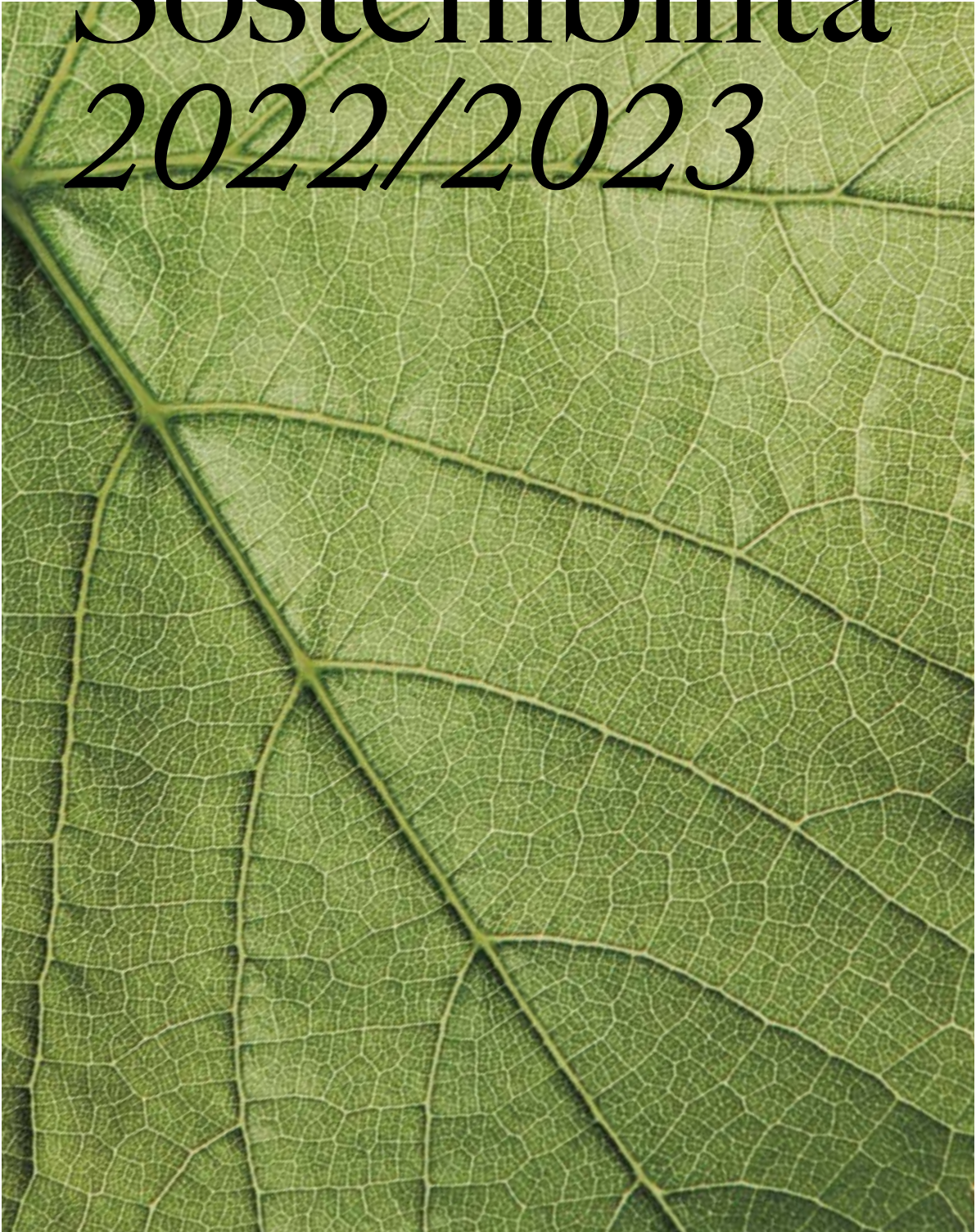


# Bilancio di Sostenibilità *2022/2023*



# Indice

## CAPITOLO 1

### Radici 3

STORIA 4

MISSION E VISION 6

VALORI AZIENDALI 8

FATTURATO E ALTRI  
DATI ECONOMICI 10

---

## CAPITOLO 2

### Sostenibilità 11

STANDARD EQUALITAS 12

BUONE PRATICHE  
DI VIGNETO 18

BUONE PRATICHE  
DI CANTINA E  
IMBOTTIGLIAMENTO 34

BUONE PRATICHE  
SOCIALI 43

BUONE PRATICHE  
ECONOMICHE 56

BUONE PRATICHE  
DI COMUNICAZIONE 62

## CAPITOLO 3

### Verifiche interne ed esterne 75

---

## CAPITOLO 4

### Obiettivi 2023-2024 77

---

# Radici



STORIA \_\_\_\_\_ 4

MISSION E VISION \_\_\_\_\_ 6

VALORI AZIENDALI \_\_\_\_\_ 8

FATTURATO E ALTRI  
DATI ECONOMICI \_\_\_\_\_ 10

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.

## RADICI

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

# 1960

## CANTINA TOLLO

Cantina Tollo rappresenta l'azienda madre, con vigneti che si estendono in Abruzzo, in Molise e in Puglia.

# 2019

## AURAMADRE

Nato nel 2019 con una superficie di 200 ettari, Auramadre promuove la viticoltura e il vino biologico con un approccio di offerta multiregionale e multiprodotto.

# 2008

## FEUDO • ANTICO

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.

# 2021

## BORGOVENNA

Nel 2021 nasce Borgovenna, azienda focalizzata sul canale discount e su prodotti entry level.

RADICI

# Mission e vision



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



RADICI

# Valori aziendali

I valori di Cantina Tollo sono asset aziendali strategici

Attenzione continua  
alla soddisfazione del

## Cliente

## Salubrità

dei propri vini

## Qualità

dei propri vini e dei processi  
di produzione

## Efficacia ed efficienza

del proprio sistema  
di gestione aziendale

## Soddisfimento dei requisiti

normativi, legislativi, regolamentari e  
contrattuali applicabili

## Analisi

del contesto, degli stakeholder  
e risk assessment

## Tutela

dell'ambiente

## Benessere

del personale

Gestione della

## Comunicazione

relativamente alla sicurezza  
alimentare in riferimento  
a tutta la filiera

Rispetto dei requisiti relativi alla

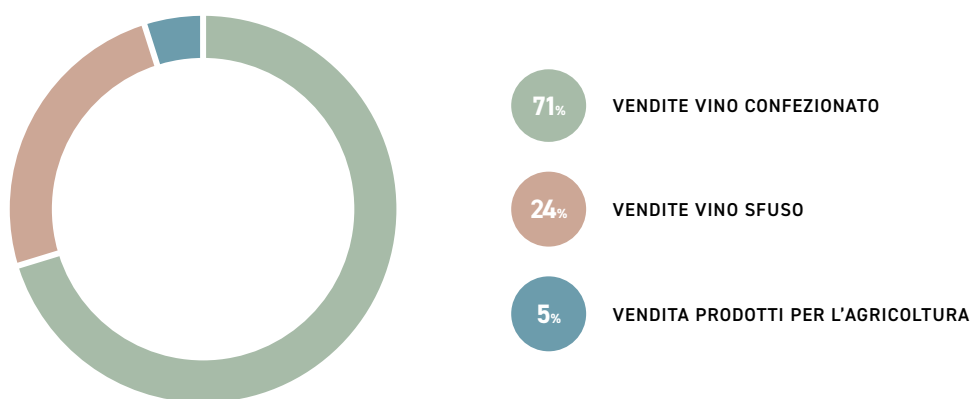
## Responsabilità Sociale

verso dipendenti, collaboratori,  
stakeholder e la comunità tollese





# Fatturato ed altri valori economici



Forte di oltre 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 7% 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 2022-2023 è stato un anno positivo per Cantina Tollo.

Il valore della produzione si attesta a 49,9 milioni di euro registrando un incremento del 9% rispetto all'anno precedente, l'Ebitda è stato pari a 2,8 milioni di euro con un incremento del 21% rispetto al medesimo dei 12 mesi precedenti. Il Valore della liquidazione è stato pari a 17,3 milioni di euro.

Il valore delle vendite di vino confezionato è cresciuto di oltre 2 milioni rispetto al 2021-2022. Rispetto al totale dei ricavi delle vendite, il vino confezionato rappresenta il 71%, il vino sfuso circa il 24% mentre la vendita dei prodotti per l'agricoltura il 5%.

# Sostenibilità



STANDARD EQUALITAS \_\_\_\_\_ 12

BUONE PRATICHE  
DI VIGNETO \_\_\_\_\_ 18

BUONE PRATICHE  
DI CANTINA E  
IMBOTTIGLIAMENTO \_\_\_\_\_ 34

BUONE PRATICHE  
SOCIALI \_\_\_\_\_ 43

BUONE PRATICHE  
ECONOMICHE \_\_\_\_\_ 56

BUONE PRATICHE  
DI COMUNICAZIONE \_\_\_\_\_ 62

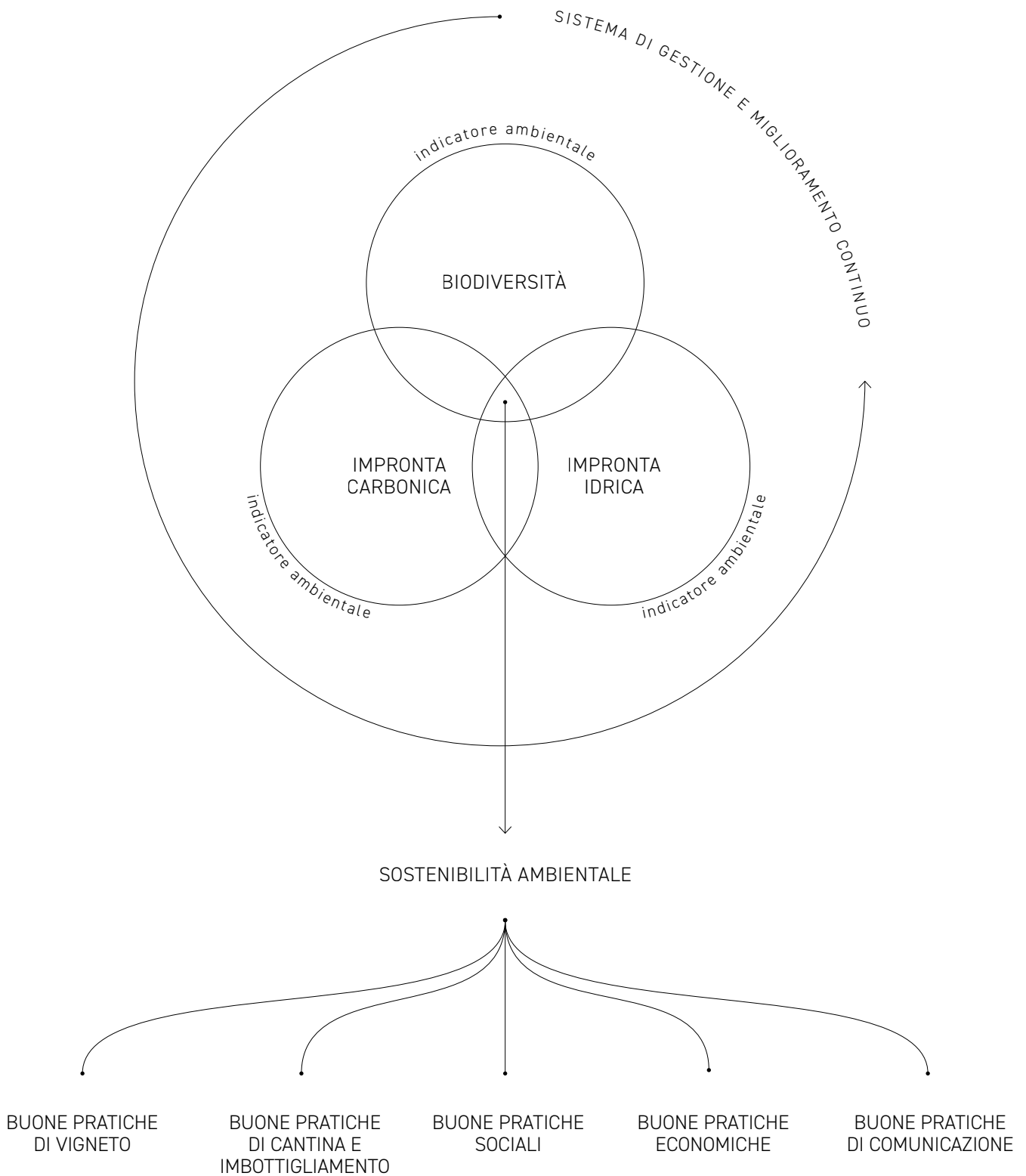
# Sostenibilità secondo lo Standard Equalitas



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.

# SOSTENIBILITÀ / STANDARD EQUALITAS



«Più vita c'è  
in un territorio,  
minore è stato  
l'impatto delle  
attività umane  
su di esso.»

Gli indici di biodiversità suolo,  
acqua, aria Biodiversity Friend sono  
applicati all'interno dello standard  
di sostenibilità Equalitas per la  
valutazione degli impatti delle  
attività agricole sulla biodiversità.

# Calcolo della biodiversità

Il calcolo degli indici di biodiversità riguardano: SUOLO, ACQUA, ARIA secondo il principio « più vita c'è in un territorio, minore è stato l'impatto delle attività umane su di esso».

## ATTIVITÀ SVOLTE

L'attività svolta ha previsto l'effettuazione, da parte dei tecnici, di sopralluoghi con annessi campionamenti del terreno, per calcolare l'indice di biodiversità del suolo, del rilievo dell'indice di biodiversità acquatica e dell'indice lichenico sui forofiti. Cantina Tollo ha in conduzione 4 ettari in tre blocchi distinti e distanti fra loro (Tollo-Ortona, Castel di Sangro e Corfinio): è stato deciso di effettuare un prelievo presso ciascun blocco, con un campionamento di terreno e di un forofita. L'indice di biodiversità acquatica è stato rilevato solamente nel sito Tollo-Ortona in quanto era l'unico che aveva disponibilità idrica. Tutti gli appezzamenti condotti direttamente dalla Cooperativa sono gestiti in biologico, con una evidente attenzione alle pratiche agronomiche innovative, all'utilizzo di biostimolanti e corroboranti al fine di effettuare una difesa responsabile ed attenta alla biodiversità.



## PROTOCOLLO BIODIVERSITY FRIEND (BF)

**Periodo di riferimento novembre 2022**

**L'indice di biodiversità del suolo** (Ibs-bf) è basato sull'analisi delle comunità di macroinvertebrati edafici che sono ottimi bioindicatori per valutare la qualità del suolo. Tra questi sono fondamentali: lombrichi, acari, isopodi, millepiedi, centopiedi, collemboli e altri insetti.

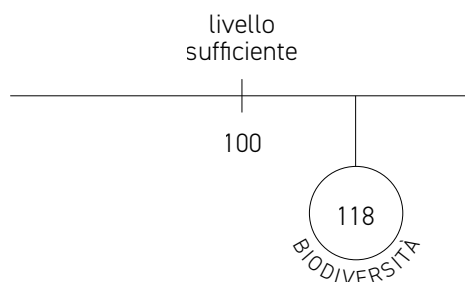
**L'indice di biodiversità acquatica** (Iba-bf) si basa sull'idromorfologia del corso d'acqua e delle comunità di macroinvertebrati acquatici, che sono ottimi bioindicatori per valutare la qualità delle acque dolci superficiali.

**L'indice di biodiversità lichenica** (Ibl-bf) utilizza le comunità licheniche epifite che ricoprono le cortecce degli alberi per valutare la qualità dell'aria del sito di rilievo.

# Calcolo della biodiversità

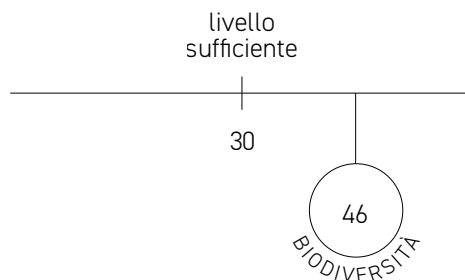
## QUALITÀ DEL SUOLO

L'azienda ha registrato una buona **biodiversità del suolo** con un valore medio di 118 sui tre siti di Tollo-Ortona, Castel di Sangro e Corfinio. 100 rappresenta la soglia di sufficienza.



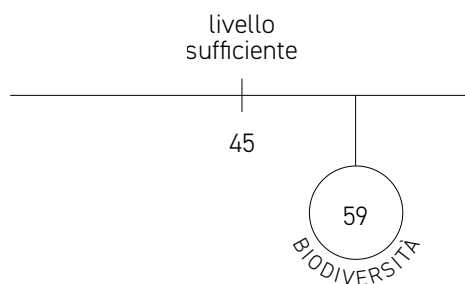
## QUALITÀ DELL'ACQUA

La **biodiversità acquatica** registrata sul sito Tollo-Ortona (fiume Arielli) è risultata molto buona con un risultato di 46 punti. 30 punti rappresentano la sufficienza.



## QUALITÀ DELL'ARIA

Anche la **biodiversità lichenica** effettuata sui tre siti Tollo-Ortona, Castel di Sangro e Corfinio è risultata buona in linea con l'ambiente circostante che, oltre alle attività agricole e turistiche, da spazio anche ad aree boschive. La biodiversità media dell'aria ha ottenuto un punteggio di 59. 45 rappresenta la soglia di sufficienza.

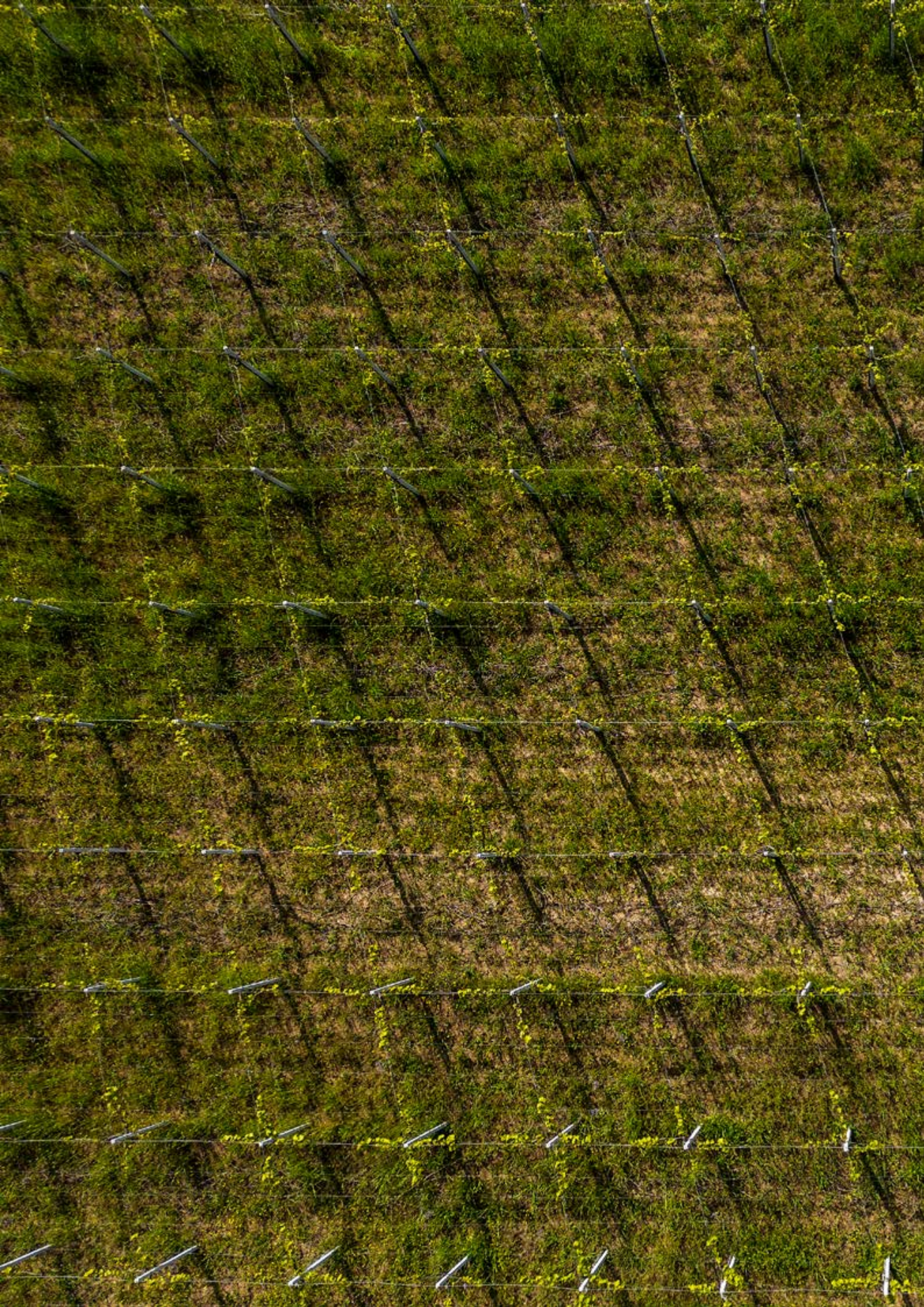






# Buone pratiche di vigneto





# Info agronomiche

602

SOCI

58% BIANCHE

% DI UVE CONFERITE DAI SOCI

2500

ETTARI VITATI

42% ROSSE

% DI UVE CONFERITE DAI SOCI

280

ETTARI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

400

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

505.667<sub>q.li</sub>

UVE CONFERITE DA SOCI  
VENDEMMIA 2022

UBICAZIONE  
VIGNETI

ABRUZZO, MOLISE, PUGLIA

# Tipologia di 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 diversificata dei terreni 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.



# Vitigni

## 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.



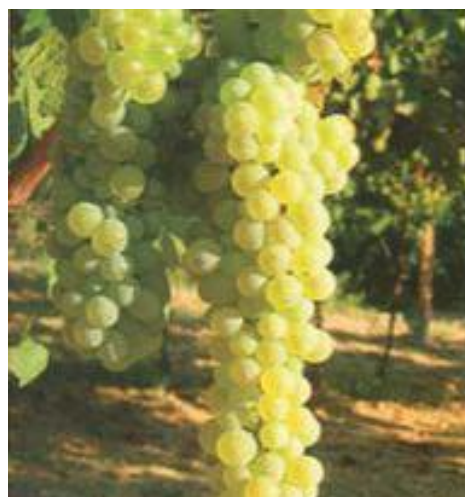
## MAIOLICA

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

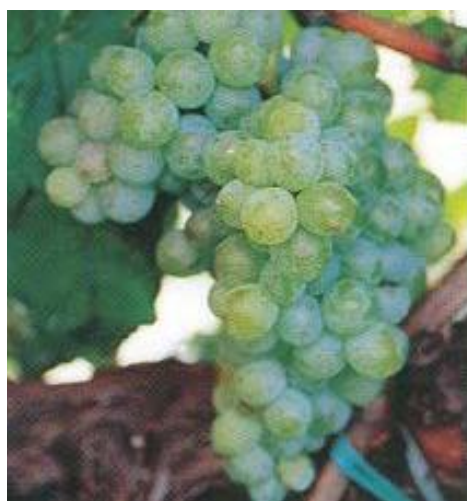
La vigoria è medio-bassa, l'epoca di maturazione è precoce per questo vitigno che predilige terreni calcarei o argillosi. Le uve danno origine a un bianco dal colore giallo carico e paglierino intenso con riflessi verdolini, di buona mineralità e persistenza. Il profumo evoca la frutta tropicale e i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



# Vitigni

## 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

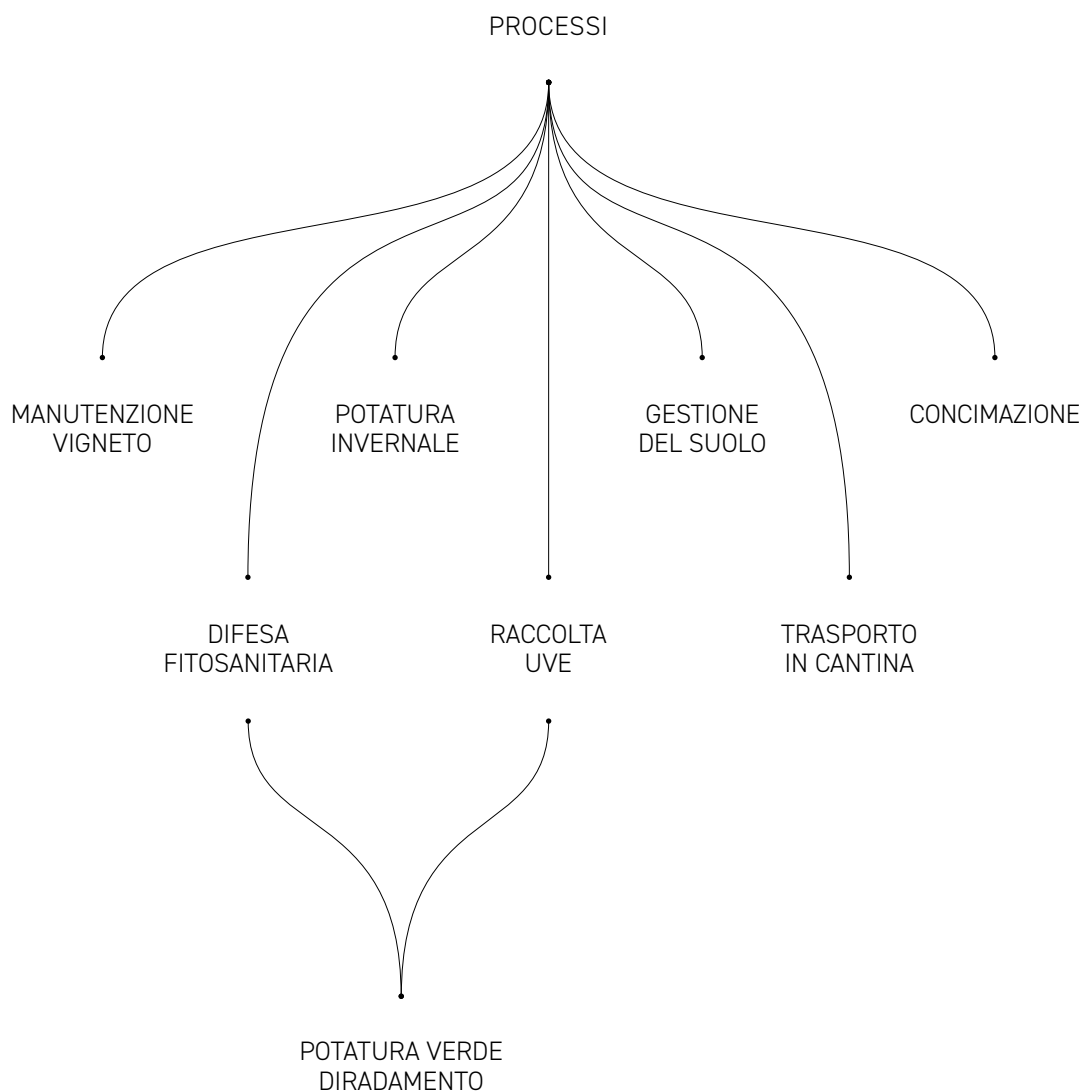
Di grande vigoria e costante nella produzione, ama i terreni leggeri, siliceo-calcarici, ricchi di scheletro e freschi. La potatura corta favorisce la costanza nella produzione. Il vino ha un colore giallo paglierino, è leggero all'olfatto con note fruttate e floreali, mentre al palato risulta secco,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







# Processi



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.

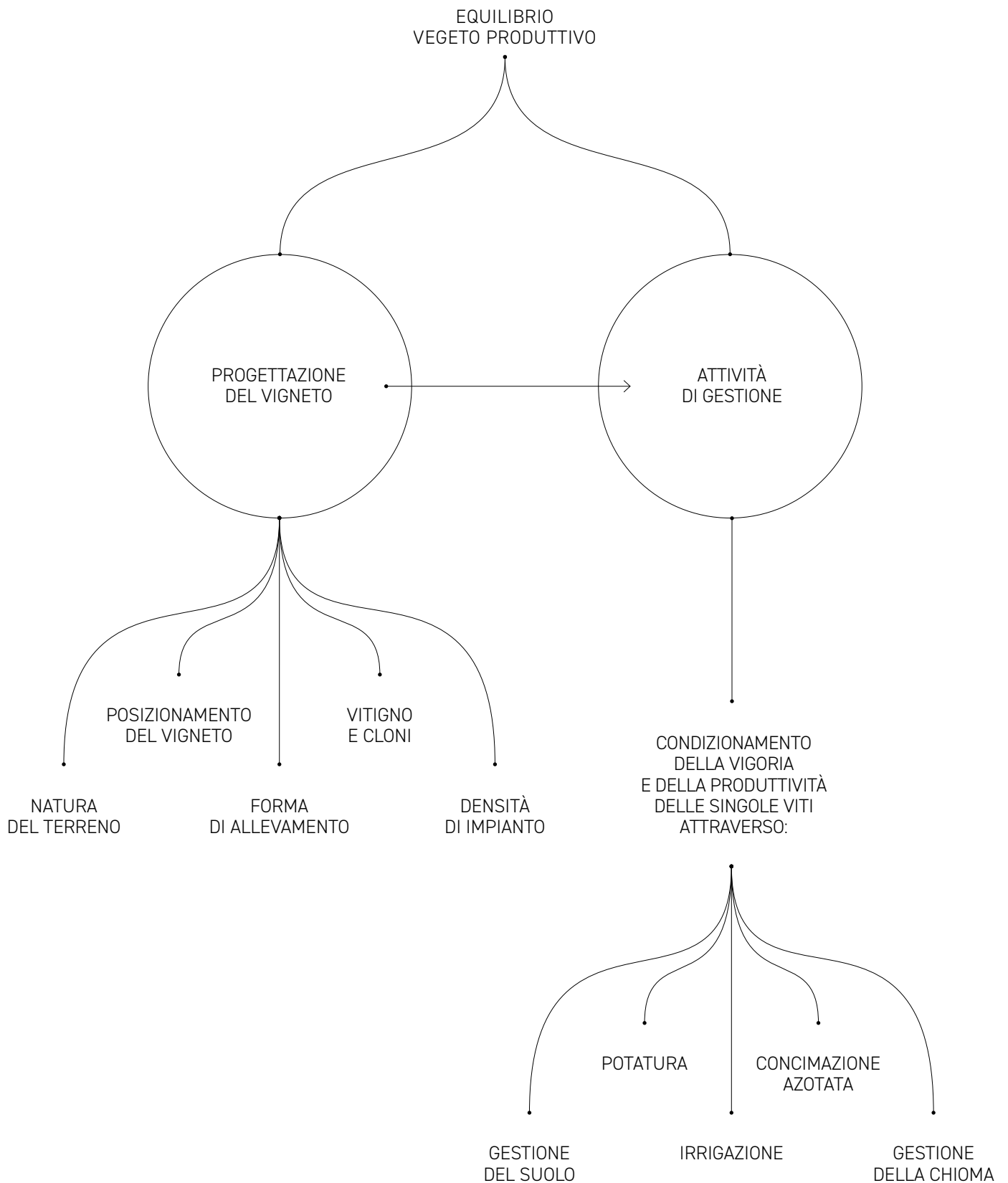
# Difesa



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 sé.

# SOSTENIBILITÀ / BUONE PRATICHE DI VIGNETO





# Formazione Soci



In tema di formazione dei soci, Cantina Tollo organizza periodicamente delle riunioni tecniche per territorio. Il fine è quello di mettere il socio al centro delle scelte strategiche aziendali, sensibilizzandolo sulle tipologie di prodotto da realizzare, informandolo sulle esigenze e i trend di mercato, in un percorso di reciproca fiducia e collaborazione.

#### ARGOMENTI TRATTATI:

- SOCI PUGLIA / Riconversione e programmazione reimpianti
- SOCI MOLISE / Riconversione e programmazione reimpianti
- SOCI ABRUZZO / Nuovi disciplinari di produzione, riconversione e programmazione reimpianti



entini

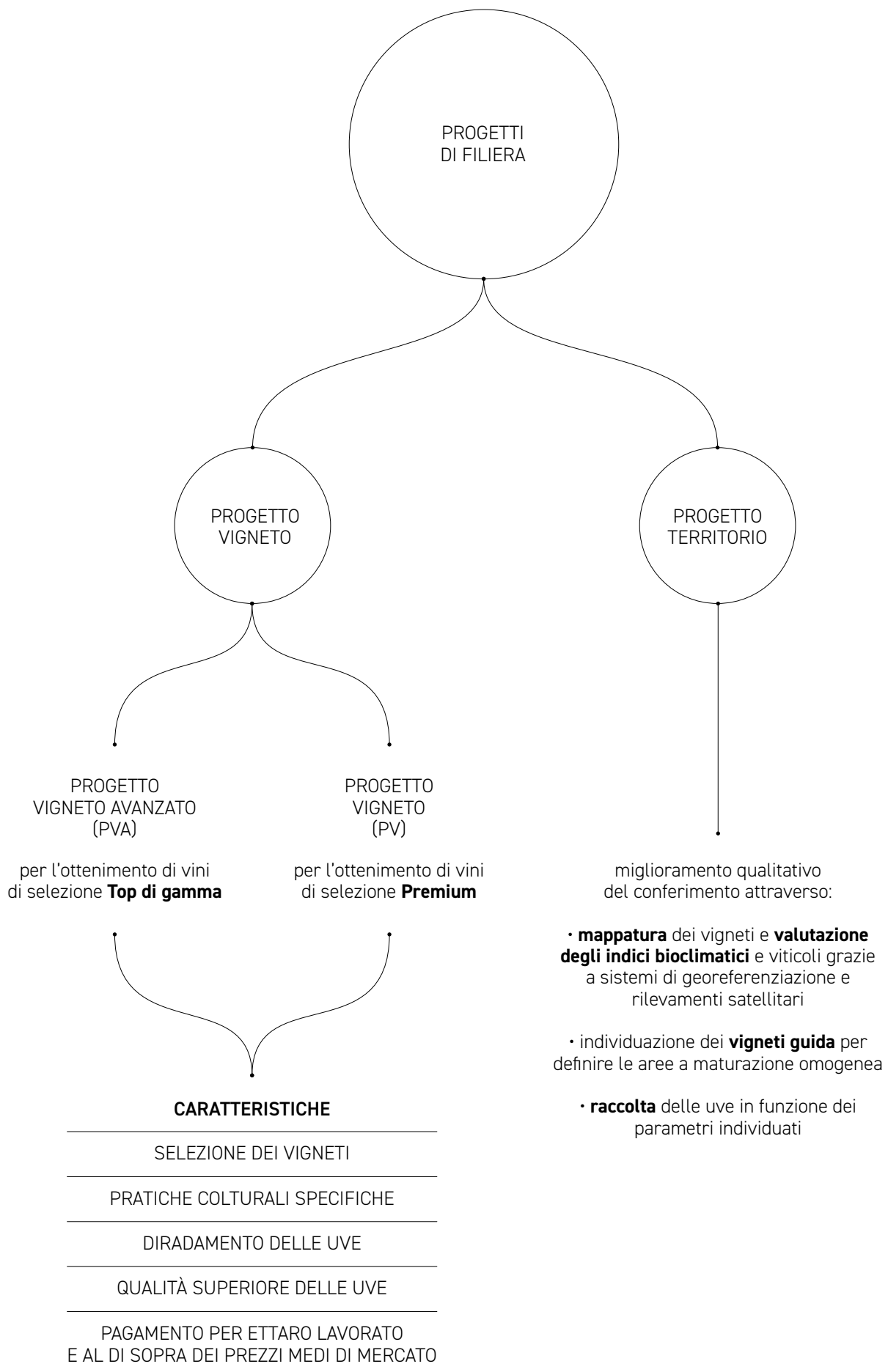
BETA 30L

# Progetti di filiera





## SOSTENIBILITÀ / BUONE PRATICHE DI VIGNETO



# Buone pratiche di cantina e imbottiglia- mento



## PROTOCOLLI

Definizione di protocolli di vinificazione in base alle caratteristiche del prodotto e 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 volto 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 varietalità 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. Nel 2022 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.





# Materiali sostenibili



Cantina Tollo ricerca continuamente materiali innovativi per offrire packaging sostenibili. La riduzione dei consumi di materie prime e della generazione di rifiuti è infatti tra le priorità della Cooperativa. La sensibilizzazione del consumatore finale, attraverso l'utilizzo di materiali riciclati e a basso impatto ambientale, passa sempre di più per tramite del packaging. Un esempio è il progetto Velapazza, immesso sul mercato nel maggio 2023.

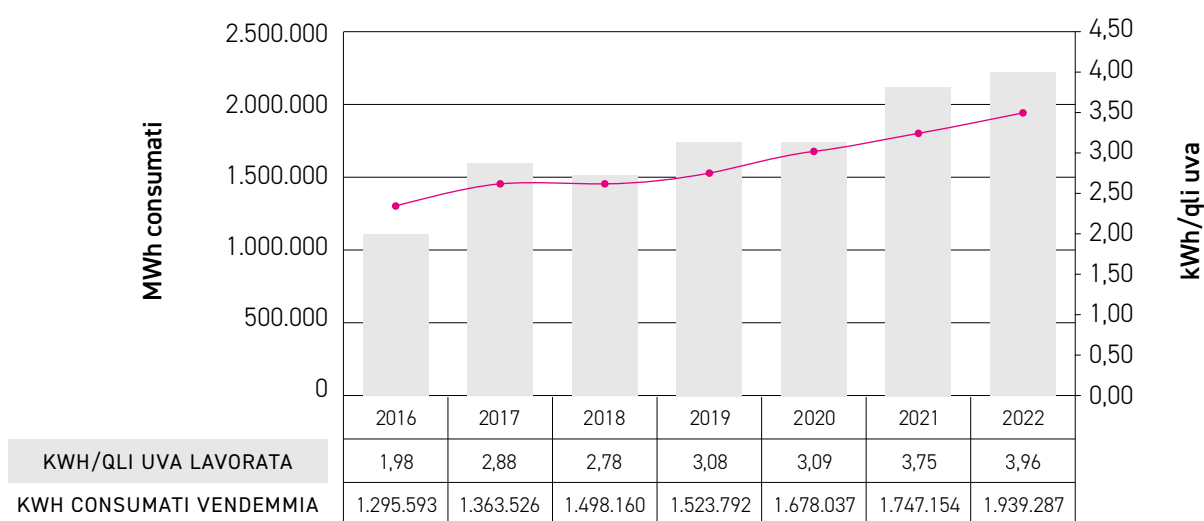
# Packaging





# Consumi

CONSUMO ENERGIA ELETTRICA TOTALE E PROCAPITE  
DURANTE VENDEMMIA AGOSTO - OTTOBRE



ANDAMENTO CONSUMI ENERGIA ELETTRICA NEL PERIODO DI VENDEMMIA E CONSUMO PER QUINTALE DI UVA LAVORATA (DATO ANNUALE).  
IL DATO 2022 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 mensilmente 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

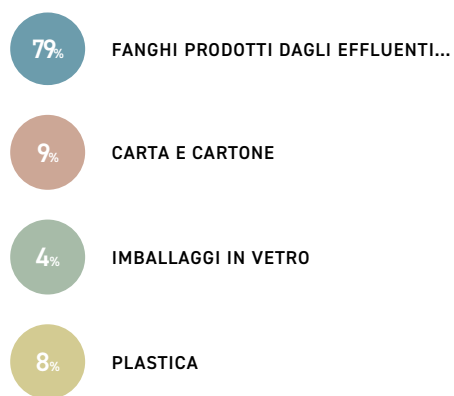
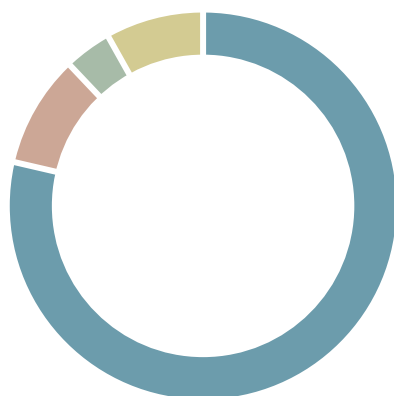
# Rifiuti

Cantina Tollo ricicla interamente i rifiuti di carta, vetro e plastica.

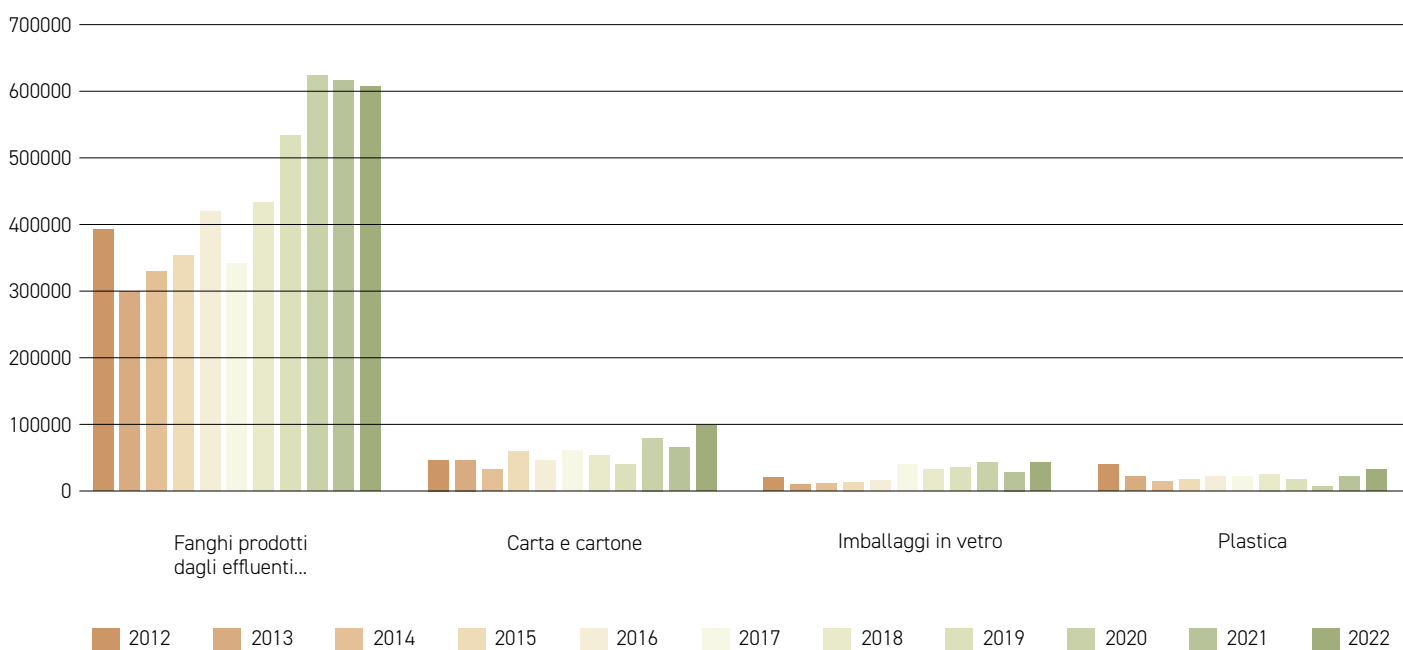
Il rifiuto maggiormente prodotto, rappresentato dai fanghi creati dagli effluenti, viene riutilizzato ai fini della produzione di compost. Registra un valore

crescente negli anni in quanto legato alla aumentata produzione di vino, cresciuta notevolmente nel tempo.

La produzione di rifiuti non presenta anomalie di rilievo.



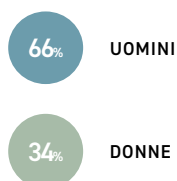
RIFIUTI PRODOTTI 2012 - 2022



# Buone pratiche sociali

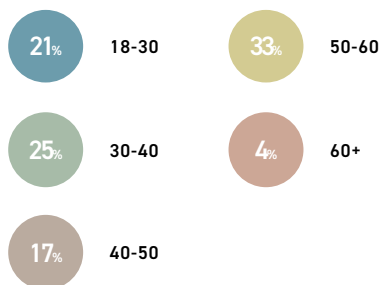
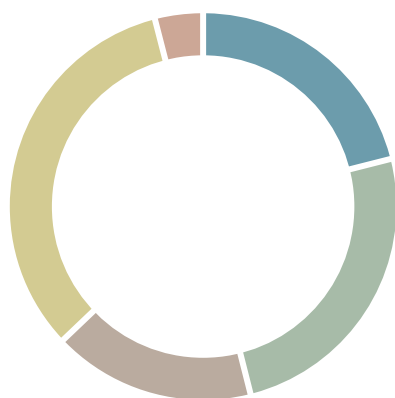


# Genere ed età



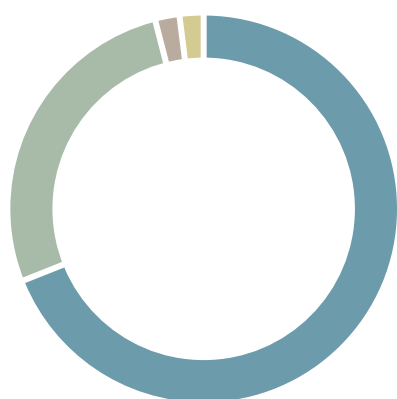
I lavoratori di Cantina Tollo sono per il 34% donne e per il 66% uomini. Uno degli obiettivi dell'azienda è quello di ridurre sempre più il gap di genere.

Dal confronto con l'anno precedente emerge che la percentuale di donne è cresciuta in generale (+6%) e in particolare nell'area Produzione dove si è passati dal 17% al 25%.



La realtà di Cantina Tollo è una realtà giovane. Lo dimostrano i numeri. Il 63% dei lavoratori ha meno di 50 anni.

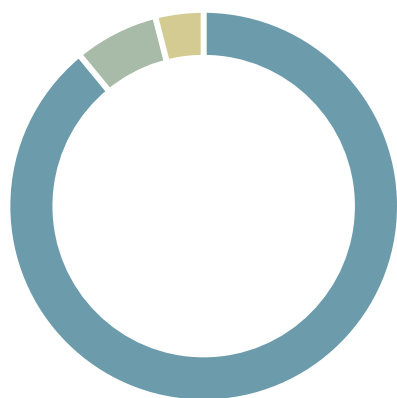
# Tipologia contrattuale



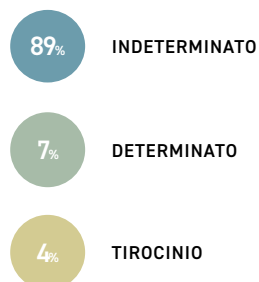
Dall'analisi dei lavoratori per tipologia contrattuale si evince come siano i contratti a tempo indeterminato quelli maggiormente in uso in Cantina Tollo,



83 su un totale di 120. In questo ultimo anno si conta un numero di 19 tra le trasformazioni di contratto e assunzioni a tempo indeterminato.

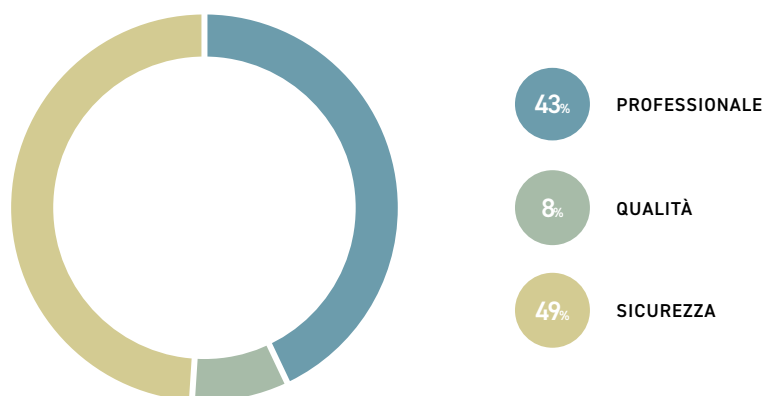


Se viene esclusa poi la categoria degli stagionali, che incide per il 27% sul totale impiegati e che vengono assunti principalmente durante la vendemmia con contratto trimestrale, la percentuale dei contratti a tempo indeterminato passa dal 69% al 89%. È un dato estremamente



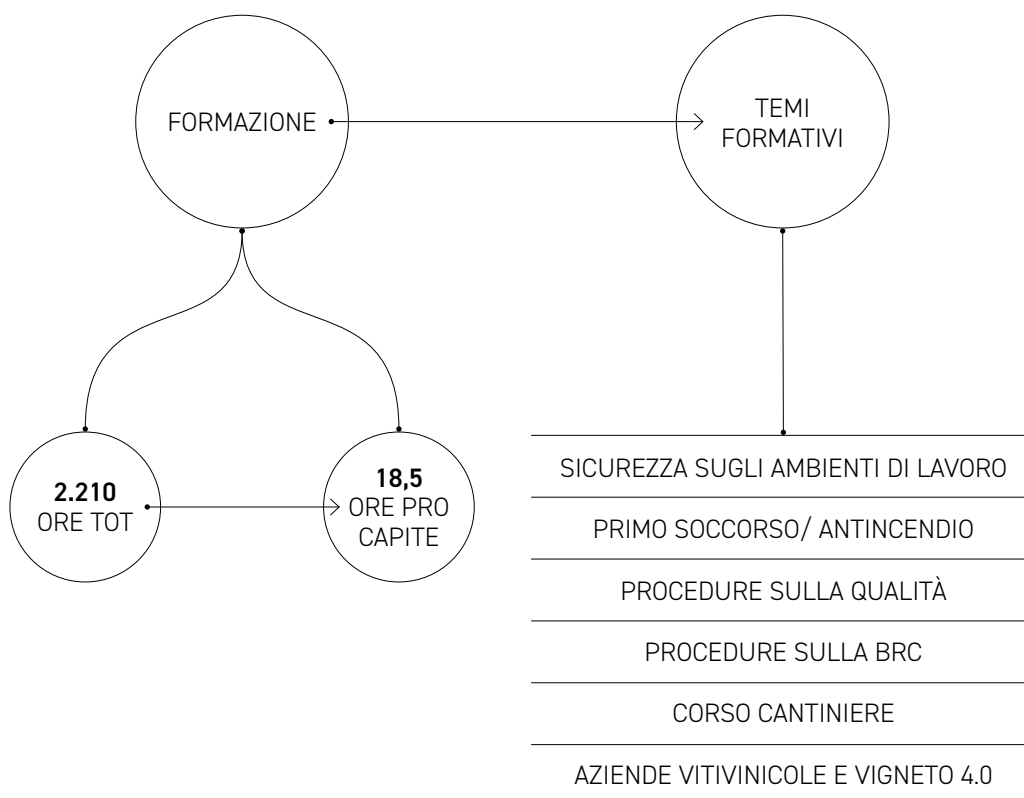
rilevante in quanto sottolinea come la politica di gestione del personale sia mirata alla costruzione di un rapporto di collaborazione duraturo. La sostenibilità sociale è infatti tra i pilastri fondanti della Cooperativa.

# Formazione



È interessante evidenziare come le attività di formazione in Cantina Tollo vengano proposte e ri-suddivise in macro aree, con un totale di 18,5 ore di formazione pro capite.

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.





30 - 50 anni, appassionati ed esperti.  
Usano Facebook per svago e per coltivare.  
Apprezzano le storie di vita vera, ricercano  
si soffermano davanti racconti che esprimono  
spontaneità, cura e bellezza.



25 - 45 anni, simpatizzanti mondo vino.  
Instagram è il social che seguono con più  
svago, piacere estetico ma anche formazioni  
arricchire la propria preparazione nel mondo  
contenuti divertenti / utili.  
Seguono influencer, trend e amano partecipare  
dire la loro.

STUDIOCRU  
COMPTON

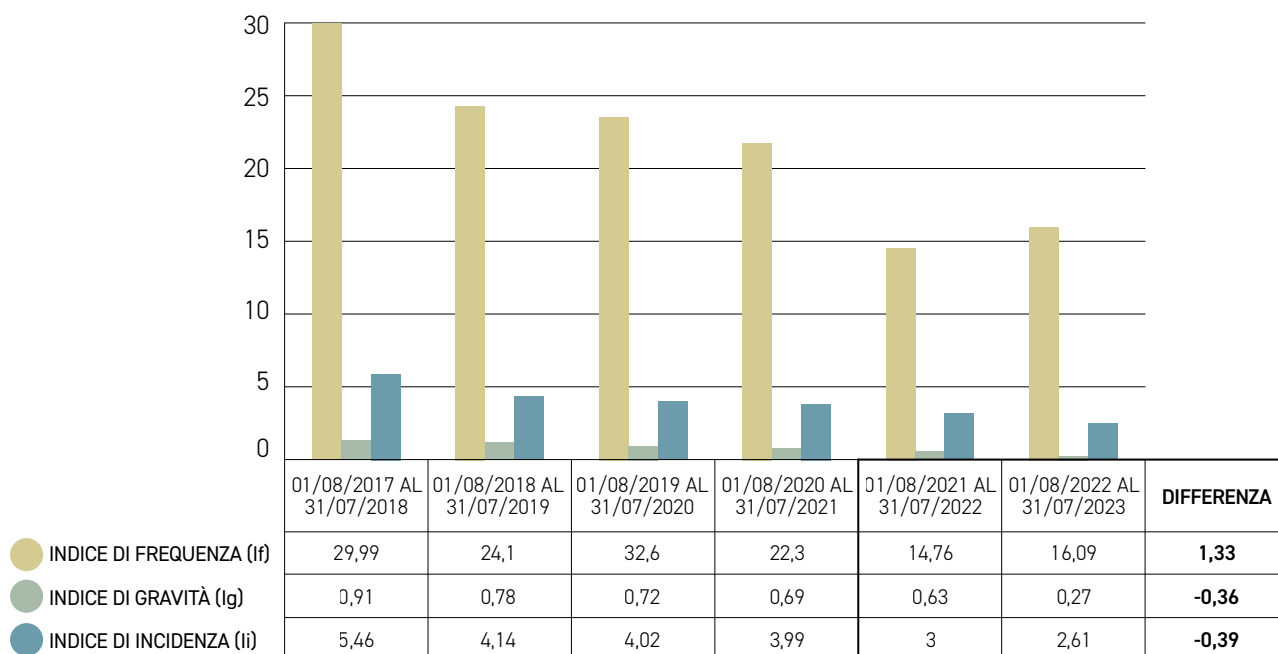
TARGET



# Sicurezza sul lavoro

## ANDAMENTO INFORTUNISTICO

DAL 01/08/2017 AL 31/07/2023



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,
- 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 2017-2023".



# Approccio proattivo

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 proattivo di Cantina Tollo nell'ambito della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, ha permesso di individuare, all'interno del proprio contesto, due matrici di rischio, che necessitavano interventi di mitigazione.

Le due matrici di rischio erano riconducibili ad attività/lavori:

1) **In quota** (h piano calpestio > 2m dal piano campagna);

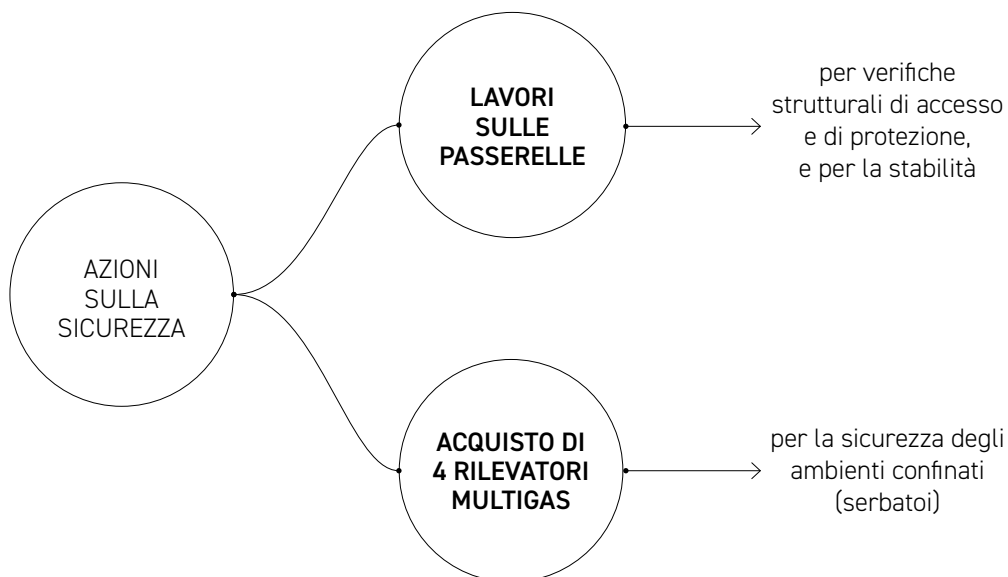
2) **In Ambienti Confinati o Sospetti di Inquinamento** (Serbatoi di Vinificazione).

Gli interventi di mitigazione associati a ciascuna matrice di rischio hanno previsto:

1) **L'acquisto di imbracature di sicurezza e l'adeguamento strutturale** (messa in sicurezza) dei camminamenti sopraelevati (passerelle);

2) **L'acquisto di rilevatori multigas portatili**, in grado di rilevare la presenza di gas tossici all'interno di aree comunemente definite confinate o sospette di inquinamento.

In compliance alla politica aziendale, Cantina Tollo continua a proporre nella gestione delle proprie risorse, interne ed esterne, la perpetua evoluzione virtuosa nell'ambito della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.





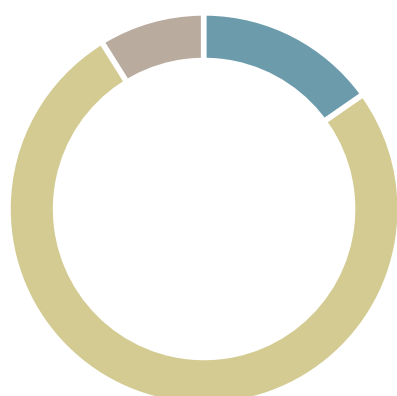
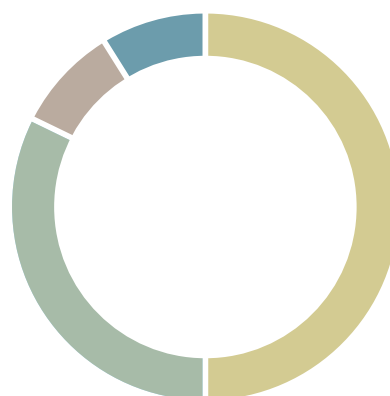
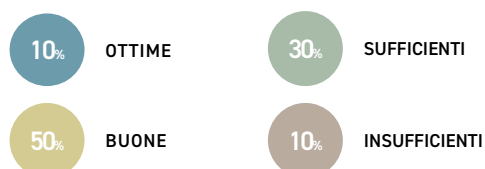
# Vicinato e territorio



REPUTI LA NOSTRA AZIENDA ATTENTA ALLE ESIGENZE DELLA COMUNITÀ IN CUI È INSERITA?



COME REPUTI LE INIZIATIVE A SOSTEGNO DELLA COMUNITÀ ORGANIZZATE DALLA NOSTRA AZIENDA?



LE ATTIVITÀ DELLA CANTINA CREANO DISAGIO NELLA VITA QUOTIDIANA?

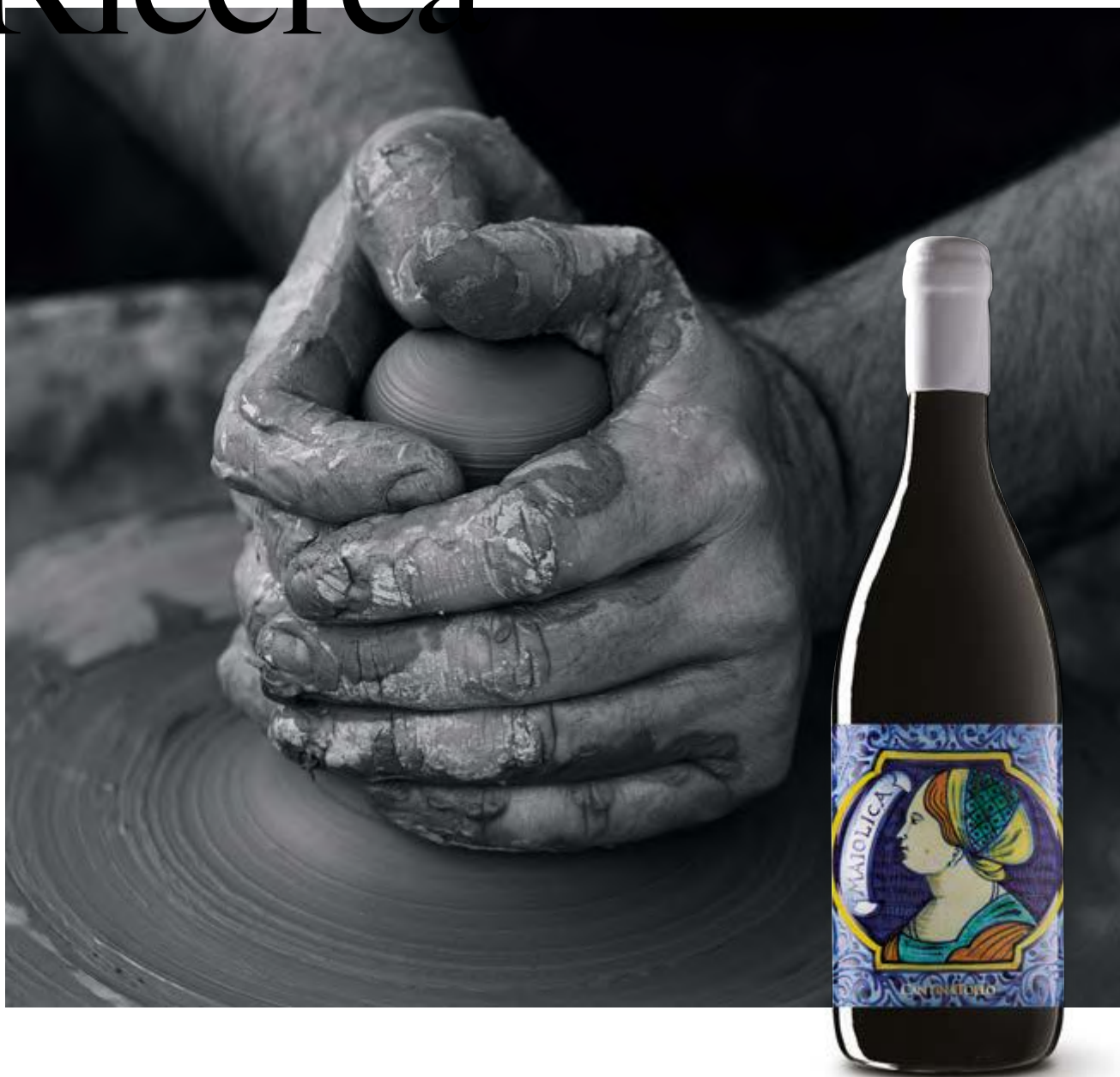


Dai questionari sottoposti al vicinato (Luglio 2021) emerge la fotografia di un rapporto azienda Cantina Tollo - vicinato/comunità molto positivo. Il 37% reputa l'azienda molto attenta, il 36% abbastanza attenta. Le iniziative a sostegno della comunità sono ritenute molto positive dagli intervistati: 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



Maiolica, un progetto di ricerca dedicato alla riscoperta di un vitigno perduto, un omaggio all'arte preziosa della ceramica. Nell'aprile 2023 Cantina Tollo presenta Maiolica Terre di Chieti Igp, vino rosso da uve dell'omonima varietà autoctona riscoperta proprio grazie al lavoro di ricerca e recupero dell'azienda. L'etichetta si ispira alle tavole della chiesa di San Donato di Castelli (TE),

definita da Carlo Levi "la Cappella Sistina della Maiolica", simbolo imprescindibile del piccolo borgo che ha reso la tradizione maiolicara celebre in tutto il mondo.

# Il vitigno

## LE ORIGINI

La Maiolica è un vitigno un tempo coltivato in Abruzzo ma non estremamente diffuso e poi abbandonato.

Tracce storiche della sua coltivazione sono riportate sul Bollettino Ampelografico del 1875 ed è citato anche dal Sannino nei Vitigni Abruzzesi- Annuario Generale per la Viticoltura e l'Enologia del 1892. Sul territorio non è stato possibile rintracciare resti di questo vitigno.



## IL RECUPERO

Il recupero della Maiolica è stato possibile attraverso la banca del germoplasma conservata presso l'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto (Treviso).

Al momento dell'iscrizione di un nuovo vitigno al Registro Nazionale delle Varietà la norma prevede che cinque individui (pianatine-barbatelle) siano piantati e coltivati nel tempo presso il campo di collezione dell'Istituto stesso.

La Maiolica è stata iscritta al Registro Nazionale Delle Varietà il 25-05-1970 e dalle quelle cinque viti piantate ancora

esistenti e virus esenti è stato prelevato del materiale di moltiplicazione che ha permesso di riprodurre la attuali barbatelle.

## IL RUOLO DI CANTINA TOLLO

Nel 2019 Cantina Tollo è stata tra le prime aziende a ricevere le barbatelle riprodotte per essere impiantate e, nel 2023, è stata la prima azienda a immettere la Maiolica sul mercato, con il suo Maiolica Terre di Chieti Igp vendemmia 2021.

Il sito produttivo è un piccolo vigneto sperimentale presente nel comune di Tollo. Parimenti Cantina Tollo ha avviato la coltivazione in ambienti più collinari con maggiore escursione termica per testare e capire l'ambiente di coltivazione più idoneo.





# Buone pratiche economiche





# Conto economico

<b>CANTINA TOLLO SCA</b>	<b>2022-2023</b>	<b>2021-2022</b>
<b>Valore della Produzione</b>	<b>49.927.386</b>	<b>45.792.829</b>
Materie Prime	33.143.734	32.029.490
Servizi	8.175.293	7.084.716
Godimento beni terzi	229.602	173.732
Costo del Personale	4.307.885	3.739.175
<b>Ebitda</b>	<b>2.838.249</b>	<b>2.346.165</b>
Ammortamenti	1.511.585	1.646.047
Accantonamenti e Svalutazioni	505.787	328.750
<b>Ebit</b>	<b>820.877</b>	<b>371.368</b>
Gestione Finanziaria	635.309	210.715
<b>Ebt</b>	<b>185.568</b>	<b>160.653</b>
Gestione Fiscale	24.642	23.181
<b>Risultato Netto</b>	<b>160.926</b>	<b>137.472</b>

A testimonianza della solidità della gestione aziendale, nel giugno 2023 Cantina Tollo ottiene per la seconda volta l'**Alta Onorificenza di Bilancio - Premio Industria Felix**: la realtà teatina si è aggiudicata il prestigioso riconoscimento perché ritenuta la *miglior impresa del settore vitivinicolo con sede legale nella regione Abruzzo* e la *migliore media impresa con sede legale nella provincia di Chieti per performance gestionale e affidabilità finanziaria* secondo Cerved - Centro Regionale Veneto Elaborazione Dati. L'evento è stato organizzato da Industria Felix Magazine, trimestrale diretto da Michele Montemurro in supplemento con Il Sole 24 Ore.

# Dati patrimoniali

<b>CANTINA TOLLO SCA</b>	<b>2022-2023</b>	<b>2021-2022</b>
<b>Attivo</b>		
Attivo immobilizzato	14.697.649	13.196.195
Rimanenze	19.576.516	16.641.956
Crediti	15.348.420	14.719.687
Liquidità	2.449.601	4.532.330
Ratei e risconti attivi	242.952	105.539
<b>Totale attivo</b>	<b>52.315.138</b>	<b>49.195.707</b>

<b>PASSIVO</b>		
Patrimonio netto	10.313.439	10.091.557
Fondi e tfr	698.123	385.713
Debiti a breve	29.726.269	25.922.580
Debiti a medio lungo	10.309.578	11.015.727
Ratei e risconti passivi	1.267.729	1.780.130
<b>Totale passivo</b>	<b>52.315.138</b>	<b>49.195.707</b>

<b>CANTINA TOLLO SCA</b>	<b>2022-2023</b>	<b>2021-2022</b>	<b>DELTA</b>
Liquidità	2.449.601	4.532.330	-2.082.729
Debiti a breve termine	-8.601.637	-2.802.314	-5.799.323
Debiti a medio lungo termine	-10.309.578	-11.015.727	706.149
<b>PFN</b>	<b>-16.461.614</b>	<b>-9.285.710</b>	<b>-7.175.904</b>

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 programmati;
- un aumento della posizione finanziaria netta, dovuto principalmente alla variazione delle rimanenze dello sfuso ed ai maggiori investimenti dell'anno.



# Investimenti

INVESTIMENTI MATERIALI	2022-2023	2021-2022	2020-2021	2019-2020	2018-2019
Terreni	2.300	10.910	250.879	/	59.515
Fabbricati	1.660.452,26	886.907	214.612	65.585	303.595
Impianti e Macchinari	1.182.547,17	1.015.899	1.007.442	1.616.032	1.812.412
Mezzi ed autovetture	/	/	62.797	18.094	24.163
Mobilio	38.940,08	15.847	16.273	/	/
<b>TOTALE</b>	<b>2.884.239,51</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 anni Cantina Tollo ha investito poco meno di 2 milioni di euro annui, toccando quasi quota 3 milioni nell'ultimo anno 2022-2023, cercando di migliorare le performance produttive. Infatti sono stati sostituiti impianti per la pigiatura e per la lavorazione delle uve ritenuti ormai obsoleti 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 ultimando la costruzione di 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:

- MODIFICA DELLE PORTELLE PER LA RACCOLTA MECCANIZZATA DELLE UVE
- BANDO AGRISOLARE PER L'ISTALLAZIONE DEI PANNELLI SOLARI
- NUOVO IMPIANTO DI DEPURAZIONE
- ATTIVITÀ DI RELAMPING
- MAGAZZINO AUTOMATIZZATO ETICHETTE



# Buone pratiche di comunicazione



# Codice etico

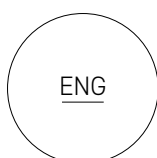
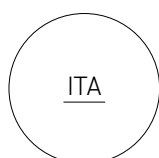
## Strumento di comunicazione dei valori aziendali

Il Codice Etico è stato approvato dall'Assemblea dei soci con deliberazione del 27 luglio 2023.

È stato elaborato dalla società affinché i principi generali, i valori e le condotte che costituiscono l'elemento fondamentale della cultura aziendale della Cooperativa siano chiaramente definiti e costituiscano lo standard di comportamento di tutti i destinatari nella conduzione delle rispettive attività.

È stato reso disponibile online nel mese di ottobre 2023 in lingua italiana e inglese:

È stato inviato via email a tutti i "portatori di interesse" (stakeholder) della Cooperativa ivi inclusi i dipendenti e i collaboratori, tutte le categorie di soci previste dallo statuto di Cantina Tollo, gli amministratori, i clienti consumatori finali, i clienti committenti, i partner commerciali, i consulenti, i fornitori e la pubblica amministrazione, la collettività e tutti i soggetti coinvolti, in modo diretto e/o indiretto, nelle attività poste in essere dalla stessa, nonché per tutti coloro che operano e collaborano, stabilmente o a tempo determinato, per conto della Cooperativa.



# Formazione Soci



Nei primi mesi del 2023 Cantina Tollo ha organizzato due convegni tecnico-informativi per i soci, con l'obiettivo di fornire loro gli strumenti e le conoscenze per lavorare meglio, con maggiore sicurezza e con migliori risultati qualitativi e quantitativi.

- Febbraio 2023 **Potatura della vite secondo il metodo Simonit&Sirch**
- Aprile 2023 **Nuove tendenze per la gestione del suolo nei vigneti per il miglioramento della fertilità**





o p  
ntà  
savrà cura  
della li

# Canali 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, dagli eventi ai press tour, dalle presentazioni di prodotto, ai prodotti stessi, dalle attività social alle campagne di comunicazione, si sottolinea, si promuove e si comunica il valore della sostenibilità.

«Sostenibilità  
è il principio  
che da sempre  
accompagna il  
nostro operato.»

Un valore che ci ha guidati  
negli anni come le stelle  
orientano il viandante.

# Sito Web

## BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Sul sito web [cantinatollo.it](http://cantinatollo.it) è presente una sezione dedicata alla sostenibilità in cui viene promossa la **Certificazione Equalitas**, dove si rende fruibile il Bilancio di Sostenibilità (in doppia lingua, italiano e inglese).



## CODICE ETICO

Sul sito web [cantinatollo.it](http://cantinatollo.it) è presente il **Codice Etico**, strumento di comunicazione dei valori aziendali approvato dall'Assemblea dei soci con deliberazione del 27 luglio 2023. Disponibile sul sito in doppia, italiano e inglese.

## PREMIO INDUSTRIA FELIX

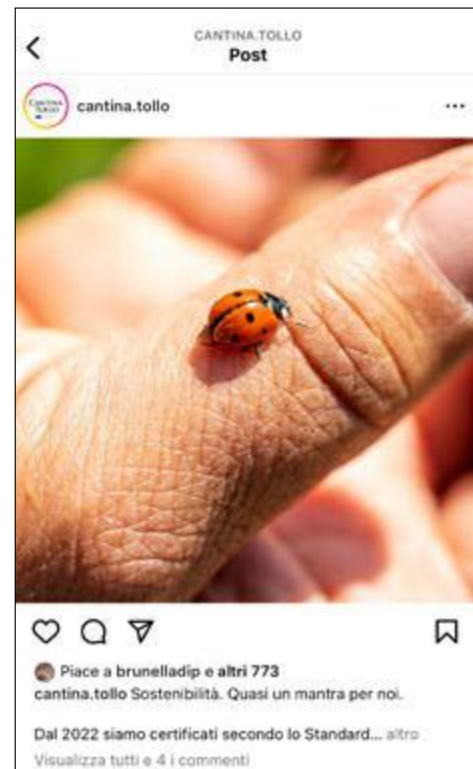
Sul sito web [cantinatollo.it](http://cantinatollo.it) è stata pubblicata la news relativa all'**Alta Onorificenza di Bilancio - Premio Industria Felix**. È stato realizzato un comunicato stampa dedicato, diramato a livello locale e nazionale.



# Social

## CERTIFICAZIONE EQUALITAS

Sui canali social di Cantina Tollo viene promossa la **Certificazione Equalitas**, attraverso post dedicati.



## BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Sui canali social di Cantina Tollo viene periodicamente promosso il **tema della sostenibilità**, invitando a consultare il **Bilancio di Sostenibilità disponibile sul sito** [cantinatollo.it](http://cantinatollo.it), nella sezione dedicata.



11:17

cantina.tollo



716  
Post

5.224  
follower

207

Cantina Tollo

Cantina e vigneto

Dal 1960 una storia fatta di uomini e terroir.

■ Campaign financed according to EU Reg. 2021/2115

Via Garibaldi, 68, Tollo

🔗 [linktr.ee/Cantina.Tollo](https://linktr.ee/Cantina.Tollo)

Segui già ▾

Messaggio

Contatta



Premi



Vini



Da voi

# Progetti di prodotto



Velapazza, un progetto che pone attenzione sull'ambiente e che dialoga con consumatori attenti all'impatto dei loro comportamenti.

Cantina Tollo si fa portavoce di messaggi dedicati alla tutela ambientale. Scegliere soluzioni sostenibili aiuta a combattere l'inquinamento marino e a promuovere la sostituzione dei materiali vergini con il loro equivalente riciclato.



CHATEAU

velapazza



# Packaging



SCATOLE PRODOTTE  
CON INCHIOSTRO  
AD ACQUA

La scelta di Cantina Tollo di utilizzare scatole prodotte con inchiostro ad acqua porta con sé numerosi vantaggi:

**Atossicità:** ridotto impatto ambientale e di intossicazione.

**Maggiore sicurezza sul lavoro:** quelli ad acqua sono inchiostri che, oltre alla loro bassissima tossicità, presentano anche una bassa volatilità: i rischi di incendi sono praticamente prossimi allo zero.

**Durabilità della stampa:** l'inchiostro ad acqua riesce a penetrare meglio.

# Packaging



La Cooperativa sfrutta tutti i canali di comunicazione a disposizione per promuovere le sue pratiche di sostenibilità: uno di questi è la retroetichetta.

Attraverso l'inserimento del marchio Equalitas di Azienda Sostenibile Cantina Tollo:

- Comunica al consumatore finale che l'azienda promuove e realizza attività sostenibili
- Attrae l'attenzione dei consumatori sulla migliore qualità che i vini sostenibili raggiungono.

# Verifiche interne ed esterne



VERIFICHE  
INTERNE ED ESTERNE \_\_\_\_\_ 76

## VERIFICHE INTERNE ED ESTERNE

### VERIFICA INTERNA (EQUALITAS)

Svolta nelle giornate 27 e 28 febbraio 2023, dal personale UIV negli stabilimenti di Tollo e Miglianico.

Le osservazioni sono state gestite e chiuse al fine anche di affrontare l'audit di mantenimento nel successivo mese di marzo.



### VERIFICA ESTERNA (EQUALITAS)

Svolta nei giorni 20 e 21 marzo 2023 dall'ente certificante Agroqualità.

L'audit è stato superato; le osservazioni sono state gestite e inviate all'auditor dell'ente per chiusura formale.

### ALTRE VERIFICHE

Sia interne che esterne, sono state svolte sia in relazione alle norme volontarie per le quali l'azienda è certificata (BRC e ISO 14001), sia da parte di clienti (Conad, Coop): non vi sono state non conformità gravi e le osservazioni sono state sempre gestite e chiuse.



# Obiettivi 2023-2024



OBIE  
DI  
2023-2024  
LITÀ

OBIETTIVI  
2023-2024



# Obiettivi 2023-2024

Rendere più  
**Efficiente**  
l'impianto di depurazione

La sostenibilità ambientale,  
sociale ed economica al  
**Centro della  
Comunicazione**  
interna ed esterna dell'azienda

Maggiore  
**Sostenibilità  
del Packaging**

**Carbon  
Foot Print**  
Verifica prevista nel primo  
trimestre del 2024

**Water  
Foot Print**  
Verifica prevista nel primo  
trimestre del 2024

Completare il  
**Nuovo  
magazzino**  
entro febbraio 2024

**Ridurre  
i consumi**  
energetici elettrici

**Bando  
agrisolare**

**Potenziare**  
il welfare aziendale

Acquistare  
**Muletti Elettrici**  
con batteria al litio





# CANTINATOLLO

Bilancio di Sostenibilità  
a cura del reparto Marketing Cantina Tollo

**Progetto grafico**  
daromastudio.com

**Foto**  
Andrea Straccini  
Stefano Schirato  
Mauro Fermariello

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)

**CANTINATOLLO.IT**