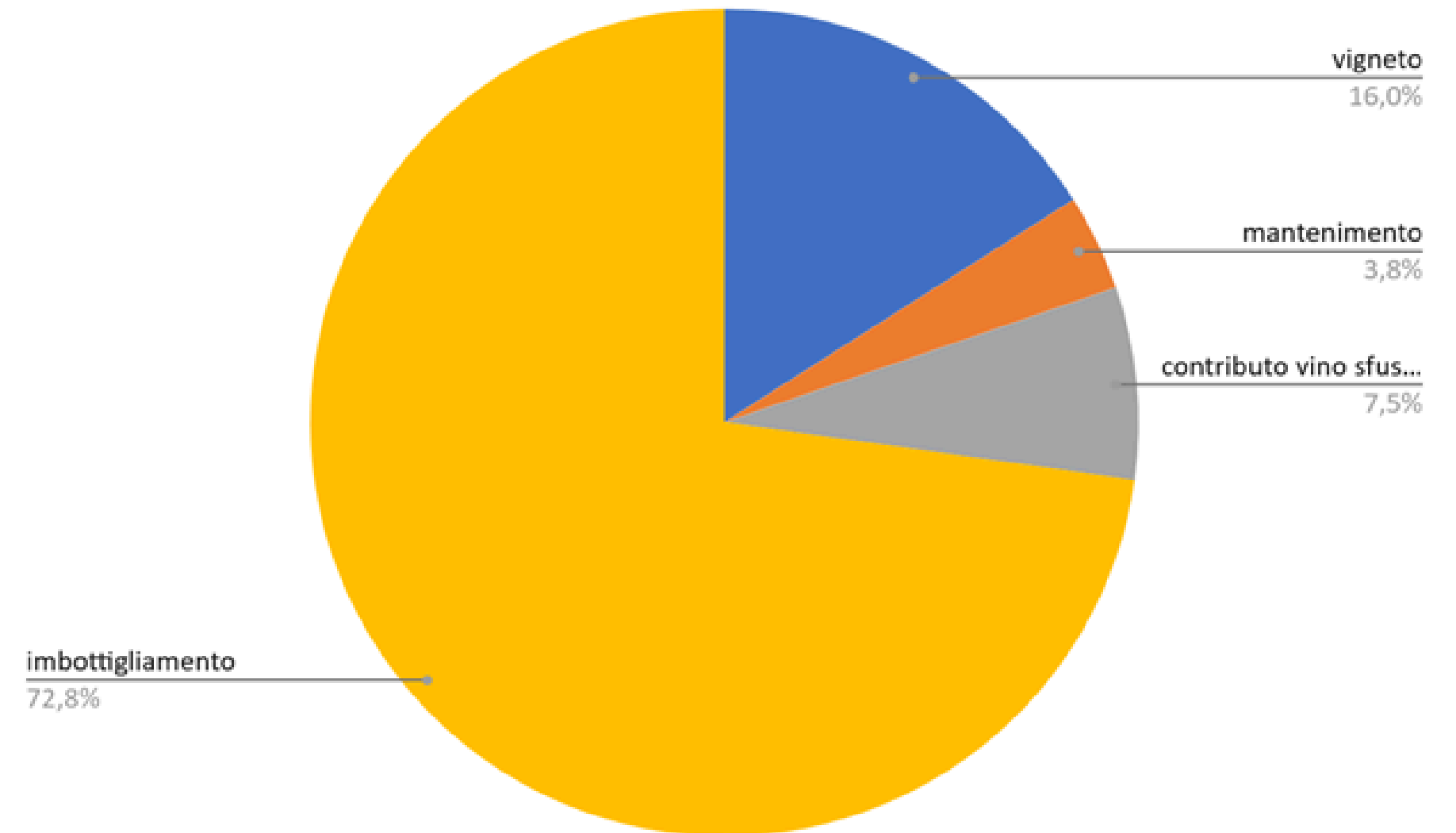
2027 Biodiversità.



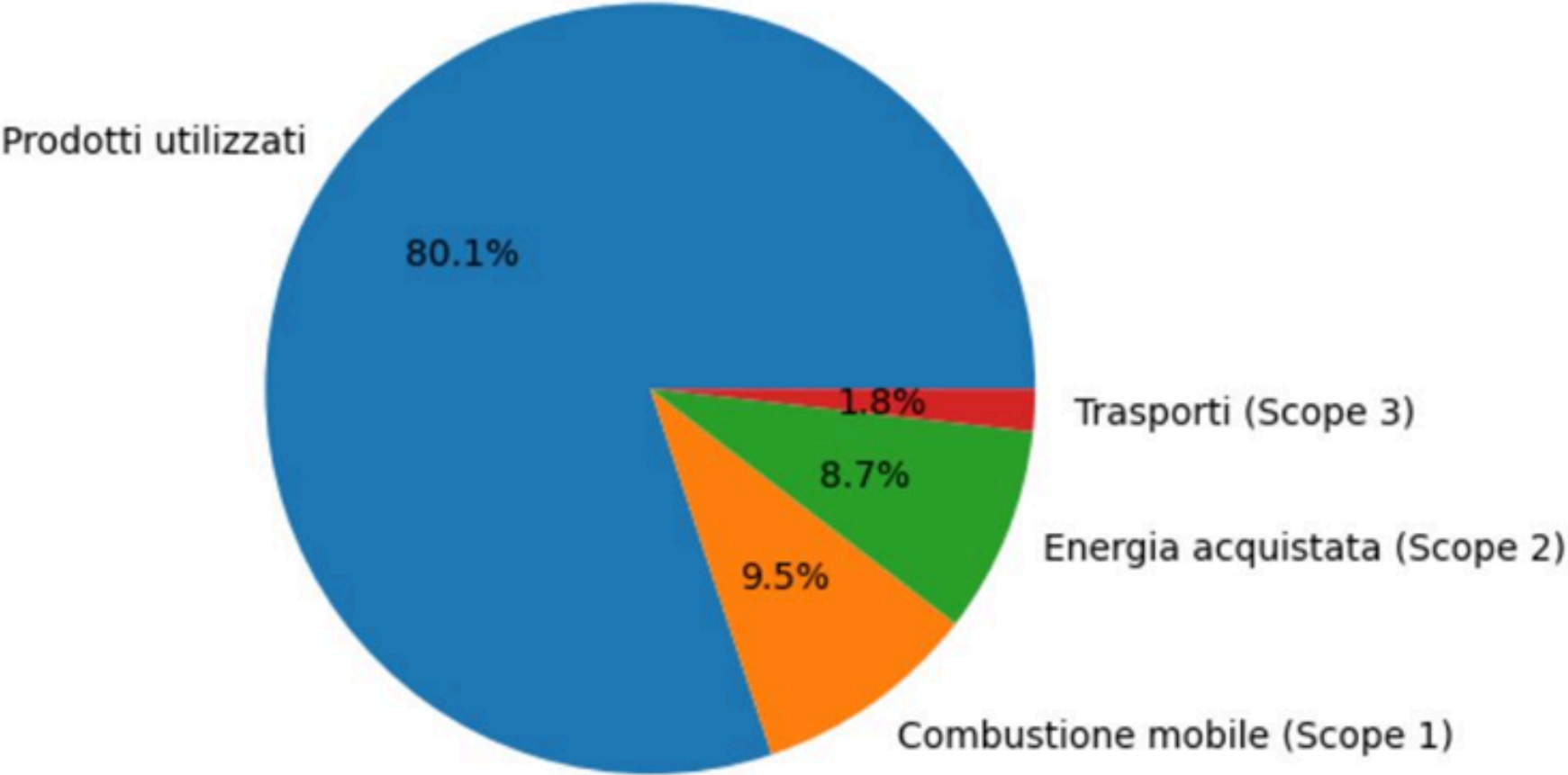
Il calcolo della Carbon Footprint riferito all'anno base 2024 è stato condotto secondo UNI EN ISO 14064-1 ed Equalitas SOPD

**emissione complessiva pari a 327.70 t di CO₂ equivalente,
corrispondente a 0,734 kg CO₂eq per litro di vino prodotto.**

- vigneto: 52,29 t CO₂ eq
- mantenimento: 12,32 t CO₂ eq;
- vino sfuso acquistato: 24,59 t CO₂ eq
- imbottigliamento: 238,49 t CO₂ eq



Ripartizione delle emissioni di CO₂eq per categoria



L'impronta di carbonio assegnabile ai prodotti venduti risulterebbe:

- **0,134 Kg Co2eq/l per il vino sfuso**
- **0,523 Kg Co2eq/l per bottiglia da 0,75 lt**

A parità di criteri di calcolo e confrontando i dati con aziende limitrofe, il valore registrato risulta inferiore alla media di benchmarking (rappresentato da altre 8 aziende della zona produttori di moscato): 1.120 kg/ha di CO₂ equivalente contro una media di 1.560 kg/ha.

Per le emissioni dirette ("Scope 1") si riporta il dettaglio dei gas serra che contribuiscono al valore calcolato:

kg CO2e	kg CO2e of CO2 per unit	kg CO2e of CH4 per unit	kg CO2e of N2O per unit
31.005,3	30.595,6	3,6	406,0

Per il futuro, l'azienda si propone:

- di migliorare la modalità di contabilizzazione dei dati di inventario, con l'obiettivo di ridurre il fattore di incertezza associato alle stime. Un'informativa più precisa e affidabile consentirà di definire strategie mirate e misurabili per la riduzione dell'impatto ambientale, favorendo una gestione sempre più sostenibile delle attività produttive.
- L'analisi per fasi mostra come la quota prevalente delle emissioni sia attribuibile all'imbottigliamento, che incide per circa il 73% del totale, principalmente a causa dei materiali di packaging, in particolare le bottiglie in vetro.
- Le emissioni legate alla fase agricola risultano invece contenute (52,3 t CO₂eq), collocandosi al di sotto dei valori medi di riferimento territoriale, anche grazie all'adozione di pratiche di gestione agronomica attente e a basso impatto.

Nel complesso, i risultati forniscono una base quantitativa solida per il monitoraggio nel tempo delle prestazioni ambientali dell'azienda e per la definizione di future strategie di miglioramento, in linea con il principio del miglioramento continuo previsto dallo standard Equalitas

Pilastro ambientale



I dati presentati nel presente report si riferiscono all'anno 2024.

Le buone pratiche agronomiche

L'assistenza tecnica, insieme a una consolidata tradizione vitivinicola locale tramandata di generazione in generazione, unita a pratiche agronomiche conformi al Disciplinare di Produzione Integrata, assicura l'adozione delle migliori pratiche sia tradizionali che innovative. Queste misure mirano a ridurre al minimo gli interventi umani e l'uso di prodotti fitosanitari nelle vigne, con l'obiettivo di preservare sia la qualità che la quantità dell'uva e del vino.

Come è consuetudine da diversi anni, non sono state effettuate sfogliature, né meccaniche né manuali, né durante la fase post-fioritura né in prossimità della vendemmia. Attualmente, non vi è più necessità di arieggiare ed esporre i grappoli alla luce solare; piuttosto, l'obiettivo è quello di prevenire le scottature.



Il nostro terreno



Unità litologiche del substrato pre-quadernario

	Sabbie da fini a medie localmente con banchi e lenti isolate di arenarie potenti da uno ad alcuni decimetri talora di calcareniti. ("Sabbie di Asti")
	Argille e marne argillose (1) prevalenti con subordinate lenti gessose (2); marne con locali intercalazioni di conglomerati. (Miocene superiore - Miocene medio)
	Strati di marna (*) potenti da uno ad alcuni decimetri con interstratificazioni ritmiche di sabbie e arenarie e sottili giunti argillosi.
	Siltiti marnose (*) in strati mediamente potenti alcuni decimetri subordinate intercalazioni arenacee e lenti conglomeratiche. (Oligocene superiore - Miocene)
	Arenarie e conglomerati in potenti bancate con subordinati livelli marnosi e arenaceo marnosi. ("Formazione di Molare" ed "Arenaria di Ranzano" Oligocene)

È costituito da 2 tipologie di substrato:

Terreno calcareo-arenaceo: sono composti da calcare contenente sabbia in discreta percentuale. I vini provenienti da viti coltivate su questo tipo di terreni sono molto equilibrati nelle componenti alcoliche e fenoliche, hanno profumi fini ma non sempre sono predisposti a lunghissimi invecchiamenti.

Terreno calcareo-argilloso è più propenso alla coltivazione uve a bacca nera, dà vini di colore intenso, ricchi di corpo, complessità, acidità e longevità

Il piano di gestione del vigneto è organizzato in cinque fasi:



potatura:

le operazioni sono condotte a mano, necessitando di molto più lavoro da parte dei collaboratori. Il controllo degli infestanti è una delle pratiche applicate per mitigare il rischio di attacchi patogeni e di ridurre la necessità di impiegare prodotti fitosanitari

crescita vegetativa: l'azienda mantiene la stessa impostazione sulla potatura e sulla carica di gemme (a tralcio rinnovato con 7/8 gemme/ceppo. Le attività di monitoraggio finalizzate ad accertare lo stato vegetativo, le condizioni della pianta, eventuale insorgenza di malattie etc. sono registrati nel quaderno di campagna a motivazione e supporto delle scelte agronomiche effettuate. Non viene praticata l'irrigazione .



Gestione fitosanitaria: per ridurre l'impatto ambientale non vengono eseguiti diserbanti chimici. Vengono adottate tutte le pratiche richieste dalla produzione biologica. Negli ultimi anni non si sono rilevate carenze di tipo nutrizionale evidenti.

Su tutta la superficie aziendale si effettua un inerbimento spontaneo con molteplici finalità:

- migliorare la fertilità fisica e microbiologica dei suoli favorendo la biodiversità;
- aumentare la portanza dei terreni riducendo di conseguenza il compattamento;
- ridurre il consumo di suolo prevenendo l'erosione superficiale.



Concimazione: la corretta gestione del terreno si avvale di un agronomo dell'Ente Confagricoltura che ha la responsabilità di definire il piano di concimazione in base alle caratteristiche del terreno (in base agli esiti analitici) e dell'andamento della stagione agronomica.



Raccolto: si intende ottimizzare la vendemmia e la qualità delle uve, correlando i parametri qualitativi quantitativi misurati dal Consorzio dell'Asti DOCG e i monitoraggi effettuati periodicamente nei vigneti. Tutte le attività di osservazione e i trattamenti sono sempre e comunque effettuati nel rispetto dei disciplinari di difesa integrata di riferimento.

Con cadenza annuale, l'azienda verifica le tecniche di difesa adottate al fine di individuare eventuali modalità operative che permettano di ridurre i quantitativi di prodotti fitosanitari utilizzati, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi di processo.



Gestione delle aree incolte

Boschi manutenzione ordinaria, pulizia e
rimozione piante e arbusti secchi

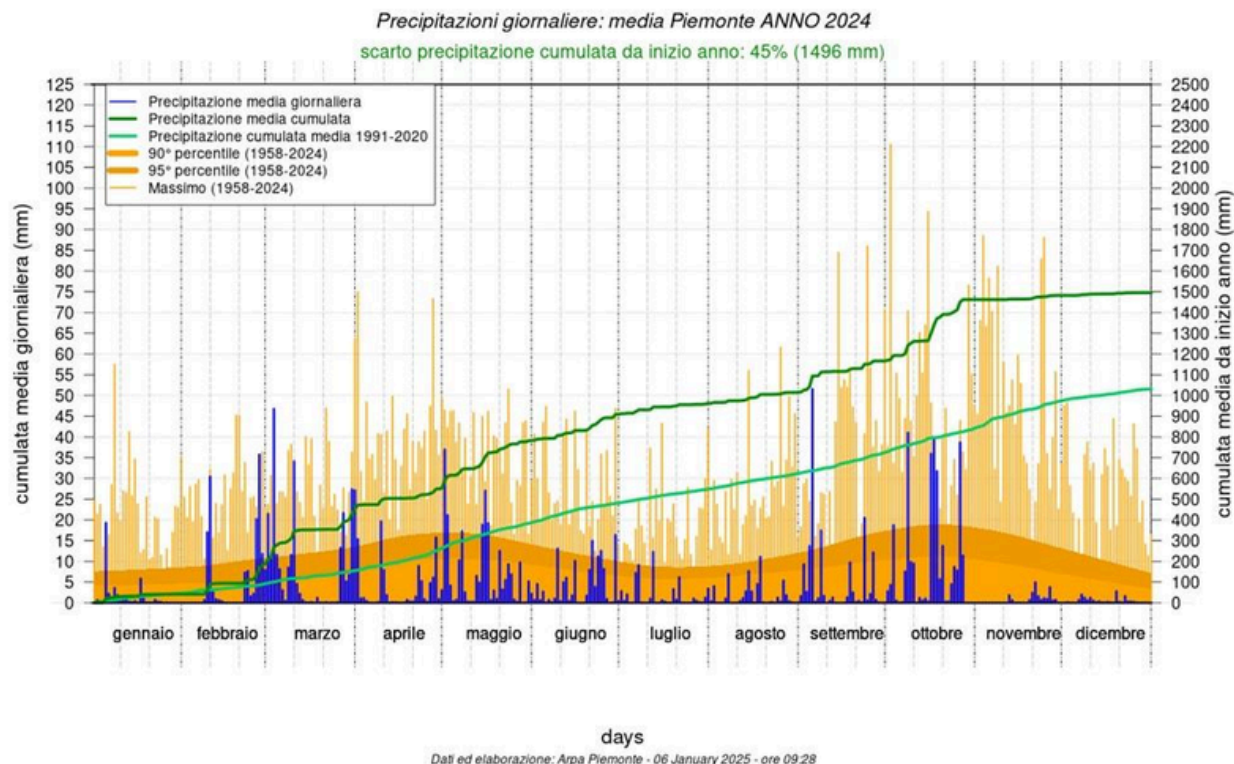
capezzagne sfalcio quando necessario

alberi e arbusti sparsi
potatura quando necessario

piantumazione della Pawlonia in aree non
adatte alla coltivazione della vite

L'andamento delle **temperature** e delle **precipitazioni** nel corso dell'anno 2024

In Piemonte l'anno 2024 è stato caratterizzato da una temperatura media annuale di circa 11°C, superiore di 1.1 °C rispetto al periodo climatico di riferimento (il trentennio 1991-2020, con una media climatica di circa 9.9°C), posizionandosi al quarto posto tra gli anni più caldi nella distribuzione storica compresa tra il 1958 e il 2024, dopo il 2022, il 2023 e il 2015.



Dal punto di vista delle precipitazioni annuali in Piemonte, il 2024 ha registrato una precipitazione media di 1495.7 mm, con un'anomalia positiva di 466.2 mm (pari al 45%) rispetto alla norma del periodo 1991-2020, risultando il secondo anno più piovoso della serie storica, dietro al 1977 per soli 3 mm, spiega Secondo Barbero, direttore generale di Arpa Piemonte

La disponibilità idrica per la vite è uno dei fattori che viene determinato dalla pioggia. Le fasi del periodo vegetativo determinano una variazione delle esigenze idriche della vite. Esse sono massime nella fase di sviluppo degli acini (da 8 a 120 mm di pioggia), intermedie in fase di maturazione (da 50 a 100 mm) e minime al momento della vendemmia (0-5 mm).

Trattamenti eseguiti

Nel 2024 la difesa contro peronospora ed oidio è stata abbastanza agevole.

Lungo tutta la stagione sono quasi sempre mancate le condizioni (piogge e bagnature fogliari) per lo sviluppo delle malattie crittogamiche. A fine campagna la media aziendale risulta essere:

11 tratt.oidio

3 tratt.peronospora

2 tratt.escoriosi

1tratt.cicalina flavescenza

1tratt. antimuffa

80 kg x ha di zolfo trivalentato

8.80 kg x ha di altri prodotti

Con cadenza annuale, l'azienda verifica le tecniche di difesa adottate al fine di individuare eventuali modalità operative che permettano di ridurre i quantitativi di prodotti fitosanitari utilizzati, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi di processo.

Concimazioni effettuate:

24.305 kg di concimi

656 kg per ettaro

L'andamento delle precipitazioni e delle temperature durante la stagione primaverile-estiva del 2024 ha spinto l'Azienda a reintrodurre la pratica delle lavorazioni superficiali a filari alterni in alcuni vigneti. È stata rimossa la copertura erbosa e sono state eseguite lavorazioni periodiche con attrezzature tipo sarchiatrici a molle. In un'ottica di medio-lungo periodo, l'Azienda riconosce che la gestione del suolo attraverso lavorazioni a filari alterni potrà favorire una più rapida mineralizzazione della sostanza organica.





Le buone pratiche in cantina

Scelte di epoca vendemmiale

Il servizio agronomico della Consorzio dell'Asti effettua rilievi in 4 periodi dall'invasatura alla raccolta per verificare le curve di maturazione. il campionamento viene effettuato su 37 vigneti siti nel zone di Acqui Terme, Nizza, Canelli, Santo Stefano e alta valle Belbo.



Protocollo di lavorazione

La cantina è dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione dei vini, che ha richiesto uno sforzo progettuale notevole per ampliare le strutture originali e al contempo offrire i supporti tecnologici migliori per produrre vino di qualità.

Al ricevimento viene effettuata un'accurata selezione delle uve per valorizzare la qualità del prodotto (controllo visivo sullo stato delle uve, grado zuccherino).

Oltre alle tecnologie di cantina le uve vengono analizzate con un collaudato ed efficiente sistema di campionamenti volti ad effettuare analisi di laboratorio chimico/fisiche per valutare e monitorare l'andamento della maturità tecnologica.

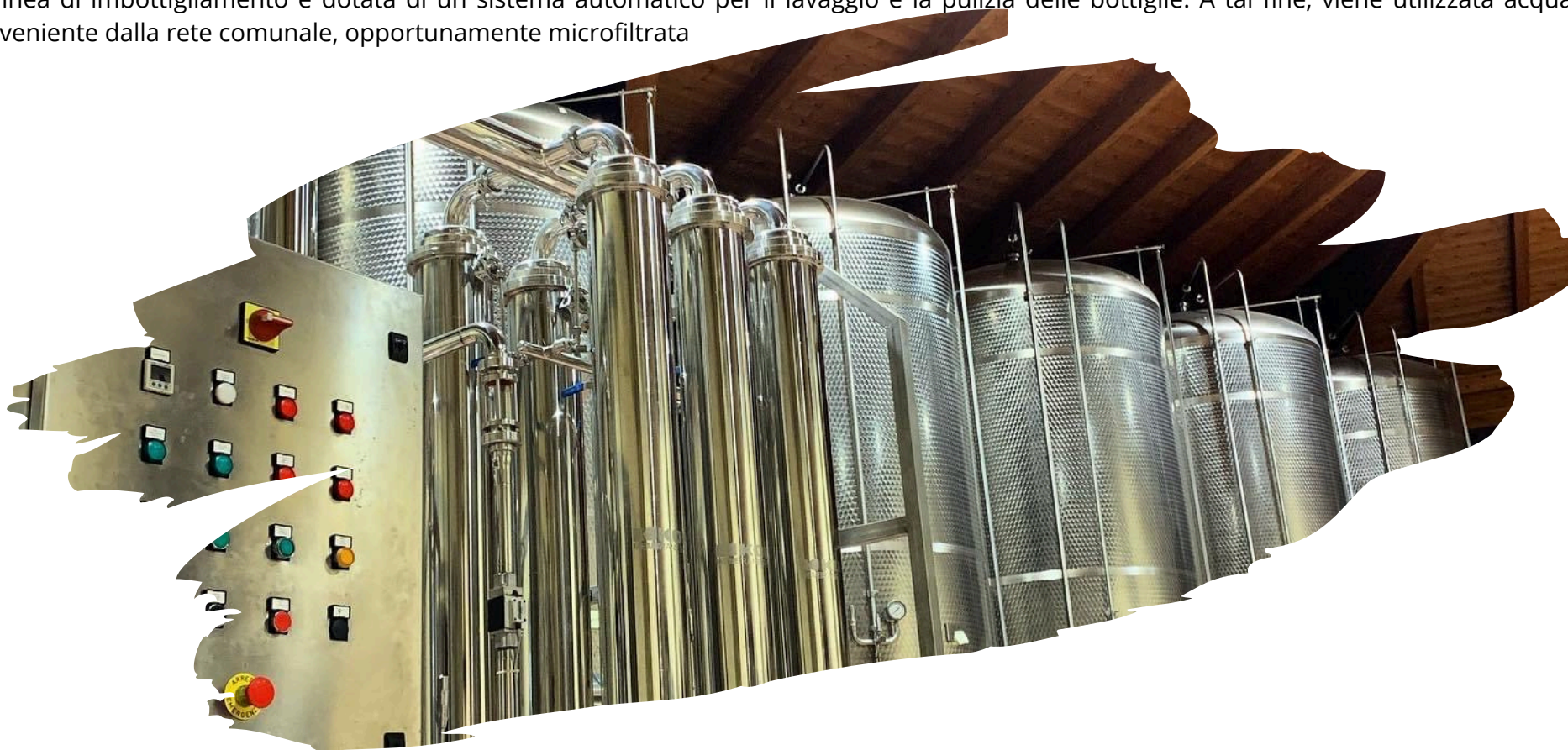
Sono stati, inoltre, definiti dei protocolli di lavorazione contenenti le modalità ed una valutazione attenta delle attività da intraprendere a fronte delle caratteristiche del prodotto e dalla variabilità dell'annata.

Scelte delle operazioni di pulizia delle bottiglie e modalità di controllo del processo

La Cantina adotta le procedure di autocontrollo delineate nel sistema HACCP, un insieme di pratiche concepite per garantire la sicurezza alimentare, basate sulla prevenzione.

L'azienda ha sviluppato un piano di analisi che monitora tutti i parametri previsti dalla normativa durante ogni fase della lavorazione, dalla verifica delle uve in ingresso fino al prodotto imbottigliato. Le analisi sono effettuate dal Consorzio e da un laboratorio esterno certificato.

La linea di imbottigliamento è dotata di un sistema automatico per il lavaggio e la pulizia delle bottiglie. A tal fine, viene utilizzata acqua proveniente dalla rete comunale, opportunamente microfiltrata



Il sistema è sottoposto a un riesame annuale per identificare opportunità di miglioramento e modalità operative che, mantenendo inalterati i requisiti qualitativi dei prodotti, possano ottimizzare l'uso delle risorse idriche ed energetiche, nonché dei coadiuvanti e degli additivi.

Gestione responsabile dell'acqua

Abbiamo **ridotto del 17%** il consumo idrico rispetto al 2023, grazie a:

Lavaggio vasche ottimizzato con cicli intelligenti

Riutilizzo delle acque di processo per la pulizia esterna

Monitoraggio continuo tramite sensori digitali

Risultato: 0.2 litri di acqua risparmiati per ogni bottiglia prodotta.

*Abbiamo introdotto il filtro tangenziale per la chiarifica dei vini,
riducendo:*

L'uso di coadiuvanti chimici del 34% di farine fossili

I tempi di lavorazione

Il consumo energetico

Risultato: meno sprechi, più qualità.



Energia pulita e consapevole

Bilancio Energetico

- *Energia prodotta internamente: 107,9 MWh*
- *Energia consumata complessivamente: 253,35 MWh*

Destinazione della produzione

- *Autoconsumo diretto: 65,25 MWh (61%)*
- *Energia immessa in rete: 42,6 MWh (39%)*

Origine dell'energia consumata

- *Energia acquistata da rete: 187,97 MWh (74%)*
- *Energia da autoconsumo: 65,25 MWh (26%)*

Indicatori di sostenibilità

- *Copertura del fabbisogno tramite produzione interna: 42,6%*
- *Autoconsumo totale: 130,5 MWh (51,5% del consumo)*
- *Riduzione della dipendenza energetica esterna: -48,5%*

Questi risultati confermano il nostro impegno verso un modello energetico più sostenibile e integrato. Continueremo a investire in soluzioni che favoriscano l'autoproduzione, l'efficienza e la responsabilità ambientale.

Pilastro etico-sociale



Grazie ai costanti investimenti in formazione e sicurezza per il personale, anche nel 2024 abbiamo raggiunto l'obiettivo, che da anni ci prefiggiamo:
zero infortuni in azienda!

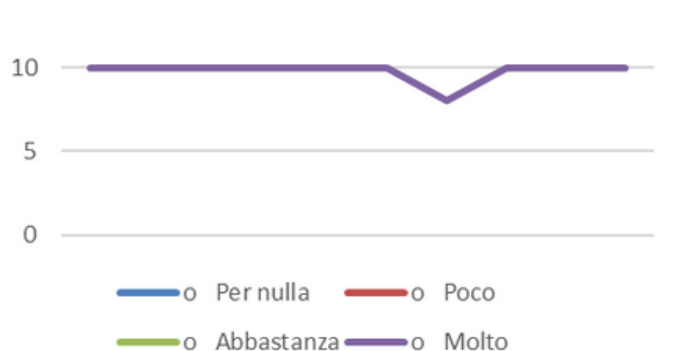


ASSICURARE LA SALUTE E LA SICUREZZA

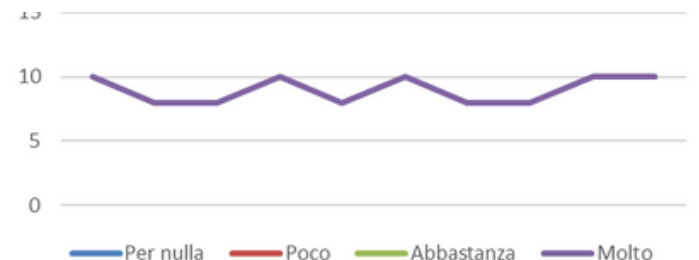
ASSICURARE IL BENESSERE E LA FELICITÀ DEI DIPENDENTI

Nel corso dell'anno è stato consegnato un questionario ai dipendenti, i quali hanno manifestato un elevato livello di soddisfazione riguardo alle condizioni di lavoro. I principali aspetti di soddisfazione includono:

Ritiene adeguata la sicurezza applicata sui luoghi di lavoro all'interno dell'azienda?



Ritiene che le pratiche culturali e religiose dei dipendenti siano rispettate dall'azienda?



Quali flessibilità ti sono garantite?



flessibilità in entrata/uscita o all'ora di pranzo



contratti flessibili secondo le esigenze



autogestione dei turni

Gestione delle segnalazioni interne

L'azienda ha predisposto una **cassetta interna** con la possibilità di inserire segnalazioni, anche anonime da parte dei lavoratori, come strumento di contrasto a potenziali violazioni del codice etico, della politica aziendale, nonché alla conformità dei requisiti igienico sanitari, di origine e qualità delle materie prime e del prodotto finito, alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei lavoratori.

Nell'ottica di promuovere le **pari opportunità** e garantire un'**equa distribuzione delle mansioni** operative,

L'azienda monitora e verifica nel tempo almeno i seguenti indicatori:

- rapporto di genere e età rispetto alla totalità dell'organico,
- rapporto di genere e età per ciascuna categoria
- assunzioni di giovani e donne negli ultimi 5 anni
- differenza retributiva di genere per medesimo livello di inquadramento
- tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità
- utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere

L'azienda presenta le seguenti caratteristiche:

- Non implementa strumenti di welfare per il personale, come spese mediche, buoni pasto e congedi parentali straordinari.
- Non offre la possibilità di telelavoro (non applicabile).
- Tutti i dipendenti sono assunti con contratto a tempo determinato, con durata dal 1 gennaio al 31 dicembre.
- Assunzione di personale stagionale per periodo vendemmiale (dal 1 al 30 settembre)

L'azienda possiede un sistema di monitoraggio del turnover dei dipendenti.

Per **turnover del personale** si intende il flusso di personale (diretto e/o indiretto) che transita (esce o entra) nell'impresa:

Tasso di turnover complessivo => 2%
 $(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} + n^{\circ} \text{ di usciti nell'anno} / \text{organico medio annuo}) * 100$

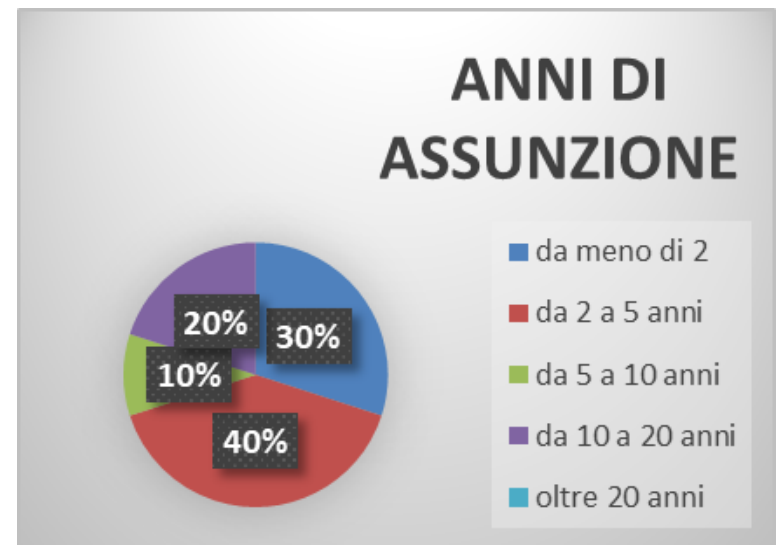
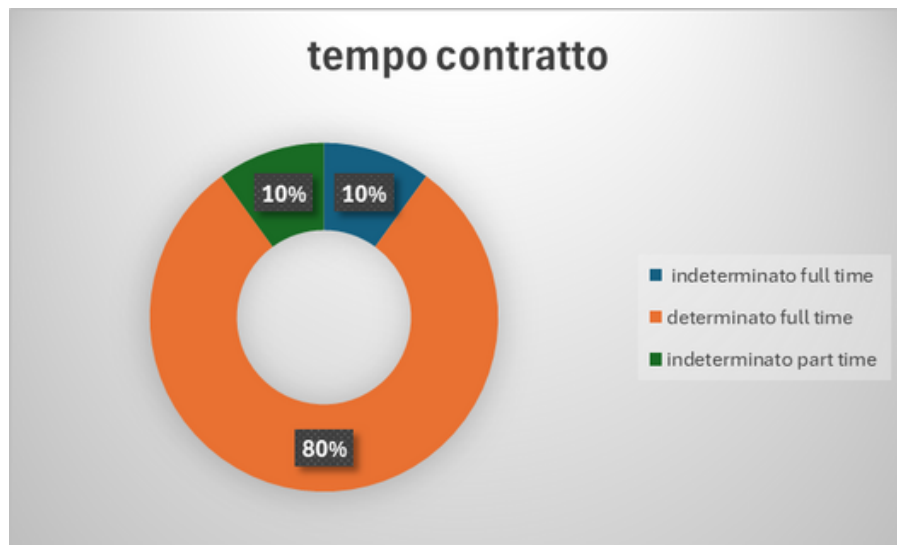
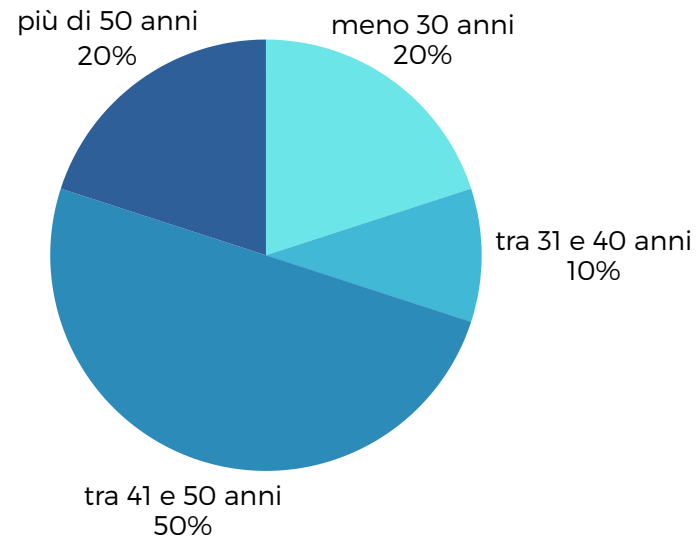
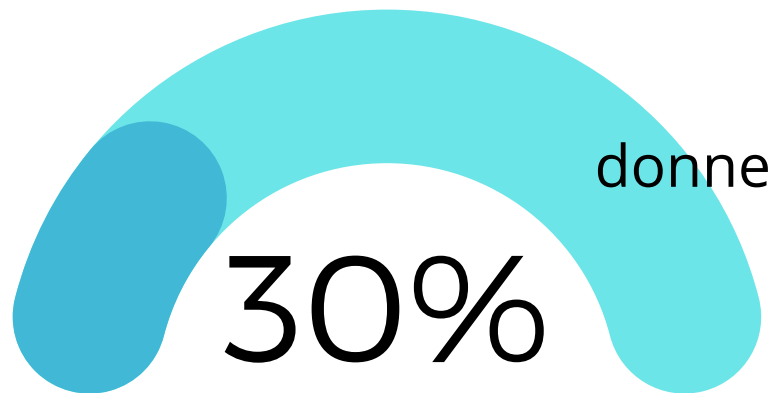
Tasso di turnover positivo => 1 %
 $(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} / \text{organico di inizio anno}) * 100$

Tasso di turnover negativo => 1 %
 $(N^{\circ} \text{ usciti nell'anno} / \text{organico di inizio anno}) * 100$

Tasso di compensazione 1%
 $(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} / N^{\circ} \text{ usciti nell'anno}) * 100$



Dati sul personale



Differenza retributiva di genere per medesimo livello di inquadramento

nessuna differenza salariale tra uomini e donne

Tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità

nessuna dimissione

Utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere

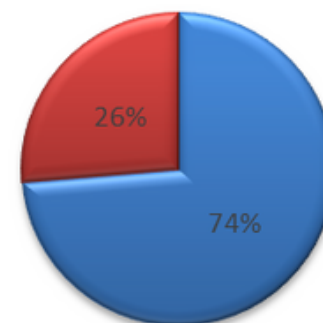
nessun congedo parentale



Formazione 2024

	Nr. Ore dipendenti	Nr.ore Direzione
Corso Equalitas: Sostenibilità in azienda vitivinicola	32	4
Sistema HACCP: Igiene e Sicurezza nell'industria alimentare - Pacchetto igiene, sistema HACCP, allergeni, MOCA, pest control, pulizie nei locali e attrezzature, igiene del personale, gestione delle NC AC e AP, gestione degli audit	32	4
La sicurezza sui luoghi di lavoro e la gestione del personale: antincendio		8
La sicurezza sui luoghi di lavoro e la gestione del personale: primo soccorso		4
La sicurezza sui luoghi di lavoro e la gestione del personale: trattori	4	
La sicurezza sui luoghi di lavoro e la gestione del personale: muletto		8
Formazione e sensibilizzazione del personale su utilizzo, manipolazione e conservazione fitofarmaci	16	2

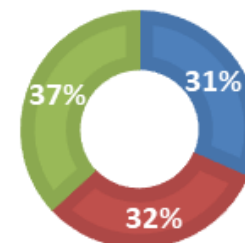
ORE



■ ORE COLLABORATORI ■ ORE DIREZIONE

AREA FORMATIVA

■ SICUREZZA ALIMENTARE ■ SOSTENIBILITA'
■ SICUREZZA SUL LAVORO





Nel corso degli anni, sono stati inviati ai vicini confinanti questionari volti a valutare il livello di recezione da parte della comunità degli sforzi aziendali per ridurre l'impatto ambientale, nonché il rapporto instaurato con la comunità locale. A partire dal 2023, il questionario è disponibile in formato digitale sul nostro sito. Le risposte ricevute hanno dimostrato un elevato grado di soddisfazione riguardo alle attività aziendali e al coinvolgimento mostrato nei confronti della comunità.

Coinvolgimento del vicinato

Punteggio medio raggiunto bel 2020		86,25
Punteggio medio raggiunto nel 2021		93,33
Punteggio medio raggiunto nel 2022		85,00
Punteggio medio raggiunto nel 2023		78,33
Punteggio medio raggiunto nel 2024		76,00
< 50	cattivo impatto sociale, economico e ambientale sul territorio, le attività svolte non sono state recepite dalla collettività o non sono state adeguatamente divulgate	
> 51 < 80	buono impatto sociale, economico e ambientale sul territorio, le attività svolte sono state abbastanza recepite dalla collettività e sono state adeguatamente divulgate	
> 81	ottimo impatto sociale, economico e ambientale sul territorio, le attività svolte sono state fortemente recepite dalla collettività e sono state correttamente divulgate	



Comunicazione esterna

Il presente Bilancio della Sostenibilità è accessibile a tutti gli stakeholders attraverso diversi strumenti digitali, tra cui il sito web aziendale o social media. Può essere fornito anche in formato cartaceo su richiesta.

La strategia di comunicazione online e sui social media dimostra un forte impegno verso l'interesse del pubblico e la volontà di costruire relazioni autentiche. I canali social sono gestiti secondo un piano ben strutturato, caratterizzato da una selezione rigorosa dei contenuti. Non si limitano unicamente alla promozione dei prodotti, ma raccontano anche il territorio, le sue tradizioni e la sua storia.





È stato creato e lanciato un nuovo sito web, permettendo ai consumatori di approfondire la conoscenza dell'azienda. Inoltre, sono stati sviluppati canali di comunicazione per facilitare e velocizzare l'interazione tra l'azienda e i suoi clienti. In particolare, sarà aggiunta una sezione dedicata all'invio di email per segnalazioni generiche o per comunicare eventuali difettosità di prodotto.

L'azienda mantiene eccellenti rapporti con le istituzioni locali e le associazioni presenti nella zona, attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità. Dimostra così di essere aperta e attenta alle esigenze dei residenti. Inoltre, l'azienda si impegna a adottare comportamenti etici nei confronti della comunità locale.

Numerose sono le iniziative sul territorio che l'azienda promuove o alle quali partecipa per:

- **visite guidate: l'azienda apre le porte della sua cantina per far conoscere il mondo del vino**





- la crescita della Comunità: incontri con la comunità locale: l'azienda mette a disposizione i suoi locali per eventuali riunioni, assemblee, degustazioni e festeggiamenti

- partecipazione alla vita pubblica ed iniziative culturali con finalità di promozione del territorio, ricerca o sviluppo in generale: partecipata come sponsor alle attività della Bottega del Vino di Castiglione Tinella e della Proloco (Associazione Turistico culturale Contessa di Castiglione)



Castiglione Tinella

Cosa mangiare:

Tartufo Bianco d'Alba, Bagna Cauda, Vitello Tonnato, Formaggi, Tajarin, Agnolotti del Plin, Salsiccia di Bra, Carne Cruda di Fassone Piemontese e la Carne all'Albese, Uovo al Palèt, Brasato al Barolo, Finanziera, Gran Bollito Misto, Nocciola Tonda Gentile, Bònet, Torrone



Feste e fiere

- Festa patronale di San Luigi (domenica successiva al 21 giugno)
- Festa del santuario del Buon Consiglio (prima domenica di settembre)
- Virginia Day, evento celebrato annualmente che rievoca la figura di Virginia Oldoini, Contessa di Castiglione, il personaggio storico più celebre di Castiglione Tinella
 - 1.5 km di percorso naturalistico "A spasso con la Contessa" con allestimenti e giochi in legno

Cose da vedere



Parrocchia S. Andrea



Santuario della Madonna del Buon Consiglio



Chiesa S. Carlo



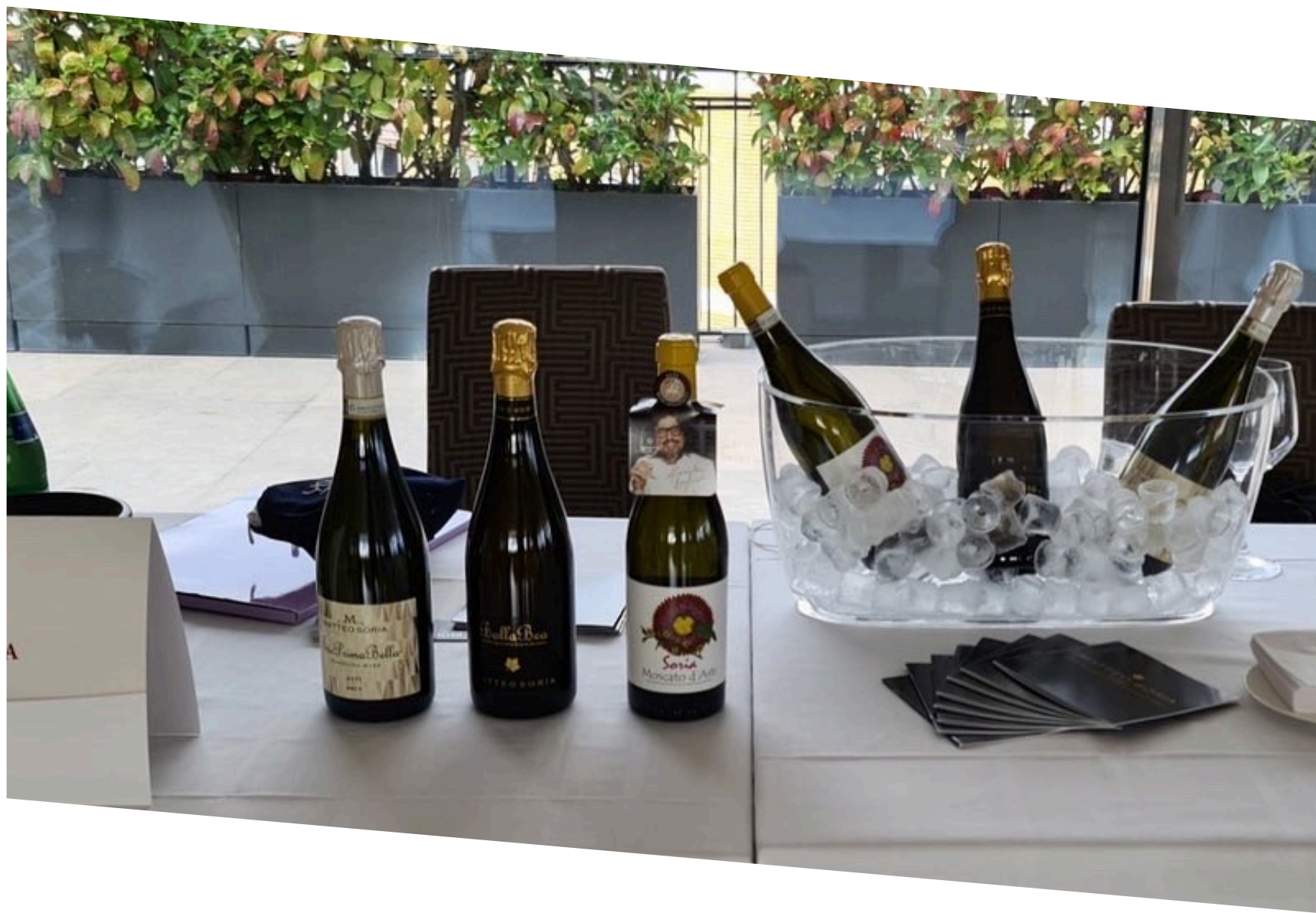
Vigne scritte

Coinvolgimento del fornitore

Ci dedichiamo con impegno alla selezione di fornitori che dimostrino una particolare attenzione alle questioni ambientali e alla sostenibilità.



L'azienda nel valutare e nello scegliere il packaging da utilizzare per confezionamento dei propri prodotti privilegia, a parità di prestazioni tecnologiche, le soluzioni minore impatto ambientale favorisce l'utilizzo materiali riciclabili comunque riutilizzabili.





Bottiglie

I nostri fornitori impiegano vetro riciclato in una percentuale variabile tra il 50% e il 70%, a seconda delle specifiche tecniche e del colore del vetro prodotto.



Tappi

Anche per il tappo si predilige l'utilizzo del tappo a vite, ormai testato da tempo, che ha dimostrato di mantenere le stesse caratteristiche del tappo a sughero. Quest'ultimo ancora richiesto da una gran parte della clientela.



Cartoni

I fornitori sono certificati FSC, garantendo la tracciabilità della carta impiegata. I cartoni acquistati sono realizzati con cellulosa proveniente da riciclo post-consumo, con una percentuale che varia tra il 70% e il 100%.



Etichette

Le etichette vengono selezionate attraverso un'analisi degli aspetti ecologici, considerando la percentuale di carta riciclata utilizzata e la grammatura. Si impiegano sia etichette autoadesive che etichette con collante.

I nostri tappi vengono riciclati:



"Ciao! Avete mai pensato a quanto un piccolo gesto possa fare la differenza? Ecco una nuova opportunità per farlo: uniamoci per la raccolta di tappi in sughero per sostenere Progetto Scaldacuore ODV!

Sì, avete capito bene, quei tappi che magari avreste buttato via possono in realtà essere un vero tesoro per noi. Pensateci: ogni tappo donato non solo contribuirà a rendere il mondo un posto migliore, ma ci supporterà perché abbiamo trovato una cooperativa di Boves che ce li compra!! 3€ ogni 10kg, sembrano pochi ... ma insieme si può fare!!

Cerchiamo titolari di attività di ristorazione, oppure di cantina o enoteca con degustazione, bar o semplicemente privati, disposti ad aiutarci nella raccolta dei tappi in sughero.

La prossima volta che aprite una bottiglia di vino o spumante , non buttate il tappo in sughero!

Mettetelo da parte.

Vi assicuriamo che farà davvero la differenza.

Insieme

Una volta raccolti potete portarli c/o

Zona CUNEO

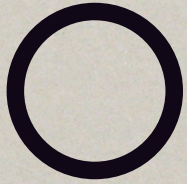
Paola Parazzoli - LOC. Martorana 8 - Govone

Zona TORINO

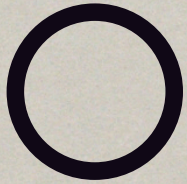
Barbara Buffo - via Centroni 14 - Beinasco

Contatti in locandina.

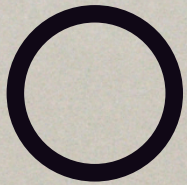
L'azienda adotta scelte strategiche e ponderate per garantire un adeguato riutilizzo e/o riciclo dei materiali di scarto.



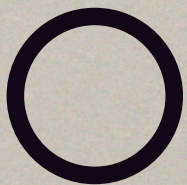
Tralci e raspi vengono impiegati nei vigneti come ammendanti



Vinacce - fecce vengono reimpiegate nella distillazione



Vetri vengono avviati a riciclo attraverso l'iniziativa del Comune, che si occupa del recupero e all'invio per la lavorazione del rottame di vetro presso le vetrerie.



Imballaggi in carta e plastica vengono riciclati attraverso il Comune, che si occupa del recupero e all'invio per la rilavorazione

Pilastro economico



Risultati economici 2024



92.36% fatturato vendita vino in
bottiglia

602.000 bottiglie vendute

92% Moscato d'Asti
4% Asti DOCG Brut
4% Asti DOCG dolce

Mercato:

78% bottiglie vendute all'estero

GLI INVESTIMENTI A FAVORE DELLA SOSTENIBILITÀ

L'azienda ha recentemente effettuato investimenti significativi per promuovere la sostenibilità sociale e ambientale, in particolare:

1

La nostra azienda utilizza bottiglia a tappo raso dal peso di 0,475 grammi, risultando significativamente più leggera rispetto alla tradizionale bottiglia borgogna da 750 grammi.



2

Nel 2024 sono stati installati nr. 233 moduli da 500 Wp caduno per un totale di 116.5 KWp che corrisponde ad una produzione min di 145625 a max 168925 kWh/anno



3

Piantumazione della Paulownia, tra le sue particolarità ad esempio rientrano le foglie, capaci di catturare CO2. Per ogni ettaro di coltivazione, infatti, arriva ad assorbire 1200 tonnellate di biossido di carbonio





AGROFORESTAZIONE

caratteristiche

La Paulownia è uno degli alberi più indicati

[Learn more](#)



NON INFESTANTE

caratteristiche

Sicura e non infestante

[Learn more](#)



MEDICINA

caratteristiche

Falvonoidi e polifenoli nella Paulownia.

[Learn more](#)



ALIMENTAZIONE ANIMALE

caratteristiche

La paulownia come risorsa alimentare

[Learn more](#)

05

STOP DEFORESTAZIONE

caratteristiche

Se tagliata rasoterra, non muore ma ricresce

[Learn more](#)

06

MIELE

caratteristiche

Anche la Paulownia può salvare le Api.

[Learn more](#)

07

IL LEGNO

caratteristiche

Uno dei legni più pregiati, uno dei

[Learn more](#)

08

STOP CO2

caratteristiche

La pianta che assorbe più CO2 al mondo.

[Learn more](#)



Promuovere gli schemi di certificazione che hanno come obiettivi quelli di valorizzare le produzioni agricole ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata => produzione certificata SQNPI

Implementare i percorsi di formazione sottoforma di stage o alternanza scuola-lavoro con gli istituti della zona. Mettere a disposizione le nostre conoscenze, le attività svolte e i nostri locali per accogliere percorsi di formazione a privati e alle scuole Progetti => nessun stagista per la vendemmia 2025



Parificazione dei ruoli tra i dipendenti aziendali. Pari opportunità occupazionali e di salario tra donne e uomini => 30% donne e 70% uomini, stipendio coerente all'incarico

Predisposizione ed analisi dell'impronta idrica per analizzare e valutare l'utilizzo dell'acqua con lo scopo di ridurre gli sprechi => monitoraggi -17% di acqua utilizzata, WFP verrà ripresentata nel 2026



AGENDA

2030



Valutazione e scelta dei fornitori sulla base dei loro impegni in favore della sostenibilità, privilegiando i fornitori locali => 90% fornitori locali di imballi e coadiuvanti/attivi, 99% fornitori di materia prima

Investimento nello sviluppo turistico e la possibilità di visita tutto l'anno dell'azienda con particolare attenzione nella sensibilizzazione dei visitatori sui temi di sostenibilità => visite guidate in cantina e nel territorio



Impianti fotovoltaici per l'autosufficienza energetica nella produzione di energia elettrica



Investimento nell'uso di energie rinnovabili, principalmente attraverso l'autoproduzione con pannelli solari. Monitoraggio degli impatti ambientali attraverso le analisi di impronta carbonica ed idrica=> monitoraggio dell'efficienza energetica - Riduzione della dipendenza energetica esterna: -48,5% - calcolo della CFP

Riduzione della produzione di rifiuti e alla scelta di materiali e imballaggi più facilmente riciclabili e dal minore impatto ambientale => Il 92% dei rifiuti prodotti è stato avviato al riciclo. Le vinacce e le fecce vengono venduti alle distillerie per la produzione di grappe ed altri distillati.

Redazione e pubblicazione annuale del nostro Bilancio di Sostenibilità. Condivisione con i fornitori delle politiche di sostenibilità => pubblicazione del bilancio di sostenibilità sul sito



Progetto in via di sviluppo denominato paulownia Piemonte, associazione no profit che supporta la piantumazione della Paulownia per ottenere legna oppure riforestazione urbana oppure per compensare l'emissione della CO2 => ancora in corso le valutazioni e le trattative.



Le Certificazioni

Qualità e sicurezza sono garantiti innanzitutto dall'esperienza e dalla competenza.



Certificato Accreditamento - O073B
Accreditation Certificate - O073B

DATA - Data:
22/01/2024
Certificato n° - Certificate n°:
SQNPI-SQ02-78-CC20241

L'operatore:
The operator

SORIA MATTEO
con sede legale in - located in:
VIA SAN MARTINO, 24 - 12053 Castiglione Tinella - (CN)
CUAA: SR0MTT86H05A479V
P. IVA : 03122400041

È CONFORME AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA DELLA REGIONE PIEMONTE
IS COMPLIANT TO THE INTEGRATED PRODUCTION DISCIPLINARY OF PIEMONTE

"SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA"
"INTEGRATED CROP MANAGEMENT NATIONAL QUALITY SYSTEM"

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ
FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES
Produzione vegetale -
VEGETABLE PRODUCTION -

SCOPO DI CERTIFICAZIONE - Marchio SQNPI e Certificazione Agro Climatica Ambientale
AIM OF CERTIFICATION - SQNPI MARK AND ENVIRONMENTAL AGRO CLIMATIC CERTIFICATION

È AUTORIZZATO ALL'USO DEL MARCHIO SQNPI PER I PRODOTTI RIPORTATI IN ALLEGATO
IS AUTHORIZED TO USE SQNPI MARK FOR THE PRODUCTS LISTED IN THE ANNEX

Data del controllo:
Date of control:
29/09/2023
Luogo e data di emissione:
Place and issue date:
Asl, 22/01/2024
Validità - Validity:
Da/From: 22/01/2024 a/to: 21/07/2025

Il Dirigente Tecnico Operativo
The Operative Technical Manager

Giuseppina Amodio

Giuseppina Amodio



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



Certificato n. CC/167_rev.00
Certificate no.

Si certifica che il sistema di gestione della sostenibilità di
We hereby certify that the sustainability management system operated by

Soria Matteo

Via San Martino, 24 - 12053 Castiglione Tinella (CN)

Tipologia di azienda: Azienda Vitivinicola [F]
Company type: Winery [F]

Unità operativa / operative unit:
Via San Martino, 24 - 12053 Castiglione Tinella (CN)

È conforme allo Standard
It is in compliance with the Standard

**EQUALITAS - Standard SOPD
MODULO "Organizzazione Sostenibile - OS"**

Rev. 04 del 01/08/2021

EQUALITAS - Standard SOPD "Sustainable Organization - SO" rev. 04 of the 01/08/2021

Per le seguenti attività
For the following activities

Gestione vigneto. Produzione di mosti e di vini fermi e spumanti, sfusi e imbottigliati in bottiglia di vetro.
Controllo del processo di pigiatura delle uve affidato in outsourcing.

Vineyard management. Production of must and of still and sparkling wines, in bulk and bottled in glass bottle.
Monitoring of the outsourced process of grape pressing.

Esclusioni / Exclusions: nessuna / none.

Indicatori ambientali valutati / Evaluated environmental indicators: nessuno / none.

This certificate remains the property of Valoritalia S.p.A. Via Venti Settembre 00/G - 00187 Roma [info@valoritalia.it - www.valoritalia.it]
Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento Valoritalia. La validità del Presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
This certificate will satisfy the requirements established by Valoritalia. The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: 17/03/2025
First issue
Emissione corrente: 17/03/2025
Current issue
Scadenza: 31/07/2026
Expiry date

Il Direttore Generale Valoritalia
The General Manager of Valoritalia

Giuseppe Liberatore
Giuseppe Liberatore

VALORITALIA S.p.A.
www.valoritalia.it

SEDE LEGALE
Via Venti Settembre 00/G - 00187 Roma
info@valoritalia.it
Tel. 06 45437075 - Fax 06 45438908
P. IVA / C.F. 07947361007

SEDE AMMINISTRATIVA
Via Monte Cenisio 9C - 38038 THIONE (TN)
Tel. 0461 372111 - Fax 0461 373175
amministrazione@valoritalia.it
amministrazione@pec.valoritalia.it

SEDE GENERALE DIPARTIMENTO PRODUZIONI BIOLOGICHE e SQNPI
Piazza Roma, 10 - 14100 AOSTA (AO)
Tel. 0161 434005 - Fax 0161 343110
biologico@valoritalia.it
biologico@pec.valoritalia.it

Valoritalia: Via Venti Settembre, 00/G
00187 Roma
info@valoritalia.it - www.valoritalia.it

CSQA: Via San Gasiano, 74
36016 Thiene (VI)
csqa@csqa.it - www.csqa.it



**Grazie per aver
dedicato del
tempo alla
lettura!**

Se avete
osservazioni
brillanti,
suggerimenti o
commenti da
condividere, non
esitate a
scriverci:

**cascinettasoria
@inwind.it.**

Saremo felici di
ascoltarvi!