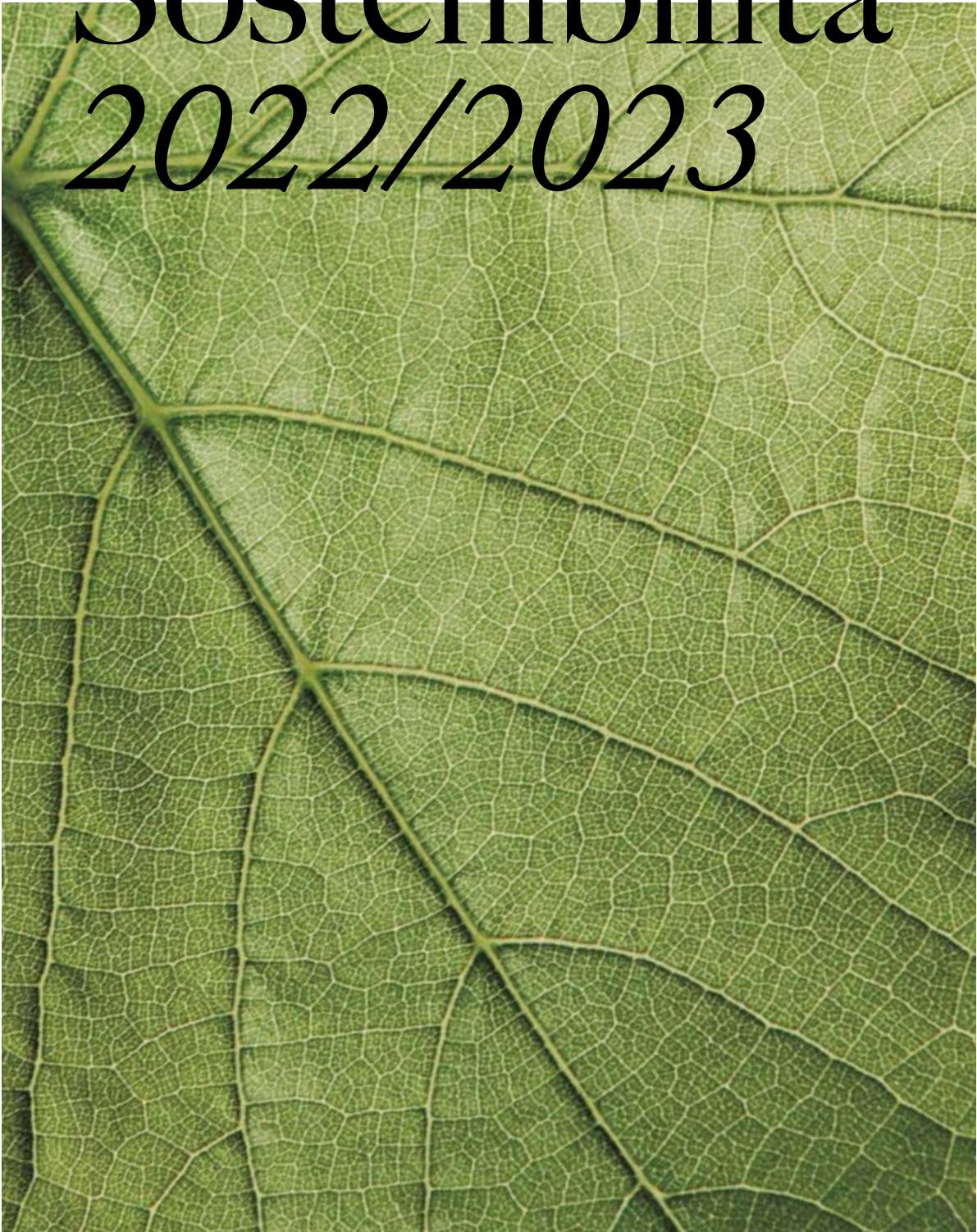


Bilancio di Sostenibilità 2022/2023



CANTINATOLLO

CANTINATOLLO.IT

Indice

CAPITOLO 1		CAPITOLO 3	
Radici	3	Verifiche interne ed esterne	75
STORIA	4		
MISSION E VISION	6		
VALORI AZIENDALI	8		
FATTURATO E ALTRI DATI ECONOMICI	10		
<hr/>			
CAPITOLO 2		CAPITOLO 4	
Sostenibilità	11	Obiettivi 2023-2024	77
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		

Radici



STORIA 4

MISSION E VISION 6

VALORI AZIENDALI 8

FATTURATO E ALTRI
DATI ECONOMICI 10

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 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.

2008

F E U D O • A N T I C O

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.

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.

2021

BORGOVENNA

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

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



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

Soddisfacimento
dei requisiti
normativi, legislativi, regolamentari e
contrattuali applicabili

Analisi
del contesto, degli stakeholder
e risk assessment

Tutela
dell'ambiente

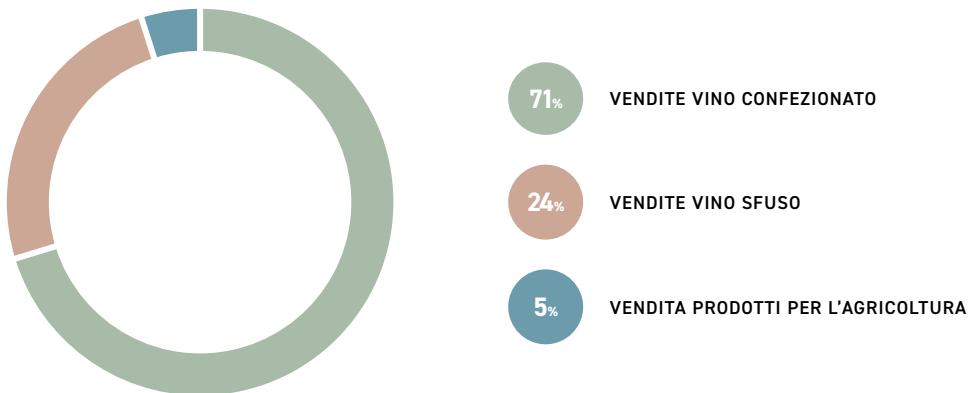
Benessere
del personale

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

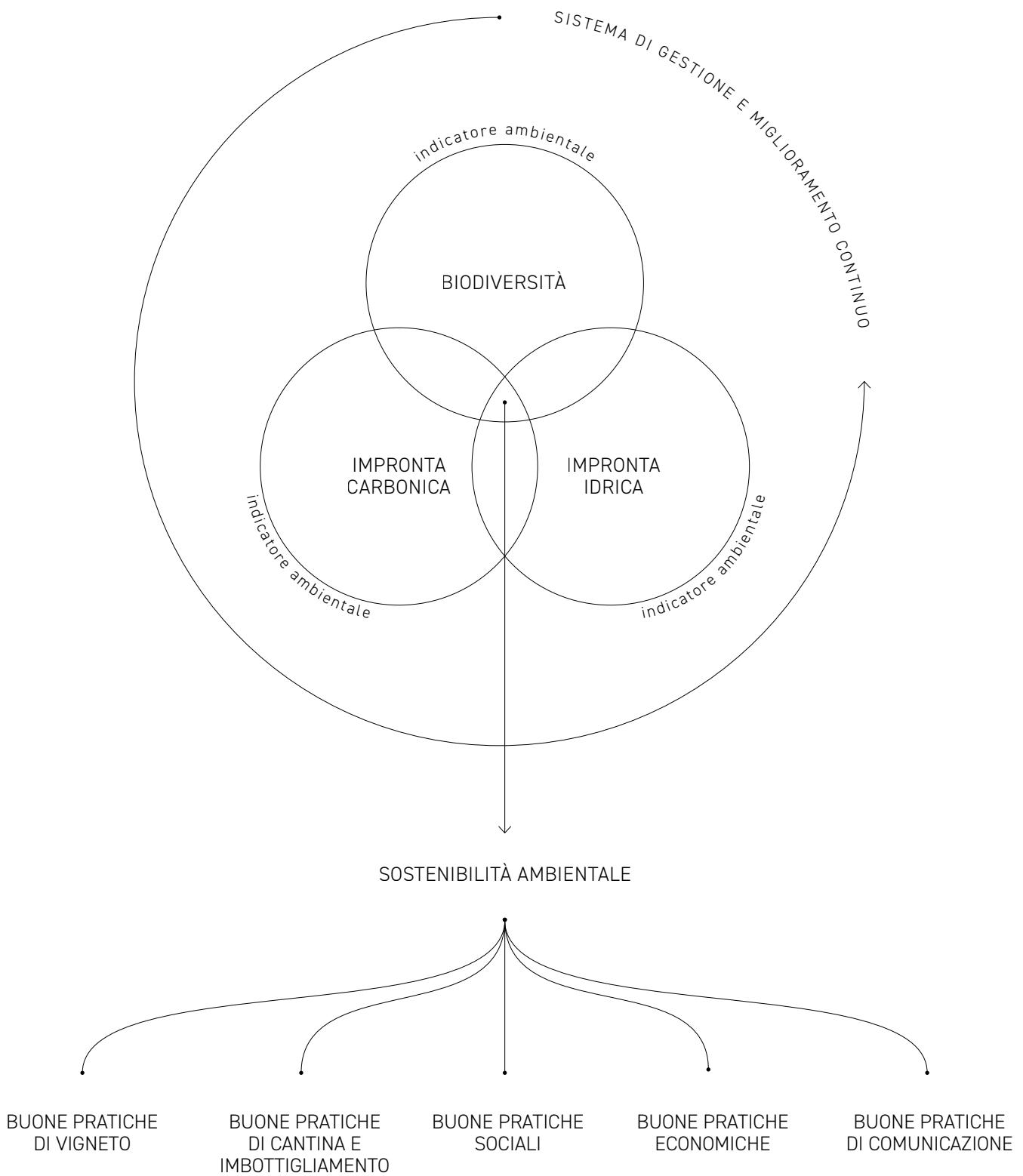
Sostenibilità secondo lo Standard Equalitas



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 (lbs-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.

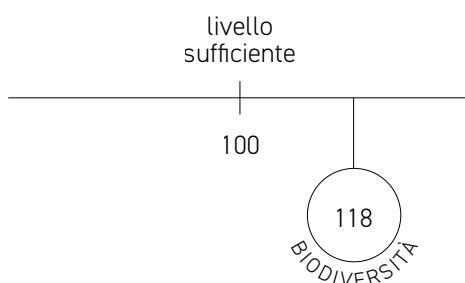
L'indice di biodiversità acquatica (lba-bf) si basa sull'idromorfologia del corso d'acqua e delle comunità di macroinvertebrati acquatici, che sono ottimi biondicatori per valutare la qualità delle acque dolci superficiali.

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

Calcolo della biodiversità

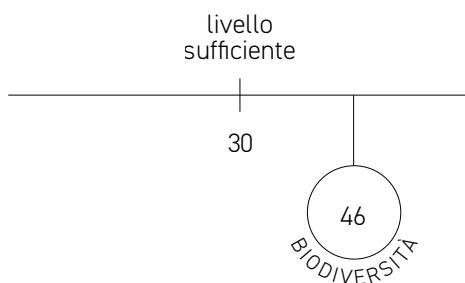
QUALITÀ DEL SUOLO

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.



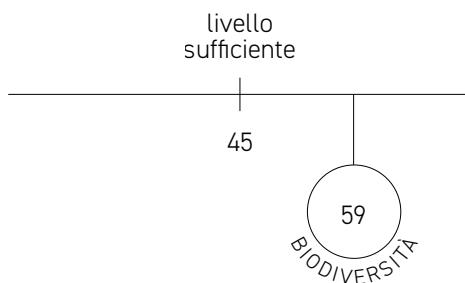
QUALITÀ DELL'ACQUA

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.





SOSTENIBILITÀ / BUONE PRATICHE DI VIGNETO

Buone pratiche di vigneto





Info agronomiche

602

SOCI

2500

ETTARI VITATI

280

ETTARI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

505.667 q.li

UVE CONFERITE DA SOCI
VENDEMMIA 2022

58% BIANCHE

% DI UVE CONFERITE DAI SOCI

42% ROSSE

% DI UVE CONFERITE DAI SOCI

400

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

**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.

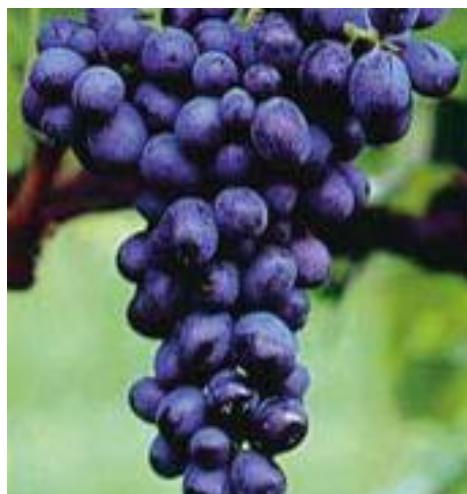


Vitigni

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.



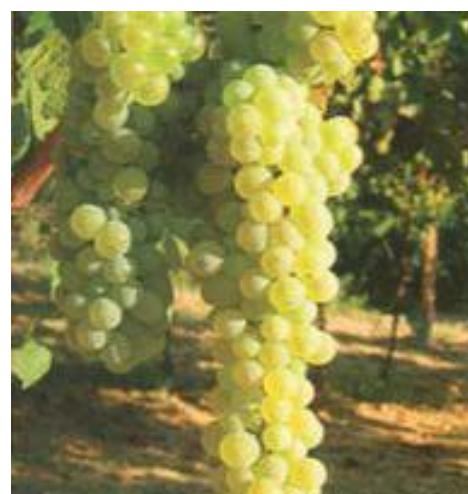
MAIOLICA

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

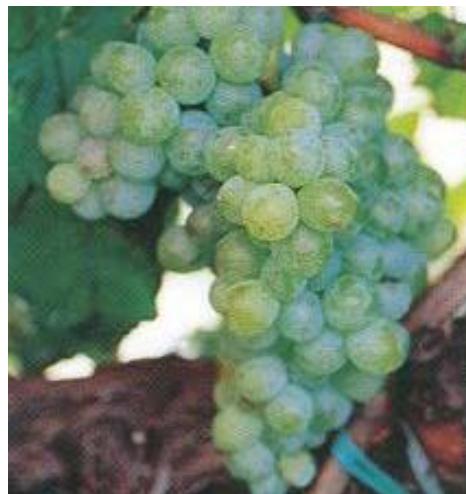
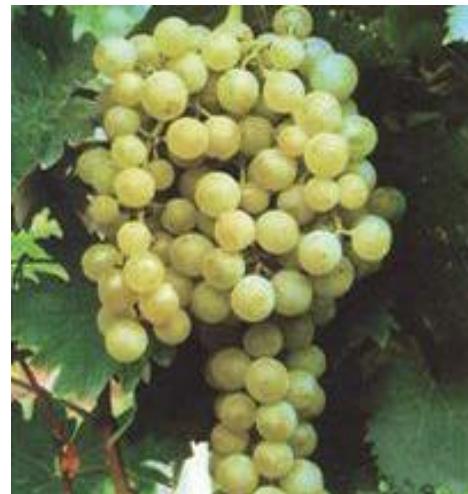
La vigoria è medio-bassa, l'epoca di maturazione è precoce per questo vitigno che predilige terreni calcarei o argillosi. Le uve danno origine a un bianco dal colore giallo carico e paglierino intenso con riflessi verdolini, di buona mineralità e persistenza. Il profumo evoca la frutta tropicale e i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

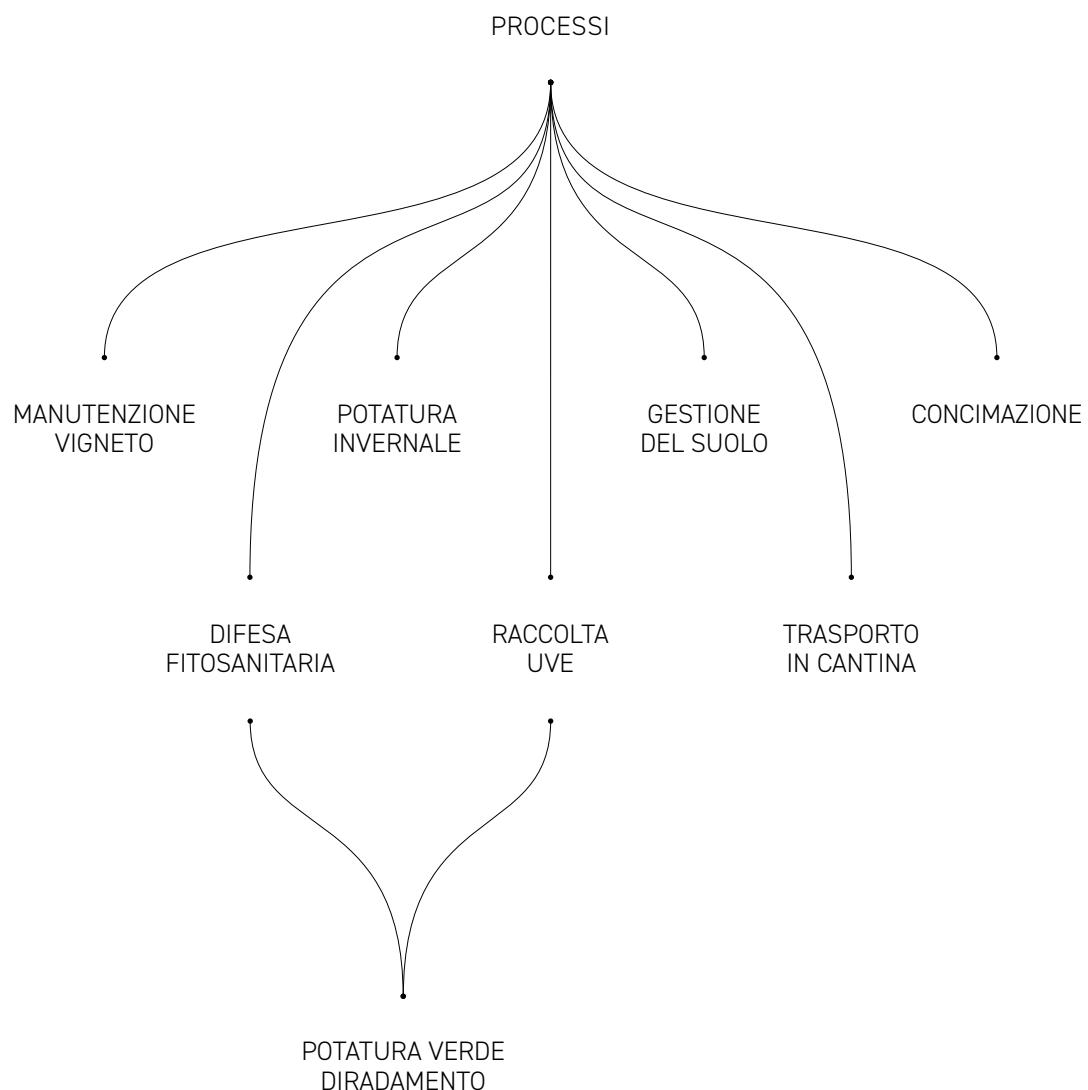
TREBBIANO

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

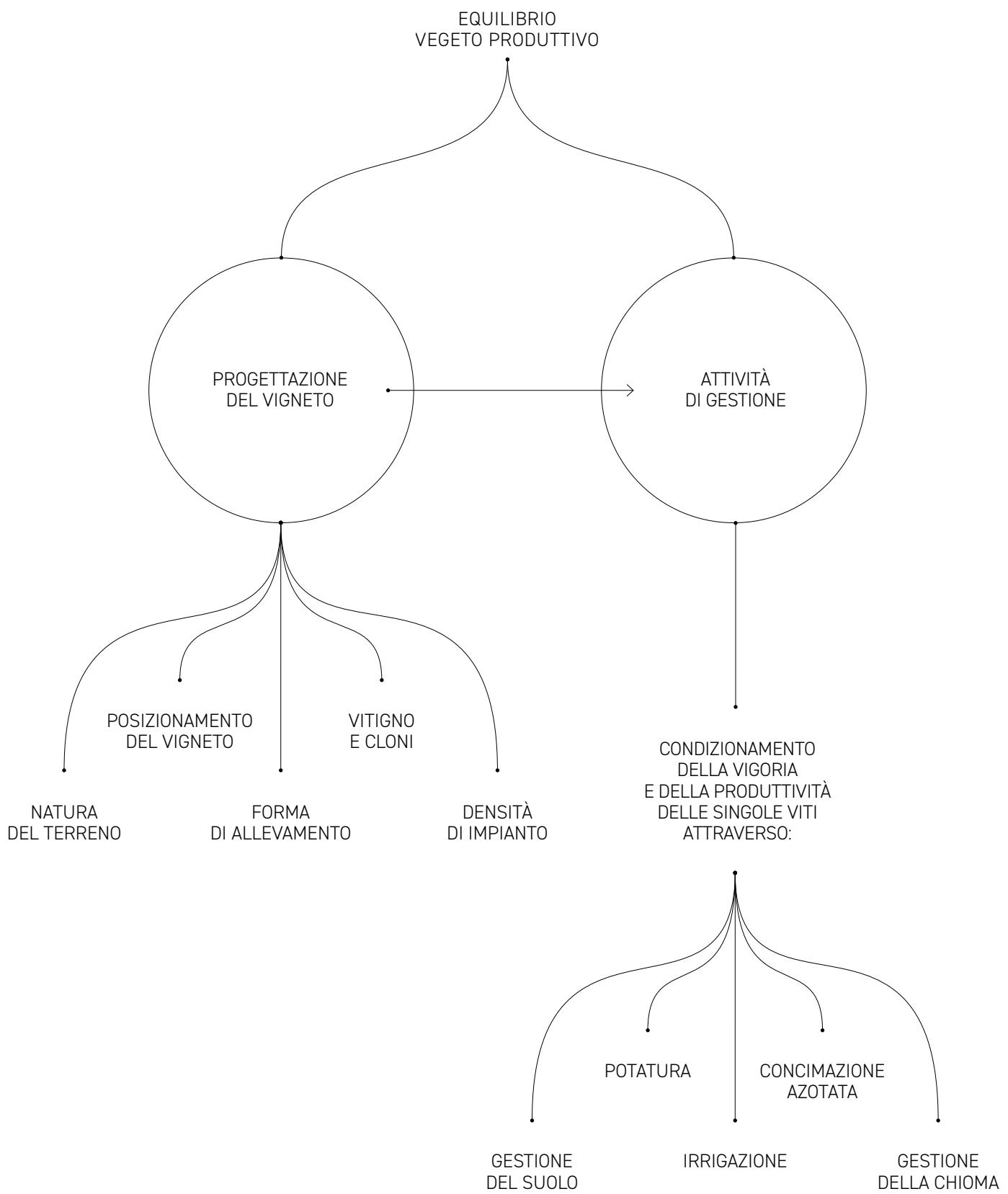
dell'azienda in tutte le fasi di produzione del vino, dalla manutenzione del vigneto fino al trasporto in cantina.

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



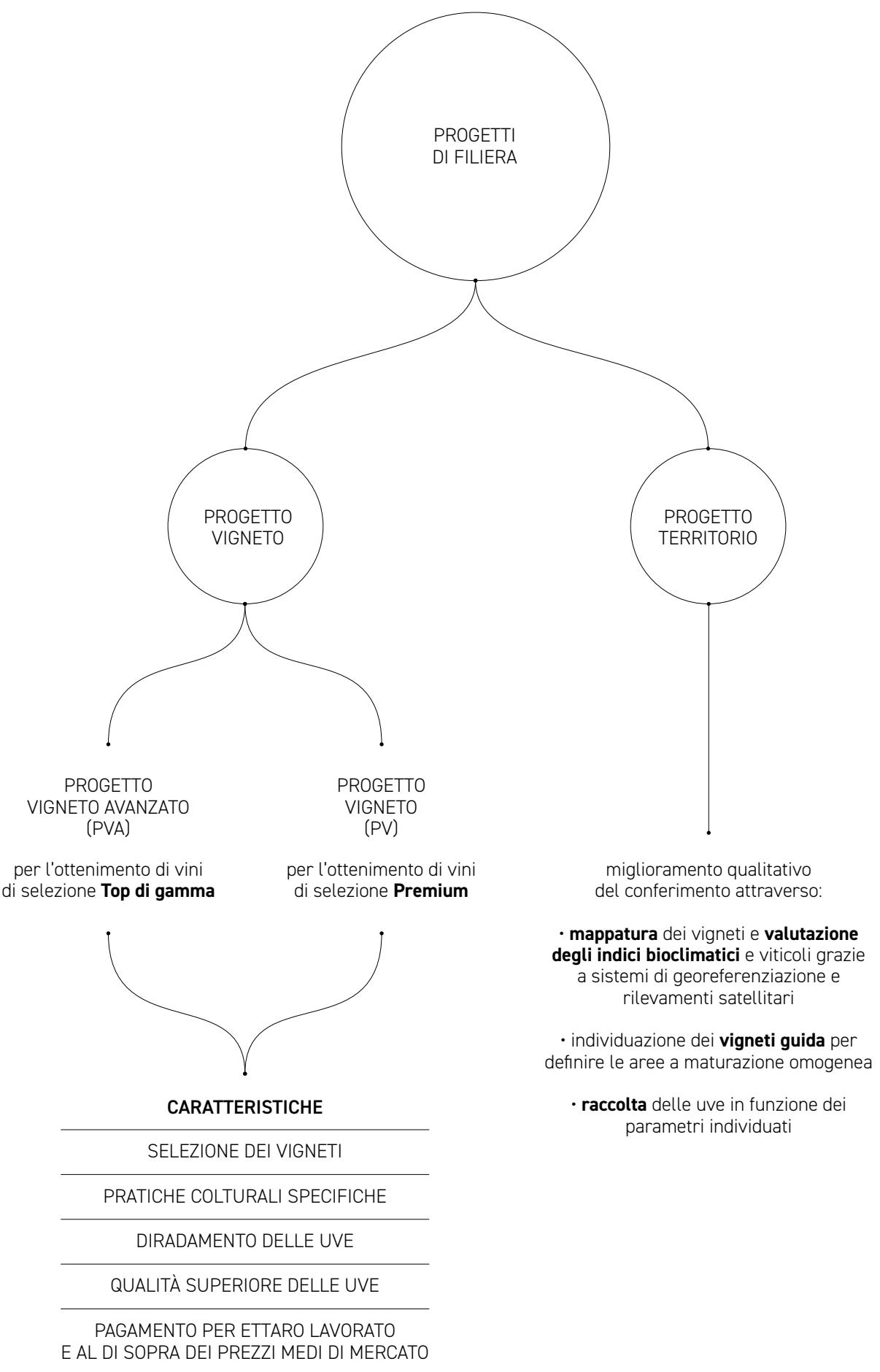
entini.

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.

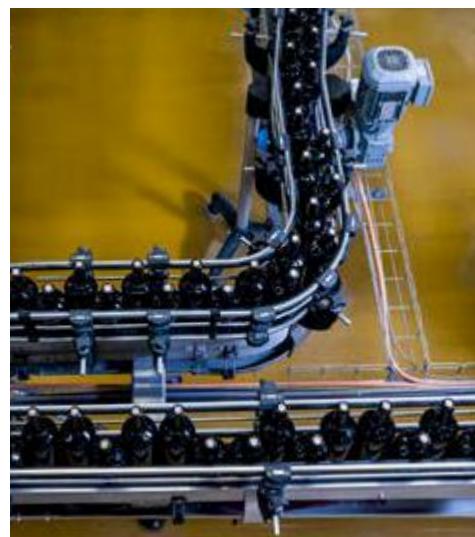
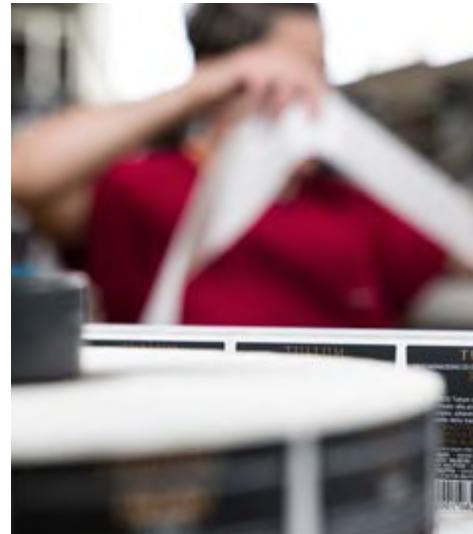
AFFINAMENTO

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



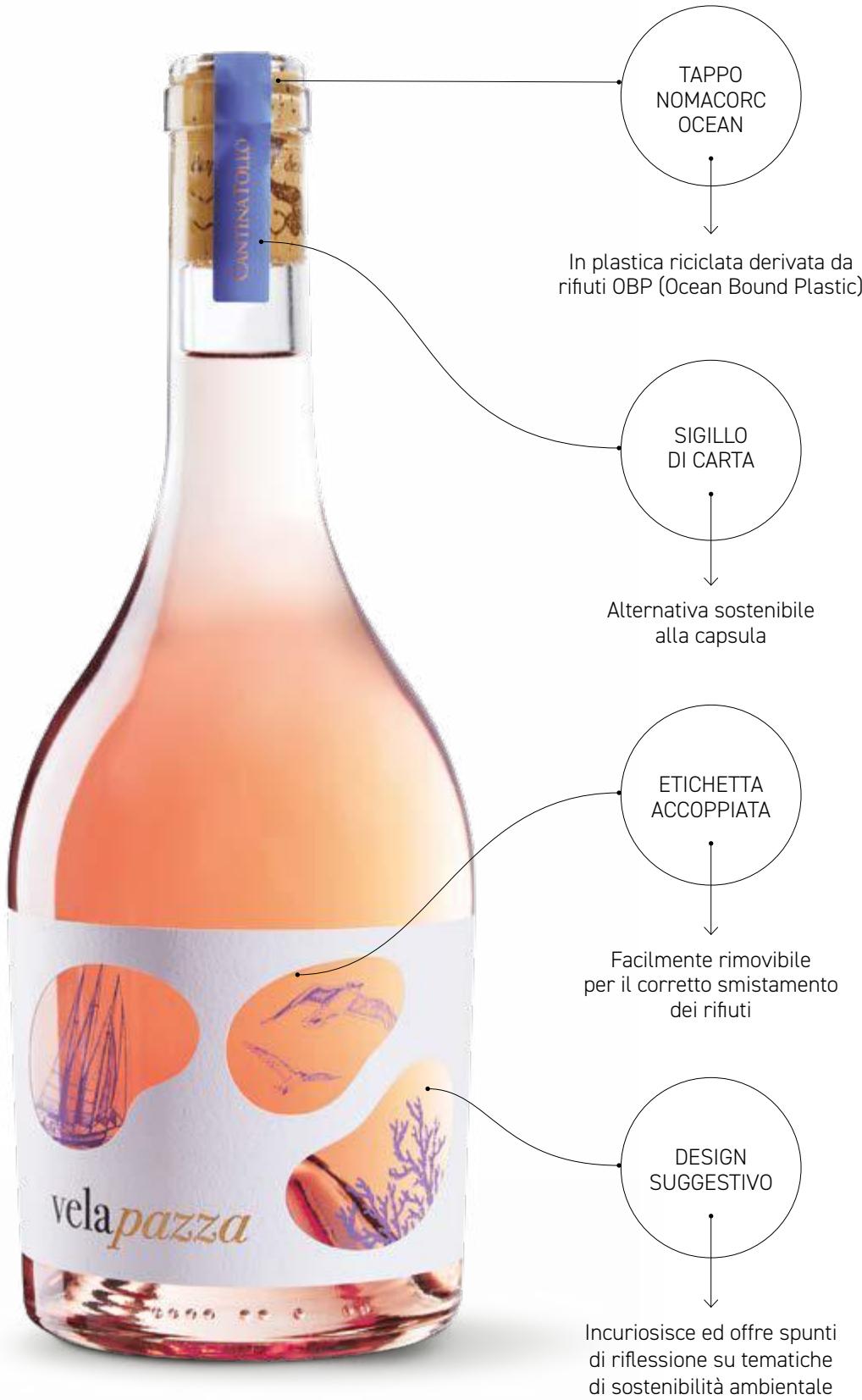
Cantina Tollo ricerca continuamente materiali innovativi per offrire packaging sostenibili.

La riduzione dei consumi di materie prime e della generazione di rifiuti è infatti tra le priorità della Cooperativa.

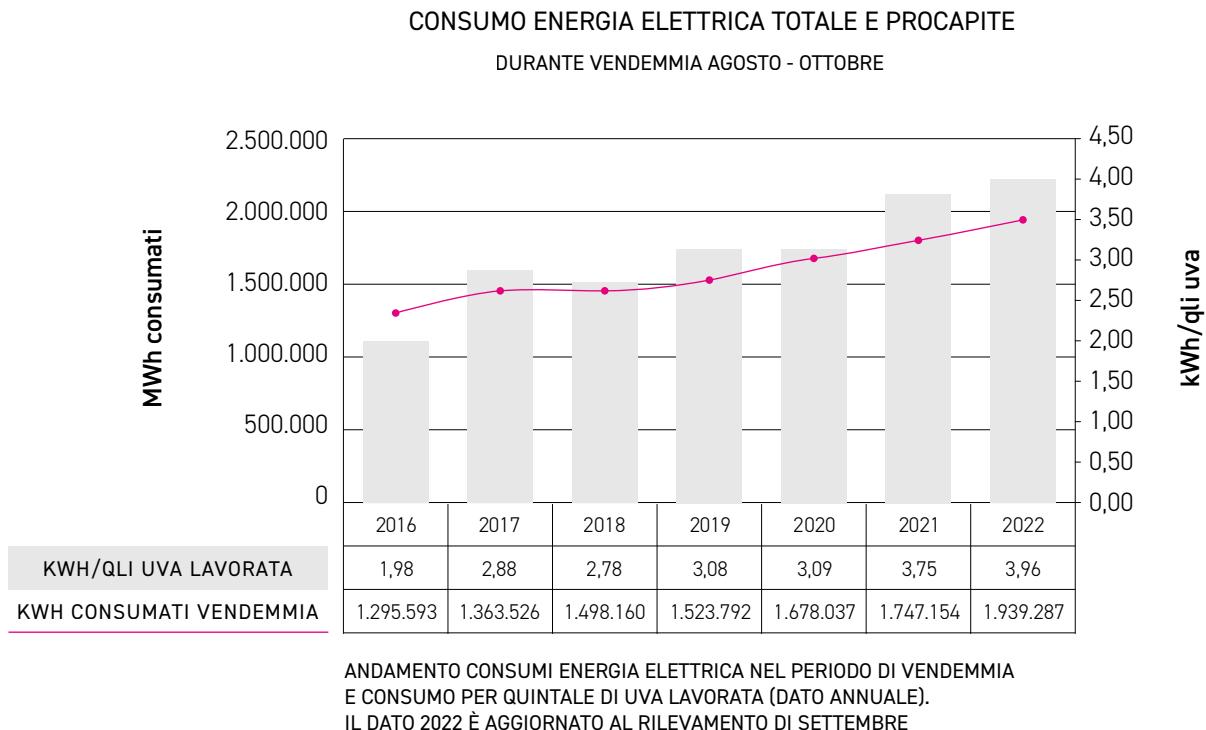
La sensibilizzazione del consumatore finale, attraverso l'utilizzo di materiali riciclati e a basso impatto ambientale, passa sempre di più per tramite del packaging.

Un esempio è il progetto Velapazza, immesso sul mercato nel maggio 2023.

Packaging



Consumi



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 del 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

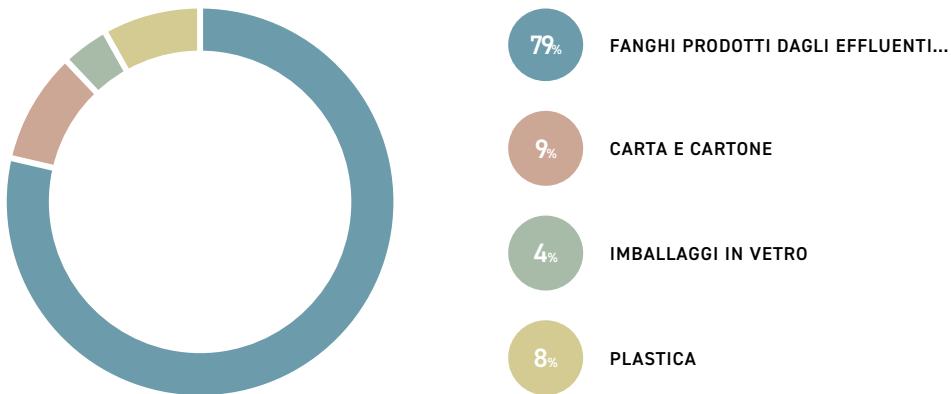
Rifiuti

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

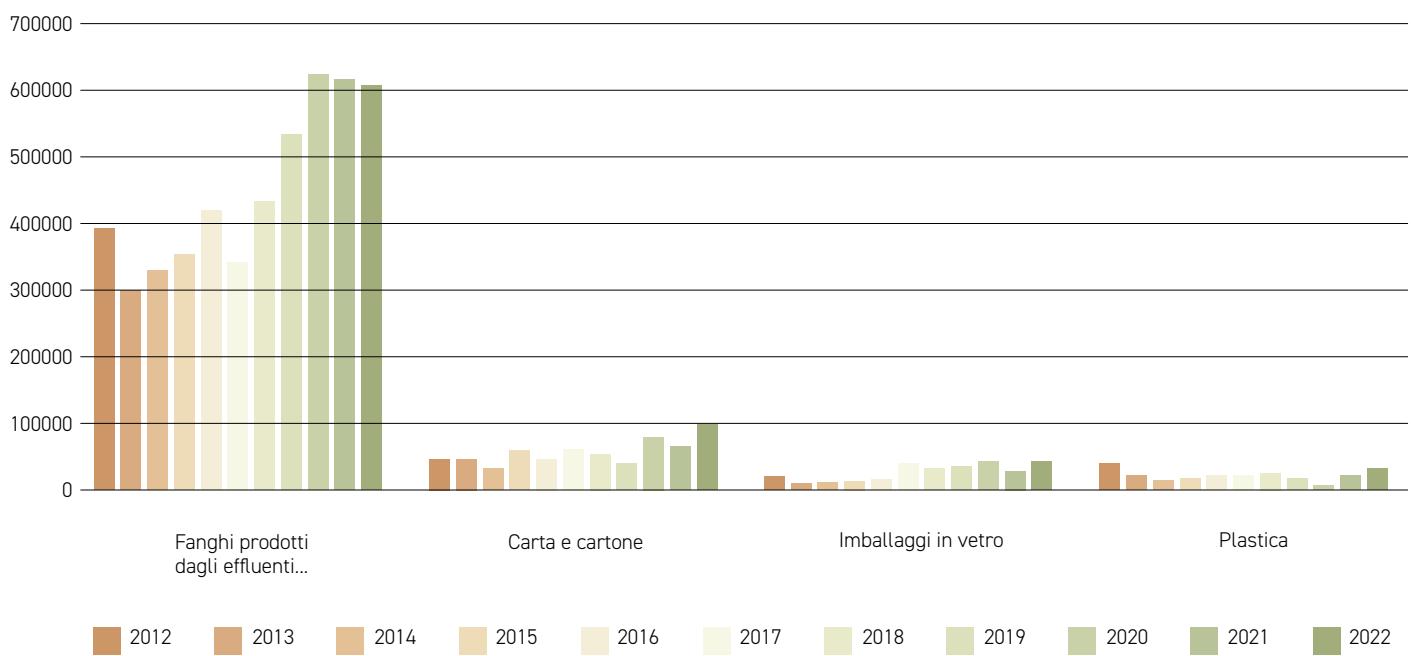
Il rifiuto maggiormente prodotto, rappresentato dai fanghi creati dagli effluenti, viene riutilizzato ai fini della produzione di compost. Registra un valore

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

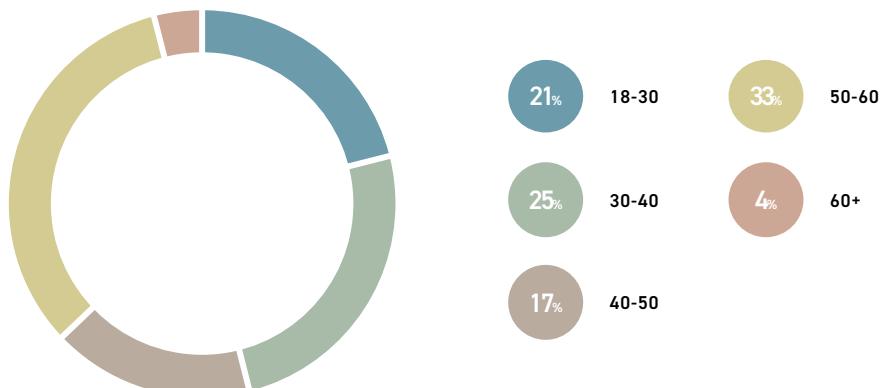


Genere ed età



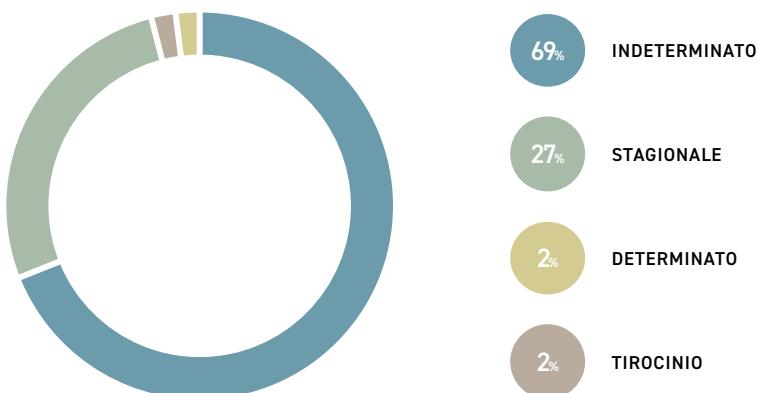
I lavoratori di Cantina Tollo sono per il 34% donne e per il 66% uomini. Uno degli obiettivi dell'azienda è quello di ridurre sempre più il gap di genere.

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%.



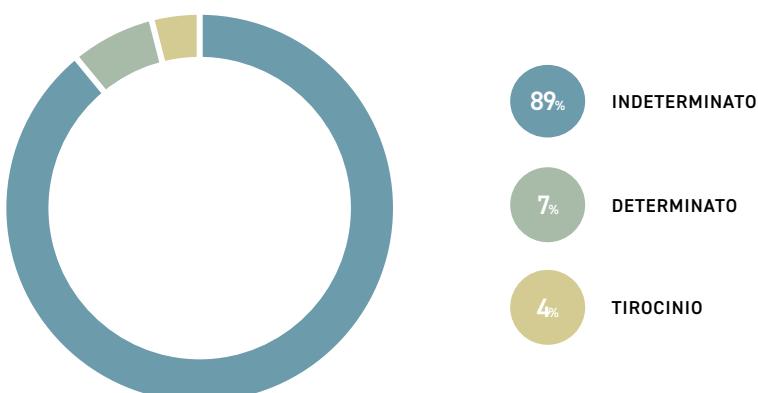
La realtà di Cantina Tollo è una realtà giovane. Lo dimostrano i numeri. Il 63% dei lavoratori ha meno di 50 anni.

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,

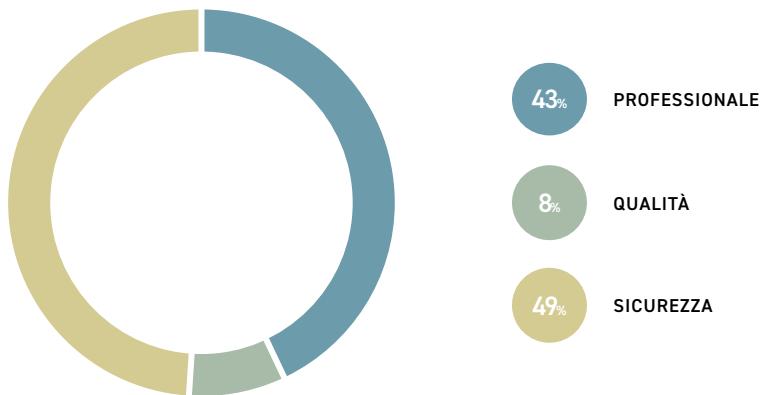
83 su un totale di 120.
In questo ultimo anno si conta un numero di 19 tra le trasformazioni di contratto e assunzioni a tempo indeterminato.



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

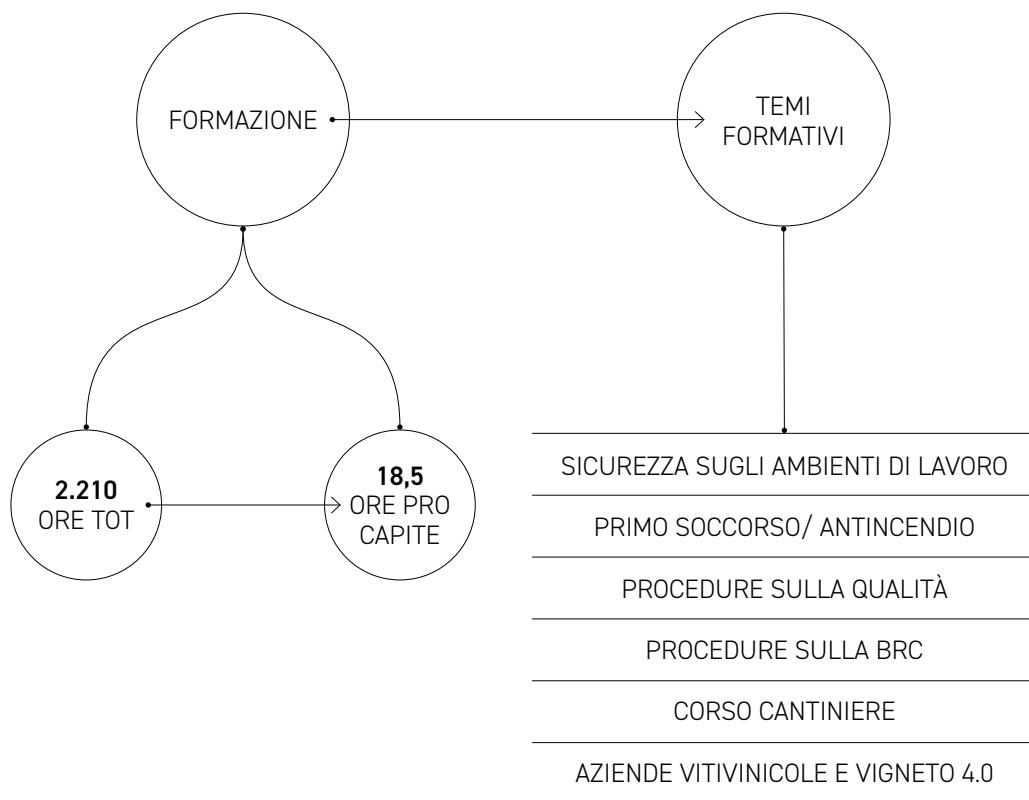
rilevante in quanto sottolinea come la politica di gestione del personale sia mirata alla costruzione di un rapporto di collaborazione duraturo. La sostenibilità sociale è infatti tra i pilastri fondanti della Cooperativa.

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 formazione
arricchire la propria preparazione nel mondo
contenuti divertenti / utili.
Seguono influencer, trend e amano partecipare
dire la loro.

STUDIOCRU
CONSULENZA

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);

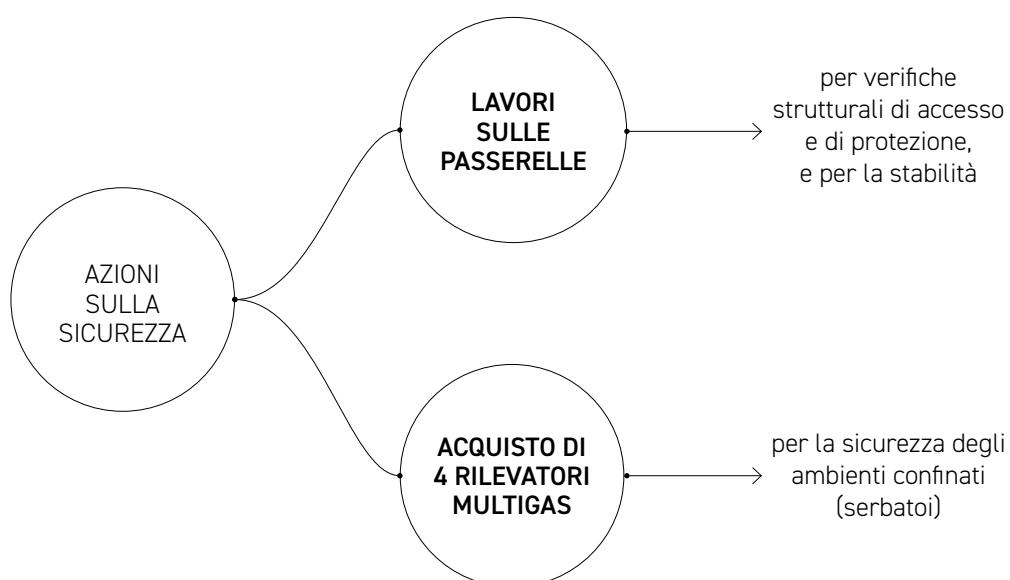
2) **In Ambienti Confinati o Sospetti di Inquinamento** (Serbatoi di Vinificazione).

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.



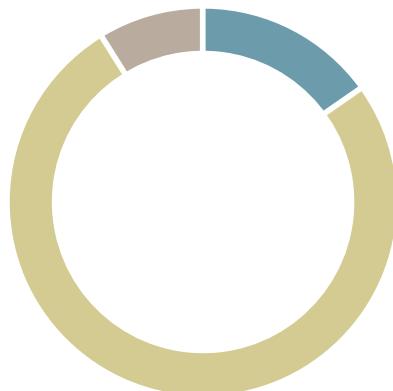


Vicinato e territorio



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

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



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 tavelle della chiesa di San Donato di Castelli (TE),

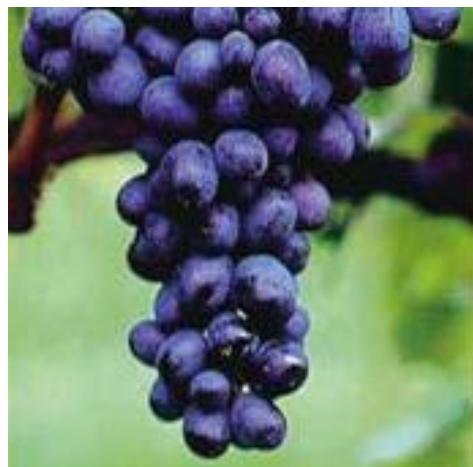
definita da Carlo Levi "la Cappella Sistina della Maiolica", simbolo imprescindibile del piccolo borgo che ha reso la tradizione maiolicara celebre in tutto il mondo.

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.

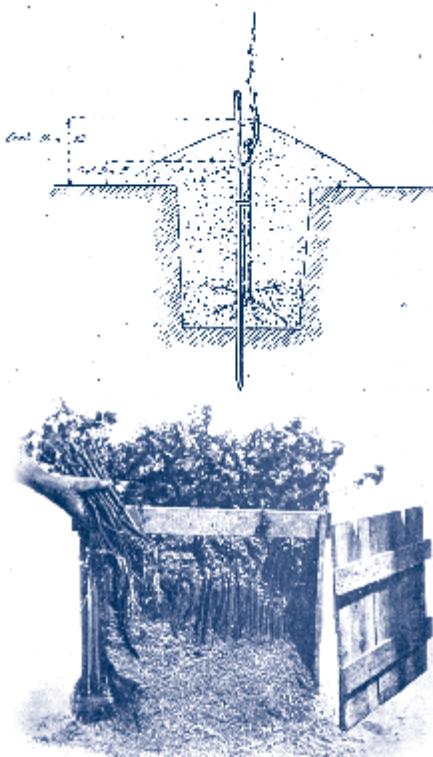
La Maiolica è stata iscritta al Registro Nazionale Delle Varietà il 25-05-1970 e dalle quelle cinque viti piantate ancora

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 Tolto 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 Tolto. Parimenti Cantina Tolto 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

CANTINA TOLLO SCA	2022-2023	2021-2022
Valore della Produzione	49.927.386	45.792.829
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
Ebitda	2.838.249	2.346.165
Ammortamenti	1.511.585	1.646.047
Accantonamenti e Svalutazioni	505.787	328.750
Ebit	820.877	371.368
Gestione Finanziaria	635.309	210.715
Ebt	185.568	160.653
Gestione Fiscale	24.642	23.181
Risultato Netto	160.926	137.472

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

CANTINA TOLLO SCA	2022-2023	2021-2022	
Attivo			
Totale attivo			
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	
Totale attivo	52.315.138	49.195.707	
PASSIVO			
Totale passivo			
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	
Totale passivo	52.315.138	49.195.707	
CANTINA TOLLO SCA	2022-2023	2021-2022	DELTA
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
PFN	-16.461.614	-9.285.710	-7.175.904

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	/	/
TOTALE	2.884.239,51	1.929.563	1.552.003	1.699.711	2.199.685

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

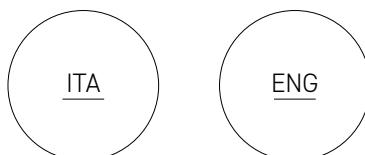
Strumento di comunicazione dei valori aziendali

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



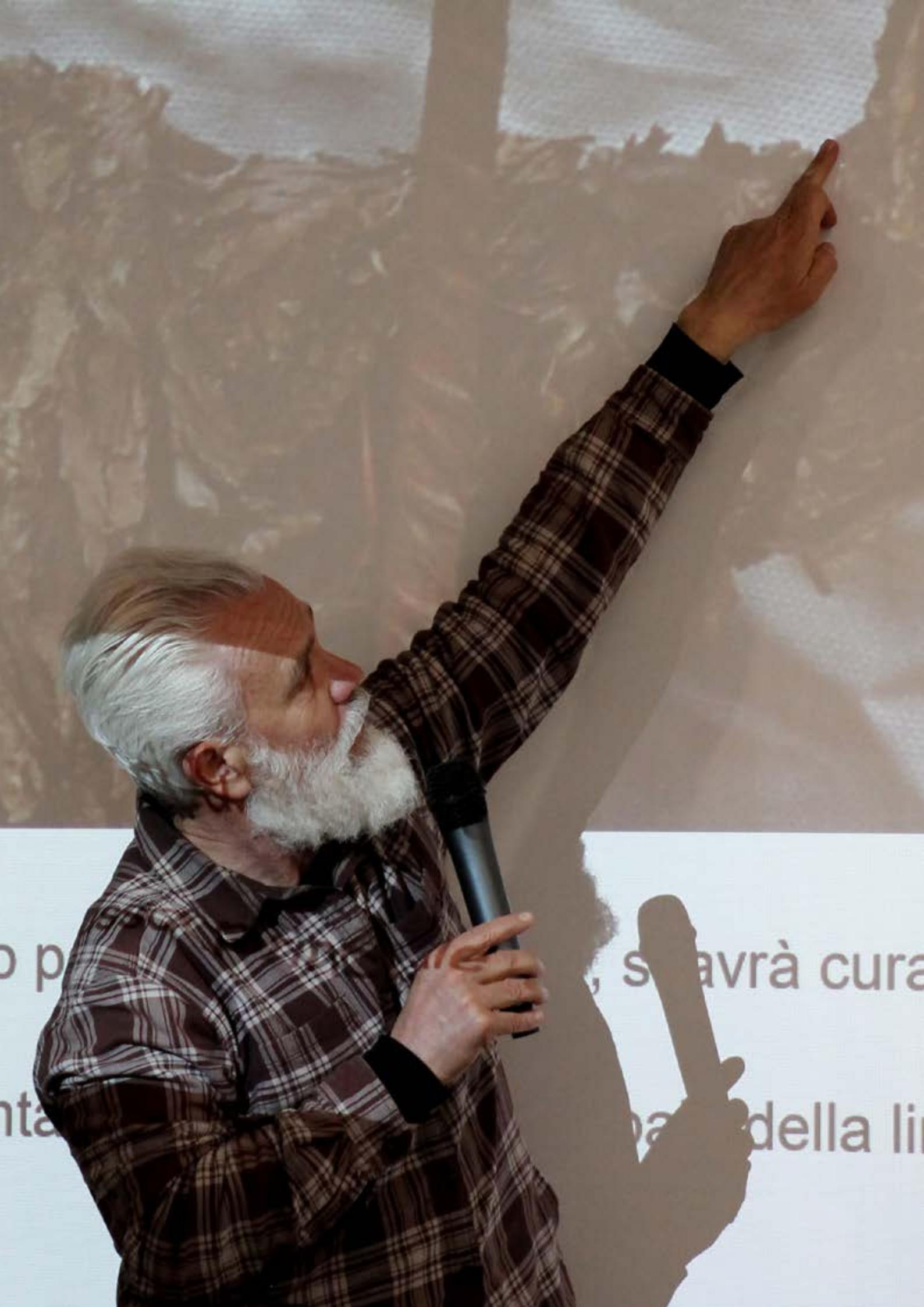
Fattori culturali rilevanti possono influenzare lo s- dell'Esca

Diversi esempi selezionati hanno dimostrato che i fattori di allevamento che portano a costruire bracci generalmente meno colpiti rispetto alle forme molto corte o assenti. Anche la qualità del manto può svolgere un ruolo importante. Lo si è dimostrato che i sintomi fogliari sono indizi rilevanti per la presenza della malattia, ma non sono indicativi per il suo impatto. Le prospettive reali in termini di riduzione delle perdite sembrano possibili solo scegliendo la forma della pianta.

Authors:
Pascal LECOMTE , Barkha DIARRA , Christel CHEVRIER and Alain CARBONNEAU
1.2
INRA, UMR SAVE, 71 av. Edouard Bourlaux, CS 20032; 33882 Villenave d'Ornon
Régional d'Agriculture du Languedoc-Roussillon - CS 30012 - 34875 LATRES, France
3
UMR AGAP, 2 Place Viala, F-34060 Montpellier, France

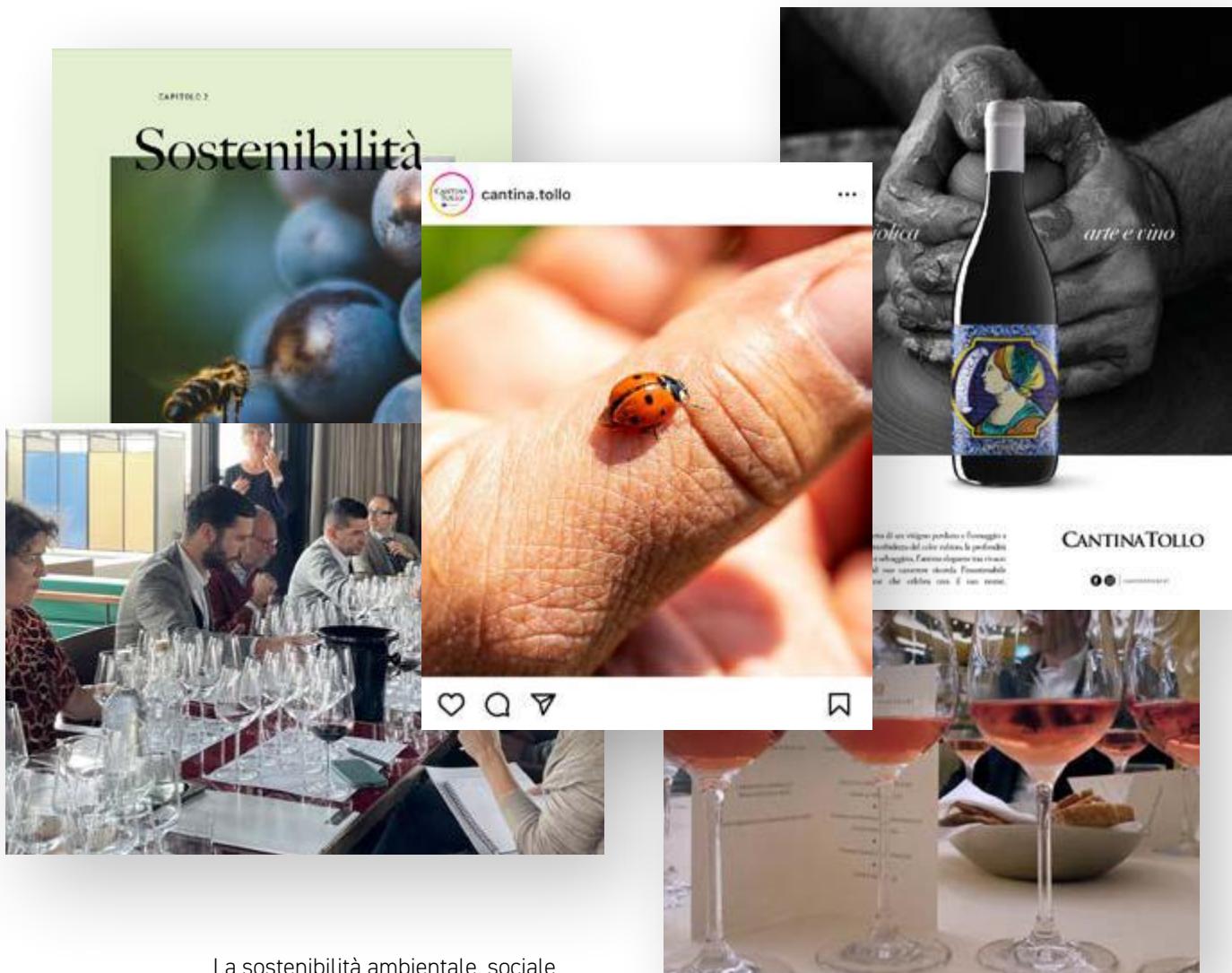
Nei primi mesi del 2023 Cantina Tollo ha organizzato due convegni tecnico-informativi per i soci, con l'obiettivo di fornire loro gli strumenti e le conoscenze per lavorare meglio, con maggiore sicurezza e con migliori risultati qualitativi e quantitativi.

- 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 , s avrà cura
ta 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 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 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 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

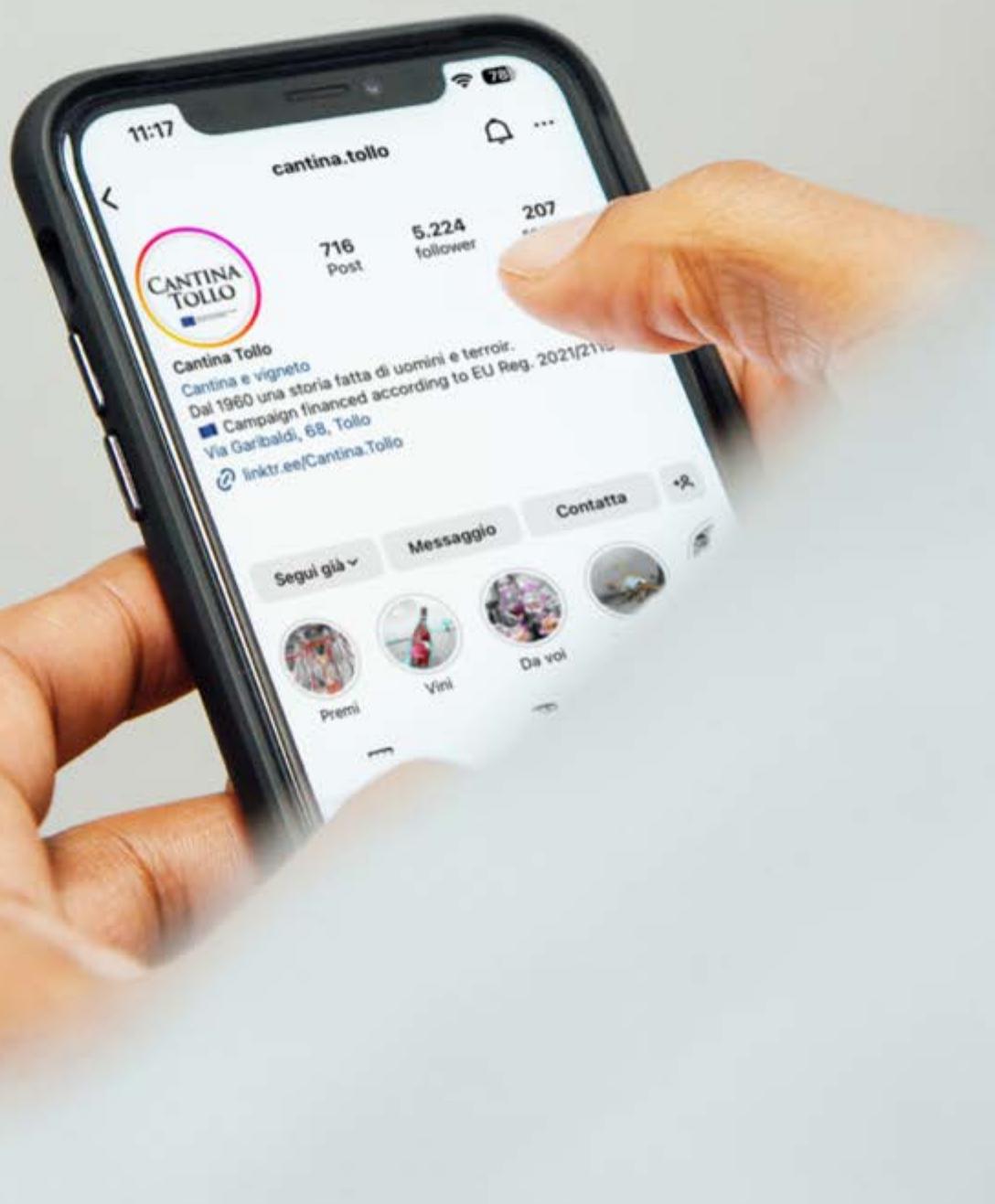
Sui canali social di Cantina Tollo viene promossa la **Certificazione Equalitas**, attraverso post dedicati.



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, nella sezione dedicata.





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.



Packaging



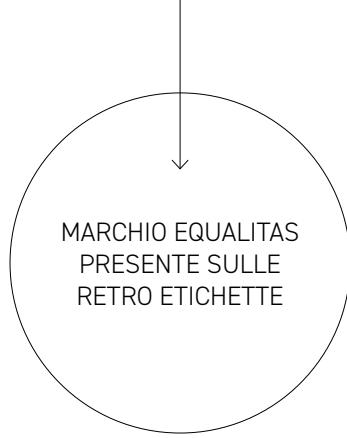
La scelta di Cantina Tollo di utilizzare scatole prodotte con inchiostro ad acqua porta con sé numerosi vantaggi:

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



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



CANTINA TOLLO

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

CANTINATOLLO.IT