



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ ANNO 2025

Azienda Velenosi S.r.l.

SEDE DI PRODUZIONE – CANTINA VINIFICAZIONE

Via dei Biancospini, 11 – 63100 Ascoli Piceno (AP)

<https://www.velenosivini.com>



VELENOSI
ASCOLI PICENO



VELENOSI
ASCOLI PICENO



VELENOSI
ASCOLI PICENO





SOMMARIO

1 - PRESENTAZIONE	3
2 - L'AZIENDA VELENOSI	4
3 - I NOSTRI VINI	6
4 - STRUTTURA DEL MERCATO DI RIFERIMENTO	7
5 - ARTE E VALORI	8
6 - I NOSTRI RICONOSCIMENTI	9
7 - ETICA ED INTEGRITÀ	10
8 - IL PIANO DI SVILUPPO SOSTENIBILE	12
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	12
SOSTENIBILITÀ SOCIALE	17
SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	20
9 - GLI OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO	21

PRESENTAZIONE

Il Bilancio di sostenibilità rappresenta uno strumento attraverso il quale l'Azienda vitivinicola Velenosi S.r.l. comunica agli stakeholder i risultati e gli obiettivi del proprio percorso di sostenibilità ambientale, sociale ed economica su base annuale.

L'Azienda Velenosi S.r.l. si impegna a promuovere metodi di produzione biologica che tutelano la salute del suolo e dell'ambiente e a fornire e documentare le modalità operative utilizzate in modo da garantire la corretta gestione delle informazioni e delle evidenze.

La scelta di applicare **pratiche agricole biologiche** è guidata dalla consapevolezza che un suolo vigoroso è la base per una viticoltura di qualità, per la salvaguardia dell'ambiente e per la conservazione della biodiversità e degli equilibri ecologici.

Questi sono elementi fondanti della linea Bio adottati dall'Azienda Velenosi S.r.l., una linea in grado di stupire e affascinare per eleganza e



“Il contatto puro tra l'uomo e la natura, l'amore e la prevenzione per il nostro Territorio Piceno, la passione riversata quotidianamente in vigna.”



Ispirata a creare un'armonia tra gusto e colore nasce, nel 1984, la Cantina Velenosi. Ercole ed Angela Velenosi, con Paolo Garbini dal 2005, coniugando la tradizione artigianale alle tecnologie moderne, hanno reinterpretato con creatività i processi di vinificazione.

Hanno dato vita a un'azienda che oggi porta nel mondo intero i profumi e le sfumature del territorio piceno attraverso vini dal carattere unico.

Il cuore dell'azienda è situato nella storica città di **Ascoli Piceno**, che si trova nella regione Marche ad una distanza di circa 20 Km dal *mare Adriatico* e ad un' altezza di 150/200 mslm.

I poderi dell'azienda si estendono tra le colline che fanno da contorno alla splendida valle del fiume Tronto, che grazie ai suoi terreni argillosi e fertili, è da sempre stata vocata alla coltivazione della vite.

L'Azienda Velenosi S.r.l. condivide costantemente la propria inclinazione con coloro che nel vino ricercano un sapore antico, ma allo stesso tempo puro, per rispettare sino in fondo la nobiltà dell'elemento.



“Un'eccellenza vinicola tra le colline marchigiane: la storia e il successo della Cantina di Ascoli Piceno.”



L'AZIENDA VELENOSSI S.R.L.

LA NOSTRA CANTINA

Dal vino l'Azienda Velenosi S.r.l. ha appreso la pazienza, l'attesa dei tempi necessari per ottenere sorsi intensi e dal sapore ineguagliabile. Una cura e una ricerca continua che riecheggiano nei riflessi dei calici. Oltre 35 anni di esperienza nel settore e la forte passione hanno permesso di creare questa realtà dove, attraverso l'utilizzo di attrezzature all'avanguardia, si produce vino eccezionale.

ANNO DI FONDAZIONE

1984

ETTARI

**2,6 Ettari Coltivati in Regime Biologico
posti nel comune di Offida**

ETICHETTE

34

TIPOLOGIE DI VINO

SPUMANTI 5

BIANCHI 14

ROSATI 2

ROSSI 13

Bevande aromatizzate al vino

DOLCI 2



La produzione media annua complessiva è di circa **2 milioni e 100 mila bottiglie**, per il 65% destinati all'esportazione.

Per quanto riguarda la gamma dei vini, il **Brecciarolo**, Rosso Piceno Superiore, è stato il primo vino prodotto ed è tuttora la colonna portante di Velenosi.

Si produce dalle uve coltivate sulla collina omonima su terreni sabbiosi e argillosi ricchi di pietre, ossia brecce, e da qui trae il nome. La base è il Montepulciano (70%) accompagnato dal Sangiovese (30%).

Altri due sono i premium, etichette di successo pluripremiate: **Roggio del Filare** e **Ludi**, due rossi straordinari che competono ottimamente con i migliori vini italiani. Un'altra etichetta top, definito da Angela "il vino della maturità", è **Verso Sera**, ottenuto dalle vigne di Montepulciano in territorio abruzzese.



LE SEDI ED I TERRENI

SEDE DI PRODUZIONE – CANTINA VINIFICAZIONE

Via dei Biancospini, 11 –
63100 Ascoli Piceno (AP)

MAGAZZINO PRODOTTI FINIITI

Strada Bonifica del Tronto S/N
Ancarano (TE)

MAGAZZINO PRODOTTI FINIITI E BOTTAIA

Fr. Villa Sant'Antonio
63100 Ascoli Piceno (AP)



L'Azienda Velenosi S.r.l. si trova tra il comune di Ascoli Piceno e Teramo, rispettivamente fra Offida e Ancarano, nella regione Marche ad una distanza di circa 20 km dal mare Adriatico e ad un'altezza di 150/200 s.l.m.

I poderi dell'Azienda si estendono tra le colline che fanno da contorno alla splendida valle del fiume Tronto, che grazie ai suoi terreni argillosi e fertili, è da sempre stata vocata alla coltivazione della vite. L'unico vigneto, sotto proprietà di Piotti Angiolina, si estende per circa 6.10 ettari su territorio piceno ad un'altitudine media di circa 290 s.l.m.

Oltre alle quattro aziende situate ad Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama, vi è un vigneto nella zona di Ancarano (TE) e nella zona di San Marcello (AN), tra i Castelli di Jesi.

L'azienda agricola conduce una superficie complessiva di ettari 08.35.22 ettari, con una Superficie Agricola Utilizzata (SAU) pari a ettari 06.10.30.

I terreni sono franco argillosi con granulometria sciolta e, in linea generale, sono siti in zona collinare e denotano un buon grado di fertilità.

LA COLTURA DELLA VITE



L'Azienda Velenosi S.r.l. monitora lo stato di maturazione dell'uva attraverso analisi di laboratorio su campioni per ogni varietà coltivata raccolti in campo, allo scopo di individuare il periodo di vendemmia. La finalità è quella di garantire la qualità del proprio prodotto finito e assicurare le specifiche finalità enologiche dell'uva.

La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di lavorazione sono eseguiti in modo da non compromettere l'interezza e l'integrità del grappolo come richiesto da disciplinare.

Perciò, l'Azienda vitivinicola ha la possibilità di eseguire due tipi di raccolta: raccolta a mano o raccolta meccanica.

Gli impianti viticoli dell'Azienda Velenosi S.r.l. sono tutti specializzati e la forma di allevamento privilegiata è il Guyot, la più diffusa nonché quella tecnicamente più prestante in quanto presenta numerosi vantaggi tra cui semplicità nelle potature e nella vendemmia. Questa sua peculiarità consente un'ottima esposizione delle foglie, un'opportuna densità d'impianto e buona qualità di produzione.

VARIETÀ	%
MONTEPULCIANO	85
SANGIOVESE	15



I NOSTRI VINI

Linea BIO – Marche IGT Passerina



VISTA

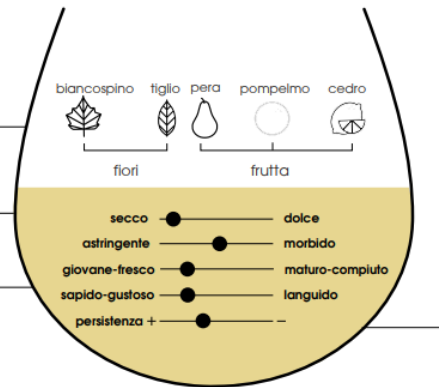
Giallo luminoso con tenui riflessi dorati.

OLFATTO

Spiccate note floreali di tiglio e biancospino. Ampie note fruttate, in primis la pera, a chiudere sentori di cedro e pompelmo maturo.

GUSTO

Freschezza e sapidità, come è nella caratteristica del vitigno. In evidenza l'ampio corredo di sentori floreali e fruttati. Ottima la persistenza, che sfuma su sentori erbacei e balsamici.



Pecorino Biologico – Offida DOCG Pecorino

VISTA

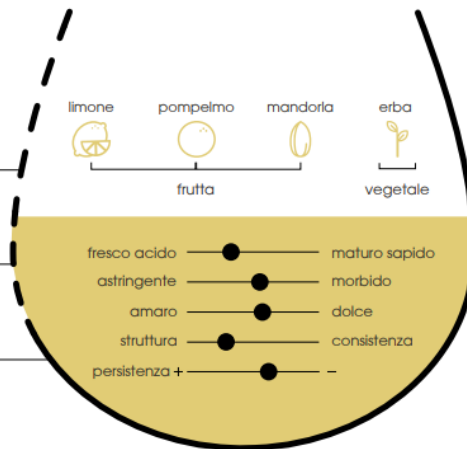
Giallo paglierino luminoso con nuances verdognole.

OLFATTO

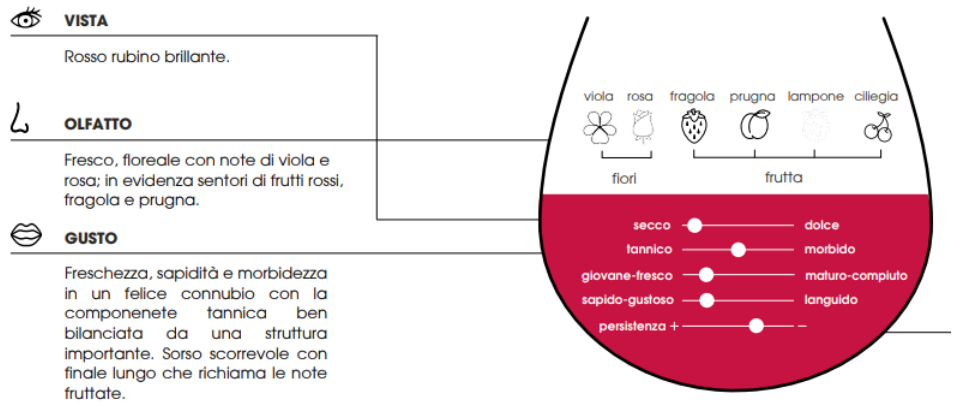
In evidenza note agrumate di limone, pompelmo e vegetali erbacee, con note di mandorla.

GUSTO

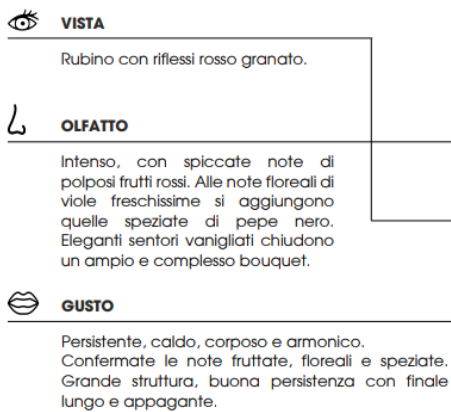
Di spiccata freschezza, sono confermate le note agrumate, ancora in evidenza la mandorla con note vegetali. Buona la struttura e la persistenza finale.



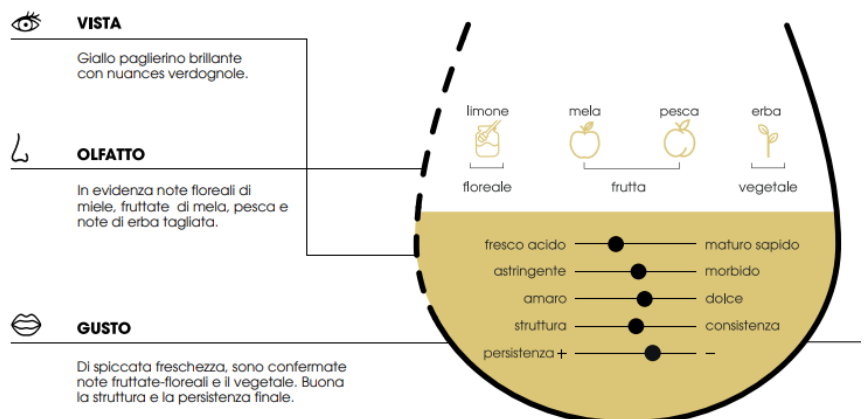
Linea BIO - Rosso Piceno DOC



Linea BIO – Rosso Piceno DOC Superiore



Linea BIO – Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico



STRUTTURA DEL MERCATO DI RIFERIMENTO



La cantina fin dall'inizio ha ottenuto un grande successo di critiche giornalistiche pubblicate sui più rinomati giornali nazionali ed internazionali quali *Wine Spectator*, *Robert Parker*, *Gambero Rosso*, *Luca Maroni*, *A.I.S.* e molti altri.

È per questo che è presente su tutto il territorio nazionale con la collaborazione di 85 agenzie e su quello estero dove è presente su 52 nazioni sia in Europa che nel resto del mondo.

I terreni in affitto all'Azienda Velenosi S.r.l. ricadono nella zona di produzione delle uve destinate alla elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita, in quanto stanziati nei terreni vocati alla qualità di tutto il territorio, in uno dei comuni.

ARTE E VALORI

IL MOVIMENTO TURISMO DEL VINO MARCHE

Il Movimento Turismo del Vino Marche fa parte della più ampia Associazione nazionale, nata nel 1993 come no profit, che annovera circa 1000 fra le più prestigiose cantine d'Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti. Primo fra tutti, quello della qualità dell'accoglienza enoturistica.

Obiettivo del Movimento Turismo del Vino Marche, condiviso con tutte le altre associazioni presenti nelle regioni d'Italia, è far sì che i turisti del vino possano conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti ed anche offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia ambientale e dell'agricoltura di qualità.



I NOSTRI RICONOSCIMENTI

Riconoscimenti

VINO: Ludi / Offida DOCG Rosso

2021	CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2021 SILVER	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2021 SILVER		
2020				
2019				
2018	"GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA" DOCTOR WINE 2022 94 PUNTI	THE WINEHUNTER AWARD 2021 GOLD AWARD		
2017				
2016	LUCA MARONI 2022 98 PUNTI	VINOWAY WINE SELECTION 2022 95 PUNTI + 1 STELLA	2021	LUCA MARONI 2020 98 PUNTI
	AWC VIENNA 2021 SILVER MEDAL	JAMES SUCKLING 2021 93 POINTS	2020	SLOW WINE 2020 "GRANDE VINO"
	GUIDA GAMBERO ROSSO 2022 2 BICCHIERI NERI	I VINI DI VERONELLI - GUIDA ORO 2022 TRE STELLE ORO / 94 PUNTI	2019	VERONELLI GUIDE 2020 3 STELLE ORO
	WOW! THE ITALIAN WINE COMPETITION 2021 BRONZE MEDAL	BERLINER WINE TROPHY - SUMMER TASTING 2021 GOLD MEDAL	2018	GUIDA BIBENDI 2020 4 GRAPPOLI
	BERLINER WINE TROPHY - WINTER TASTING 2022 GRAND GOLD	MUNDUS VINI - SPRING TASTING 2022 GOLD + BEST OF SHOW MARCHÉ	2017	INTERNATIONAL WINE CHALLENGE - IWC 2020 SILVER
			2016	GUIDA GAMBERO ROSSO 2020 2 BICCHIERI NERI
				CWSA BEST VALUE 2020 GOLD
				SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARD 2020 GOLD
				LONDON WINE COMPETITION 2020 BRONZE
2021	FALSTAFF MARCHE & ABRUZZO TROPHY 2020 92 PUNTI	THE WINEHUNTER AWARD 2020 GOLD	2021	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024 87 POINTS
2020			2020	
2019	CWSA (NO BEST VALUE) 2020 GOLD MEDAL	BERLINER WINE TROPHY - SUMMER TASTING 2020 GOLD MEDAL	2019	GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA DOCTOR WINE 2025 95 PUNTI
2018			2018	
2017	LUCA MARONI 2021 98 PUNTI	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2020 BRONZE MEDAL	2017	THE WINEHUNTER AWARD 2024 ORO
2016	I VINI DI VERONELLI - GUIDA ORO 2021 TRE STELLE ORO / 94 PUNTI	JAMES SUCKLING 2021 90 POINTS	2016	THE WINE JOURNAL - EROS TEBONI 2024 93 pts
	GUIDA VITÆ AIS 2021 4 VINES	SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2020 GOLD MEDAL		BIBENDA 2025 5 GRAPPOLI
	GILBERT ET GAILLARD INTERNATIONAL CHALLENGE - "MARCHÉ" TASTING SESSION 2020 GOLD MEDAL	GUIDA BIBENDA 2021 4 GRAPPOLI		
2021	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2022 SILVER MEDAL / 90 POINTS	CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2022 81,80 POINTS	2021	CWSA BEST VALUE 2023 SILVER
2020			2020	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2023 89 PUNTI
2019	LUCA MARONI 2023 98 PUNTI	"GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA" DOCTOR WINE 2023 Faccino DW / 95 punti	2019	JAMES SUCKLING 2023 92 PUNTI
2018			2018	THE WINE JOURNAL 2023 93 PUNTI
2017	THE WINEHUNTER AWARD 2022 Oro	JAMES SUCKLING 2022 91 PUNTI	2017	GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA DOCTOR WINE 2024 Faccino DW / 95 punti
2016	VINOWAY WINE SELECTION 2023 95 PUNTI	GUIDA GAMBERO ROSSO 2023 2 BICCHIERI NERI	2016	THE WINEHUNTER AWARD 2023 GOLD AWARD
	VINARIUM 2023 GREAT GOLD MEDAL	VINOUS MEDIA - RIVISTA USA 2023 92 PUNTI		BIBENDA 2024 5 GRAPPOLI
				LUCA MARONI 2024 98 PUNTI
				VINOWAY WINE SELECTION 2024 94 punti
				BERLINER WINE TROPHY - SUMMER TASTING 2024 ORO
				WINECRITIC 2023 93 POINTS
				WINE ENTHUSIAST 2024 90 POINTS

Riconoscimenti

VINO: Roggio del Filare / Rosso Piceno Doc Superiore 2019

LUCA MARONI 2021 97 PUNTI	FALSTAFF MARCHE & ABRUZZO TROPHY 2020 91 PUNTI
JAMES SUCKLING 93 POINTS	THE WINEHUNTER AWARD 2020 ROSSO
SAKURA 2021 GOLD MEDAL	INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION - IWSC 2020 91 PUNTI
AWC VIENNA 2021 GOLD MEDAL	VINI BUONI D'ITALIA 2021 CORONA + 4 stelle
KOREA WINE CHALLENGE 2020 BRONZE MEDAL	CWSA (NO BEST VALUE) 2020 BRONZE MEDAL
LUCA MARONI 2020 97 PUNTI	BERLINER WINE TROPHY - SUMMER TASTING 2020 GOLD MEDAL
DECANTER WORLD WINE AWARDS 2020 SILVER MEDAL	JAPAN WINE CHALLENGE 2020 Trophy for Best Old World Red Wine Trophy for Best Red Wine Platinum Medal Gold Medal
GAMBERO ROSSO 2021 TRE BICCHIERI	DOCTOR WINE DANIELE CERNILLI 2020 97 POINTS / FACCINO DOCTOR WINE
WOW! THE ITALIAN WINE COMPETITION 2020 BRONZE MEDAL	GILBERT ET GAILLARD INTERNATIONAL CHALLENGE - "MARCHE" LAST 2020 TASTING SESSION 94 POINTS
I VINI DI VERONELLI - GUIDA ORO 2021 TRE STELLE ORO / 94 PUNTI	CATHAY PACIFIC HK INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION 2020 SILVER MEDAL
BIBENDA 2021 5 GRAPPOLI	TASTED - ANDREAS LARSSON / DICEMBRE 2020 90 POINTS
BRAZIL WINE CHALLENGE 2020 GOLD MEDAL	JAMES SUCKLING 93 POINTS

Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato secondo gli Standard

L'Azienda è certificata per la Gestione della Sicurezza Alimentare IFS.



ETICA ED INTEGRITÀ

IL CODICE ETICO

L'Azienda Velenosi S.r.l., consapevole del ruolo svolto nell'ambito delle proprie relazioni economiche e sociali, assume l'impegno e la responsabilità etica nella conduzione degli affari e delle attività aziendali, ponendone le basi sull'incessante ricerca del miglioramento delle condizioni di lavoro delle persone e il rispetto della loro dignità e libertà.

A tale scopo ha adottato un proprio Codice Etico improntato ai principi di correttezza, lealtà, integrità e trasparenza che devono essere presenti nelle azioni e nei comportamenti dei soggetti che operano per la società.

Il documento contiene le norme comportamentali che devono essere rispettate nell'ambito delle attività svolte dalla società e costituisce la linea guida nei rapporti tra i colleghi, con i clienti, i fornitori e i collaboratori.

L' Azienda Velenosi S.r.l. si impegna inoltre, nei rapporti con le sue controparti, ad informarle dell'esistenza del presente Codice Etico e a darne adeguata pubblicità a tutti i propri stakeholder.

Gli obiettivi principali di **VELENOSI S.R.L.** sono:

- ◆ la produzione di vini di diverse tipologie che permettano il conseguimento di una primaria reputazione nel mercato nazionale ed internazionale,
- ◆ il soddisfacimento delle esigenze e delle aspettative dei clienti e delle parti interessate,
- ◆ la creazione e mantenimento di un sistema di gestione e controllo della qualità, sicurezza, legalità e salubrità dei prodotti e del sito produttivo,
- ◆ orientiamo la nostra attenzione al cliente, promuovendo una cultura della sicurezza alimentare e integrando principi di sostenibilità nelle nostre pratiche aziendali,
- ◆ il mantenimento di luoghi di lavoro sicuri che rispettino le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro e le esigenze del personale,
- ◆ ridurre gli impatti ambientali generati dai propri processi attraverso l'impiego di nuove tecnologie e il monitoraggio dei consumi,
- ◆ rispettare l'ambiente garantendo che i processi siano condotti nel rispetto nella normativa ambientale,
- ◆ partecipare attivamente ad attività di beneficenza e di valorizzazione del territorio attraverso la partecipazione ad eventi e fiere.

Per conseguire questi obiettivi la Direzione applica le seguenti norme/metodologie:

- ✓ una corretta gestione delle risorse umane e una formazione continua sulla cultura della sicurezza e salubrità alimentare;
- ✓ rispetto della normativa contrattuale e delle relative leggi in vigore, in particolare quelle riguardanti la sicurezza, legalità e salubrità dei prodotti e del sito attraverso controlli interni periodici;
- ✓ ricambiare e miglioramento continuativo del Sistema di Gestione implementato;
- ✓ la massima disponibilità per ricercare la soddisfazione degli operatori aziendali;
- ✓ la ricerca della soddisfazione del Cliente con un contatto diretto e personale continuo;
- ✓ attenzione alla risoluzione dei rischi nei riguardi della sicurezza e della salute del personale e dell'ambiente;
- ✓ forte innovazione dell'immagine, dell'imballaggio e della presentazione del prodotto;
- ✓ promozione attraverso tutti i canali di marketing, fiere, social network, della qualità e origine controllata del prodotto (es. DOP-DOC-IGP), mantenendo una posizione di mercato medio/alta;
- ✓ migliorare la gestione interna attraverso l'efficienza e l'efficacia dell'organizzazione nel rispetto della normativa di riferimento e di tutte le prescrizioni cogenti;
- ✓ aumentare il coinvolgimento del personale tramite la motivazione e la sensibilizzazione sulla cultura della sicurezza;
- ✓ ottenere e mantenere la certificazione del proprio sistema sulla base dello standard internazionale IFS per ridurre al minimo i rischi di non conformità, di contraffazione e di incidenti che portino alla perdita di capacità produttiva;
- ✓ mantenere aggiornata una analisi del rischio e di food defense sui prodotti e sul sito produttivo;
- ✓ mantenere un sistema di tracciabilità, da testare annualmente, per facilitare la verifica delle informazioni e la gestione dell'eventuale ritiro e richiamo del prodotto e soprattutto soddisfare le richieste del cliente in materia di sicurezza, legalità e informazioni sui prodotti;
- ✓ promuovere una cultura aziendale orientata alla sicurezza alimentare, comunicando in modo chiaro le politiche e le responsabilità in materia di sicurezza alimentare;
- ✓ monitorare con frequenze prestabilite gli indicatori di sostenibilità per il miglioramento continuo della sostenibilità,
- ✓ partecipare attività ad attività promosse dal territorio.

LA POLITICA PER LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

L' Azienda Velenosi S.r.l.:

- ◆ considera il proprio personale come la sua risorsa più grande: ne garantisce i diritti e ne supporta lo sviluppo professionale e personale;
- ◆ ritiene i propri fornitori fondamentali sia per la realizzazione della qualità dei propri prodotti e servizi sia per il raggiungimento degli obiettivi di equità sociale;
- ◆ sostiene il dialogo con le Organizzazioni Sindacali nel rispetto dei diritti e delle volontà del proprio personale

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA «OFFIDA»

La zona di produzione del vino a *Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» Pecorino, «Offida» Passerina*, comprende gli interi territori comunali di Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Casteldilama, Castorano, Castignano, Cossignano, Montefiore dell'Aso, Offida, Ripatransone, nonché parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Campofilone, Carassai, Cupramarittima, Grottammare, Montalto Marche, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montedinove, Monteprandone, Pedaso, Petritoli, Rotella, San Benedetto del Tronto, Spinetoli.

La zona di produzione della *Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» rosso* comprende l'intero territorio dei comuni di Ripatransone, Offida, Acquaviva Picena, Castorano, Castel di lama, Cossignano, Appignano del Tronto e parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Spinetoli, Monsampolo del Tronto, Grottammare, Massignano, Carassai, Montefiore dell'Aso, Montalto Marche, Castignano, Monteprandone e San Benedetto del Tronto.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI ROSSO PICENO/PICENO

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata. «Rosso Piceno» o «Piceno», *Superiore* devono essere prodotte nella zona delimitata come segue: mare Adriatico, dal confine nord di Grottammare sino a Porto d'Ascoli, seguendo la strada statale n. 16 (Adriatica); strada statale n. 4 (Salaria) da Porto d'Ascoli sino al bivio per Valle Senzana; strada comunale che dalla strada statale n. 4 (bivio Valle Senzana), attraversa il torrente Bretta fino ad incontrare la provinciale Poggio di Bretta – Ripaberarda; strada provinciale Poggio di Bretta – Ripaberarda sino al confine comunale di Ascoli Piceno e Appignano; confini che delimitano includendoveli, i comuni di Appignano, Offida, Cossignano, Ripatransone sino al confine comunale con Grottammare; strada Ripatransone – Grottammare fino al confine nord di Grottammare e, da questo, sino al mare Adriatico.".

IL PIANO DI SVILUPPO SOSTENIBILE

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE - TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

L'insieme di piante, animali e micro organismi che vivono nel vigneto costituiscono la **biodiversità** di quella specifica parte di territorio. L'equilibrio risultante dalla vita e dall'abbondanza di questo insieme è in grado di influire sulla capacità del suolo di resistere ai cambiamenti e di mantenersi in salute.



I vigneti aziendali vengono coltivati secondo le buone pratiche agricole e in osservanza dei dettami di tutela ambientale definiti dal Piano di Sviluppo Rurale comunitario sottomisura 10.1 "Pagamenti per impegni agro climatico ambientali" come il mantenimento di pratiche agricole a basso impatto biologico, con modelli produttivi più attenti ad un uso sostenibile delle risorse, l'utilizzo di fitofarmaci di classe non tossici e una maggior attenzione alle reali esigenze del vigneto mediante l'utilizzo di tecniche di monitoraggio consorziali della presenza di parassiti, in grado di evitare interventi non mirati e soprattutto non necessari.

MANTENIMENTO DELL'AGROECOSISTEMA

La biodiversità rappresenta la risorsa naturale maggiormente presente nei sistemi agricoli e più di altre contribuisce a ridurre l'uso delle sostanze chimiche di sintesi salvaguardando i principali organismi utili al contenimento naturale delle avversità, a tutelare le risorse ambientali e a rispettare l'agroecosistema naturale.

(cit. Norme tecniche agronomiche per il Regolamento (UE) 1308/2013, Reg. delegato UE 2017/891, Reg. di esecuzione 2017/892).

L'Azienda Velenosi S.r.l. gestisce le proprie coltivazioni secondo quanto richiesto dal Disciplinare redatto secondo quanto previsto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e vigilate da Valoritalia. L'Azienda aderendo alle norme tecniche dei Disciplinari della Regione Marche volte ai sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari, contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente.

L'azienda rispetta quanto richiesto in caso di presenza di flora spontanea in fiore, di sfalciare il cotico erboso prima di eseguire i trattamenti chimici contro i fitofagi così da tutelare l'insediamento degli insetti pronubi necessari nell'impollinazione e nel mantenimento di un ecosistema in equilibrio.





Per proteggere le zone boschive e le aree circostanti, l'azienda non autorizza nessun tipo di trattamento chimico sulle capezzagne subito attigue ai suddetti territori.

Per garantire la qualità del proprio prodotto finito e assicurare le specifiche finalità enologiche dell'uva, l'Azienda Velenosi S.r.l. monitora lo stato di maturazione dell'uva attraverso analisi di laboratorio su campioni per ogni varietà coltivata raccolti in campo, allo scopo di individuare il periodo di vendemmia.

La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di lavorazione sono eseguiti in modo da non compromettere l'interezza e l'integrità del grappolo come richiesto da disciplinare.

Perciò, l'Azienda Velenosi S.r.l. ha la possibilità di eseguire due tipi di raccolta: raccolta a mano o raccolta meccanica. Quest'ultima avviene in cassoni inox, i quali sono direttamente conferiti in cantina; lo spostamento vigneto – cantina copre un raggio di circa 18 km.



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE - TUTELA DELL'ACQUA



L'Azienda Velenosi S.r.l. si trova tra il comune di Ascoli Piceno e Teramo, rispettivamente fra Offida e Ancarano, nella regione Marche ad una distanza di circa 20 km da mare Adriatico e ad un'altezza di 150/200 s.l.m.

I poderi dell'Azienda si estendono tra le colline che fanno da contorno alla splendida valle del fiume Tronto, che grazie ai suoi terreni argillosi e fertili, è da sempre stata vocata alla coltivazione della vite.

La posizione geografica contribuisce

favorevolmente al risparmio idrico nella conduzione dell'attività produttiva. Fattori quali la vicinanza dell'area di collina, trova riscontro in una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.

L'area collinare appartiene per intero al piano fitoclimatico "alto collinare" che è caratterizzato da piovosità media superiore ai 700-800 mm annui e temperature medie annue di 14 °C circa.

Ne consegue il ridotto effetto mitigante del Mare Adriatico, mare interno poco profondo e freddo.

La fascia costiera, le zone pianeggianti dei bacini fluviali e le prime propaggini delle colline, sono influenzate dal mare. Il clima di detta fascia è caratterizzato da estati calde ed inverni freddi e discretamente piovosi.

Il mesoclima della fascia collinare è favorito dalle formazioni di brezza di monte-valle, esso è anche condizionato dalla variabilità delle giaciture, dalle pendenze e dalle esposizioni dei versanti che determinano la distribuzione della vegetazione spontanea e coltivata, con conseguenti effetti microclimatici dei quali si avvantaggia la viticoltura.



CONSUMI IDRICI

L'Azienda Velenosi S.r.l. segue le disposizioni in materia di irrigazione presenti nel Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e integrata. Da disciplinare è vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

L'Azienda Velenosi S.r.l. non effettua alcun tipo di irrigazione, in quanto non è presente l'impianto di irrigazione.

Irrigazioni	Nr/anno 2024	Nr/anno 2025
dopo il completamento dell'invaiaatura	0	0
di soccorso	0	0

I dati sotto riportati sono ricavati dalle fatture relative agli approvvigionamenti idrici, rispetto ai dati rilevati nell'anno 2024 si riscontra un **aumento** pari a **67 m³ nella sede di produzione vino e diminuzioni** pari a **5 m³ nel Magazzino e pari a 9 m³ in Bottaiia per una differenza totale in aumento di 83 m³**

Consumo idrico (quantitativo prelevato)	m ³ /anno 2024	m ³ /anno 2025
Sede di produzione: Cantina vinificazione - Ascoli Piceno (AP)	1.602	1699
Magazzino Prodotti finiti – Ancarano (TE)	100	95
Bottaiia – Ascoli Piceno (AP)	436	427



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE - TUTELA DEL CLIMA

CONSUMI ENERGETICI



L'Azienda Velenosi S.r.l. è indirizzata verso il miglioramento tecnologico attraverso l'analisi dei consumi e la tendenza al risparmio energetico.

I dati sotto riportati sono ricavati dai consumi espressi nelle fatture relative agli approvvigionamenti di energia elettrica, che saranno in futuro confrontati con i consumi successivi al miglioramento tecnologico.

Consumo energia elettrica	kWh/anno 2024	kWh/anno 2025	kWh/anno DIFFERENZA
Sede di produzione: Cantina vinificazione - Ascoli Piceno (AP)	286.902	274.631	- 12.271

Consumi sede di produzione - Cantina di Vinificazione

I dati sotto riportati sono ricavati dai consumi relativi agli approvvigionamenti di energia elettrica.

MIX ENERGETICO



Bolletta
A2A Energia

Bolletta n. 52551556632
del 7 Novembre 2025

Mix energetico e altre informazioni

Il Gestore dei Servizi Energetici (GSE) ha pubblicato, come previsto dal decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 14 luglio 2023 n. 224, la composizione del mix energetico iniziale nazionale dell'energia elettrica immessa in rete ed il mix energetico utilizzato per la produzione dell'energia elettrica venduta da A2A Energia nel Mercato Libero, nel servizio di Tutele Graduali e nel Servizio di Salvaguardia relativi all'anno 2024 di seguito riportati:

	Composizione del mix energetico per contratto (%)	Composizione del mix energetico nazionale utilizzato per la produzione di energia elettrica immessa nel sistema elettrico italiano (%)**	Composizione del mix energetico utilizzato per la produzione di energia elettrica venduta da A2A Energia (%)***
	2024*	2024*	2024*
Fonti rinnovabili	8,04%	51,83%	47,93%
Carbone	11,88%	1,52%	6,73%
Gas naturale	66,51%	42,01%	37,66%
Prodotti petroliferi	1,11%	0,47%	0,63%
Nucleare	5,03%	0%	2,85%
Altre fonti	7,43%	4,17%	4,21%

*dati preconsuntivi

** Rispetto a quanto disposto dal DM 31 luglio 2009, la metodologia prevede un calcolo preliminare del mix energetico complementare basato esclusivamente sui dati di produzione e di certificazione rilasciata a livello nazionale

*** Il mix energetico complementare preliminare viene, in seguito, rettificato sulla base dell'European Attribute Mix (c.d. "EAM") calcolato dall'AIB, tenendo conto dei bilanci di importazione ed esportazione di energia e, a seguito del calcolo del mix complementare finale, il GSE effettua il calcolo del mix di approvvigionamento di ciascuna impresa di vendita considerando le GO (Garanzie d'Origine) annullate da ognuna

Per informazioni sulle modalità di determinazione del mix energetici è possibile consultare il sito Internet www.gse.it nella sezione "GAS, CO2 e SERVIZI ENERGETICI".

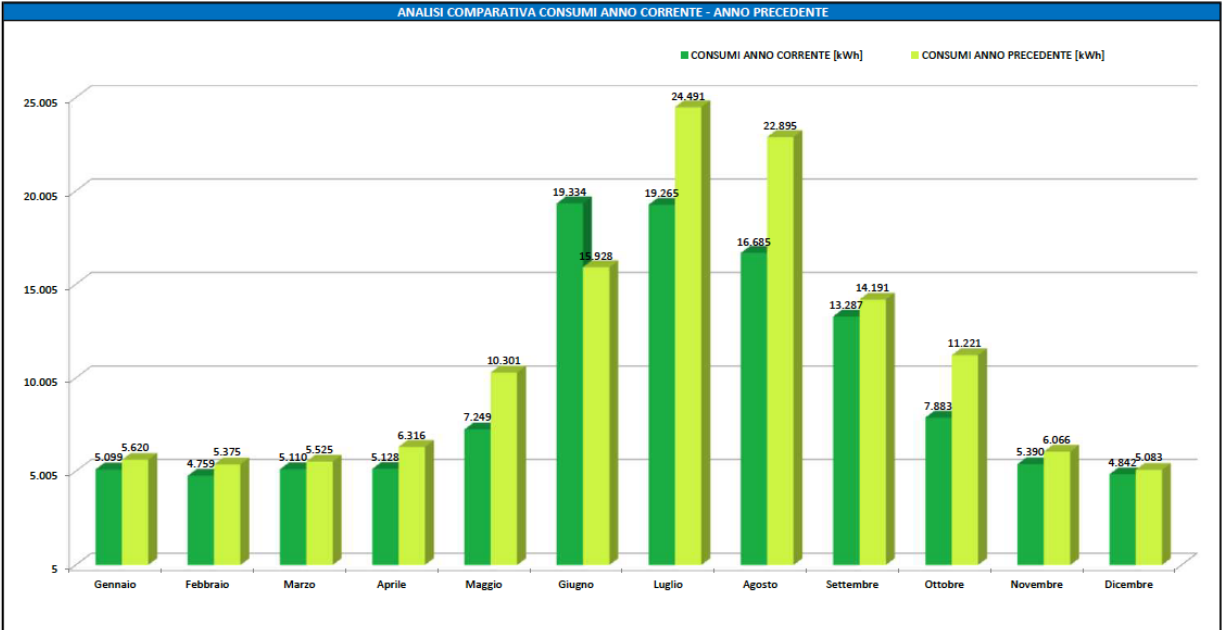
Consumo energia elettrica	kWh/anno 2024	kWh/anno 2025	kWh/anno DIFFERENZA
Bottaia - Ascoli Piceno (AP)	20.149	18.763	- 1386

Consumo energia elettrica	kWh/anno 2024	kWh/anno 2025	kWh/anno DIFFERENZA
Magazzino Prodotti finiti - Ancarano (TE)	141.826	114.031	- 27.795

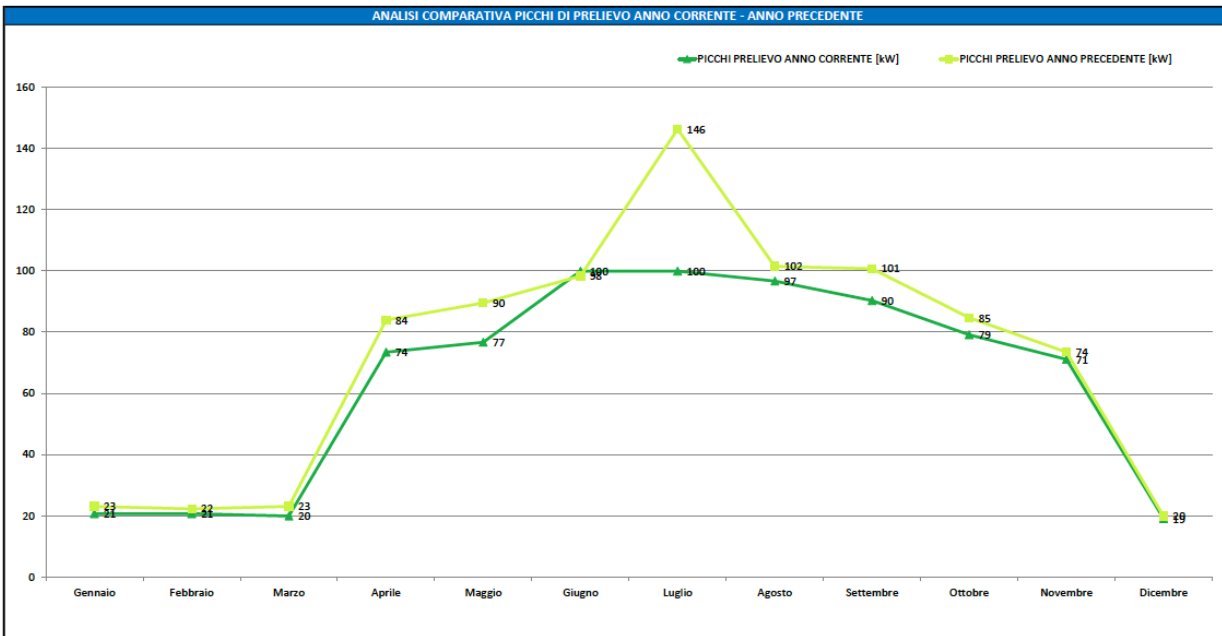


VELENOSI S.R.L. POD: IT001E61805548 Report Analisi Mensile - ELECTOR Consulting
 ID: 0783-01-E01 SITO DI FORNITURA: STRADA PROVINCIALE BONIFICA DEL TRONTO SNC, 64010 ANCARANO (TE) Copyright © 2025

ANALISI COMPARATIVA PRELIEVI ANNO CORRENTE - ANNO PRECEDENTE



	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
COMPARAZIONE CONSUMI	-521kWh	-616kWh	-415kWh	-1.188kWh	-3.052kWh	+3.406kWh	-5.226kWh	-6.210kWh	-904kWh	-3.338kWh	-676kWh	-241kWh
DIFFERENZA CONSUMI - ANNO CORRENTE - ANNO PRECEDENTE: -18.981kWh												



	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
COMPARAZIONE PRELIEVI	-2kW	-2kW	-3kW	-10kW	-13kW	+2kW	-46kW	-5kW	-10kW	-6kW	-2kW	-1kW

Consumo energia elettrica	kWh/anno 2024	kWh/anno 2025	kWh/anno DIFFERENZA
Sede Amministrativa - Ascoli Piceno (AP)	26.500	26.620	+ 120

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE - TUTELA DEL SUOLO

L'Azienda Velenosi S.r.l. finalizza la gestione del suolo delle proprie aree e le relative tecniche di lavorazione al miglioramento delle condizioni di adattamento delle colture per massimizzarne i risultati produttivi, favorire il controllo delle infestanti, migliorare l'efficienza dei nutrienti riducendo le perdite per lisciviazione, ruscellamento ed evaporazione. L'azienda si impegna a mantenere il terreno in buone condizioni strutturali, a prevenire erosione e smottamenti e a preservare il contenuto in sostanza organica, favorendo la penetrazione delle acque meteoriche.

Nel rispetto di queste finalità, vengono messe in atto le seguenti operazioni:

- ❖ Mantiene l'inerbimento spontaneo e permanente dell'interfila, a file alterne;
- ❖ Non svolge e non autorizza interventi di diserbo chimico nell'interfila;
- ❖ Vengono svolte pulizie di tipo meccanico nel sottofila per ridurre la competizione per le sostanze nutritive.

Data l'adesione all'Operazione 10.1.01 del PSR 2014 - 2022, al di fuori del periodo di inerbimento obbligatorio l'azienda ammette esclusivamente epicature fino a 10 cm e scarificature per limitare la competizione radicale derivante dall'insediamento delle specie erbacee, indipendentemente dalla pendenza del terreno.



La fertilizzazione delle colture ha l'obiettivo di garantire produzioni di elevata qualità e quantità economicamente sostenibili, nel rispetto delle esigenze di salvaguardia ambientale, del mantenimento della fertilità e della prevenzione delle avversità.

L'Azienda Velenosi S.r.l. adotta il modello semplificato, utilizzando le schede a dose standard per la definizione dei propri piani di concimazione.

La dose standard va intesa come la dose di macroelemento da prendere come riferimento in condizioni ritenute ordinarie di resa produttiva, di fertilità del suolo e di condizioni climatiche.

La dose standard può essere modificata in funzione delle situazioni individuate all'interno della scheda di fertilizzazione basate su analisi del terreno, esperienza e comportamento della vigna.



Tutela del clima CARBON FOOT PRINT

L'Azienda Velenosi S.r.l. per l'anno 2025 ha calcolato l'indicatore CARBON FOOT PRINT

Per quanto riguarda l'indicatore **CARBON FOOT PRINT** il dato calcolato in emmissioni equivalente per unità funzionale è risultato essere pari a **0,838 (KgCO₂eq/bottiglia 0,75)**

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

I DIPENDENTI

L'Alta Direzione è fermamente convinta che il proprio impegno verso la Responsabilità Sociale possa influenzare le proprie relazioni contrattuali garantendo così una progressiva diffusione dei principi/valori etici e sociali a una sfera di portatori d'interesse sempre più ampia.

L'Azienda Velenosi S.r.l. promuove la crescita personale e professionale dei propri collaboratori a tutti i livelli nell'obiettivo strategico di migliorare con continuità la qualità dei prodotti e la soddisfazione dei clienti.

In tal senso l'Azienda considera il proprio personale come la sua risorsa più grande, ne garantisce i diritti, ne supporta lo sviluppo professionale e personale e promuove il rispetto e la tutela della persona nella sua integrità morale, culturale, fisica e professionale.

PARITÀ DI GENERE - La forza lavoro dell'Azienda Velenosi S.r.l. è principalmente rappresentata da lavoratori di sesso maschile occupati nelle attività della cantina. Le mansioni impiegate sono svolte da lavoratori di sesso femminile.



ANNO	IMPIEGATI			OPERAI		
	Donne (Nr.)	Uomini (Nr.)	Totale	Donne (Nr.)	Uomini (Nr.)	Totale
2024	9	6	15	3	6	9
2025	9	6	15	3	6	9

I ruoli direzionali sono assunti esclusivamente da figure maschili, essendo le mansioni svolte direttamente dai proprietari.

CONTRATTI - Nel corso dell'anno 2025, l'azienda conta il **73,5 %** di lavoratori assunti con contratto a tempo indeterminato e il **26,5 %** a tempo determinato.

Impiegati	IMPIEGATI			OPERAI			BRACCIANTI AGRICOLI			
	ANNO	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
	2024	9	5	14	10	2	12	1	8	9
	2025	9	5	14	10	2	12	1	8	9

Impiegati	<30 ANNI			TRA 30 E 50 ANNI			>50 ANNI			
	ANNO	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
	2024	1	0	1	5	4	9	3	1	4
	2025	1	0	1	5	4	9	3	1	4

Operai	<30 ANNI			TRA 30 E 50 ANNI			>50 ANNI			
	ANNO	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
	2024	0	1	1	2	8	10	0	2	2
	2025	0	1	1	2	8	10	0	2	2

Braccianti	<30 ANNI			TRA 30 E 50 ANNI			>50 ANNI			
	ANNO	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
	2024	0	1	1	0	3	3	1	4	5
	2025	0	1	1	0	3	3	1	4	5

INDICI DI TURNOVER 2025 in %

Complessivo	4
Negativo	0
Positivo	1
Di compensazione	1

SALARI – L'Azienda Velenosi S.r.l. applica il CCNL Alimentari Industria, senza attuare discriminazione per sesso o etnia.



SALUTE E SICUREZZA - In conformità alle Leggi nazionali l'Azienda Velenosi S.r.l. è attenta a garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre. Con particolare riferimento al proprio documento per la valutazione dei rischi e alle procedure interne volte alla prevenzione di potenziali incidenti sul lavoro, ha messo in atto tutte le azioni idonee ad arginare le cause dei potenziali rischi.

Grazie all'operato dell'RSPP che vigila sull'applicazione delle procedure di sicurezza e grazie all'erogazione dei programmi di formazione in materia di salute e sicurezza (garantita sia per le nuove assunzioni, sia in caso di potenziali pericoli rilevati durante l'attività lavorativa) il numero degli infortuni è circoscritto ad nr. 0 per l'anno 2024.

INDICE DI FREQUENZA - Nel corso dell'anno **2025** su un totale di **60.000** ore lavorate, il numero di infortuni avvenuti ogni milione ore lavorate è pari a 1 (uno)

INDICE DI GRAVITÀ - Nel corso dell'anno **2025** su un totale di **60.000** ore lavorate, il danno infortunatosi assesta è pari a 0 (zero); l'impatto del rischio infortunistico in termini di perdita di risorse per inabilità temporanea/permanente, morte al lavoro è pertanto risultato basso.

FORMAZIONE

L'Azienda Velenosi S.r.l. avvia percorsi di formazione e addestramento per il personale dell'azienda. La finalità è di assicurare che tutto il personale sia in possesso dei corretti strumenti per lo svolgimento dei compiti e delle mansioni assegnate. Particolare attenzione viene data alla formazione in materia di sicurezza alimentare, legalità e qualità del prodotto ed alla formazione richiesta dalle norme che tutelano la sicurezza del personale nei luoghi di lavoro.



La Direzione si impegna a formare il proprio personale in tema di sostenibilità ambientale e sociale: per l'anno 2024 la formazione ai lavoratori è stata estesa ai temi di sostenibilità della filiera vitivinicola delle Organizzazioni Sostenibili (Standard SOPD Equalitas).

Inoltre, a fronte della tematica di sostenibilità, la formazione per l'anno avvenire verrà estesa ulteriormente ai temi di calcolo degli indicatori ambientali quali biodiversità, impronta carbonica e impronta idrica.

RELAZIONI CON IL TERRITORIO E LA COMUNITÀ LOCALE

Siamo attenti ai rapporti di convivenza che abbiamo instaurato con la comunità di cui facciamo parte (comune di Ascoli Piceno).

La Direzione ha avviato una campagna di sensibilizzazione ai temi di sostenibilità, tramite la somministrazione di un questionario ai vicini confinanti con l'obiettivo di migliorare i rapporti con la comunità locale.

La Direzione inoltre è aperta a ricevere e valutare spunti di miglioramento dell'ambiente di lavoro e della qualità organizzativa.

L'Azienda Velenosi srl

	Si	No	Non saprei
Realizza o ha realizzato iniziative a sostegno della valorizzazione del territorio?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sostiene o ha sostenuto progetti del territorio locale a carattere sociale?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sostiene o ha sostenuto progetti del territorio locale a carattere ambientale?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ha intrapreso percorsi certificativi riguardanti standard di qualità e di sostenibilità?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ha svolto azioni per accrescere la propria visibilità e migliorare le relazioni con gli stakeholder esterni?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

In quale misura ritiene che l'Azienda Velenosi srl, impatti nell'ambiente in cui lei vive:

	Per nulla	Poco	Abbastanza	Molto
Inquinamento acustico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Inquinamento dell'aria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Passaggio/transito di macchinari durante le ore diurne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Passaggio/transito di macchinari durante le ore notturne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Smaltimento dei rifiuti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pratiche agricole (es. concimazione, uso di fertilizzanti) sul vigneto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Località del confinante

- Cantina sito in via Biancospini, 11 – 63100 Ascoli Piceno
- Vigneto di Offida (AP)



Nel corso dell'anno 2024 è stato somministrato ai vicini confinanti il questionario di buon vicinato per dare la possibilità di esprimere il giudizio sull'impatto che l'Azienda Velenosi S.r.l. esercita sul territorio e sugli aspetti positivi e negativi del rapporto di convivenza instauratosi con la comunità locale.

Pertanto, dai questionari compilati sono pervenute risposte al questionario che hanno espresso piena soddisfazione per le attività aziendali e per il coinvolgimento dimostrato nei confronti della comunità territoriale.

FORNITORI

La qualificazione dei fornitori ha lo scopo di accertare la capacità degli stessi a produrre secondo uno schema produttivo che garantisca il rispetto dei requisiti di qualità, sicurezza e salubrità offerti e/o richiesti. L'azienda si approvvigiona presso fornitori qualificati con l'esclusione di quelli considerati sporadici/occasionali.

I fornitori vengono scelti sulla base della loro potenzialità di fornire prodotti e/o servizi che rispondano ai requisiti previsti nell'ordine/contratto.

I criteri di valutazione variano a seconda del tipo di prodotto fornito e dei requisiti tecnico/qualitativi richiesti, tra cui la verifica degli obiettivi di sostenibilità sociale, ambientale ed etica secondo lo Standard Equalitas come "Organizzazione sostenibile".

La valutazione avviene tramite somministrazione a tutti i fornitori del questionario di autovalutazione delle buone pratiche di sostenibilità.



Il questionario comprende i seguenti temi: *lavoro infantile, lavoro forzato, salute e sicurezza sul luogo di lavoro, libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva, discriminazione, pratiche disciplinari, orario di lavoro, retribuzione e pratiche ambientali.*

Suddetto questionario ha lo scopo di verificare la conformità con i principi di sostenibilità adottati dall'Azienda stessa.

Inoltre, ai fornitori di materie prime e

materiali ausiliari è stata inviata tramite mail una Lettera per informarli del percorso certificativo intrapreso dall'azienda per ottenere la nomina di Organizzazione Sostenibile e per metterli a conoscenza della redazione del Bilancio di Sostenibilità.

Infine, è stata inviata una lettera di sensibilizzazione in cui vengono condivisi i principi contenuti nel "Manuale delle buone pratiche di sostenibilità" ed è stata allegata la Politica Qualità, Ambientale, Etica, così da rendere consapevoli dei propri obiettivi e dei principi a cui fanno riferimento.

Nel corso dell'anno 2024 dai questionari inviati ai fornitori non sono emerse criticità.

SOSTENIBILITA' ECONOMICA

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO	31/12/2023	31/12/2024
RICAVI	10.140.361	9.964.647
COSTI OPERATIVI		
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	4.888.387	4.458.863
Costi per servizi	3.574.282	3.077.595
COSTI DEL PERSONALE	1.388.009	1.480.415
IMPOSTE ALLA P.A.	76.598	56.041
INVESTIMENTI NELLA COMUNITA'	---	---
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	9.927.276	9.093.471
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO (risultato prima delle imposte differite)	213.085	871.176

Il valor economico distribuito rappresenta la ricchezza prodotta dall'Azienda Velenosi S.r.l. ed il relativo impatto sulle principali categorie di stakeholder con cui si interfaccia nelle proprie attività.



GLI OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

L'azienda, al fine di supportare il processo di crescita e di continuo miglioramento implementerà nel corso degli anni alcuni investimenti economici a favore della sostenibilità sociale ed ambientale.

OBIETTIVI 2025 – 2028



1) OBIETTIVI VIGNETO

Per il 2026 vengono fissati diversi obiettivi di miglioramento:

- *Riduzione costi fitofarmaci 10%*
- *Riduzione di utilizzo di rame pari al 10% (considerando l'annata)*

2) OBIETTIVO CANTINA – IMBOTTIGLIAMENTO

Per il 2026 vengono fissati diversi obiettivi di miglioramento:

- *Riduzione dei consumi idrici*
- *Riduzione dei consumi elettrici 5 % (considerando l'annata)*

3) OBIETTIVO INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALI

Per il 2026 vengono fissati gli obiettivi di miglioramento riguardanti la riduzione dei consumi e dell'utilizzo delle risorse idriche (in cantina) adottando strategie di riduzioni delle emissioni.

4) CERTIFICAZIONI AMBIENTALI E CERTIFICAZIONI DI SOSTENIBILITÀ

Per il 2026 vengono fissati gli obiettivi di mantenimento della Certificazione Biologica del Vigneto ed il mantenimento della Certificazione SOPD – EQUALITAS di Organizzazione Sostenibile, verranno calcolati gli indicatori di sostenibilità.