

CANTINATOLLO

*Bilancio di sostenibilità*

2021-2022



| CANTINATOLLO.IT



# *Indice*

★ RADICI	2
Storia	3
Mission e vision	5
Valori aziendali	6
Fatturato e altri dati economici	7
★ SOSTENIBILITÀ	8
Standard Equalitas	8
Buone pratiche di vigneto	10
Buone pratiche di cantina	18
Buone pratiche sociali	24
Buone pratiche economiche	34
Buone pratiche di comunicazione	39
★ VERIFICHE INTERNE	42
★ OBIETTIVI 2022-2023	44

CANTINA TOLLO

# *Radici*

- ✦ STORIA
- ✦ MISSION E VISION
- ✦ VALORI AZIENDALI
- ✦ FATTURATO E ALTRI  
DATI ECONOMICI

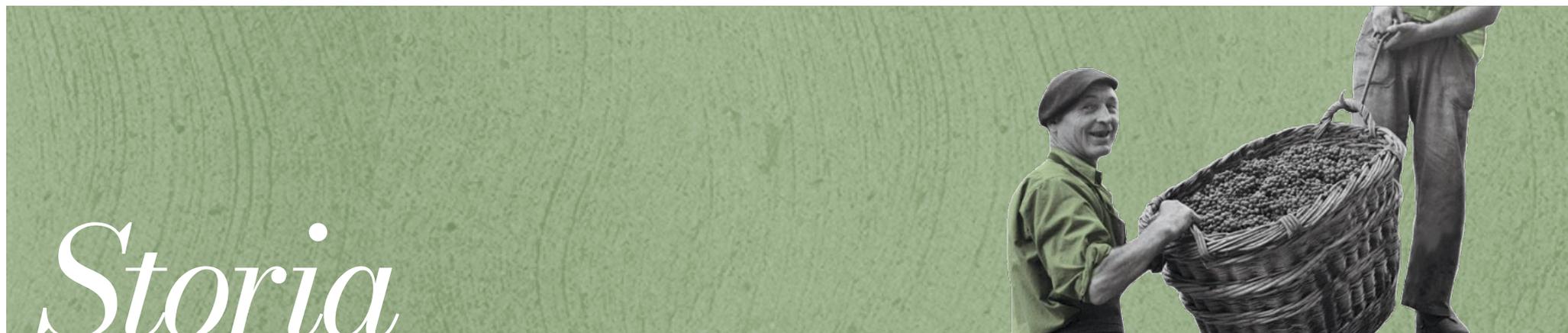
## Cantina Tollo / *Radici / Storia*



Il nome Tollo rappresenta molto più di una cantina: Tollo infatti è il nome di un piccolo paese in provincia di Chieti, in Abruzzo, a pochi chilometri dal Mare Adriatico, dove il vino che qui nasce rappresenta l'essenza stessa del luogo. Nel corso dei suoi sessant'anni di storia la Cantina è diventata un punto di riferimento importante per la zona, sia dal punto di vista economico che sociale, diventando una fonte di reddito per molti, impedendo così agli abitanti locali – e in particolare ai giovani – di spostarsi altrove per cercare migliori opportunità.

Fondata nel 1960, oggi Cantina Tollo è una delle realtà più importanti del panorama vitivinicolo italiano. Nel secondo dopoguerra, infatti, l'Abruzzo si stava spopolando: le persone abbandonavano la campagna e gli italiani lasciavano il Paese, alla ricerca di un futuro migliore. I vigneti di Tollo, però, fecero sì che le persone restassero, garantendo loro una fonte di reddito e spianando di fatto la strada alla fondazione della Cantina. Non solo: la cooperativa ebbe un ruolo fondamentale nel rinnovamento delle tecniche locali di viticoltura e vinificazione.





Con il tempo la cooperativa è cresciuta e da questa sono nate tre diverse aziende: Cantina Tollo, Feudo Antico e Auramadre.

Cantina Tollo rappresenta l'azienda madre, con vigneti che si estendono in Abruzzo, in Molise e in Puglia. Feudo Antico invece, distribuito esclusivamente nel settore Ho.Re.Ca, si concentra principalmente su Tullum Docg, la denominazione locale istituita nel 2008 e elevata a Docg nel 2019, che promuove varietà locali come Passerina, Pecorino, Montepulciano.

Nato nel 2019 con una superficie di 200 ettari, Auramadre è il progetto di Cantina Tollo che promuove la viticoltura e il vino biologici con un approccio di offerta multiregionale e multiprodotto.

# Ethics

Cantina Tollo si impegna nel raggiungere livelli di miglioramento continuo di:

- Qualità
- Sicurezza Alimentare
- Ambiente
- Etica

in modo da rispondere il più prontamente possibile a tutte le sollecitazioni provenienti dal mercato.

“L’umanità ha la possibilità di rendere sostenibile lo sviluppo, cioè di far sì che esso soddisfi i bisogni dell’attuale generazione senza compromettere la capacità delle generazioni future di rispondere ai loro”

- *Gro Harlem Brundtland*



## *Salubrità*

DEI PROPRI VINI

ATTENZIONE CONTINUA  
ALLA SODDISFAZIONE DEL

## *Cliente*

## *Qualità*

DEI PROPRI VINI E DEI  
PROCESSI DI PRODUZIONE

## *Analisi*

DEL CONTESTO, DEGLI  
STAKEHOLDER E RISK  
ASSESSMENT

## *Tutela*

DELL'AMBIENTE

## *Benessere*

DEL PERSONALE

## *Efficacia ed efficienza*

DEL PROPRIO SISTEMA  
DI GESTIONE AZIENDALE

# CANTINA TOLLO

I valori di Cantina Tollo  
sono asset aziendali strategici

## *Soddisfacimento dei requisiti*

NORMATIVI, LEGISLATIVI,  
REGOLAMENTARI  
E CONTRATTUALI APPLICABILI

LA GESTIONE DELLA

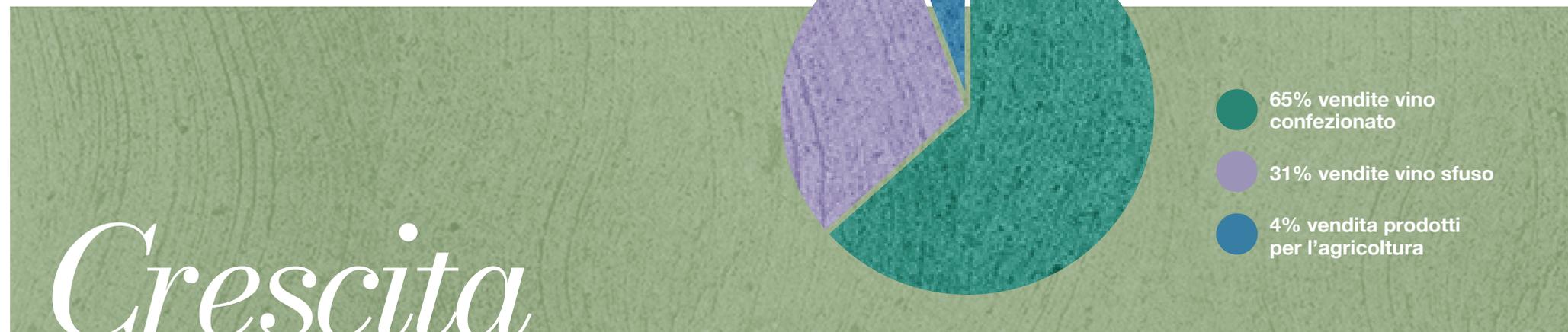
## *Comunicazione*

RELATIVAMENTE ALLA SICUREZZA  
ALIMENTARE IN RIFERIMENTO A  
TUTTA LA FILIERA

IL RISPETTO DEI REQUISITI  
RELATIVI ALLA

## *Responsabilità Sociale*

VERSO DIPENDENTI, COLLABORATORI,  
STAKEHOLDER E VERSO LA  
COMUNITÀ TOLLESE



Forte di sessant'anni di successi, Cantina Tollo persegue una strategia precisa: far crescere costantemente la qualità dei suoi vini, che guadagnano sempre più riconoscimenti sia in Italia che all'estero, prestando sempre maggior attenzione alla salute, alla sicurezza e alla sostenibilità.

La produzione biologica, che Cantina Tollo ha iniziato nel 1991, rappresenta oggi il 10% della produzione totale dell'azienda.

I vini di Cantina Tollo sono disponibili in Italia, sia nella grande distribuzione che nel canale Ho.Re.Ca. All'estero è presente in oltre 46 Paesi; Germania, Canada, Francia, Cina e Giappone rappresentano i mercati principali, con il 95% delle vendite realizzate sul canale commerciale. La realtà teatina è inoltre presente in nuovi mercati emergenti, come la Russia e l'India.

L'esercizio 2021-2022 è stato un anno positivo per Cantina Tollo.

- I Ricavi delle vendite sono stati 45,8 milioni di euro registrando un incremento del 16,1% rispetto all'anno precedente, l'Ebitda è stato pari a 2,3 milioni di euro con un incremento del 11,5% rispetto al medesimo dei 12 mesi precedenti. Il Valore della liquidazione è stato pari a 17,8 milioni di euro.

- Il valore delle vendite di vino confezionato è cresciuto di oltre 5 milioni rispetto al 2021-2020. Rispetto al totale dei ricavi delle vendite, il vino confezionato rappresenta il 65%, il vino sfuso circa il 31% mentre la vendita dei prodotti per l'agricoltura il 4%.

CANTINA TOLLO

## *Sostenibilità*

- ★ STANDARD EQUALITAS
- ★ BUONE PRATICHE DI VIGNETO
- ★ BUONE PRATICHE DI CANTINA
- ★ BUONE PRATICHE SOCIALI
- ★ BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- ★ BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

L'azienda Cantina Tollo ha intrapreso un percorso di sostenibilità secondo lo standard EQUALITAS - ORGANIZZAZIONE revisione 4 per i processi aziendali dall'arrivo dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.



## *Indicatori ambientali*

**SISTEMA DI GESTIONE E MIGLIORAMENTO CONTINUO**



CANTINA TOLLO

## *Sostenibilità*

- ★ STANDARD EQUALITAS
- ★ BUONE PRATICHE DI VIGNETO
- ★ BUONE PRATICHE DI CANTINA
- ★ BUONE PRATICHE SOCIALI
- ★ BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- ★ BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



**620**

SOCI



**2500**

ETTARI VITATI



**306**

ETTARI DA  
AGRICOLTURA  
BIOLOGICA



UBICAZIONE  
VIGNETI:  
Abruzzo,  
Molise,  
Puglia



**58%** **42%**

BIANCHE ROSSE  
% DIVERSE TIPOLOGIE  
DI UVE CONFERITE  
DAI SOCI



**466.595<sub>q.li</sub>**

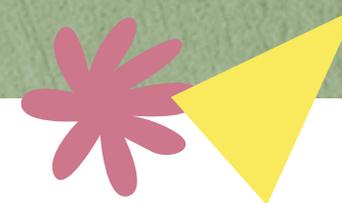
UVE CONFERITE DA  
SOCI vendemmia 2021



**500**

ANALISI SU CAMPIONI DI UVA:  
sul totale delle uve conferite  
durante la vendemmia, divisi tra  
le diverse tipologie di vitigno

**INFO AGRONOMICHE**





# Allevamento

Vigneti a pergola come giardini, che si estendono per 2.500 ettari in un territorio ideale, da sempre vocato alla produzione vitivinicola.

Le vigne si estendono dalle pendici delle montagne fino a degradare verso il mare Adriatico. Colline con giaciture ed esposizioni diverse, composizione dei terreni diversificati danno luogo a microclimi diversi per la coltivazione della vite. In ogni ambiente pedoclimatico la vite dà una risposta produttiva diversa e pertanto dallo stesso vitigno, in zone diverse, si possono ottenere vini del medesimo livello di qualità ma differenti fra loro. La nostra produzione è concentrata prevalentemente su vitigni tipici e autoctoni del territorio, coltivati tradizionalmente a pergola, con una vocazione alla sperimentazione in campo e in cantina. Il sistema di allevamento a pergola richiede la raccolta manuale: ciò garantisce un'elevata qualità delle uve, preserva l'integrità dell'acino e, con l'utilizzo di piccoli automezzi, impatta notevolmente meno sull'ecosistema.



## *Montepulciano*

Vitigno di media vigoria, con un'epoca di maturazione tardiva, che predilige buone esposizioni e condizioni climatiche temperate e asciutte. I sistemi di allevamento impiegati sono quelli a espansione media e potatura medio-corta. I vini che ne scaturiscono si caratterizzano per il colore rosso rubino, l'attitudine all'invecchiamento, il profumo fruttato e il gusto asciutto e caldo, con tannini equilibrati.



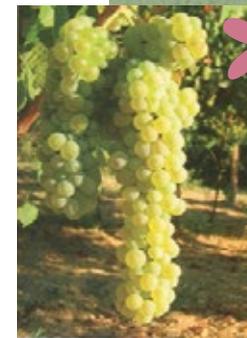
## *Maiolica*

Vitigno di media vigoria, ben si adatta a forme di allevamento di media espansione e potatura di media lunghezza. Produzione buona e costante. Vino di colore rosso rubino chiaro, armonico, non molto tannico.



## *Pecorino*

La vigoria è medio-bassa, l'epoca di maturazione è precoce per questo vitigno che predilige terreni calcarei o argillosi. Le uve danno origine a un bianco dal colore giallo carico e paglierino intenso con riflessi verdolini, di buona mineralità e persistenza. Il profumo evoca la frutta tropicale e i fiori bianchi – acacia, gelsomino e ginestra – con note che diventano speziate con la raccolta delle uve a piena maturazione.



## *Passerina*

Dal vitigno, di elevata vigoria e di maturazione medio tardiva, si ottiene un vino che si distingue per il colore giallo paglierino con riflessi verdi, il profumo fruttato e floreale, il gusto pieno e asciutto. Dotato di buona acidità, si presta anche alla spumantizzazione e all'appassimento.



## *Cococciola*

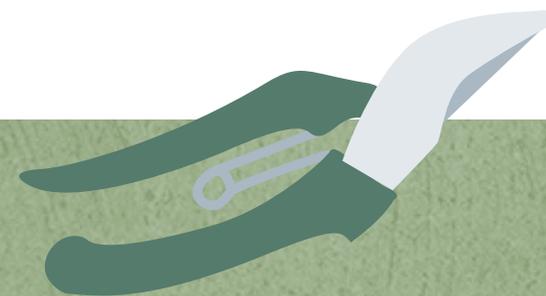
Vitigno con buona e costante produzione, predilige forme di allevamento di media espansione e potatura di media lunghezza. Il vino ha un colore giallo paglierino tenue e un profumo delicato, con note di fiori bianchi primaverili e sentori agrumati.



## *Trebbiano*

Di grande vigoria e costante nella produzione, ama i terreni leggeri, siliceo-calcarici, ricchi di scheletro e freschi. La potatura corta favorisce la costanza nella produzione. Il vino ha un colore giallo paglierino, è leggero all'olfatto con note fruttate e floreali, mentre al palato risulta secco, morbido, armonico con un retrogusto lievemente mandorlato.





## *Gestione del suolo*

In Cantina Tollo il processo di produzione delle uve viene seguito interamente dallo staff agronomico ed enologico dell'azienda in tutte le fasi di produzione del vino, dalla manutenzione del vigneto fino al trasporto in cantina.

**MANUTENZIONE VIGNETO**

**POTATURA INVERNALE**

**CONCIMAZIONE**

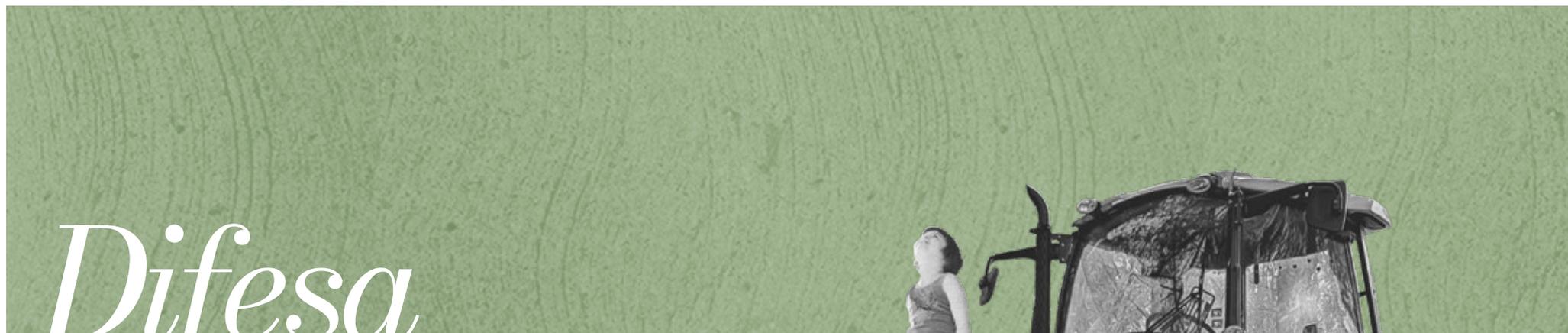
**DIFESA FITOSANITARIA**

**RACCOLTA UVE**

**TRASPORTO IN CANTINA**

**POTATURA VERDE**

**DIRADAMENTO**



# Difesa

Per ottenere un'uva sana è necessario, oltre che effettuare una ottimale difesa del vigneto, mettere in atto una serie di tecniche agronomiche che hanno come obiettivo il raggiungimento del cosiddetto "equilibrio vegeto produttivo".

Una vite ben coltivata, con il giusto equilibrio vegetativo, è meno suscettibile alle malattie e si trova nelle migliori condizioni per dare il meglio di se.



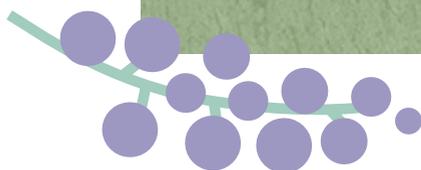
RAGGIUNGIMENTO DELL'EQUILIBRIO VEGETO PRODUTTIVO

## *Progettazione del vigneto*

- POSIZIONAMENTO  
DEL VIGNETO
- VITIGNO E CLONI
- NATURA DEL TERRENO
- FORMA DI ALLEVAMENTO
- DENSITÀ DI IMPIANTO

## *Attività di gestione*

- CONDIZIONAMENTO  
DELLA VIGORIA E DELLA  
PRODUTTIVITÀ DELLE  
SINGOLE VITI ATTRAVERSO:
- POTATURA
- CONCIMAZIONE AZOTATA
- GESTIONE DEL SUOLO
- IRRIGAZIONE
- GESTIONE DELLA CHIOMA



CANTINA TOLLO

# *Sostenibilità*

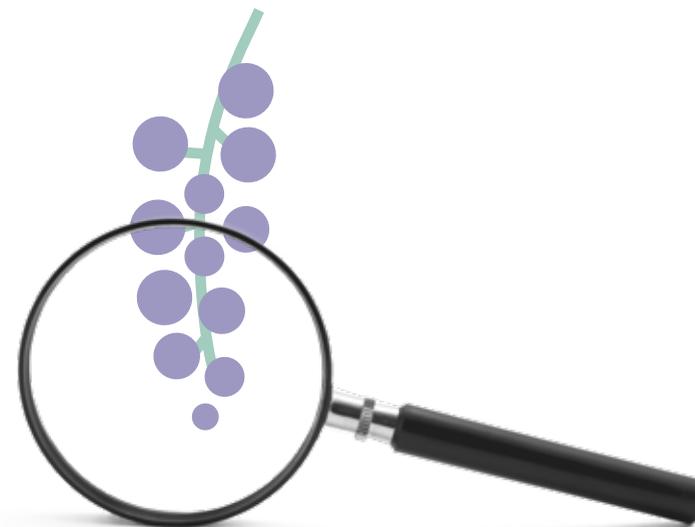
- ★ STANDARD EQUALITAS
- ★ BUONE PRATICHE DI VIGNETO
- ★ BUONE PRATICHE DI CANTINA
- ★ BUONE PRATICHE SOCIALI
- ★ BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- ★ BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

## *Protocolli*

Definizione di protocolli di vinificazione in base alle caratteristiche del prodotto in relazione alle peculiarità dell'annata.

## *Controlli*

Controlli analitici sul prodotto, attraverso il proprio laboratorio e attraverso laboratori esterni accreditati, effettuati in qualsiasi momento della produzione: dalle uve al prodotto imbottigliato ai materiali di imbottigliamento.



## *Analisi*

In fase di maturazione delle uve è stato messo in piedi un sistema di campionamenti volti ad effettuare analisi di laboratorio chimico/fisiche per valutare e monitorare l'andamento della maturità tecnologica e fenolica delle uve. L'analisi viene integrata con l'assaggio delle uve al fine di valutarne maturità e componente aromatica.

## *Qualità*

Selezione accurata e mirata delle uve in fase di accettazione per valorizzare la qualità del prodotto in base agli obiettivi enologici e riducendo di conseguenza gli interventi. Elevata attenzione da parte dello staff enologico nell'effettuare pratiche di cantina poco invasive, rispettose del prodotto e della sua varietà e, in maniera particolare, nell'utilizzo misurato di prodotti enologici a scopo di salvaguardare la sostenibilità economica ed ambientale.



## *Esperienza*

Esperienza del personale a supporto di ogni singolo intervento basato sulla conoscenza della materia prima, dei terreni aziendali e dell'effetto climatico variabile di anno in anno.

## *Affinamento*

La cantina ospita una vasta area di affinamento con una bottaia interrata, nella quale affinano circa 3000hl di vino. Nell'ultimo anno sono stati realizzati importanti investimenti per un nuovo sistema di condizionamento ed umidificazione.

## *Riciclo e riuso*

Utilizzo di carta riciclata negli uffici; aree di raccolta differenziata presenti in tutta la superficie aziendale; riutilizzo dei raspi grazie alla vendita alle distillerie; riuso delle bobine delle etichette.

## *Automazione*

Linea di imbottigliamento automatizzata, con capacità produttiva di 12000bt/h, comprensiva di sciacquatrice per la pulizia delle bottiglie in pre-imbottigliamento e numerosi controlli di sicurezza in linea come: controllo del corretto livello, controllo presenza tappo, controllo del peso cartone, controllo della presenza e correttezza di etichetta e sigillo di stato. La linea è direttamente collegata tramite software ad un sistema di lavaggio automatico che sterilizza e sanifica l'impianto durante la notte garantendo la sicurezza alimentare.

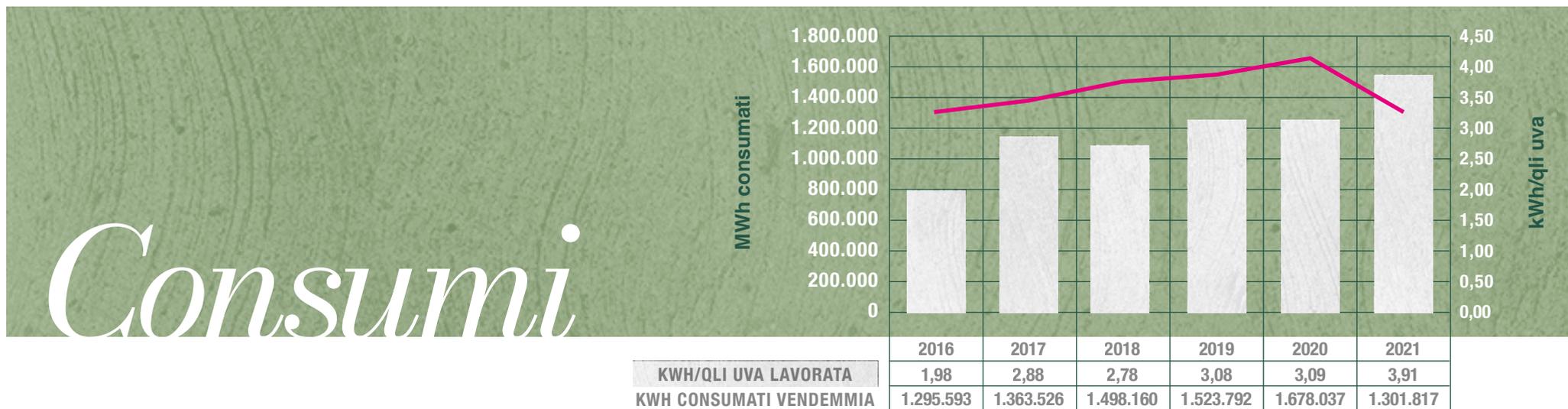
## *Igiene*

Pulizia dell'ambiente cantina, dei macchinari utilizzati e delle vasche con particolare attenzione verso la sensibilizzazione degli operatori sul tema della razionalizzazione dei consumi idrici e del risparmio energetico.

# Cantina Tollo / Sostenibilità / Buone pratiche di cantina e di imbottigliamento / condizionamento

## CONSUMO ENERGIA ELETTRICA TOTALE E PROCAPITE

DURANTE VENDEMMIA AGOSTO - SETTEMBRE



Andamento consumi energia elettrica nel periodo di vendemmia e consumo per quintale di uva lavorata (dato annuale). Il dato 2021 è aggiornato al rilevamento di SETTEMBRE

Da fine 2020, l'azienda ha intrapreso la collaborazione con un professionista esperto in gestione dell'energia, al fine di analizzare settimanalmente l'andamento dei consumi e individuare eventuali efficientamenti da porsi in essere.

In Cantina Tollo, l'analisi dei consumi viene fatta per comparti. Questo tipo di controllo fa sì che si possa intervenire dove e come occorre, attraverso azioni mirate.

I consumi sono tendenzialmente legati ai quintali di uva lavorata.

La variazione nel tempo della quantità è legata a due fattori principali:

- una politica di conferimento di uve di qualità, orientata non ad un accrescimento delle quantità e della produzione ma piuttosto ad una ricerca costante del miglioramento qualitativo e quindi all'ottenimento di riconoscimenti e di certificazioni a livello nazionale ed internazionale
- le condizioni climatiche, che influiscono notevolmente sulla vendemmia e quindi sulla resa per quintale



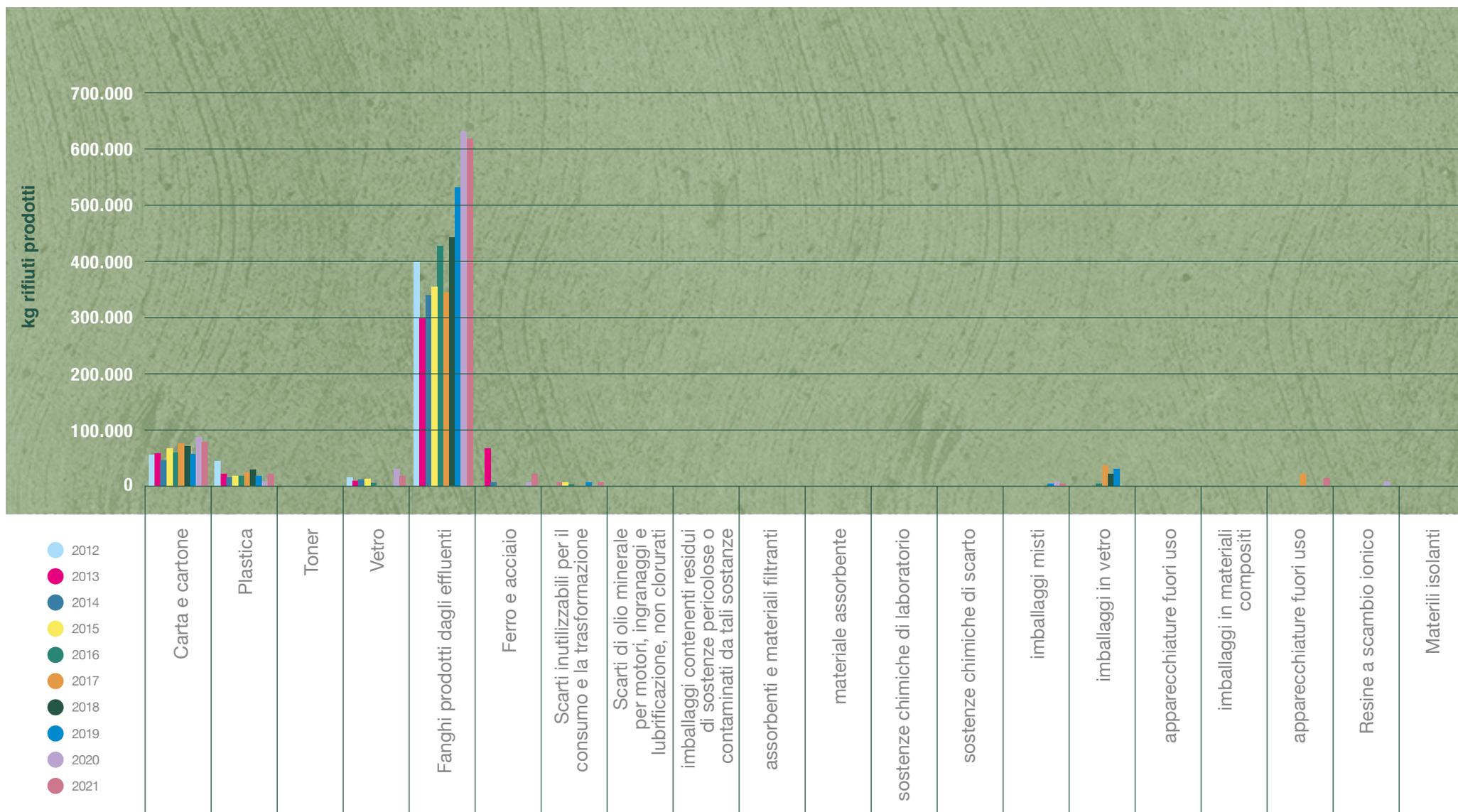
Si evidenzia una costante riduzione dei consumi di plastica nel periodo 2012-2021.

Il rifiuto maggiormente prodotto, rappresentato dai fanghi creati dagli effluenti, viene riutilizzato ai fini della produzione di compost. Inoltre, Cantina Tollo ricicla interamente i rifiuti di carta, vetro e plastica.

La produzione di rifiuti non presenta quindi anomalie di rilievo.

# Cantina Tollo / Sostenibilità / Buone pratiche di cantina e di imbottigliamento / condizionamento

## Produzione annua rifiuti



Andamento annuale (periodo 2012-2021) dei principali rifiuti prodotti. Il dato è estratto dal MUD 2022 RELATIVO AI RIFIUTI PRODOTTI NEL 2021

CANTINA TOLLO

# *Sostenibilità*

- ★ STANDARD EQUALITAS
- ★ BUONE PRATICHE DI VIGNETO
- ★ BUONE PRATICHE DI CANTINA
- ★ BUONE PRATICHE SOCIALI
- ★ BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- ★ BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



I lavoratori di Cantina Tollo sono per il 28% donne e per il 72% uomini.

Passando ad un'analisi più approfondita e incrociando i lavoratori con il reparto nel quale essi lavorano si nota una presenza di donne tendenzialmente pari a quella degli uomini negli UFFICI.

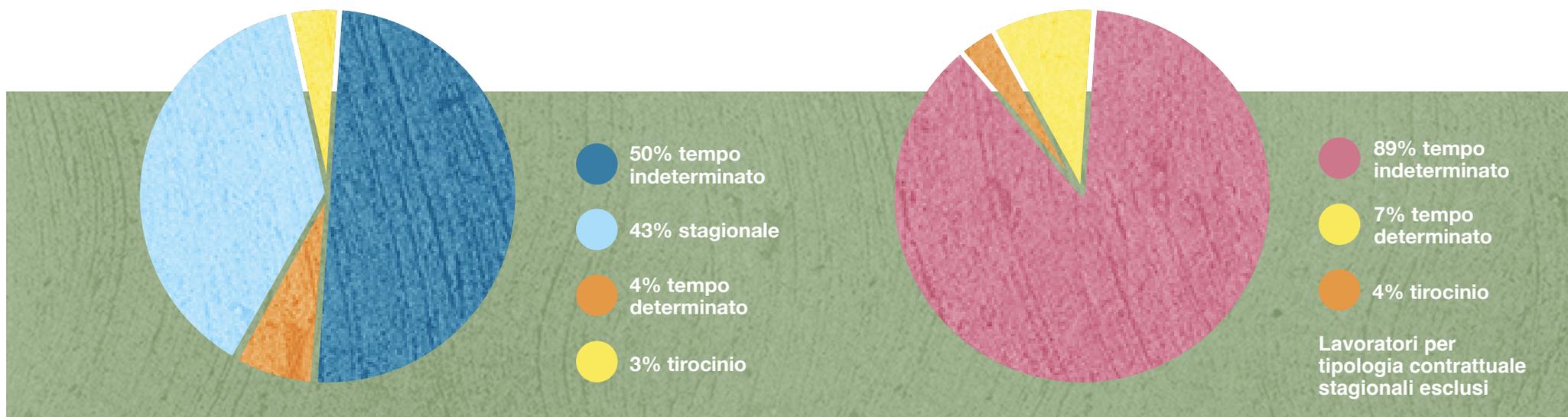
In PRODUZIONE le donne rappresentano il 17% contro l'83% di lavoratori di genere maschile. Ciò dipende soprattutto dalla tipologia di mansione specifica dei diversi reparti.



La realtà di Cantina Tollo è una realtà giovane. Lo dimostrano i numeri.  
Il 64% dei lavoratori ha meno di 50 anni.

La fascia 30-40 anni è cresciuta grazie ai nuovi ingressi del primo semestre del 2022.

## Cantina Tollo / Sostenibilità / Buone pratiche sociali / Lavoratori per tipologia contrattuale



Dall'analisi dei lavoratori per tipologia contrattuale si evince come siano i contratti a tempo indeterminato quelli maggiormente in uso in Cantina Tollo, 61 su un totale di 120.

Se viene esclusa poi la categoria degli stagionali, che incide per il 43% sul totale impiegati e che vengono assunti principalmente durante la vendemmia con contratto trimestrale, la percentuale dei contratti a tempo indeterminato passa dal 50% al 89%.

È un dato estremamente rilevante in quanto sottolinea come la politica di gestione del personale sia mirata alla costruzione di un rapporto di collaborazione duraturo. La sostenibilità sociale è infatti tra i pilastri fondanti della Cooperativa.

Tra gli obiettivi per il futuro quello di promuovere ulteriormente la collaborazione con l'Università degli Studi 'G. d'Annunzio' Chieti - Pescara per l'attivazione di tirocini formativi.



È interessante evidenziare come le attività di formazione in Cantina Tollo vengano proposte e ri-suddivise tra le varie qualifiche professionali, con un totale di 25 ore di formazione pro capite.

La percentuale che più emerge è quella relativa agli operai ai quali viene dedicato il 55% delle ore erogate.

La formazione è una costante per l'azienda e va di pari passo con l'aggiornamento delle normative di sicurezza e con l'evolversi della tecnologia, dei software e dei sistemi.

#### TEMI FORMATIVI

- SICUREZZA SUGLI AMBIENTI DI LAVORO
- PROCEDURE SULLA QUALITÀ
- PROCEDURE SULLA BRC
- SUPPLY CHAIN AZIENDALE
- INGLESE

FORMAZIONE	TOT ORE	ORE PRO CAPITE
ore di formazione erogata	2941	25,0

# Sicurezza sul lavoro

Cantina Tollo rende possibile il soddisfacimento dei requisiti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, adottando un approccio proattivo, individuando cioè una scala di priorità di interventi e definendo tutte le azioni di risposta necessarie a mitigare gli effetti dei rischi presenti, mediante misure tecniche di prevenzione, dispositivi di protezione collettiva ed individuale e misure di riorganizzazione delle attività lavorative. In questi anni si sono ridotti sensibilmente gli infortuni sul lavoro, come testimoniato dal grafico “Analisi andamento infortuni periodo 2017-2022”.

## Analisi andamento infortuni periodo 2017-2022

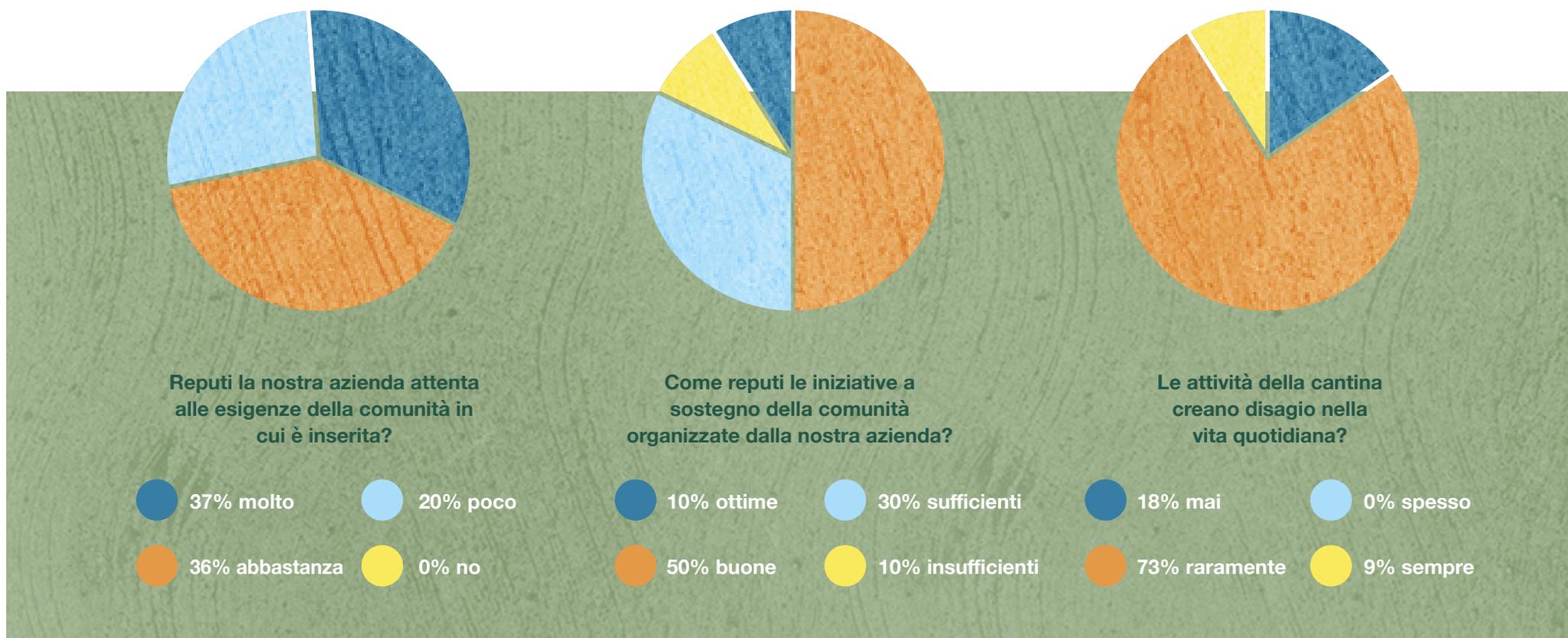
	01/08/2017 AL 31/07/2018	01/08/2018 AL 31/07/2019	01/08/2019 AL 31/07/2020	01/08/2020 AL 31/07/2021	01/08/2021 AL 31/07/2022	DIFFERENZA
<b>Indice di Gravità (Ig)</b>	0,91	0,78	0,72	0,69	0,63	-0,06
<b>Indice di Incidenza (Ii)</b>	5,46	4,14	4,02	3,99	3,00	-0,99

# *Sicurezza sul lavoro*

L'analisi degli eventi infortunistici, ha spinto Cantina Tollo a ridefinire gli impegni generali per la prevenzione dei rischi, identificare tutti i pericoli e valutare i rischi ad essi associati, individuare i soggetti potenzialmente esposti, programmare obiettivi appropriati, raggiungibili e congruenti, elaborare programmi di intervento mirati, con l'assegnazione di tempi, risorse e responsabilità necessari. L'approccio sistemico che l'azienda continua a proporre nella gestione delle proprie risorse, interne ed esterne, garantirà la perpetua evoluzione virtuosa nell'ambito della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

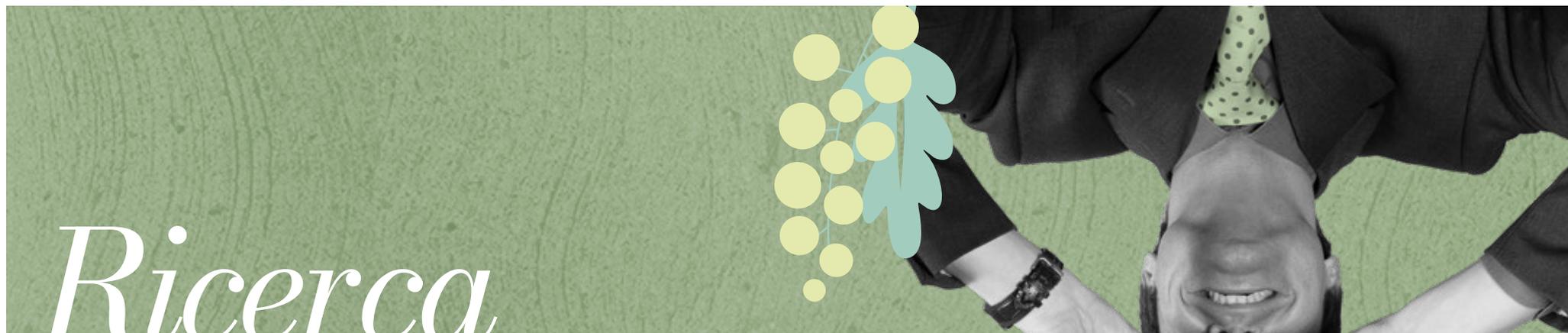


## Cantina Tollo / *Sostenibilità / Buone pratiche sociali / Vicinato e territorio*



Dai questionari sottoposti al vicinato emerge la fotografia di un rapporto azienda Cantina Tollo - vicinato/comunità molto positivo. Il 37% reputa l'azienda molto attenta, il 36% abbastanza attenta. Le iniziative a sostegno della comunità sono ritenute molto positive dagli intervistati: l'80% le ritiene più che buone. Le attività della cantina raramente creano problemi per la vita quotidiana della comunità.

Questi risultati costituiscono un punto di partenza per migliorare ulteriormente il rapporto con la comunità locale, tentando di coinvolgere sempre più chi attualmente non è molto soddisfatto e promuovendo, attraverso attività enoturistiche, la città di Tollo e le attività commerciali.



# Ricerca

La collaborazione con l'Università degli Studi 'G. d'Annunzio' Chieti Pescara, non si limita alla possibilità di avviare tirocini extracurriculari, ma favorisce e supporta l'attivazione di progetti di ricerca dedicati.



# Restyling

Nel 2020, infatti, sono stati presentati i dati della ricerca di neuromarketing che il Dipartimento di Neuroscienze, Imaging e Scienze Cliniche ha portato avanti con e per conto di Cantina Tollo al fine di effettuare il restyling di una delle linee storiche aziendali: Rocca Ventosa.



CANTINA TOLLO

# *Sostenibilità*

- ★ STANDARD EQUALITAS
- ★ BUONE PRATICHE DI VIGNETO
- ★ BUONE PRATICHE DI CANTINA
- ★ BUONE PRATICHE SOCIALI
- ★ BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- ★ BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

# Conto economico

<b>CANTINA TOLLO SCA</b>	<b>2021-2022</b>	<b>2020-2021</b>
<b>Valore della Produzione</b>	<b>45.792.829</b>	<b>39.454.299</b>
Materie Prime	32.029.490	27.554.067
Servizi	7.084.716	5.579.919
Godimento beni terzi	173.732	181.847
Costo del Personale	3.739.175	3.540.298
Oneri diversi di gestione	419.551	494.027
<b>Ebitda</b>	<b>2.346.165</b>	<b>2.104.141</b>
Ammortamenti	1.646.047	1.516.906
Accantonamenti e Svalutazioni	328.750	470.332
<b>Ebit</b>	<b>371.368</b>	<b>116.904</b>
Gestione Finanziaria	210.715	-8.517
<b>Ebt</b>	<b>160.653</b>	<b>125.421</b>
Gestione Fiscale	23.181	18.432
<b>Risultato Netto</b>	<b>137.472</b>	<b>106.989</b>

# Dati. patrimoniali

Nello stato patrimoniale, la struttura risulta caratterizzata da una buona correlazione tra fonti ed impieghi. L'attivo circolante supera le passività di breve termine, mentre quelle consolidate coprono sia le immobilizzazioni che parte delle rimanenze.

Inoltre si denota:

- un incremento delle immobilizzazioni per via degli investimenti che si stanno susseguendo
- un miglioramento sulla voce crediti importante considerando un aumento del fatturato
- un conseguente miglioramento della Posizione Finanziaria Netta, passata da 12,6 milioni di euro a 9,3 milioni di euro

CANTINA TOLLO SCA	2021-2022	2020-2021
<b>Attivo</b>		
Attivo immobilizzato	13.196.195	12.929.280
rimanenze	16.641.956	16.383.684
Crediti	14.719.687	14.807.741
Liquidità	4.532.330	4.207.285
Ratei e risconti attivi	105.539	112.464
<b>Totale attivo</b>	<b>49.195.707</b>	<b>48.440.454</b>

<b>PASSIVO</b>		
Patrimonio netto	10.091.557	9.908.838
Fondi e tfr	385.713	404.454
Debiti a breve	25.922.580	23.908.089
Debiti a medio lungo	11.015.727	12.818.040
Ratei e risconti passivi	1.780.130	1.401.034
<b>Totale passivo</b>	<b>49.195.707</b>	<b>48.440.454</b>

CANTINA TOLLO SCA	2021-2022	2020-2021	DELTA
Liquidità	4.532.330	4.207.285	325.045
Debiti a breve termine	-2.802.314	-3.967.675	1.165.361
Debiti a medio lungo termine	-11.015.727	-12.818.040	1.802.313
<b>PFN</b>	<b>-9.285.710</b>	<b>-12.578.430</b>	<b>3.292.719</b>



INVESTIMENTI MATERIALI	2021-2022	2020-2021	2019-2020	2018-2019
Terreni	10.910	250.879		59.515
Fabbricati	886.907	214.612	65.585	303.595
Impianti e Macchinari	1.015.899	1.007.442	1.616.032	1.812.412
Mezzi ed autovetture		62.797	18.094	24.163
Mobilio	15.847	16.273		
<b>TOTALE</b>	<b>1.929.563</b>	<b>1.552.003</b>	<b>1.699.711</b>	<b>2.199.685</b>

Molti di questi investimenti sono stati finanziati con psr, ocm investimenti e filiera nazionale.

Nel corso degli ultimi 4 anni, Cantina Tollo ha investito poco meno di 2 milioni di euro annui cercando di migliorare le performance produttive. Infatti, sono stati sostituiti impianti ormai ritenuti obsoleti per la pigiatura e per la lavorazione delle uve migliorando così sia l'impatto ambientale che energetico nonché il lavoro dei propri dipendenti.

Sono state apportate migliorie sulla linea d'imbottigliamento aggiungendo ulteriori macchine e dismettendo quelle di vecchia generazione.

Si sta realizzando inoltre un nuovo magazzino per lo stoccaggio dei prodotti finiti, nelle vicinanze dell'azienda, con un impianto fotovoltaico a supporto e con i presupposti della sostenibilità ambientale.

In particolare i principali investimenti sono stati:

- **GENERATORE DI AZOTO**  
L'autoproduzione di azoto elimina il trasporto dello stesso verso l'azienda, limitando di fatto la produzione di CO2
- **CONDIZIONAMENTO ED UMIFIDCAZIONE DELLA BOTTAIA**  
Con l'utilizzo di gas di nuova generazione
- **CAMBIAMENTO DI 9 PRESSE ENOLOGICHE PER UVA**  
Con conseguente riduzione dei consumi energetici
- **IMPIANTO DI RICIRCOLO ACQUE DI RAFFREDDAMENTO POMPA DEL VUOTO**  
Con conseguente riduzione dei consumi di acqua
- **SOSTITUZIONE POMPE ENOLOGICHE**  
Con conseguente riduzione dei consumi energetici

CANTINA TOLLO

# *Sostenibilità*

- ★ STANDARD EQUALITAS
- ★ BUONE PRATICHE DI VIGNETO
- ★ BUONE PRATICHE DI CANTINA
- ★ BUONE PRATICHE SOCIALI
- ★ BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- ★ BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

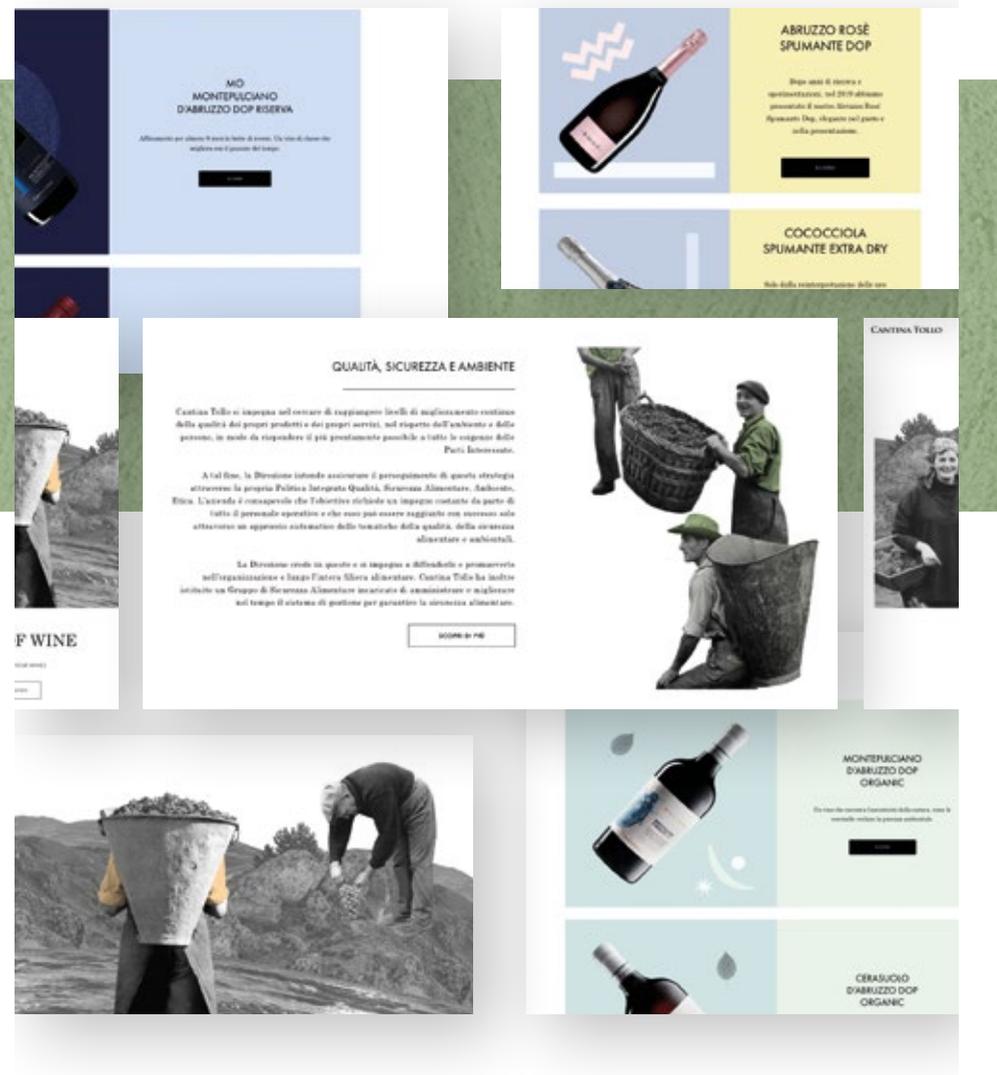


La sostenibilità ambientale, sociale ed economica è al centro dell'operato di Cantina Tollo.

Attraverso tutti i canali di comunicazione aziendali, da quelli offline a quelli online, dai webinar agli eventi ai press tour, si sottolinea si promuove e si comunica il valore della sostenibilità.

Un esempio tangibile è il progetto «vigneto avanzato»

In qualità di esponente di spicco nel panorama italiano, Cantina Tollo deve il successo alla strategia di sviluppo sostenibile, in atto da oltre sessant'anni. La prova di questo impegno è "Vigneto Avanzato" che ha introdotto una remunerazione per gli azionisti basata su ogni ettaro lavorato e non su ogni quintale prodotto, stabilendo così una cultura della qualità nei vigneti. Il progetto ha cambiato radicalmente la filosofia di produzione, contribuendo a raggiungere un livello di qualità costantemente eccellente, che rende ogni azionista parte fondamentale della cantina.



## Cantina Tollo / Sostenibilità / Buone pratiche di comunicazione / Progetti di prodotto



Cantina Tollo produce vini biologici dai primi anni 90, certificati vegani dal 2016. Nel maggio 2020 ha presentato la nuova linea biologica: 5 referenze, ognuna legata a un bioindicatore.

Un progetto di sostenibilità che parte dalle uve prodotte in agricoltura biologica, passa per lo storytelling e le etichette, continua con la scelta di parte di packaging riciclato o di provenienza naturale. Prodotti che si rivolgono a consumatori che prestano sempre più attenzione all'impatto dei loro comportamenti sull'ambiente.





Parlando di sostenibilità ambientale, il progetto presentato nel 2020 è in assoluto quello che più ha penetrato il mercato e colpito l'interesse della stampa e del consumatore finale.

Non è solo una linea di prodotto che Cantina Tollo comunica ma anche valori, filosofia aziendale ed esperienza enologica di approccio sostenibile.

Gli strumenti di comunicazione utilizzati sono stati diversi: sito web, campagna stampa cartacea e digitale, comunicato stampa dedicato, pubbliche relazioni, articoli e pubbliredazionali, webinar.



CANTINA TOLLO

*Verifiche Interne*

# *Verifiche interne*

Le verifiche ispettive interne svolte nell'anno 2021 da personale qualificato di Unione Italiana Vini Servizi non hanno evidenziato non conformità rilevanti, i suggerimenti per il miglioramento sono stati prontamente presi in carico e risolti. Sono previste verifiche annuali di controllo.

L'ente di certificazione Agroqualità ha svolto la prima verifica nel mese di marzo 2022 per l'organizzazione.

Nel 2022 l'azienda si certifica per il primo anno seguendo l'approccio graduale suggerito dallo standard, rimandando gli indicatori applicabili agli anni successivi.



CANTINA TOLLO

*Obiettivi 2022-2023*

## Cantina Tollo / Obiettivi di sostenibilità 2022-2023

LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE,  
SOCIALE ED ECONOMICA AL

### *Centro della Comunicazione*

INTERNA ED ESTERNA DELL'AZIENDA

RENDERE PIÙ

### *Efficiente*

L'IMPIANTO DI DEPURAZIONE

COMPLETARE IL

### *Nuovo magazzino*

PER LO STOCCAGGIO DEI  
PRODOTTI FINITI IN LINEA CON I  
PRESUPPOSTI DI SOSTENIBILITÀ

MAGGIORE

### *Sostenibilità del Packaging*

### *Eliminare*

I MANUFATTI IN AMIANTO RESIDUI  
PRESENTI IN CANTINA

CALCOLO DELLA

### *Biodiversità*

ACQUISTARE

### *Muletti Elettrici*

CON BATTERIA AL LITIO

### *Potenziare*

IL WELFARE AZIENDALE



### *Ridurre i consumi*

ENERGETICI ELETTRICI

INSTALLAZIONE DI

### *Impianti Fotovoltaici*



Per qualsiasi informazione  
non esitate a contattarci.

Viale Garibaldi, 68 66010 Tollo (CH) Italia  
Tel. +39 0871 96251  
Fax +39 0871 962122  
E-mail: [info@cantinatollo.it](mailto:info@cantinatollo.it)

# CANTINA TOLLO

  | [CANTINATOLLO.IT](http://CANTINATOLLO.IT)