



# **BILANCIO DI SOSTENIBILITA' ANNO 2025**

Redatto da: Team Cinciano

Edizione Anno 2025 – Rev 0 del 15.04.2025

- Highlight Chiave
- Cap 1. La nostra Identità
  - Storia e tradizione
  - Missione
  - Valori
  - Progetti tecnici 2023 sulla Sostenibilità
- Cap 2. Il nostro vino
  - I nostri vini
  - Come lavoriamo
  - Etichette dei nostri vini
  - Andamento Climatico in Toscana
  - Certificazioni 2023
- Cap 3. La sostenibilità per Cinciano
  - I nostri Stakeholder
  - Temi materiali ed Obiettivi 2024/2026
  - Impatto ambientale
  - Impatto sociale ed Obiettivi 2025
  - Impatto economico-finanziario

## Highlight Chiave



**28** ettari di vigneti ubicati nel Chianti Classico



**8** varietà d'uva autoctone



**250-300** mt di altitudine di coltivazione



**9** organico medio anno 2024



## La nostra Identità – dalle origini ad oggi

La nostra filosofia è totalmente incentrata sulla ricerca di valorizzare ed esaltare, quanto più è possibile, le caratteristiche peculiari del Sangiovese, nostro vitigno principale. Le maggiori attenzioni sono rivolte alle operazioni manuali in vigna (selezione dei grappoli, vendemmia), strumenti indispensabili per arrivare alla più elevata qualità delle nostre uve. In cantina, con tecniche semplici ed adeguate, cerchiamo di esaltare le caratteristiche organolettiche di questo vitigno.

I vigneti di Cinciano occupano una superficie pari a circa 28 ettari. Di questi la maggior parte sono coltivati a Sangiovese. Sono presenti anche Canaiolo, Foglia tonda, Malvasia nera, Trebbiano Toscano, Malvasia lunga bianca del Chianti, Merlot e piccoli appezzamenti di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. I terreni sono di medio impasto, alcuni con abbondante scheletro, altri leggermente argillosi con presenza di sabbia. Le forme di allevamento adottate sono il cordone speronato, il guyot e il doppio archetto toscano.

La vendemmia, pur variando di anno in anno, inizia generalmente verso metà settembre e si conclude nella prima decade di ottobre. La raccolta è manuale, in panieri.

In cantina le uve provenienti dai singoli vigneti vengono fermentate in vasche separate per preservare le caratteristiche di ogni singolo vigneto e varietà. La fermentazione per il vino bianco e rosato avviene senza bucce per 15-20 giorni a temperature comprese tra i 15 e i 18 gradi mentre, per le uve rosse, la fermentazione si svolge in presenza di bucce per 10-15 giorni e con una macerazione post fermentativa che può durare per 20 giorni. L'affinamento dei vini per la linea del chianti classico



## Missione e Valori

Dare l'opportunità di conoscere intimamente la Natura in tutte le sue declinazioni attraverso:

- i suoi prodotti, in particolare vino di alta qualità legati ad un uso consapevole
- il lavoro dell'uomo, di squadra, sapiente e antico
- il buon vivere in un ambiente integro, salubre e vitale
- i significati profondi e universali come lo scandire del tempo, il giorno e la notte, l'alternanza delle stagioni, gli influssi astrali
- il paesaggio del Chianti Classico come bellezza diffusa e vitalità
- la passione per continue nuove sfide



## I valori di Fattoria di Cinciano si possono riassumere in:

1. **Passione per il territorio:** La storia della nostra azienda è un monito del legame tra Fattoria di Cinciano ed il territorio Toscano. Per questo ci impegniamo a valorizzarne le eccellenze enologiche e turistiche attraverso i nostri vini in tutto il mondo.
2. **Qualità:** Tutti i nostri vini sono prodotti con uve selezionate provenienti da vigneti di proprietà nell'areale del Chianti Classico e vinificati nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Questo è la nostra filosofia che ci permette di non scendere mai a compromessi sulla qualità di tutti i nostri prodotti.
3. **Innovazione:** pur rispettando la tradizione vitivinicola locale negli ultimi anni abbiamo scelto di investire sempre di più sull'innovazione e sulla modernizzazione dei nostri processi produttivi attraverso collaborazioni a lungo termine con professionisti e aziende specializzate con lo scopo di diventare una delle migliori cantine della zona.



4. Professionalità: il team di Fattoria di Cinciano è composto da professionisti altamente qualificati e appassionati che lavorano con dedizione e impegno per l'efficientamento della produzione, la riduzione degli sprechi e il miglioramento dei nostri impatti.
5. Sostenibilità ambientale: l'azienda si impegna quotidianamente a ridurre al minimo possibile l'impatto ambientale delle proprie attività, utilizzando tecniche agricole sostenibili nella coltivazione delle vigne e adottando soluzioni eco-friendly nella gestione della cantina e vigneto ed implementando la Certificazione Equalitas Winery.



## PIANO DI MIGLIORAMENTO E PROGETTI IN AMBITO SOSTENIBILE

Fattoria di Cinciano si è sempre distinta per la sua tradizione nella produzione di vini di alta qualità.



Per questo motivo anche nel 2024 abbiamo portato avanti diversi progetti per continuare a migliorare e trovare soluzioni sempre più innovative.



- **PRATICHIAMO UNA VITICOLTURA RISPETTOSA DELLE PIANTE E DEL SUOLO  
per seminare futuro**

Essendo un grande patrimonio viticolo storico Fattoria di Cinciano si impegna a condurre una conduzione del suolo e della pianta nel pieno rispetto dell'ambiente e della Biodiversità

- potature oculate che non portano a stress idrico né ad incremento di malattie del legno
- basse rese ad ettaro con riduzione dello sfruttamento dell'ecosistema
- gestione di inerbimenti spontanei
- antagonismo naturale mediante una lotta mirata e studiata

- **ECOSISTEMA VIGNA**

Causa la scarsa reperibilità, nell'ultimo decennio, di sostanza organica di buona qualità (quale letame di bovino), si è visto, in agricoltura, un incremento dell'utilizzo di concimi chimici. Questa pratica, se da un lato, ha portato nell'immediato ad un incremento produttivo in termini quantitativi, dall'altro, nel medio-lungo periodo, ha prodotto uno stress ed un impoverimento notevole del suolo.

Fattoria di Cinciano si impegna ad utilizzare il letame e preparati organici per arricchire i terreni viticoli.

- **EVITARE L'INQUINAMENTO PUNTIFORME**

Una delle cause di contaminazione delle acque sotterranee e superficiali è ascrivibile a fonti puntiformi. Queste contaminazioni hanno origine da superfici limitate o circoscritte, ad esempio nelle fasi di riempimento della botte o di lavaggio dell'irroratrice. Opportuni accorgimenti tecnici e infrastrutture adeguate consentono di prevenire o limitare tali effetti negativi. Fattoria di Cinciano ha installato un impianto che permette di raccogliere l'acqua utilizzata per pulire l'attrezzatura minimizzando i rischi di questo tipo di contaminazione.

- **ENERGIA E ACQUA  
un impegno concreto in vigna ed in cantina**

Con la Certificazione Equalitas la Fattoria di Cinciano si impegna a rendicontare i Calcoli di Carbon e Water Foot Print entro l'anno 2025.

- **BIODIVERSITA'**

Seguiamo una viticoltura a basso impatto. Dove possibile, rigeneriamo i terreni abbandonati. Con la Certificazione Equalitas la Fattoria di Cinciano si impegna a rendicontare la Biodiversity entro l'anno 2026.

**Salvaguardiamo la biodiversità:**

Per garantire un habitat stabile e duraturo alla flora e alla fauna locali.

**Combattiamo il rischio di erosione:**

Curiamo le radici degli alberi perché sostengano il terreno e le loro foglie offrano protezione contro il dilavamento di vento e la pioggia.

**Riduciamo la vulnerabilità della vite:**





Lo facciamo in modo naturale, grazie alla riforestazione alla cura dei boschi, che ospitano insetti e animali capaci di contrastare i parassiti.

- **ECONOMIA CIRCOLARE**

- materiale d'imballo (bottiglia leggera e polimeri riciclati derivati da raccolta marina)**

Fattoria di Cinciano si impegna a utilizzare materiale per l'imballo nel rispetto dell'economia circolare. In particolar modo l'uso della bottiglia leggera e l'uso di derivati da polimeri riciclati del mare rappresentano la principale modalità per tendere ad una riduzione d'impatto in merito alla realizzazione dei vini.

## Il nostro vino



### PREZIANO BIANCO IGT TOSCANA

**100% SANGIOVESE**

Ultimo nato in azienda, è un 100% sangiovese vinificato in bianco: l'uva viene semplicemente diraspata e spostata nella pressa dove, dal semplice sgrondo del mosto, si ottiene un mosto scarico di colore che fermenta poi a temperature basse per circa venti giorni.

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, con sentori di floreali molto intensi e una persistenza olfattiva tipica del sangiovese. Al gusto spicca l'acidità che, assieme alla sapidità, ne prolunga il retro olfatto. Accompagna egregiamente, oltre ad aperitivi e carni bianche, anche i primi piatti della tradizione toscana, come i pici cacio e pepe.

**SCHEDA TECNICA**



### GOTIFREDO ROSATO IGT TOSCANA

**100% SANGIOVESE**

Prodotto con 100% Sangiovese, l'uva viene pressata a sufficienza per raggiungere il punto di colore desiderato. Si procede quindi con la fermentazione alcolica a basse temperature.

È un vino caratterizzato da una grande ricchezza di aromi, soprattutto fruttati, con una buona complessità e struttura, molto equilibrato, fresco, estremamente piacevole. Ottimo come aperitivo, si abbina bene con antipasti toscani, piatti a base di pesce e carni bianche e con primi piatti con sughi leggeri.

**SCHEDA TECNICA**



### CHIANTI CLASSICO DOCG

**100% SANGIOVESE**

Ottenuto con 100% Sangiovese, è il vino che esprime al meglio tutte le peculiarità dei molteplici terroir di Cinciano. Nasce infatti dalle uve di Sangiovese raccolte da vigneti con diverse altitudini, esposizioni e suoli, che si sposano con le diverse età e forme di allevamento delle viti, dando vita a un vino elegante, fine ed equilibrato.

Molto piacevole, si abbina egregiamente con tutti i piatti a base di carne.

**SCHEDA TECNICA**



### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

**100% SANGIOVESE**

La Riserva di Cinciano è un 100% Sangiovese proveniente da alcune dei migliori appezzamenti della tenuta, posti a circa 250 m slm e con un'esposizione sud ovest, perfetta per ottenere un ottimo e bilanciato grado di maturazione. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, questo vino affina in botti grandi di rovere di slavonia per circa 18 mesi.

Colore intenso e sentori di viola e marasca sono i suoi caratteri distintivi, insieme a una lunga beva e un corpo strutturato, morbido e mediamente tannico.

Oltre ai piatti di carne, si abbina molto bene anche ai formaggi semi stagionati toscani.

**SCHEDA TECNICA**



### CAMPONI CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

**85% SANGIOVESE - 15% MALVASIA NERA +  
CANAIOLO + CILIEGIOLE**

È questo il prodotto che esprime al meglio tutte le caratteristiche del Sangiovese "old style" coltivato a Cinciano, nel vigneto aziendale più vecchio, piantato nel 1971. È un vino di grandissimo carattere, di ottima struttura, austero, caratterizzato da un'affascinante tannino molto marcato e da una piacevole nota acida. Si abbina perfettamente a tutti i grandi piatti, a base di carne, della tradizione nostrana.

**SCHEDA TECNICA**



### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

**100% SANGIOVESE**

Prodotto con 100% Sangiovese, le cui uve vengono accuratamente e direttamente selezionate in vigna conferendogli un'espressione moderna e affascinante. Affina per almeno 24 mesi in botti grandi di rovere di slavonia e circa 12 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Dotato di eleganza e finezza, rotondità ed equilibrio, presenta profumi molto complessi e intensi, fruttati e allo stesso tempo speziati.

È sicuramente un vino da meditazione che si accompagna molto bene a tutti i piatti di carne, a primi piatti importanti e a molti formaggi stagionati.

**SCHEDA TECNICA**



#### PIETRAFORTE ROSSO IGT TOSCANA

40% MERLOT, 40% CABERNET SAUVIGNON, 20%  
SANGIOVESE

Prodotto da un blend di tre diversi vitigni, Merlot, Cabernet sauvignon e Sangiovese, affinati separatamente in barriques e tonneaux, è un vino di grandissima struttura, molto morbido e rotondo, accompagnato da profumi complessi, in cui le note fruttate si uniscono a piacevoli e nobili note speziate. Perfetto in abbinamento con piatti a base di selvaggina, carni arrosto e alla griglia.

SCHEDA TECNICA



#### VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO OCCHIO DI PERNICE DOC

100% SANGIOVESE

Le uve per la produzione di questo storico vino dolce vengono raccolte a fine settembre e fatte appassire, come da tradizione, in un locale molto ventilato fino ai primi di dicembre, momento in cui l'uva viene ammostata e lasciata fermentare per almeno 5 anni in un caratello di castagno, acacia o quercia. Dal gusto molto piacevole, rotondo ed elegante, si abbina bene con tutta la pasticceria secca e con formaggi erborinati e di media stagionatura.

SCHEDA TECNICA

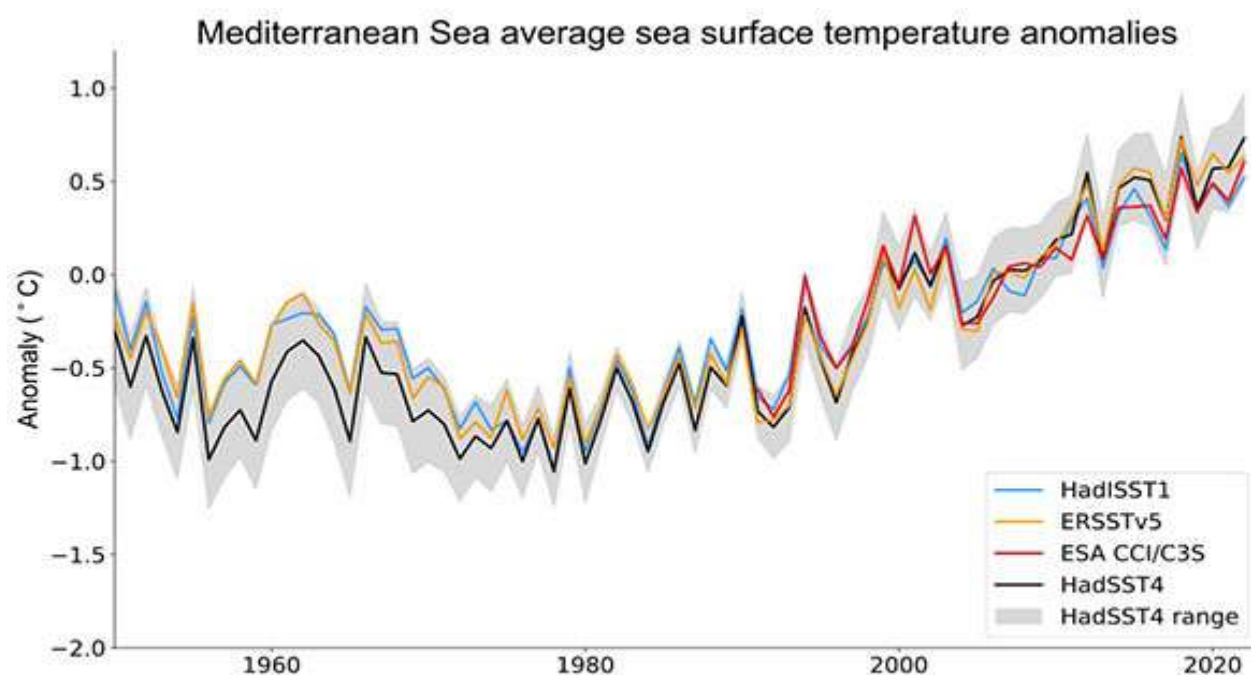
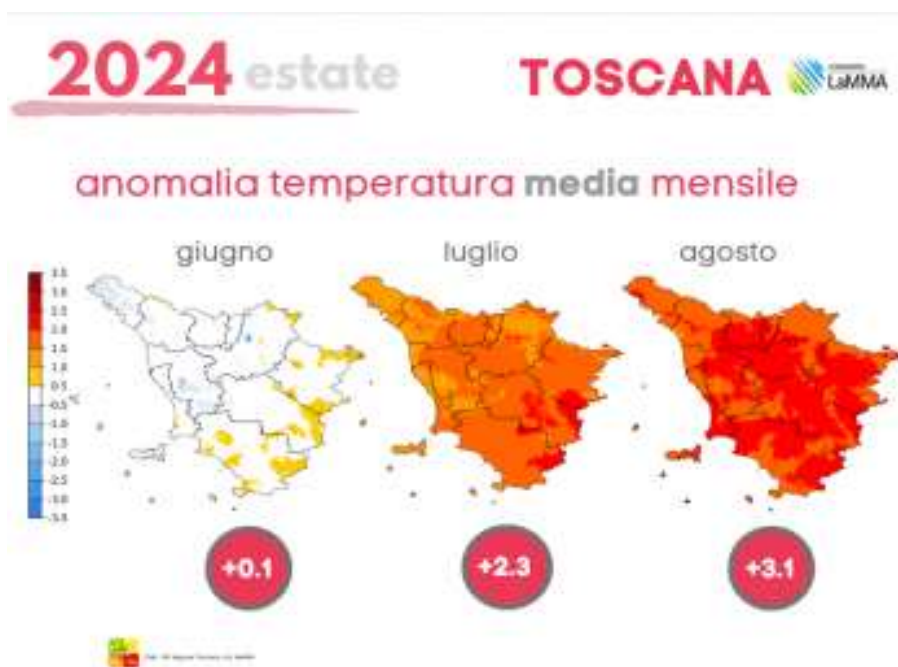
## I nostri Vini - Come lavoriamo

La fermentazione avviene principalmente in vasche di acciaio, mentre l'affinamento può avvenire in acciaio o in legno. Per l'invecchiamento dei vini utilizziamo una cantina situata sotto il livello del suolo, protetta dalla luce, con una variazione di temperatura controllata, preservando la qualità superiore e il gusto dei vini nel tempo.

La scelta di certificare la Cantina Equalitas Winery è una dimostrazione della nostra trasparenza e impegno nei confronti dei clienti.



## L'andamento delle annate ed il cambio climatico in Toscana



## **Annata 2020**

Annata classica, temperature medie con andamento vegetativo del classico annata degli ultimi 20 anni. La mancanza di pioggia non ha influito particolarmente sull'annata grazie agli anni precedenti piuttosto ricchi di precipitazioni. Produzione regolare. IL risultato sono vini con caratteristiche fruttate e buona maturazione tannica.

## **Annata 2022**

Anno molto caldo, molto simile al 2015. In questo caso però si è verificata carenza d'acqua una maggiore influenza sulle prestazioni fenologiche della pianta. Fenologica maturità non sempre raggiunta. Le piante sono andate in stress, bloccando la fase vegetativa attività. Aziende che si occupavano della manutenzione dell'erba e della lavorazione della materia organica nei vigneti producevano vini più maturi.

## **Annata 2024**

Annata molto piovosa che ha messo a dura prova la gestione dei trattamenti fitoiatrici. A differenza del 2023 il carico produttivo è stato molto elevato costringendoci, in alcuni appezzamenti, a procedere, nel mese di luglio, ad un diradamento dei grappoli per ottenere il miglior livello qualitativo necessario per i nostri standard. Il processo di invaiatura ha proseguito a rilento decretando una vendemmia leggermente più tardiva rispetto agli altri anni, complice il meteo piovoso che ci ha accompagnati fino alla fine di ottobre. I vini ottenuti sono risultati ricchi in acidità e con un grado alcolico molto inferiore rispetto agli ultimi anni, quasi mai superando i 14 gradi alcolici, con una media di generale di 13 gradi alcolici.

## **Certificazioni**





Nel 2024 abbiamo attivato il progetto della certificazione Equalitas Winery. Tale schema di certificazione è la condivisione a livello italiano di un approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri sociale, ambientale ed economico ed alla diffusione di un marchio collettivo di garanzia per il consumatore. Grazie alle risorse tecniche, culturali e politiche dell'ampia compagine sociale, Equalitas intende raccogliere le migliori iniziative di best practice consolidate ed innovative, per affermare un modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale.

## **La sostenibilità per Fattoria di Cinciano**

### Stakeholders

Ogni giorno, durante lo svolgimento delle nostre attività, ci relazioniamo con diversi Stakeholders, ovvero tutti quegli individui e gruppi che possono essere influenzati dalle attività di Fattoria di Cinciano e che hanno un interesse o una "parte interessata" nella sua operatività. Questi stakeholders possono essere suddivisi in interni ed esterni, a seconda del loro rapporto diretto con l'azienda.

Gli stakeholders interni sono coloro che hanno un coinvolgimento diretto nelle operazioni quotidiane e nella gestione dell'azienda. Questi possono includere i dipendenti a tutti i livelli, dai lavoratori manuali agli amministratori delegati. Gli stakeholders interni hanno una conoscenza approfondita delle attività aziendali e possono influire direttamente sulle decisioni strategiche. I dipendenti, ad esempio, hanno un interesse personale nel successo di Fattoria di Cinciano, poiché da esso dipende il loro sostentamento e il loro benessere professionale.

D'altra parte, gli stakeholders esterni sono coloro che non fanno parte direttamente dell'azienda ma sono interessati o influenzati dalle sue attività. Questi possono essere clienti, fornitori, consulenti, comunità locali, azionisti, organizzazioni ambientali, istituzioni finanziarie e altre parti interessate esterne. Gli stakeholders esterni possono avere una serie di interessi e aspettative, come la qualità dei prodotti, la sostenibilità ambientale, il coinvolgimento sociale dell'azienda o il rendimento finanziario. Fattoria di Cinciano deve considerare tali interessi e cercare di mantenere relazioni per garantire il supporto continuo e la fiducia nella sua operatività.

Gli stakeholders di Fattoria di Cinciano sono riassumibili nelle seguenti categorie:

### Interni

**Dipendenti:** Fattoria di Cinciano valorizza i dipendenti come risorsa preziosa e coinvolge costantemente il loro talento e impegno. L'azienda offre opportunità di formazione e sviluppo professionale per favorire la crescita delle competenze dei dipendenti e il loro avanzamento di carriera. Inoltre, Fattoria di Cinciano promuove un ambiente di lavoro inclusivo, con un'attenzione particolare all'equità, alla diversità e all'inclusione. L'azienda favorisce il coinvolgimento attivo dei dipendenti attraverso canali di comunicazione aperti e incoraggia il loro contributo per migliorare continuamente i processi e le prestazioni dell'azienda.

**Management:** Il management di Fattoria di Cinciano svolge un ruolo chiave nel guidare l'azienda verso il successo. La leadership aziendale partecipa attivamente ai processi decisionali strategici, offrendo visione e orientamento all'intera organizzazione. Il management è coinvolto nella definizione degli obiettivi e delle strategie aziendali, fornendo supporto e risorse per la realizzazione delle iniziative. Inoltre, il management di Fattoria di Cinciano si impegna a creare un ambiente di lavoro collaborativo e stimolante, motivando i dipendenti e incoraggiandoli a dare il massimo delle loro potenzialità.



## Esterni

**Clienti:** Fattoria di Cinciano ha contatti diretti con i clienti attraverso sondaggi di soddisfazione, esperienze di degustazione guidata, visite e vendite dirette presso la cantina, eventi enogastronomici. Inoltre, abbiamo mantenuto una presenza attiva sui social media per interagire con i clienti, rispondere alle loro domande e raccogliere feedback.

**Fornitori di prodotti e servizi:** Fattoria di Cinciano grazie ad una filiera “corta” riusciamo a interagire quasi quotidianamente con i nostri fornitori confrontandoci su vari aspetti per migliorare l'efficienza della produzione e la qualità dei nostri vini.

**Comunità locali:** Fattoria di Cinciano si impegna ad interagire con le comunità locali attraverso programmi di responsabilità sociale, partecipando ad eventi comunitari, sostenendo organizzazioni locali e promuovendo l'occupazione a livello locale.

**Organizzazioni ed enti:** Fattoria di Cinciano collabora attivamente con diverse organizzazioni ed enti esterni per promuovere la sostenibilità e creare valore condiviso. Collaboriamo anche con enti pubblici, come la Camera di Commercio ed associazioni di categoria, per creare sinergie, condividere buone pratiche e promuovere l'adozione di iniziative sostenibili nell'industria vitivinicola e nella comunità circostante.

**Istituzioni finanziarie:** Fattoria di Cinciano ha intrattenuto rapporti con istituzioni finanziarie attraverso incontri regolari per discutere delle esigenze di finanziamento, delle opportunità di investimento e della gestione finanziaria. Ha fornito report finanziari accurati e trasparenti per mantenere una relazione di fiducia.

## **Temi materiali**

Fattoria di Cinciano, per definire i propri temi di materialità, ovvero quegli ambiti di intervento che influiscono o influiranno in modo sostanziale sulle valutazioni, decisioni, azioni dei suoi Stakeholders nel breve, medio e/o lungo termine, ha scelto di utilizzare un approccio di “doppia materialità”.

A seguito di un'analisi delle proprie attività, processi e catena di fornitura effettuata assieme con i propri stakeholders Fattoria di Cinciano ha selezionato i seguenti temi materiali:

- ✓ Consumo idrico
- ✓ Uso delle materie prime ed economia circolare
- ✓ Biodiversità
- ✓ Impatto Sociale
- ✓ Salute e sicurezza dei dipendenti
- ✓ Comunità locale
- ✓ Salute e sicurezza dei prodotti

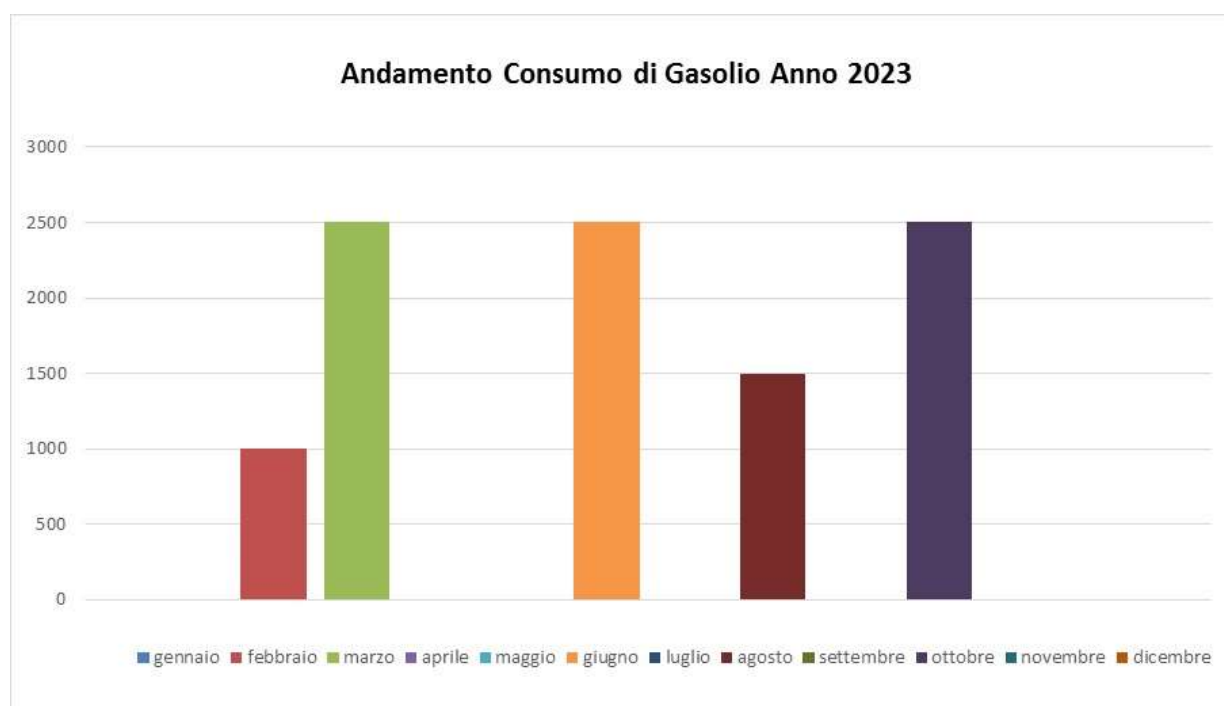
## Impatto Ambientale andamento dei Consumi Anni 2023-2024

### Consumo Idrico

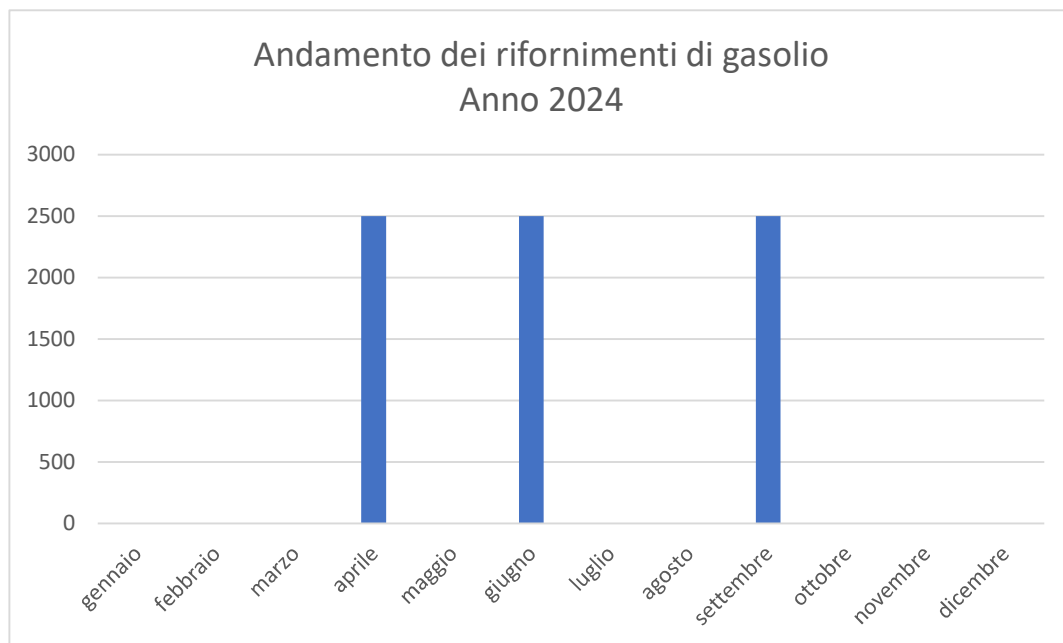
Non esiste prelievo da acquedotto in quanto tutta l'acqua deriva da pozzo. Fattoria di Cinciano per gestire responsabilmente le risorse idriche, preleva l'acqua da pozzo e non da acquedotto. L'azienda tiene in considerazione diversi fattori, tra cui la quantità di acqua prelevata, la qualità delle acque reflue trattate e l'efficienza idrica, collaborando attivamente con le autorità locali e altri Stakeholders per affrontare le problematiche relative alla gestione dell'acqua nella zona.

### Gasolio

CONSUMO TOTALE 2023: 10.000 litri



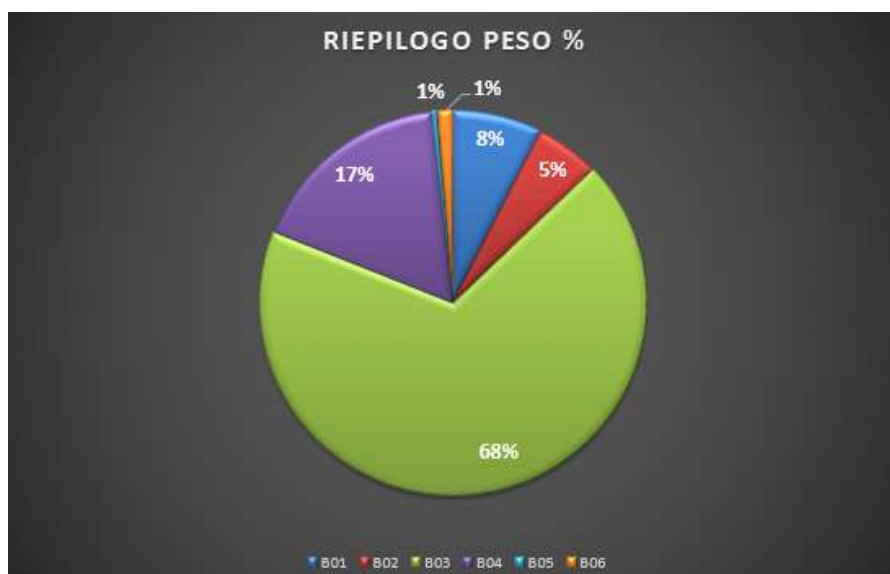
CONSUMO TOTALE 2024: 7500 litri



#### Uso delle materie prime ed economia circolare

**Materiali utilizzati:** Fattoria di Cinciano rendiconta i materiali utilizzati in tutte le fasi del processo produttivo, comprese le bottiglie, le etichette, gli imballaggi e gli strumenti di vinificazione. L'azienda si impegna a selezionare e utilizzare materiali sostenibili, con particolare attenzione alla provenienza, all'efficienza e alla loro riciclabilità.

In particolare, grande attenzione viene data all'impiego della bottiglia leggera che per Fattoria di Cinciano rappresenta ad oggi la prevalenza delle bottiglie impiegate. La bottiglia leggera rappresenta circa il 81% delle bottiglie impiegate nell'anno 2024. Tale fatto riduce sensibilmente il peso di vetro movimentato con minor impatto sull'ambiente.





## Biodiversità

Fattoria di Cinciano nel suo impegno per la sostenibilità e la tutela dell'ambiente, dedica particolare attenzione alla conservazione della biodiversità. L'azienda comprende l'importanza della diversità biologica per il corretto funzionamento degli ecosistemi e il mantenimento della salute del terreno, delle piante e degli organismi che abitano la sua tenuta vitivinicola. Fattoria di Cinciano adotta una serie di pratiche mirate a promuovere e preservare la biodiversità all'interno del suo territorio.

### Obiettivi Aziendali Sostenibilità Triennio Anno 2024-2025-2026

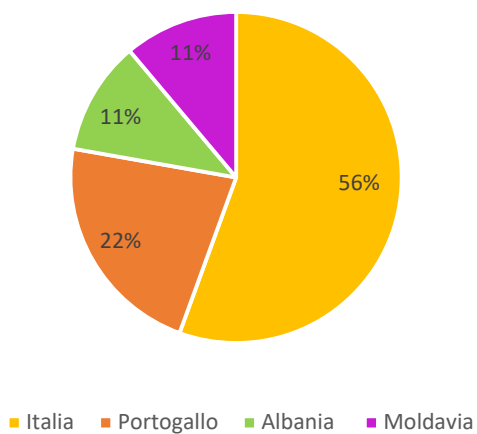
Calcolo Carbon Foot Print	Calcolare l'indice di Carbon Foot Print per ottimizzare lo studio dell'impatto delle attività produttive sull'ecosistema	Entro Anno 2026
Calcolo Water Foot Print	Calcolare l'indice di Water Foot Print per ottimizzare lo studio dell'impatto delle attività produttive sull'ecosistema	Entro Anno 2025
Calcolo Biodiversity	Calcolare l'indice Biodiversity	Entro Anno 2025

### Impatto Sociale

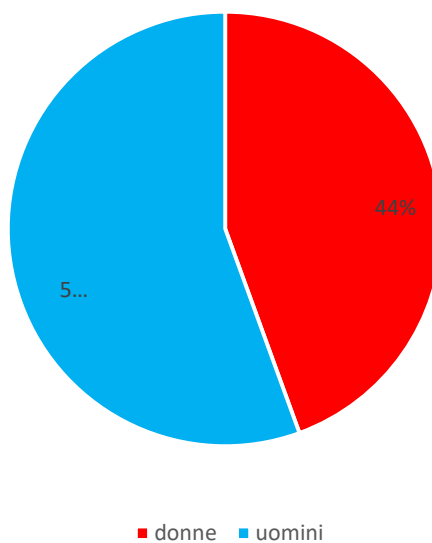
ORGANICO MEDIO 2023	n.9
Dipendenti inizio periodo	n.8
Entrati	n.1
Turn over positivo	11%
Età Media	44 Anni
Giovani impiegati in ruoli manageriali	2

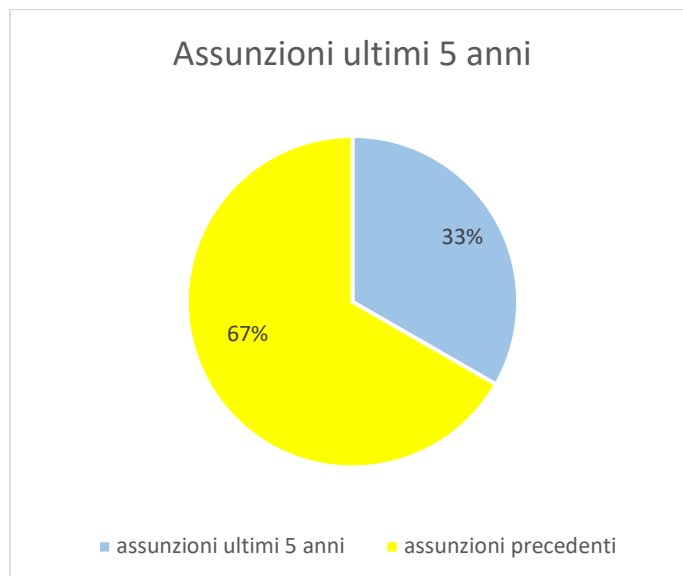
## Alcuni Dati del Team

Nazionalità dei dipendenti



Sesso





## Obiettivi del Personale in relazione alla sostenibilità Anno 2025

Riduzione dei consumi energetici almeno del 10% per uso energia da parte degli Operatori	In seguito al cambiamento dell'ecosistema e del pianeta occorre promuovere una sensibilizzazione interna del personale per ottimizzare il Risparmio Energetico (spegnimento luci)	In Corso
Ottimizzazione delle risorse idriche	Per quanto Fattoria di Cinciano non sia collegata all'Acquedotto Comunale, si monitora il consumo di acqua da pozzo cercando di limitare gli sprechi	In corso
Riduzione dei consumi di carta utilizzata dagli operatori	In seguito al cambiamento dell'ecosistema e del pianeta occorre promuovere una sensibilizzazione interna del personale per ottimizzare il Risparmio nell'uso di carta (promozione lavoro su supporti digitali)	In Corso

### Salute e sicurezza dei dipendenti

Per Fattoria di Cinciano il benessere dei propri dipendenti è un tema imprescindibile. L'azienda si impegna in maniera costante a fornire opportunità di lavoro dignitose, rispettando i diritti dei lavoratori e promuovendo una cultura aziendale basata sull'uguaglianza, il rispetto e l'inclusione.



**Salute e sicurezza sul luogo di lavoro:** Per assicurare un ambiente di lavoro sicuro e salubre per tutti i dipendenti, Fattoria di Cinciano si impegna attivamente a adottare politiche e procedure volte alla prevenzione degli infortuni e alla promozione della salute e del benessere dei lavoratori. La sicurezza dei dipendenti è una priorità assoluta per l'azienda, che mette in atto misure e azioni concrete per garantire un ambiente di lavoro sicuro e privo di rischi.

Per raggiungere questo obiettivo, l'azienda forma i propri dipendenti riguardo ai rischi specifici legati al loro ruolo e all'utilizzo di attrezzature di protezione individuale appropriate. La valutazione periodica dei rischi e l'adozione di misure preventive sono parte integrante delle pratiche di gestione aziendale.

**Formazione ed istruzione:** Fattoria di Cinciano riconosce l'importanza della formazione continua e investe nella formazione interna, offrendo opportunità di apprendimento e sviluppo professionale per consentire ai dipendenti di acquisire competenze e conoscenze necessarie per il loro ruolo e per il progresso di carriera. Con frequenza periodica, ed almeno sei volte all'anno, vengono svolte riunioni di reparto specificatamente sulla sicurezza sul luogo di lavoro.

## Ospitalità

L'ospitalità è diventata parte del lavoro di Fattoria di Cinciano. Le visite guidate e le degustazioni di vino, hanno un tocco esclusivo e autentico: la cura dei dettagli, l'ottima presentazione dei prodotti, la bellezza diffusa e non ultima l'atmosfera conviviale rendono l'esperienza unica e indimenticabile.

L'azienda rende disponibili le sue strutture per organizzare eventi/esperienze a carattere pubblico.



## Collettività

L'attenzione alla salute e sicurezza dei consumatori è il pilastro fondamentale della struttura aziendale. Il personale preparato e motivato garantisce il rispetto dei protocolli del manuale HACCP garantendo un elevato livello di attenzione in tutte le fasi produttive. Inoltre l'azienda effettua analisi di routine, analisi microbiologiche, analisi di tutti i parametri di sicurezza alimentare, quali pesticidi, micotossine, metalli pesanti, ecc... L'azienda si è dotata di una specifica procedura di comunicazione esterna per la gestione dei corretti contenuti da comunicare ai propri consumatori e ad altri stakeholders. L'azienda ha consegnato un questionario a coloro che abitano nei pressi della propria cantina e/o che confinano con i terreni aziendali, per intraprendere eventuali azioni di miglioramento dei rapporti con il vicinato.

## Comunità locale

Creare un rapporto sano e di lunga durata con tutti gli Stakeholder che circondano l'azienda è molto importante per Fattoria di Cinciano, che si impegna quotidianamente a sostenere e collaborare attivamente con la comunità locale in cui opera. L'azienda partecipa, organizza e sponsorizza eventi di formazione in campo viticolo e sostiene organizzazioni no-profit che lavorano per il bene della comunità.



## Salute e sicurezza dei prodotti

**Marketing, etichettatura e privacy:** Fattoria di Cinciano adotta nei confronti dei propri clienti una politica di marketing ed etichettatura responsabile e trasparente. L'azienda si impegna a fornire informazioni chiare, accurate e complete sulle caratteristiche dei suoi prodotti, garantendo la conformità alle normative di settore e alle aspettative dei consumatori evitando esagerazioni di qualunque genere.

Per la privacy e la protezione dei dati personali dei propri clienti, l'azienda adotta politiche e procedure per garantire la sicurezza e la riservatezza delle informazioni personali raccolte e utilizzate come predisposto dall'informativa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, distinguendo tre categorie di soggetti interessati alla raccolta e al trattamento dei dati quali:

- Dipendenti
- Clienti
- Fornitori

**Salute e sicurezza dei prodotti:** La massima attenzione viene posta da Fattoria di Cinciano alla salute e alla sicurezza dei propri prodotti, nel rispetto delle normative e delle leggi vigenti. Lungo l'intero ciclo di produzione, che va dalla selezione delle uve alla vinificazione e all'imbottigliamento, sono adottati rigorosi controlli di qualità per garantire la tracciabilità e la sicurezza dei prodotti. Particolare cura è rivolta al costante monitoraggio delle condizioni igienico-sanitarie delle strutture aziendali, con l'implementazione di programmi di formazione per i dipendenti al fine di garantire il rispetto delle migliori pratiche di sicurezza alimentare. Fattoria di Cinciano adotta una politica trasparente riguardo alle informazioni riportate sulle etichette dei propri vini. Esponendo sempre sulle proprie etichette i simboli appropriati che promuovono la consapevolezza e la tutela della salute di coloro che consumano bevande alcoliche in conformità con le disposizioni normative vigenti.

## Impatto economico- finanziario

### Performance economiche

Le performance economiche di Fattoria di Cinciano rivestono un ruolo fondamentale nell'analisi globale della società. Nel corso dell'anno 2024, l'azienda ha confermato la sua solida base finanziaria e la capacità di gestire in modo oculato le risorse a disposizione. Fattoria di Cinciano si impegna costantemente a mantenere una gestione finanziaria sana, puntando a una crescita sostenibile e a una redditività equilibrata. L'azienda cerca di creare valore per tutti gli stakeholders mediante una strategia mirata che combina l'attenzione alla qualità dei prodotti con una gestione efficiente delle risorse economiche. Attraverso una gestione finanziaria responsabile e orientata al successo a lungo termine, Fattoria di Cinciano mira a consolidare la sua posizione di azienda leader nel settore vitivinicolo, mantenendo costantemente l'attenzione sulla qualità dei prodotti, la soddisfazione dei clienti e la creazione di valore per tutti gli stakeholders coinvolti nel suo percorso di crescita.