



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023



*la Torre
alle Tolfe*



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023

5 LETTERA AGLI STAKEHOLDER **7 CHI SIAMO**

- 7 L'azienda
- 9 Vision, mission e valori
- 11 Performance economiche

12 LA TORRE ALLE TOLFE E LA SOSTENIBILITÀ

- 12 I pilastri della sostenibilità e il contributo agli SDGs
- 14 Gli Stakeholder di Torre alle Tolve
- 15 Investimenti Sostenibili

19 I NOSTRI PRODOTTI E SERVIZI

- 20 Marketing ed etichettatura
- 21 L'ospitalità e la vendita dei prodotti

25 LE PERSONE

- 25 La nostra forza lavoro
- 28 Formazione
- 29 Ambiente di lavoro e sicurezza sul lavoro

31 L'AMBIENTE

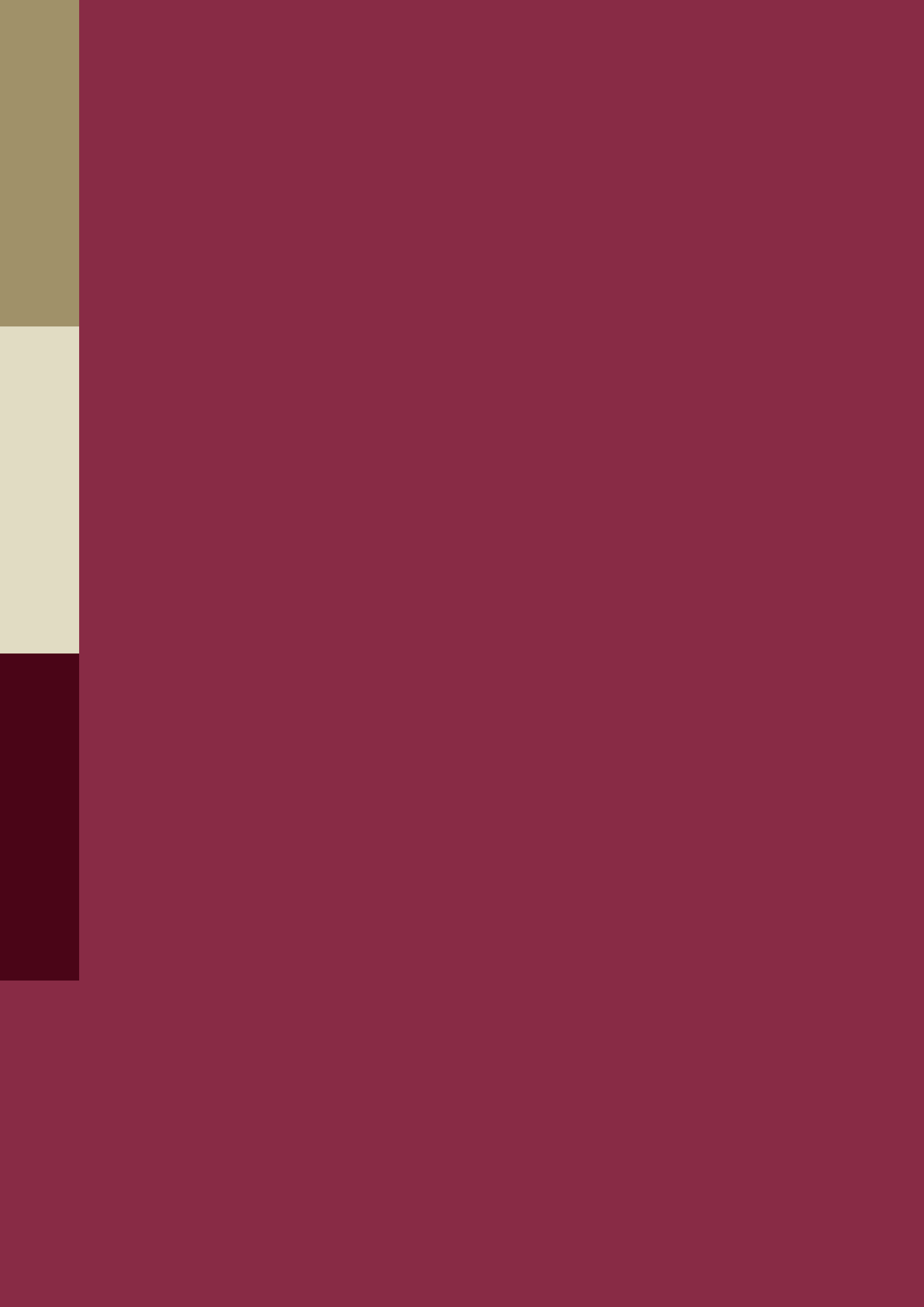
- 31 Consumi diretti di energia
- 32 Risorse idriche
- 32 Rifiuti ed economia circolare
- 33 Le emissioni
- 33 Biodiversità ed ecosistemi:
il nostro impegno per un ambiente sano e resiliente
- 35 Produzione agricola sostenibile e uso del suolo
- 37 Packaging

39 I FORNITORI

41 LA GOVERNANCE AZIENDALE E LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

45 INIZIATIVE A FAVORE DELLA COMUNITÀ

47 NOTA METODOLOGICA



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

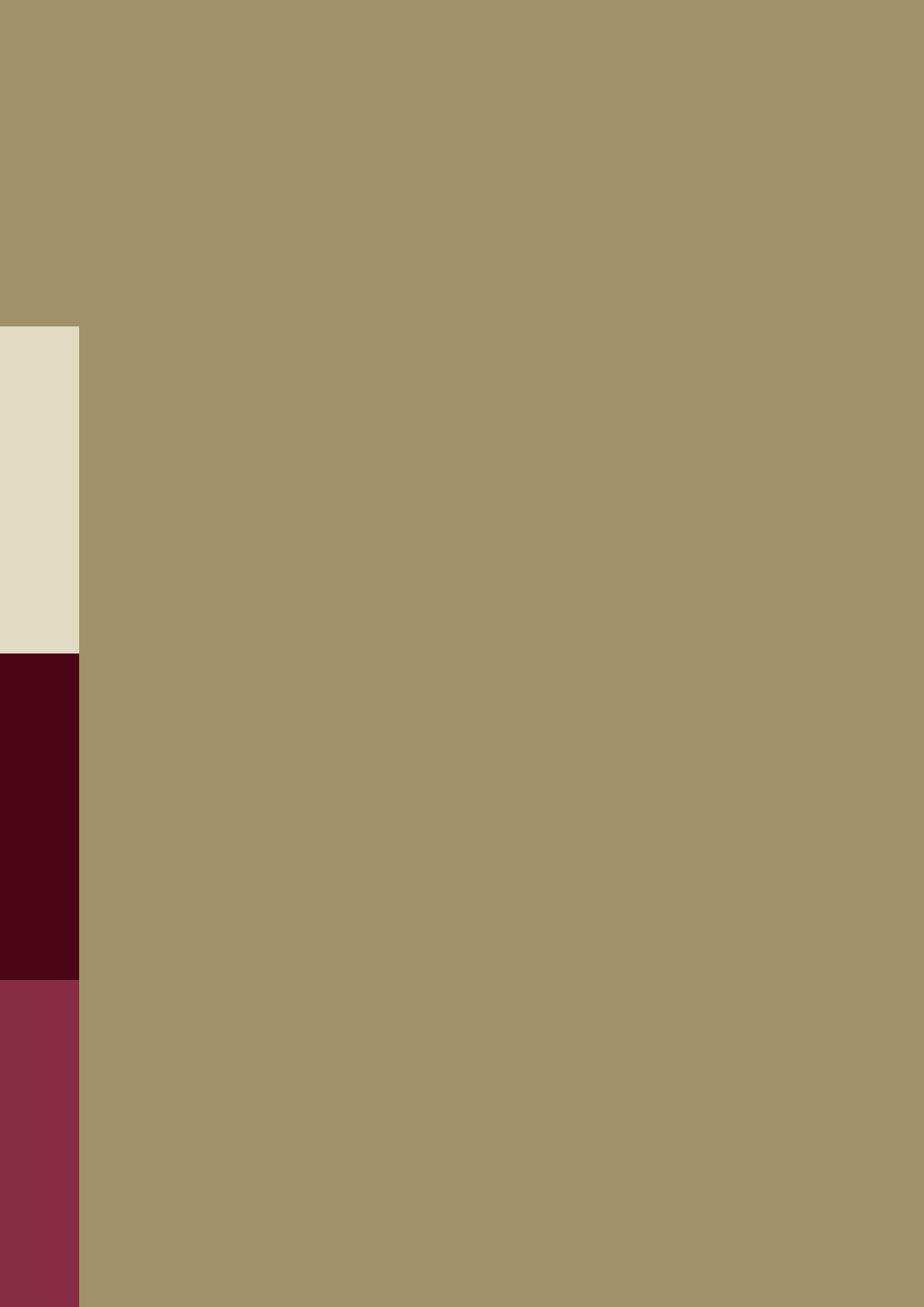


Cari amici,

Dico amici perché l'azienda agricola Torre alle Tolfe è riuscita ormai da diversi anni nell'intento di diventare una grande famiglia allargata, dove pareri, consigli, domande e richieste da parte di dipendenti e clienti sono necessari per il continuo miglioramento dell'attività. Con grande entusiasmo vi presentiamo il nostro primo Bilancio di Sostenibilità. Si tratta di un documento che racconta la nostra storia, le nostre ambizioni e le nostre sfide che per l'anno 2023 abbiamo rendicontato grazie all'aiuto del fantastico gruppo del Santa Chiara Lab e della Fondazione Siena Food Lab. La proprietaria, Mania Castelli, dice che comprendere il nostro impatto ambientale è il primo passo per poterlo migliorare, infatti, attraverso il bilancio di sostenibilità, abbiamo analizzato attentamente i nostri processi produttivi, identificando le aree in cui possiamo ridurre i consumi energetici, ottimizzare l'utilizzo delle risorse e minimizzare la produzione di rifiuti. Il calcolo delle emissioni di CO2 è un elemento cruciale di questo processo. Acquisire la capacità di misurare autonomamente la nostra impronta carbonica ci permetterà di monitorare i progressi nel tempo, valutare l'efficacia delle azioni intraprese e, se necessario, apportare modifiche mirate. Crediamo fermamente che la sostenibilità ambientale sia un valore imprescindibile per la nostra azienda. Il bilancio di sostenibilità rappresenta un impegno concreto in questa direzione, un investimento nel futuro della nostra attività e del nostro pianeta. Inoltre, ci consente di comunicare in modo trasparente il nostro impegno ai consumatori sempre più attenti alla sostenibilità ambientale, rafforzando la loro fiducia nel nostro marchio.

Il 2023 è stato un anno particolarmente difficile per l'agricoltura, con raccolti che purtroppo non hanno raggiunto i numeri degli anni precedenti. Le condizioni climatiche avverse e altri fattori hanno reso la produzione meno fruttuosa del solito. Nonostante queste sfide, siamo orgogliosi di poter affermare che, grazie all'impegno e alla competenza del nostro team di esperti, siamo riusciti a mantenere elevata la qualità dei nostri prodotti. La passione e la dedizione che mettiamo nel nostro lavoro ci hanno permesso di superare le difficoltà e di offrire ai nostri clienti prodotti eccellenti. Per quanto riguarda ristorante e ospitalità, il 2023 è stato un anno di crescita. Abbiamo registrato un aumento dei ricavi, segno del crescente apprezzamento da parte dei nostri clienti. Purtroppo, anche le spese hanno subito un incremento, a causa di fattori esterni che hanno influenzato i costi di gestione. Nonostante questo, siamo orgogliosi dei risultati raggiunti. L'aumento dei ricavi dimostra che la qualità dei nostri servizi e la passione che mettiamo nel nostro lavoro vengono riconosciute e premiate. La soddisfazione dei nostri clienti rimane la nostra priorità assoluta e siamo felici di constatare che chi viene a trovarci apprezza l'esperienza che offriamo.

Mania Castelli Spalding
Torre alle Tolfe



CHI SIAMO

L'azienda

Situata nel cuore della Toscana, a pochi chilometri dalle storiche mura di Siena, La Torre alle Tolve è una tenuta vitivinicola e olivicola che unisce il fascino della tradizione medievale con un impegno contemporaneo verso la sostenibilità. Con una superficie di 50 ettari, la proprietà è incastonata tra le dolci colline del Chianti, offrendo panorami spettacolari e un ambiente naturale ricco di biodiversità.

Fondata nell'VIII secolo da Tolfo de Gricci, un cavaliere di Carlo Magno, la tenuta ospita una torre di avvistamento storica e un borgo medievale che accoglie gli ospiti in una villa storica con 17 camere e 2 suite, oltre a 5 appartamenti separati. Il borgo include anche un ristorante con un proprio orto, offrendo un'autentica esperienza culinaria con prodotti freschi e locali.

La Torre alle Tolve è un'azienda agricola biologica certificata che produce una varietà di vini pregiati e olio d'oliva di alta qualità. I nostri vigneti e oliveti si estendono su gran parte della tenuta, coltivati senza l'uso di pesticidi o prodotti chimici intensivi, preservando così la salute del suolo e la biodiversità locale. I campi coltivati producono una vasta gamma di cereali e legumi biologici, contribuendo a un ecosistema agrario sostenibile e ricco di vita.



La storia della famiglia Castelli, alla guida della tenuta, inizia negli anni '50, quando Luigi Castelli e sua moglie Lunella acquistarono la villa e le terre circostanti. Oggi, la terza generazione della famiglia, rappresentata da Mania, continua a vivere e a lavorare nella tenuta, portando avanti i valori di sostenibilità e rispetto per la natura che hanno sempre caratterizzato La Torre alle Tofe.

La filosofia dell'azienda si basa sull'adozione di uno stile di vita lento e in armonia con l'ambiente. Gli ospiti sono invitati a partecipare alle attività stagionali come la vendemmia, la raccolta delle olive, la raccolta di erbe spontanee, l'allevamento degli animali e la potatura degli ulivi. Queste attività non solo contribuiscono alla produzione sostenibile, ma offrono anche l'opportunità di immergersi nella cultura e nelle tradizioni locali.

La proprietà accoglie una ricca fauna selvatica e una varietà di fiori spontanei grazie alla gestione biologica e all'assenza di prodotti chimici. Angoli speciali sono dedicati agli animali della fattoria, mentre un orto e un giardino di erbe aromatiche forniscono ingredienti freschi e genuini per il ristorante.

A La Torre alle Tofe, l'obiettivo primario è quello di far fiorire questa piccola parte di Toscana, sia culturalmente che naturalmente, mantenendo vivi i valori tradizionali del passato e proiettandoli in un futuro luminoso e sostenibile.



Vision, mission e valori

La Vision

Prendersi cura in modo sostenibile della terra, degli edifici e del patrimonio storico che fanno parte di Torre alle Tolfe, con l'aiuto di persone appassionate e motivate che condividono l'amore per la natura, l'impegno a minimizzare i cambiamenti climatici e la convinzione nel potere di un'agricoltura rigenerativa diversificata e di cambiamenti nello stile di vita per fare la differenza e migliorare la nostra resilienza di fronte alle sfide future.

L'azienda promuove attivamente un ambiente inclusivo, in cui vengono valorizzati percorsi di vita, esperienze e competenze differenti. L'obiettivo è creare un contesto lavorativo fondato sulla collaborazione, sul lavoro di squadra e sulla condivisione delle decisioni, riconoscendo il contributo di ciascuno come parte essenziale di un progetto comune.

Ogni persona del team, ha la possibilità di trovare tempo e spazio per apprezzare ciò che la proprietà offre e per coltivare i propri interessi personali. Anche gli ospiti esterni – turisti, studenti o altri visitatori – sono considerati membri temporanei della comunità. La loro presenza è vista come un'occasione di arricchimento reciproco, che favorisce lo scambio culturale e la diffusione dei valori dell'azienda a livello globale.

La Mission

Torre alle Tolfe guarda al futuro con l'intento di diventare una realtà sempre più inclusiva, capace di valorizzare una pluralità di percorsi di vita, esperienze e competenze. L'obiettivo è costruire un ambiente di lavoro dinamico e stimolante, dove ogni individuo possa esprimere liberamente il proprio potenziale e contribuire con il proprio punto di vista unico.

L'azienda promuove una cultura fondata sul lavoro di squadra, sulla collaborazione e sulla condivisione delle decisioni, considerati elementi chiave per il raggiungimento di obiettivi ambiziosi e per affrontare le sfide future con spirito costruttivo. Alla base di questa visione vi è la convinzione che la diversità rappresenti una risorsa fondamentale, capace di arricchire la comunità aziendale e generare risultati significativi.

Torre alle Tolfe si impegna a valorizzare l'unicità di ogni persona, favorendo un ambiente di lavoro in cui tutti si sentano rispettati, accolti e ascoltati. Vengono offerte opportunità di crescita professionale e viene sostenuto lo sviluppo continuo delle competenze individuali, con l'obiettivo di rafforzare la coesione e la qualità del gruppo di lavoro.

Attraverso l'esperienza diretta con la natura, l'agricoltura, il cibo, il vino, l'olio e le relazioni personali, l'azienda intende trasmettere i propri valori e il proprio stile di vita, accompagnando gli ospiti alla scoperta delle bellezze del territorio e della cultura locale. Ogni visita diventa così un'occasione per promuovere la consapevolezza e l'impegno verso un mondo più sostenibile, offrendo esperienze autentiche, immersive e trasformative all'interno della realtà di Torre alle Tolfe.

Valori

Sostenibilità ambientale

Torre alle Tolve è affidata a un team di persone appassionate e motivate che si prendono cura della tenuta con profondo amore per la natura e un forte impegno verso la sostenibilità. L'azienda persegue un futuro migliore attraverso l'adozione di pratiche di agricoltura rigenerativa, la tutela del patrimonio storico e paesaggistico, e la promozione di stili di vita consapevoli, in sintonia con l'ambiente e la comunità.

Inclusività

Torre alle Tolve si fonda su un modello collaborativo e partecipativo, in cui ogni membro del team è valorizzato per il proprio contributo unico. Le decisioni vengono assunte collettivamente, in un clima di ascolto e condivisione, promuovendo un ambiente di lavoro aperto, equo e accogliente.

Tradizione e innovazione

Nel lavoro quotidiano, Torre alle Tolve onora le proprie radici storiche integrando sapientemente tradizione e innovazione. Le conoscenze tramandate nel tempo si fondono con tecniche moderne, per migliorare costantemente la qualità dei prodotti e affrontare le sfide di un mondo in trasformazione, mantenendo sempre uno sguardo rivolto al futuro.

Creatività, scienza e umanità

L'approccio distintivo dell'azienda nasce dalla sinergia tra creatività, metodo scientifico e attenzione alle persone. Questa combinazione consente a Torre alle Tolve di generare valore a livello individuale, di gruppo e in relazione con reti e organizzazioni più ampie, contribuendo attivamente a un cambiamento sostenibile e condiviso.

Coerenza

Torre alle Tolve si impegna a comunicare con trasparenza e autenticità, condividendo con i clienti la storia dei propri vigneti, i metodi di produzione biologica e la passione che anima ogni attività. Ogni esperienza offerta, dai vini agli eventi ospitati, è pensata per trasmettere valori autentici, curata con attenzione, calore e genuinità.

Multietnicità

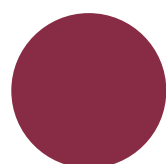
La diversità culturale è riconosciuta come un valore fondamentale. Torre alle Tolve promuove la multietnicità come fonte di ricchezza, innovazione e creatività. Un team eterogeneo, se ben integrato, può generare ambienti stimolanti e arricchenti, portando benefici significativi su scala individuale, collettiva e sociale.

Trasversalità

Uno degli elementi distintivi di Torre alle Tolve è la sua marcata trasversalità. La convivenza armoniosa di attività diverse – dall'agricoltura alla ristorazione, dall'ospitalità all'esperienza enoturistica – rappresenta il cuore pulsante dell'azienda. Queste dimensioni si intrecciano e si rafforzano reciprocamente, contribuendo a definire un ecosistema aziendale integrato e sinergico.

Performance economiche

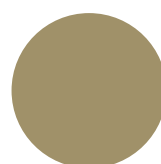
Nel corso del 2023, l'azienda ha registrato un fatturato totale di 1.350.322,46 €, un risultato che riflette la crescita e il consolidamento delle attività nei vari settori di produzione e servizi. Il fatturato complessivo è stato generato dalle seguenti aree operative:



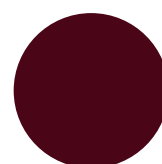
719.713,50 €
VILLA



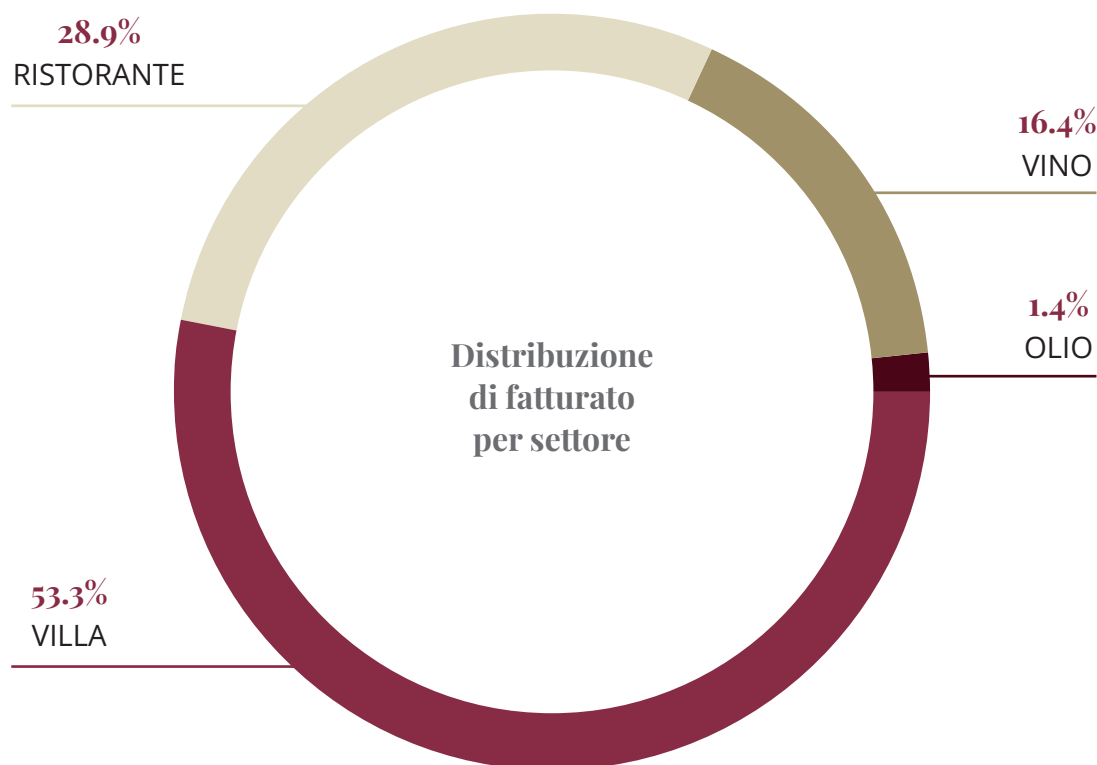
389.766,97 €
RISTORANTE



221.394,45 €
VINO



19.447,54 €
OLIO



LA TORRE ALLE TOLFE E LA SOSTENIBILITÀ

I pilastri della sostenibilità e il contributo agli SDGs

Con una lunga tradizione vitivinicola e un impegno consolidato nella produzione biologica, Torre alle Tolfe conferma la propria volontà di contribuire attivamente al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) promossi dall'Agenda 2030. L'azienda, immersa nel cuore del Chianti Colli Senesi, ha sempre concepito l'agricoltura come un'attività profondamente interconnessa con il territorio, fondata sul rispetto dell'ambiente e sulla valorizzazione delle comunità locali.

Dal 2004, la tenuta coltiva vigneti e oliveti secondo i principi dell'agricoltura biologica, rinunciando all'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici e promuovendo attivamente la biodiversità. Questo impegno si è rafforzato nel tempo attraverso nuove iniziative, tra cui l'installazione, prevista entro il 2025, di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia pulita direttamente in azienda. Una scelta coerente con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e la dipendenza da fonti fossili.

Tuttavia, la sostenibilità non si esaurisce nella gestione ambientale; oggi essa è riconosciuta come un sistema complesso e integrato che coinvolge dimensioni ambientali, sociali ed economiche. Ogni decisione aziendale – dalla scelta dei fornitori locali, alla valorizzazione del lavoro, fino alla distribuzione del prodotto – è parte di una visione più ampia che mira a generare valore condiviso lungo tutta la filiera.

In occasione della redazione del suo primo Report di Sostenibilità, Torre alle Tolfe ha intrapreso un percorso strutturato di analisi di materialità, volto a identificare i temi più rilevanti in relazione alle proprie attività, al contesto territoriale e alla filiera vitivinicola di appartenenza. L'analisi è stata condotta in questa prima fase internamente, coinvolgendo gli stakeholder interni in un processo partecipativo di riflessione e consapevolezza. Sono state analizzate 30 tematiche di sostenibilità, selezionate sulla base delle principali linee guida internazionali e successivamente adattate alle caratteristiche di un'azienda agricola radicata nel territorio senese. Ogni tematica è stata valutata sia in termini di rilevanza percepita dall'azienda sia in funzione del potenziale impatto lungo la catena del valore.

I risultati dell'analisi hanno consentito di individuare le aree prioritarie su cui concentrare l'azione strategica dell'azienda per evolvere verso un modello di sviluppo sostenibile, capace di integrare qualità produttiva, responsabilità sociale e tutela ambientale. Tali priorità rappresentano oggi un riferimento essenziale per guidare le scelte future, rafforzare la coerenza delle iniziative in corso e misurare con maggiore consapevolezza il contributo dell'azienda alla sostenibilità.

Per valorizzare questo impegno e facilitare il dialogo con gli stakeholder, Torre alle Tolfe ha deciso di allineare le proprie tematiche materiali agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs). Questo consente di inserire gli impegni assunti all'interno di un quadro globale, fornendo significato strategico alle decisioni operative quotidiane e orientando la visione aziendale nel medio-lungo periodo.

Consapevole del proprio ruolo, anche come piccola realtà agricola, Torre alle Tolfe intende proseguire e rafforzare questo percorso, ampliando progressivamente il coinvolgimento degli stakeholder e la portata della propria rendicontazione di sostenibilità.

TEMA MATERIALE	RILEVANZA	SDGS
Attenzione e soddisfazione del cliente	Rilevante	 
Qualità e sicurezza del prodotto	Molto rilevante	
Salute e sicurezza dei lavoratori	Abbastanza rilevante	
Marketing responsabile	Molto rilevante	
Formazione, sviluppo e valorizzazione del capitale umano	Abbastanza rilevante	
Sviluppo del territorio e inclusione sociale	Rilevante	 
Promozione dell'inclusione e della diversità	Abbastanza rilevante	
Gestione della risorsa idrica	Rilevante	
Creazione e distribuzione del valore economico	Rilevante	
Indotto occupazionale ed economico	Rilevante	
Welfare aziendale	Abbastanza rilevante	
Occupazione, attrazione e conservazione dei talenti	Rilevante	
Approccio fiscale trasparente	Molto rilevante	

TEMA MATERIALE	RILEVANZA	SDGS
Economia circolare, riduzione e recupero dei rifiuti prodotti	Rilevante	
Packaging	Rilevante	
Continuità produttiva	Abbastanza rilevante	
Approvvigionamento degli ingredienti e catena di fornitura	Rilevanti	
Rispetto e tutela dei diritti umani	Abbastanza rilevante	
Etica, integrità e trasparenza	Molto rilevante	
Governance sostenibile	Abbastanza rilevante	
Digitalizzazione	Abbastanza rilevante	
Transizione energetica e lotta al cambiamento climatico	Abbastanza rilevante	 
Biodiversità	Rilevante	
Gestione del suolo e utilizzo del terreno	Rilevante	
Utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci	Rilevante	
Partnership	Rilevante	

Gli Stakeholder di Torre alle Tolfe

Torre alle Tolfe riconosce di essere parte di un sistema più ampio, in cui ogni stakeholder rappresenta un elemento chiave per la creazione di valore condiviso. Alla base della visione aziendale vi è la convinzione che il dialogo continuo e la collaborazione attiva con i diversi portatori di interesse siano fondamentali per uno sviluppo armonico e sostenibile.

In questo contesto, l'azienda si propone come un agente proattivo di cambiamento, impegnato a contribuire in modo concreto al progresso verso un futuro più equo, resiliente e inclusivo. L'obiettivo di Torre alle Tolfe è generare valore a lungo termine per tutti i suoi stakeholder, attraverso il miglioramento costante delle pratiche aziendali e l'adozione di scelte responsabili, trasparenti e orientate alla sostenibilità

I nostri Stakeholder principali

La terra

È la risorsa primaria e il cuore del nostro lavoro. Preservare la fertilità del suolo, proteggere la biodiversità e adottare pratiche agricole rigenerative sono impegni che sentiamo profondamente e che guidano ogni nostra azione.

La comunità locale

Le persone che vivono nel territorio fanno parte integrante del nostro progetto. Lavoriamo in sinergia con la comunità per valorizzare il paesaggio, sostenere l'economia locale e promuovere iniziative culturali e ambientali.

I collaboratori

Sono il motore dell'azienda. Investiamo costantemente nella loro crescita professionale e nel benessere individuale, consapevoli che un ambiente di lavoro positivo e motivante è alla base della qualità dei nostri prodotti e servizi.

I fornitori

Privilegiamo partner locali che condividano i nostri valori di sostenibilità, qualità e trasparenza. Una filiera corta e responsabile ci permette di ridurre l'impatto ambientale e di rafforzare il tessuto economico del territorio.

I viaggiatori

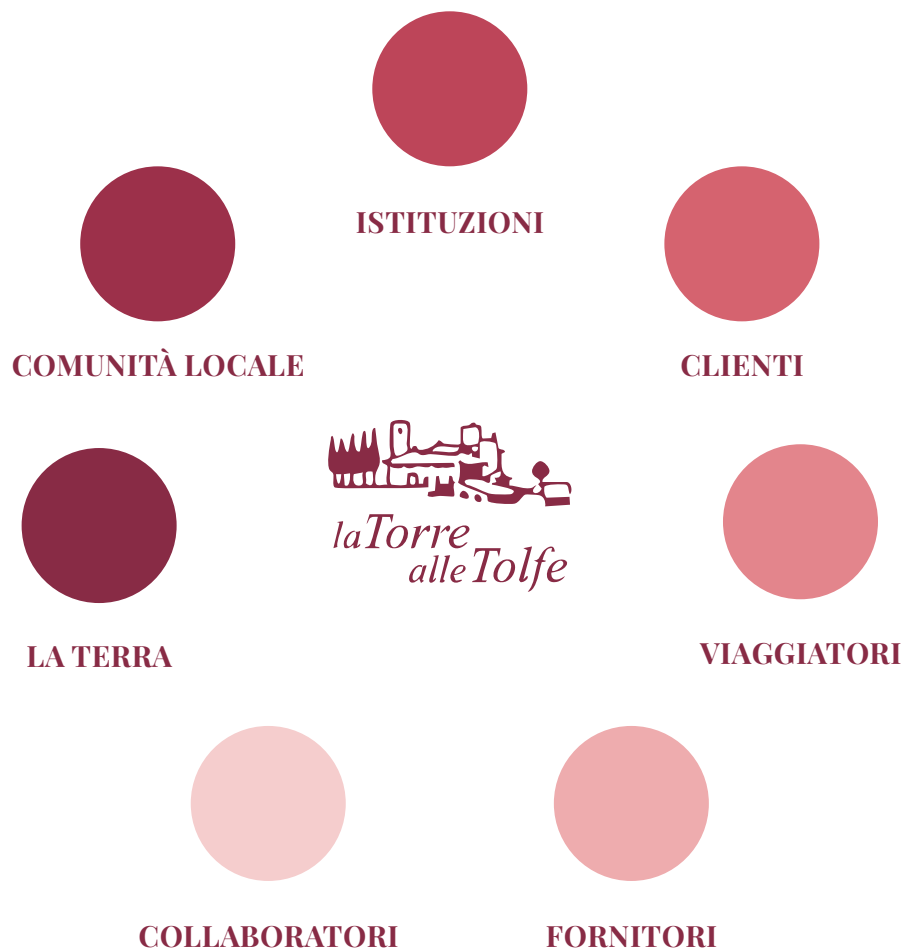
Chi sceglie di soggiornare alla Torre alle Tolfe entra in contatto diretto con la nostra filosofia di accoglienza. Offriamo esperienze autentiche, valorizzando il patrimonio culturale e naturalistico che ci circonda.

I clienti

Sono ambasciatori dei nostri valori. Ogni bottiglia, ogni piatto e ogni esperienza sono strumenti attraverso cui comunichiamo il nostro impegno per la qualità, la trasparenza e la sostenibilità.

Le istituzioni

Collaboriamo con enti pubblici, organizzazioni accademiche e realtà del territorio per promuovere politiche agricole attente all'ambiente e alla tutela del patrimonio agroalimentare, con particolare attenzione all'identità senese.

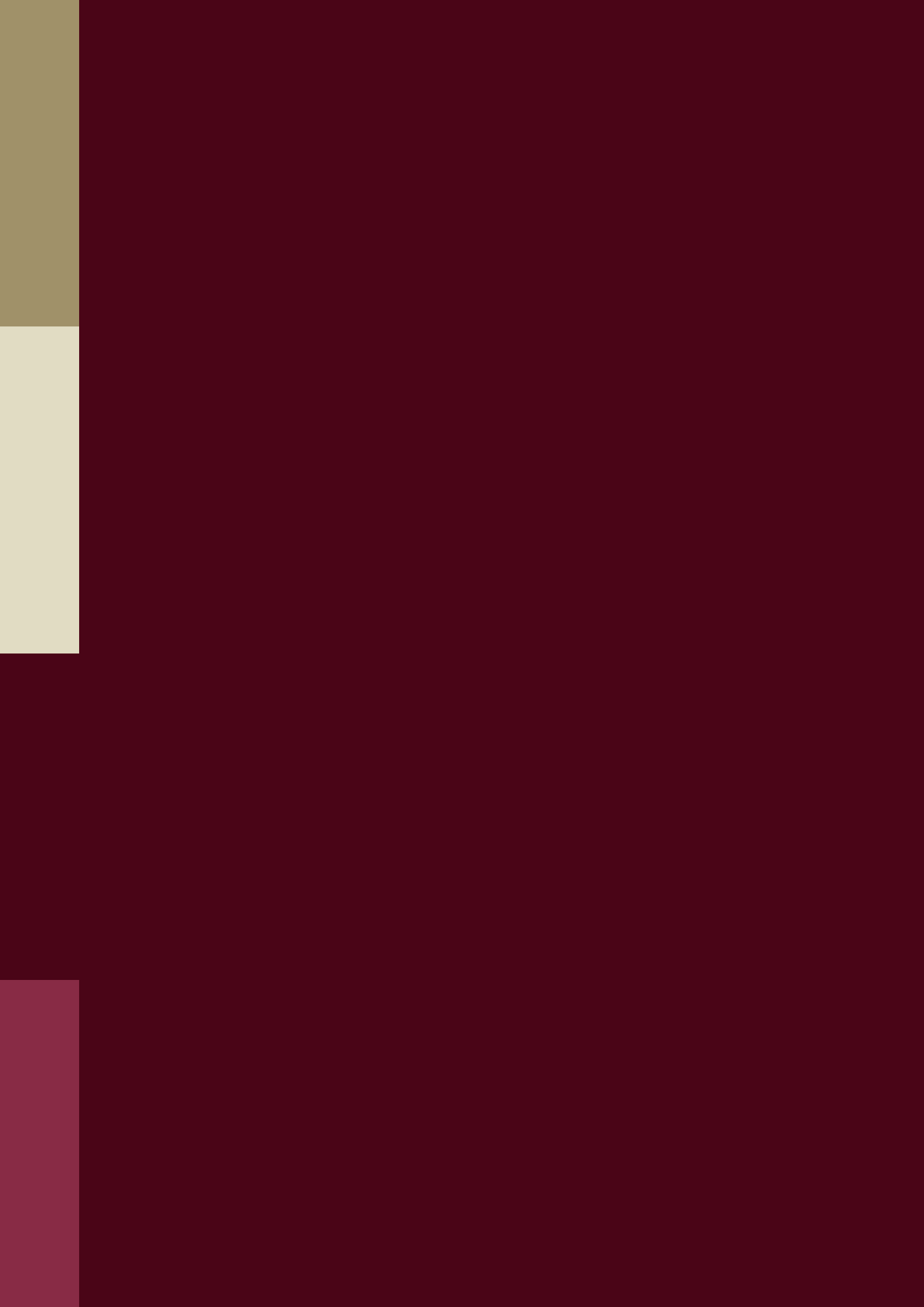


Investimenti Sostenibili

Nel 2023, Torre alle Tolve ha intrapreso un significativo percorso di innovazione ambientale attraverso l'adesione a un progetto per la realizzazione di un parco agri-solare. Questo investimento rappresenta una componente strategica dell'impegno aziendale per la riduzione dell'impatto ambientale e il potenziamento dell'autonomia energetica, grazie all'utilizzo di fonti rinnovabili.

L'azienda ha partecipato al bando dedicato al sostegno dell'agri-solare, presentando la domanda ufficiale e versando una quota di iscrizione. Questo passaggio ha segnato l'avvio di un progetto che prevede un investimento complessivo stimato in circa 68.367 euro entro il 2025.

Il parco agri solare sarà dotato di un impianto fotovoltaico con una potenza installata di 19,80 kWp. Sulla base delle stime, l'impianto potrà generare una produzione media annua di circa 25.740 kWh di energia elettrica, con un rendimento previsto di 1.300 kWh per kWp installato.



I NOSTRI PRODOTTI E SERVIZI

Torre alle Tolfè propone una gamma di prodotti che esprimono pienamente l'autenticità del territorio e l'impegno costante verso la qualità e la sostenibilità. La produzione vitivinicola dell'azienda è fortemente radicata nella tradizione locale e si distingue per una gestione agricola attenta, biologica e rispettosa delle peculiarità di ogni vitigno.

Al centro della produzione si trova il Sangiovese, vitigno principe delle colline senesi, che costituisce la base dei principali vini aziendali. Accanto ad esso, Torre alle Tolfè coltiva con passione anche varietà autoctone e complementari come il Colorino, che conferisce intensità cromatica e struttura, il Canaiolo, noto per la sua eleganza e i profumi fruttati, il Cilieggiolo, che apporta freschezza e aromi di ciliegia e frutti rossi, e il Merlot, che dona morbidezza e rotondità ai blend. Ogni vitigno è seguito con attenzione, rispettando le sue caratteristiche agronomiche e il suo potenziale enologico, con l'obiettivo di offrire vini che riflettano fedelmente l'identità del territorio.

Tra le etichette di punta si trovano il Chianti Colli Senesi DOCG, disponibile sia nella versione annata che in quella riserva, e una selezione di mono vitigni IGT – Cilieggiolo, Canaiolo e Colorino – che esaltano le specificità delle singole varietà. Per un consumo più informale e conviviale, l'azienda propone anche un Rosato frizzante e il Rosso Toscana, entrambi disponibili anche nella pratica confezione Bag-in-Box.

L'eccellenza produttiva di Torre alle Tolfè non si esaurisce nel vino. L'azienda è rinomata anche per il suo olio extravergine d'oliva biologico, coltivato e franto secondo i principi dell'agricoltura sostenibile. L'olio è disponibile in diverse versioni: tradizionale, IGP Toscana e DOP Terre di Siena, ottenute da una varietà di cultivar attentamente selezionate, tra cui Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino. Ogni varietà contribuisce con un profilo sensoriale distintivo: dal fruttato deciso e lievemente piccante del Frantoio, alla delicatezza del Leccino, fino alla spiccata aromaticità del Moraiolo e alla nota fruttata del Pendolino.

A completare l'offerta, Torre alle Tolfè propone una grappa giovane e una grappa affinata in botte, pensate per chi desidera esplorare una degustazione più articolata e profonda. Per coloro che vogliono portare con sé un ricordo della tenuta, l'azienda mette a disposizione confezioni regalo e pacchetti degustazione, ideati per valorizzare al meglio le proprie eccellenze e trasmettere il legame autentico con la terra e la cultura del Chianti senese.



Marketing ed etichettatura

L'azienda è orgogliosa di possedere certificazioni che attestano il proprio impegno verso la sostenibilità. Tra queste spicca la certificazione biologica, che da oltre vent'anni caratterizza i suoi prodotti. Questo marchio è il simbolo di un impegno costante a favore di pratiche agricole che rispettano la biodiversità e il territorio, senza l'uso di sostanze chimiche o pesticidi. Accanto alla certificazione biologica, Torre alle Tolfè ha ottenuto anche il marchio Diversity Ark, che valuta la vitalità e la capacità degli agro-ecosistemi aziendali, e aderisce all'associazione VinNatur, che promuove la viticoltura naturale, priva di forzature tecnologiche. Inoltre, l'azienda crede fermamente nella trasparenza verso i consumatori. Per questo motivo, tutti i suoi prodotti sono tracciabili: è possibile conoscere l'origine delle materie prime, le fasi di lavorazione e i controlli di qualità che garantiscono l'eccellenza dei prodotti finali.



L'ospitalità e la vendita dei prodotti

La Torre alle Tolve promuove un'ospitalità autentica e consapevole, profondamente radicata nel paesaggio, nella cultura e nei valori del territorio toscano. Gli spazi e i servizi offerti sono pensati per offrire agli ospiti un'esperienza immersiva, fondata sul rispetto dell'ambiente, sulla valorizzazione delle risorse locali e sulla condivisione del saper fare agricolo.

Accoglienza e Struttura Ricettiva

Immersa nella quiete e nella bellezza della campagna toscana, Torre alle Tolve offre un'ospitalità autentica, in armonia con il paesaggio e la cultura del territorio. La tenuta si distingue per la versatilità dei suoi spazi, capaci di accogliere una varietà di eventi che spaziano dai matrimoni ai ritiri yoga e cicloturistici, passando per workshop artistici ed eventi privati. Ogni iniziativa è concepita secondo una logica di sostenibilità, con particolare attenzione all'utilizzo di prodotti stagionali, alla collaborazione con produttori locali e alla riduzione dell'impatto ambientale. Aperta da marzo a novembre, Torre alle Tolve accoglie ogni anno un numero crescente di visitatori, offrendo loro un'esperienza immersiva in un contesto naturale e rilassante. Gli ospiti possono godere di ampi giardini panoramici, una piscina immersa nel verde, una sala biliardo storica e diversi ambienti comuni dedicati alla condivisione e al benessere. Nel corso del 2023, la struttura ha registrato 7.915 visitatori, di cui 7.442 adulti e 473 bambini. Il mese di luglio si è confermato come il periodo di maggiore affluenza, sottolineando l'attrattiva della tenuta durante la stagione estiva.

Produzione e bottiglie vendute

Torre alle Tolve valorizza i propri prodotti attraverso la vendita diretta e una crescente presenza sui mercati internazionali, contribuendo così alla diffusione del proprio modello sostenibile ben oltre i confini locali. Nel 2023, sono stati complessivamente venduti 34.932 prodotti, confermando la solidità del canale commerciale dell'azienda. Il vino si conferma il prodotto trainante, con una netta prevalenza delle bottiglie rispetto ad altre forme di confezionamento. Anche l'olio extravergine d'oliva, sebbene in quantità più contenute, rappresenta un elemento distintivo della produzione aziendale. Un dato particolarmente significativo riguarda l'export, che ha interessato ben 26.624 prodotti, pari a circa il 76,2% del totale, a testimonianza dell'apprezzamento crescente per la qualità e la sostenibilità delle proprie produzioni anche nei mercati esteri.

CATEGORIA PRODOTTO	TIPO	QUANTITÀ 2023
Vino	Bottiglie	32.815
	Bag in Box	1.012
Olio	Bottiglie	999
	Bag in Box	106
Totale prodotti venduti		34.932

Esperienze a Contatto con il Territorio

L'offerta esperienziale proposta da Torre alle Tolfè nasce con l'obiettivo di creare un legame diretto tra gli ospiti e la realtà agricola dell'azienda, promuovendo una cultura della sostenibilità fondata sulla conoscenza, sulla partecipazione e sul rispetto per l'ambiente. Durante il soggiorno, gli ospiti hanno l'opportunità di prendere parte a visite guidate nei vigneti e negli uliveti della tenuta, dove vengono illustrati in dettaglio i metodi di coltivazione adottati, con un focus sulle pratiche biologiche e rigenerative. Le esperienze includono anche momenti di degustazione di vino e olio extravergine di oliva prodotti in azienda, condotti da esperti che guidano gli ospiti in un percorso sensoriale e culturale alla scoperta della qualità e della territorialità dei prodotti. Un ulteriore approfondimento è offerto dai tour dedicati all'agricoltura rigenerativa, durante i quali vengono presentate le tecniche utilizzate per tutelare la fertilità del suolo, promuovere la biodiversità e ridurre l'impatto ambientale delle attività agricole. Le attività stagionali nei campi permettono a adulti e bambini di vivere in prima persona la vita rurale, partecipando, ad esempio, alla semina, alla raccolta o alla cura dell'orto. Particolarmente apprezzata è anche la partecipazione all'alimentazione degli animali, che non solo rappresenta un momento di interazione spontanea e coinvolgente, ma funge anche da occasione educativa per riflettere sul significato di un allevamento etico e rispettoso del benessere animale.

Ristorazione a Km 0

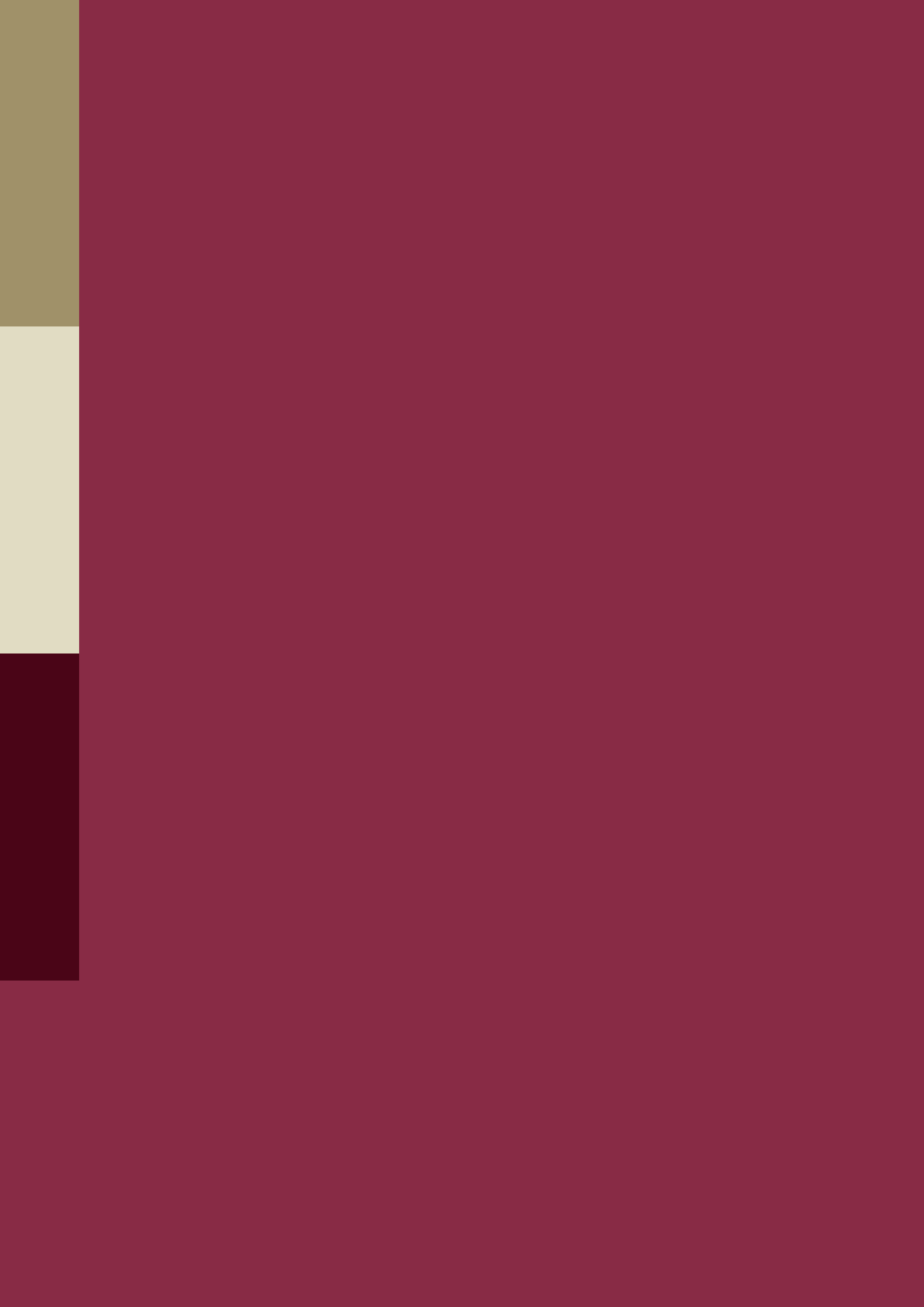
Il ristorante interno rappresenta una naturale estensione del progetto agricolo dell'azienda, trasformando i frutti della terra in un'esperienza gastronomica che racconta la Toscana più autentica. La cucina valorizza la stagionalità e la territorialità, utilizzando prevalentemente ingredienti coltivati direttamente nei terreni dell'azienda, come verdure e erbe aromatiche dell'orto biologico, uova fresche delle galline allevate in azienda, e materie prime selezionate provenienti da produttori locali che condividono gli stessi valori di sostenibilità ambientale e sociale. Ogni piatto è pensato per restituire il gusto genuino della tradizione, in armonia con i vini biologici e l'olio extravergine d'oliva prodotti in azienda, che completano e arricchiscono l'esperienza a tavola. La cucina non è solo un servizio per gli ospiti, ma uno strumento attraverso cui comunicare l'identità agricola, culturale e sostenibile della tenuta. Nel corso del 2023, il ristorante ha servito un totale di 9.582 coperti, con un andamento particolarmente positivo nei mesi autunnali. Il mese di settembre ha registrato il picco di presenze, confermando il crescente interesse per esperienze culinarie legate alla vendemmia e ai sapori stagionali.

MESE	NUMERO COPERTI
Marzo-Novembre (media mensile)	958,2
Settembre (mese con maggior affluenza)	1.833
Totale stimato	9.582

Sostenibilità: un valore da condividere

Tra le iniziative che meglio rappresentano l'impegno di Torre alle Tolfi per la sostenibilità ambientale e la partecipazione attiva, spicca il progetto "Adotta un Ulivo". Si tratta di un'iniziativa dal forte valore simbolico e al contempo concreto, pensata per coinvolgere direttamente clienti e sostenitori nella cura degli oliveti biologici dell'azienda. Attraverso l'adozione di uno o più ulivi, i partecipanti contribuiscono alla gestione sostenibile del patrimonio olivicolo della tenuta e ricevono in cambio una parte dell'olio extravergine d'oliva prodotto dagli alberi adottati. Un gesto semplice ma significativo, che rafforza il legame tra Torre alle Tolfi e la sua comunità, promuovendo un modello di agricoltura partecipativa e consapevole, fondato sul rispetto per la natura e sulla condivisione dei suoi frutti.





LE PERSONE

La nostra forza lavoro

Le persone rappresentano il cuore pulsante di Torre alle Tolfi. Sono loro a rendere possibile, ogni giorno, la realizzazione dei prodotti e dei servizi che contraddistinguono l'azienda: dalla cura dei vigneti alla vinificazione, dall'ospitalità alla ristorazione. Passione, competenza e senso di appartenenza sono gli elementi distintivi che ciascun collaboratore porta con sé, contribuendo a creare un ambiente di lavoro dinamico, stimolante e orientato alla crescita reciproca. L'azienda riconosce il valore centrale del capitale umano e investe nel benessere e nello sviluppo professionale dei propri dipendenti, offrendo opportunità di formazione continua e valorizzando il contributo di ciascuno. In questo spirito di attenzione concreta, Torre alle Tolfi fornisce alloggio a chi ne ha bisogno, facilitando il trasferimento e l'integrazione all'interno della squadra.

Alcuni collaboratori rappresentano veri e propri pilastri dell'azienda. Tra questi, Marco, Agron e Shqipe, presenti da molti anni e custodi di un patrimonio di conoscenze ed esperienza fondamentale per la crescita dell'organizzazione. In particolare, Agron e Shqipe, marito e moglie, fanno parte del team rispettivamente dal 2001 e dal 2005. In azienda operano in ambiti diversi, ma la complicità e l'affiatamento che li unisce nella vita privata si riflettono positivamente anche sul lavoro quotidiano. La loro presenza contribuisce a rafforzare la coesione del gruppo e a creare un clima di collaborazione solido e duraturo. Nel 2023, Torre alle Tolfi ha potuto contare sul contributo di 28 persone, impegnate nei diversi ambiti aziendali; 9 dipendenti a tempo indeterminato, che assicurano continuità e consolidano il know-how interno, affiancati da 19 collaboratori a tempo determinato, che apportano flessibilità e nuove competenze. Torre alle Tolfi riconosce il valore della stabilità occupazionale come leva strategica per la crescita dell'azienda e il benessere dei lavoratori. Nel 2023, la forza lavoro è caratterizzata da 25 dipendenti a tempo pieno, equamente distribuiti tra 13 uomini e 12 donne, oltre a 3 collaboratori part-time che garantiscono un supporto flessibile in funzione delle necessità operative. Questa struttura favorisce non solo la continuità e la qualità del servizio, ma anche la sicurezza economica e lo sviluppo professionale delle persone coinvolte.



DIPENDENTI PER TIPO DI CONTRATTO E GENERE	2023
<i>Indeterminato - Uomini</i>	4
<i>Indeterminato - Donne</i>	5
Indeterminato - Totale	9
<i>Determinato - Uomini</i>	9
<i>Determinato - Donne</i>	10
Determinato - Totale	19
KPI di monitoraggio: n. di indeterminati sul totale	32%
Totale	28

NUMERO DI DIPENDENTI PER GENERE E CATEGORIA	2023		
	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>TOTALE</i>
<i>Impiegati</i>		6	6
<i>Operai</i>	13	9	22
Totale	13	15	28

DIPENDENTI PER TIPO DI IMPIEGO (PART-TIME E TEMPO PIENO) E GENERE	2023
<i>Tempo pieno - Uomini</i>	13
<i>Tempo pieno - Donne</i>	12
Tempo pieno - Totale	25
<i>Part-time - Uomini</i>	/
<i>Part-time - Donne</i>	3
Avventizio - Totale	3
KPI di monitoraggio: n. tempo pieno sul totale	89,29%
Totale	28

Torre alle Tolfe si impegna a garantire un sistema retributivo equo, trasparente e coerente con i valori di giustizia sociale e pari opportunità. La struttura salariale riflette la dimensione familiare dell'azienda e la volontà di premiare competenze, responsabilità e continuità. Nel 2023, il rapporto tra la retribuzione annua più alta e la retribuzione mediana dei dipendenti (escludendo la prima) è stato pari a 2,97. Questo indicatore segnala una distribuzione contenuta delle retribuzioni, priva di forti squilibri interni.

Per quanto riguarda il gender pay gap, l'unica categoria in cui è stato possibile effettuare un confronto significativo tra generi è quella degli operai, dove la presenza di uomini e donne è distribuita in modo relativamente bilanciato. L'analisi delle retribuzioni orarie ha evidenziato una differenza a favore della componente femminile, attribuibile principalmente alla tipologia di mansioni svolte e all'anzianità media più elevata. Nella categoria impiegatizia, invece, tutte le posizioni risultano ricoperte da personale femminile, motivo per cui non è possibile effettuare confronti retributivi di genere in quel segmento.

2023		
<i>Rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale mediana di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona)</i>		2.97

OPERAI		2023
<i>Uomini - numero di dipendenti</i>	<i>n.</i>	13
<i>Donne - numero di dipendenti</i>	<i>n.</i>	9
<i>Uomini - somma della retribuzione in denaro erogata (fisso e variabile)</i>	€	130.293,42
<i>Donne - somma della retribuzione in denaro erogata (fisso e variabile)</i>	€	129.282,9
Uomini - ore totali di lavoro	h	9.636
Donne - ore totali di lavoro	h	9.443
Uomini - Paga ad ore	€/h	1,04
Donne - Paga ad ore	€/h	1,52
Operai - differenza salario orario in %	%	31,63

Formazione

Torre alle Tolve considera la formazione uno strumento strategico, non solo per adempiere agli obblighi normativi, ma soprattutto per promuovere la crescita professionale delle proprie persone, garantire un ambiente di lavoro sicuro e sostenere lo sviluppo di competenze tecniche e trasversali. Nel 2023, l'azienda ha erogato complessivamente 201 ore di formazione, di cui 193 ore rivolte al personale operaio e 8 ore al personale impiegatizio. I corsi hanno coinvolto 15 operai e 1 impiegato, con una media di circa 21 ore pro capite per ciascun partecipante. Una parte sostanziale dell'attività formativa si è concentrata sulla salute e sicurezza sul lavoro, tema che Torre alle Tolve considera prioritario. I percorsi formativi hanno incluso moduli dedicati alla prevenzione dei rischi, all'utilizzo in sicurezza di attrezzature e sostanze, e alla gestione di situazioni di emergenza.

In particolare, l'azienda ha garantito l'aggiornamento e il rilascio delle seguenti certificazioni professionali:

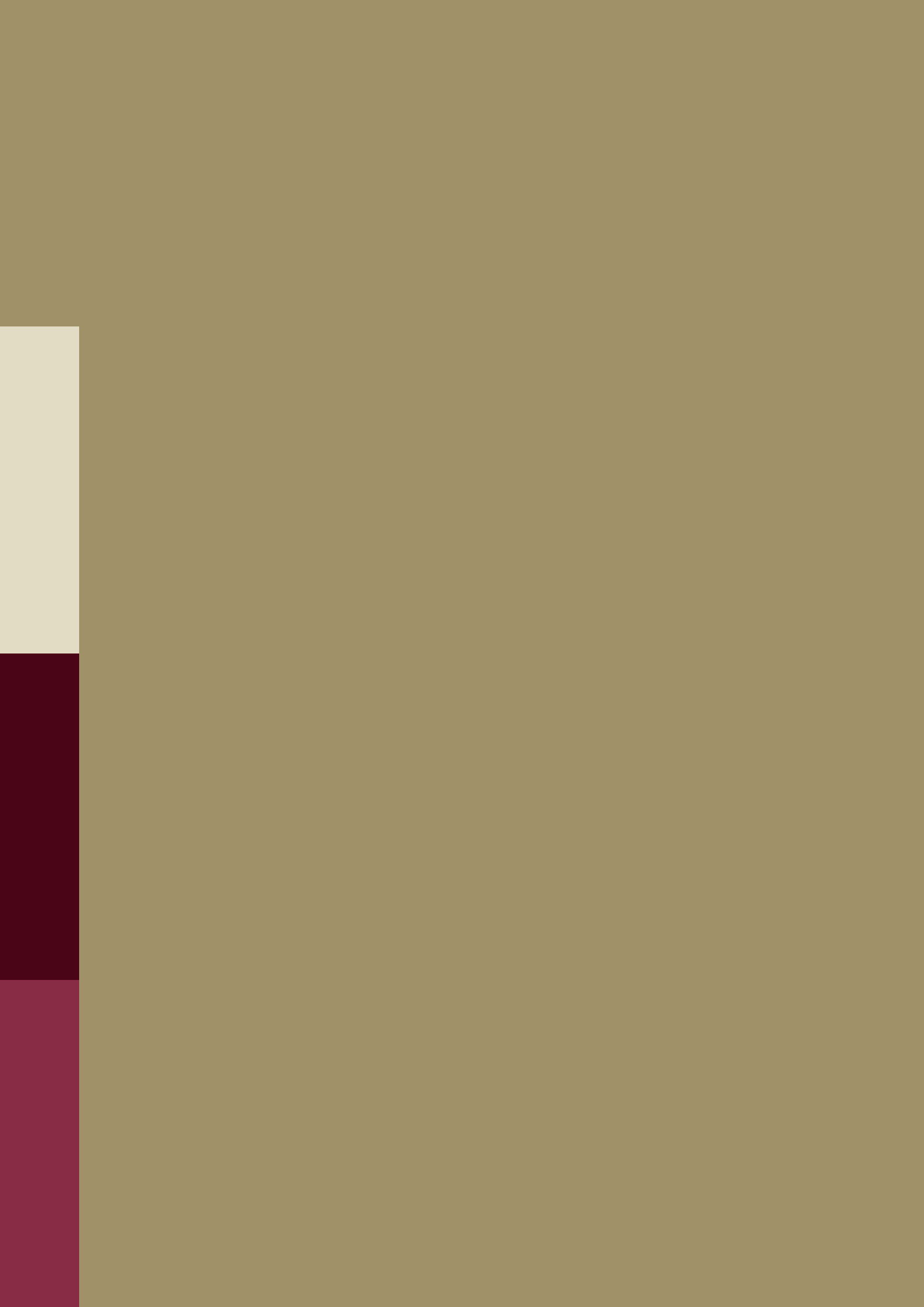


Ambiente di lavoro e sicurezza sul lavoro

Torre alle Tolfè pone la sicurezza e il benessere delle persone al centro del proprio modello organizzativo. La protezione dei lavoratori, degli ospiti e di chiunque viva o attraversi i nostri spazi rappresenta una priorità assoluta, perseguita attraverso un sistema integrato di prevenzione, manutenzione, formazione e controllo. Nel corso del 2023, l'azienda ha continuato a investire in un ambiente di lavoro sicuro, adottando misure concrete in tutte le aree operative, dalla fattoria alla villa, dalla cantina alla sala. In agricoltura, la sicurezza passa anche attraverso la cura e l'efficienza degli strumenti di lavoro: ogni anno vengono aggiornate le schede di manutenzione di tutti i mezzi aziendali, corredate da istruzioni operative che garantiscono l'uso corretto e in sicurezza.

La gestione della sicurezza è affidata a un Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, che coordina ispezioni periodiche, monitora le condizioni di lavoro e assicura il rispetto delle normative vigenti. In tutte le aree della tenuta sono presenti cartelli di segnaletica chiara e ben visibile, con particolare attenzione alle zone più sensibili come cantina, piscina e aree produttive. In questi spazi, la segnaletica è ulteriormente dettagliata per garantire la piena consapevolezza dei rischi e delle corrette procedure da seguire. Per assicurare un elevato livello di igiene e sicurezza ambientale, sono stati installati dispositivi di derattizzazione in punti strategici della proprietà, posizionati in modo discreto e sicuro, in linea con le normative sanitarie. L'impegno nella prevenzione ha permesso di contenere gli infortuni anche nel 2023, durante il quale si sono verificati due incidenti sul lavoro, che hanno coinvolto un'operaia e un operaio. Entrambi i casi si sono risolti rapidamente grazie alla bassa gravità degli eventi e alla tempestiva gestione degli interventi. Nonostante ciò, l'azienda continua a rafforzare le proprie misure di sicurezza, considerandole strumenti fondamentali per la tutela della salute e della continuità lavorativa. Grande attenzione è dedicata anche alla sicurezza alimentare: tutti i dipendenti che operano in cucina, sala e cantina sono in possesso dell'attestato HACCP, rinnovato regolarmente prima della scadenza. Questo garantisce l'applicazione rigorosa delle norme igienico-sanitarie in ogni fase della trasformazione e somministrazione degli alimenti.





L'AMBIENTE

La sostenibilità ambientale rappresenta per Torre alle Tolfè un impegno trasversale, che guida le nostre scelte quotidiane e strategiche. Consapevoli del valore del territorio che ci ospita, lavoriamo per ridurre progressivamente il nostro impatto sull'ambiente, adottando pratiche e soluzioni che ci permettano di operare in armonia con la natura.

Consumi diretti di energia

I consumi energetici diretti dell'azienda derivano principalmente dall'autotrazione e dalla produzione interna di biomassa. Quest'ultima rappresenta una risorsa rinnovabile significativa, generata attraverso il recupero dei residui colturali di vigneti e oliveti, nonché delle vinacce, a testimonianza di un approccio circolare alla gestione agricola. Il ricorso alla biomassa consente di valorizzare scarti di produzione e ridurre la dipendenza da fonti fossili, contribuendo alla sostenibilità complessiva del sistema energetico aziendale.

CONSUMI DIRETTI DI ENERGIA	UDM	2023
Benzina (per autotrazione)	<i>litri</i>	313
Gasolio (per autotrazione)	<i>litri</i>	4.598
Produzione di biomassa (incluso Cippato)	<i>ton</i>	85,3

Nel 2023, l'azienda ha registrato un consumo complessivo di circa 84.647 kWh di energia elettrica, necessario per supportare le attività e il fabbisogno quotidiano della struttura. Attualmente, il 38,17% proviene da fonti rinnovabili, mentre il restante 61,83% deriva da fonti non rinnovabili. L'azienda continua a lavorare per rendere il proprio approvvigionamento energetico sempre più sostenibile; in linea con questo impegno, sono in programma, entro il prossimo anno, interventi mirati che contribuiranno ad aumentare l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili, riducendo progressivamente la dipendenza da risorse non rinnovabili.

ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA (ACQUISTATA DALLA RETE E AUTOPRODOTTA) CONSUMI ENERGETICI	UDM	2023
Energia acquistata dalla rete senza G.O.	<i>kWh</i>	56.766,45
Energia acquistata dalla rete con G.O.	<i>kWh</i>	32.310
Totale consumi di energia elettrica	<i>kWh</i>	84.647,00

Risorse idriche

La gestione sostenibile della risorsa idrica rappresenta un ambito prioritario all'interno delle politiche ambientali aziendali. Nel corso del 2023, il consumo idrico complessivo è stato pari a 4.371 metri cubi, destinati a soddisfare le esigenze operative e agricole dell'azienda. L'approvvigionamento avviene prevalentemente tramite la rete idrica pubblica, utilizzata per le attività quotidiane e per l'abbeveraggio degli animali. L'acqua proveniente da pozzo, invece, è impiegata esclusivamente per l'irrigazione di orti e aree verdi. Le coltivazioni di vigneti e oliveti non sono dotate di sistemi di irrigazione, ad eccezione dell'orto e delle piante aromatiche, che dispongono di un impianto dedicato.

Rifiuti ed economia circolare

L'azienda si impegna attivamente nella gestione responsabile dei rifiuti, adottando un approccio che rispetta pienamente le normative ambientali e promuove la sostenibilità a lungo termine. L'obiettivo principale è ridurre l'impatto ambientale attraverso pratiche di recupero e valorizzazione dei materiali di scarto, in linea con i principi dell'economia circolare. Nel corso del 2023, l'azienda ha generato complessivamente circa 98,6 tonnellate di rifiuti, di cui la maggior parte appartiene alla categoria dei rifiuti non pericolosi. Di questa quantità, ben 79.300 kg sono stati destinati al recupero, con un impegno significativo nella valorizzazione di materiali come le vinacce e i residui di potatura provenienti dalla riforma degli oliveti. Le vinacce vengono riutilizzate nella produzione di grappa, mentre i residui di potatura sono trasformati in sostanza organica per il terreno, contribuendo così a chiudere il ciclo delle risorse aziendali.

I rifiuti non pericolosi destinati a smaltimento, provengono principalmente dal ristorante e dalla villa, e, tenuto conto dell'elevato numero di ospiti accolti, risultano in linea con le attività svolte. Una parte di questi scarti alimentari, viene reimpiegata nell'alimentazione degli animali, riducendo ulteriormente l'impatto ambientale e promuovendo il riuso delle risorse interne. Per quanto riguarda i rifiuti pericolosi, l'azienda ha prodotto un totale di 122 kg, che sono stati interamente smaltiti secondo le normative in vigore.

RIFIUTI PRODOTTI PER TIPOLOGIA E METODO DI SMALTIMENTO	UDM	2023
Totale rifiuti pericolosi	Kg	122
<i>di cui inviati a recupero</i>	<i>Kg</i>	<i>0</i>
<i>di cui inviati a smaltimento</i>	<i>Kg</i>	<i>122</i>
Totale rifiuti non pericolosi (inclusi rifiuti assimilabili agli urbani)	Kg	98.485,40
<i>di cui inviati a recupero</i>	<i>Kg</i>	<i>79.300</i>
<i>di cui inviati a smaltimento</i>	<i>Kg</i>	<i>13.185,40</i>
Totale rifiuti prodotti (pericolosi + non pericolosi)	kg	98.607,40

Le emissioni

In risposta alla crescente consapevolezza e necessità di affrontare i cambiamenti climatici, Torre alle Tolve ha avviato un percorso di monitoraggio delle proprie emissioni di gas a effetto serra (GHG), con l'intento di comprendere meglio e ridurre il proprio impatto ambientale. Per la prima volta, l'azienda ha iniziato a misurare le emissioni, coprendo sia quelle dirette (Scope 1), derivanti dal consumo di energia primaria come benzina, gasolio e biomassa, che quelle indirette (Scope 2), legate all'energia elettrica acquistata.

Per le emissioni di Scope 2, l'azienda ha considerato solo l'energia elettrica acquistata, escludendo l'utilizzo di garanzie di origine (G.O.), con l'obiettivo di ottenere una valutazione accurata dell'impronta carbonica derivante dall'approvvigionamento energetico.

2023	
Emissioni dirette	TonCO ₂ eq
Scope 1	16,63

2023	
Emissioni indirette	TonCO ₂ eq
Scope 2	11,75

Biodiversità ed ecosistemi: il nostro impegno per un ambiente sano e resiliente

L'azienda è un autentico scrigno di biodiversità, un microcosmo che celebra la varietà e la ricchezza dei vitigni e degli uliveti. Nel cuore dei vigneti e degli oliveti, si sviluppa un ecosistema vibrante e dinamico, dove la natura e la coltivazione convivono in perfetta armonia. Una moltitudine di insetti e piccoli animali popolano quest'ambiente, testimonianza di un ecosistema sano e resistente.

Passeggiando tra i filari, è facile incontrare formiche laboriose, ragni che catturano insetti dannosi e coleotteri, preziosi alleati nella lotta biologica. La presenza di questi insetti utili è fondamentale per il controllo naturale dei parassiti, riducendo la necessità di interventi chimici. Questo equilibrio ecologico permette di limitare l'uso di pesticidi, con benefici diretti per la salute del suolo, delle piante e, di conseguenza, per la qualità del vino e dell'olio prodotti.

Il monitoraggio costante dell'ecosistema consente di garantire che rimanga in salute e che eventuali squilibri vengano corretti tempestivamente. L'indice di bio-controllo mostra una leggera prevalenza di carnivori, segno positivo di un sistema naturale che si auto-regola, senza compromettere la biodiversità.

Per quanto riguarda la gestione del suolo, i vigneti adottano un sistema misto: una fila è gestita a sovescio, mentre l'altra è inerbita a festuca. Sebbene l'inerbimento sia ancora in fase di consolidamento, il 77% della superficie è coperta da vegetazione, con una buona presenza di specie annuali che, durante l'estate, riducono leggermente la copertura.

Sebbene la festuca domini, l'indice di inquinamento floristico rimane positivo, con la sola presenza della veccia comune, una specie non invasiva. La varietà di specie annuali contribuisce a un buon indicatore di biodiversità, testimoniando la vitalità dell'ecosistema.

Anche l'oliveto, pur presentando una copertura vegetale disomogenea, con una media del 75%, è ricco di biodiversità, ospitando ben 31 specie diverse. Molte di queste specie sono annuali e tipiche dell'area mediterranea. L'indice di naturalità dell'oliveto è elevato, con quasi la metà delle specie provenienti da ambienti naturali. Di particolare valore è la presenza dell'orchidea maggiore, un'indicatrice di un terreno sano e rispettato. Sebbene la presenza di neofite sia scarsa, la saeppola canadese richiede comunque attenzione.

La superficie agricola utilizzabile (SAU) si estende su 50 ettari, di cui 17 dedicati agli oliveti, 13 alle vigne e 20 ai seminativi. La superficie agricola totale (SAT), che include sia le aree produttive che quelle improduttive come boschi, strade e canali, ammonta a 100 ettari. L'azienda non ha attualmente aree protette create o ripristinate, ma si impegna nella conservazione della biodiversità attraverso pratiche agricole responsabili. Ad esempio, sono gestite 50 ettari di superfici con minima o nessuna lavorazione, utilizzando metodi come il sovescio, il taglio diretto e la semina diretta. Inoltre, 17 ettari di oliveti mantengono una copertura permanente del suolo, contribuendo a preservare la salute del terreno e favorire la biodiversità. Questo corrisponde al 34% della superficie agricola utilizzabile (SAU) in cui si adotta una copertura vegetale permanente. La gestione del suolo è un altro aspetto chiave, con una percentuale di sostanza organica che si attesta circa all'1%.

BIODIVERSITÀ	UDM	2023
SAU (Superficie agricola utilizzabile)	ha	50
SAT (Superficie Agricola Totale)	ha	100
Aree di minima lavorazione/non lavorazione	ha	50
Aree dove si mantiene la copertura permanente del suolo	ha	17
Percentuale di SAU per la quale si mantiene la copertura permanente del suolo	%	34
Percentuale di sostanza organica del suolo	%	1

Produzione agricola sostenibile e uso del suolo

Alla Torre alle Tolfè, il suolo è considerato un ecosistema vivente e fondamentale, uno degli stakeholder più importanti per l'azienda. Per questo motivo, l'approccio adottato è quello dell'agricoltura rigenerativa, che va oltre la sostenibilità, mirando a conservare e riabilitare i sistemi agricoli. Questo approccio si concentra sulla qualità microbiologica del suolo, sull'aumento della biodiversità e sul miglioramento dei cicli dell'acqua e del carbonio. L'obiettivo è potenziare i servizi ecosistemici, supportare il bio-sequestro del carbonio, incrementare la ritenzione idrica e aumentare la resilienza ai cambiamenti climatici, rafforzando la salute e la vitalità del terreno agricolo. Invece di trattarlo come una materia inerte, il suolo viene visto come un sistema complesso e dinamico, essenziale per la produzione di cibo sano e per la protezione dell'ambiente.

Nei vigneti e negli oliveti, l'azienda applica pratiche innovative per promuovere la fertilità e la biodiversità del suolo, con l'obiettivo di creare un ecosistema sano e resiliente. Il pascolo razionale, che coinvolge pecore, cavalli, conigli, oche e la mucca Violetta, è utilizzato per controllare la vegetazione e arricchire il terreno con diversi nutrienti. Gli animali pascolano in aree controllate e a rotazione, massimizzando i benefici per il terreno, le piante e loro stessi. La sperimentazione include l'uso di pecore a metà stagione per ridurre la crescita eccessiva delle viti, riducendo l'impiego di rame nei vigneti.

Per rinvigorire il microbioma del suolo, vengono applicati tè di compost, un metodo che trasferisce e moltiplica la microbiologia del compost in una base acquosa, rendendo i nutrienti e i microbi più facilmente disponibili per le piante. Inoltre, l'azienda coltiva e applica microbi indigeni attivi, tra cui micelio raccolto dal sottobosco, per stimolare l'attività microbica, migliorare la disponibilità di nutrienti, la ritenzione idrica e la resilienza ai parassiti, nonché la capacità del suolo di assorbire CO₂.

L'approccio alla lavorazione del suolo prevede un intervento minimo, per evitare di disturbare l'equilibrio dell'ecosistema e prevenire la compattazione. Occasionalmente viene effettuata una lavorazione leggera per incorporare le colture di copertura nello strato superiore del terreno, mentre in caso di compattazione si utilizza un decompattatore modificato per rompere delicatamente il suolo.

Per contrastare l'erosione e la compattazione del terreno, l'azienda impiega colture di copertura, tra cui inerbimenti permanenti e pratiche di sovescio. Vengono utilizzate varietà selezionate, come avena e trifoglio, che contribuiscono non solo a contenere lo sviluppo delle radici delle viti, ma anche ad arricchire il suolo in azoto naturale. Alcune specie a radice profonda vengono coltivate con lo scopo di favorire l'aerazione del terreno, migliorandone la struttura e la vitalità microbica.

Un ulteriore supporto alla qualità del suolo proviene dall'impiego di zeolite, integrata nei tè di compost prodotti in azienda. Questo minerale naturale aiuta a stabilizzare i terreni sabbiosi, migliorando la capacità di scambio cationico e contribuendo così a una maggiore efficienza nella ritenzione e disponibilità dei nutrienti.

Nel medio-lungo periodo, Torre alle Tolfè prevede la piantagione di alberi e colture alternative nelle aree perimetrali dei vigneti. Questo intervento multifunzionale mira a creare corridoi ecologici che favoriscano la biodiversità, offrano ombreggiamento naturale alle viti durante i mesi estivi più caldi e forniscano risorse per impollinatori, fauna selvatica e animali da pascolo.

Anche nella gestione degli oliveti l'azienda adotta tecniche agronomiche rispettose dell'equilibrio naturale. In particolare, viene applicato il metodo di potatura denominato "Vaso Policonico", sviluppato negli anni '30 dall'agronomo Alfredo Roventini.

Questa tecnica prevede una potatura minima e non invasiva, che riduce lo stress per le piante e consente numerosi vantaggi: miglioramento della salute degli ulivi, maggiore regolarità delle produzioni, aumento della sicurezza degli operatori grazie all'eliminazione dell'uso di scale per la potatura e la raccolta, oltre a una riduzione dei costi complessivi legati alla gestione degli ulivi.

In linea con il nostro impegno per la trasparenza e la sostenibilità, di seguito è riportata una tabella che dettaglia la composizione e la distinzione delle tipologie di pesticidi, fertilizzanti e agrofarmaci utilizzati in azienda. Monitorare e ridurre al minimo l'impiego di questi prodotti è una priorità per noi, per garantire non solo la qualità dei nostri prodotti, ma anche per mantenere pratiche agricole responsabili e rispettose dell'ambiente.

USO DI FERTILIZZANTI E PESTICIDI	TIPOLOGIA	2023 (KG)
FERTILIZZANTI E AGROFARMACI UTILIZZATI		
Poltiglia dispress	Fungicida	174,8 kg
Microthiolo	Fungicida	251,12 kg
Thiopron	Fungicida	198,03 kg
Blok 5	Concime	38,11 kg
Chanp 20 wg	Fungicida	60,49 kg
Estratto di legno	Concime	80,13 kg
Trainet hello nature	Concime	21,66 kg
scudo hello nature	Concime	5,31 kg
Protech	Biostimolante	24,6 kg
Esamix mg	Fertilizzante	22,7 kg
Repite	Concime	44,73 kg
Resolve	Biostimolante	8 kg
Zeolite		126,77 kg
NUTRIENT L		14,23 lt
Alga cifo	Fertilizzante	37,12
Ener 26	Concime	20,02 kg
Naturfol	Fertilizzante	20,62 kg
Caolino		158,99 kg
PESTICIDI		
Sinala	Insetticida	24,41 kg

Packaging

Torre alle Tolle conferma il proprio impegno verso la sostenibilità non solo nelle pratiche produttive, ma anche nelle scelte di confezionamento dei propri prodotti. Nel corso del 2023, l'azienda ha adottato esclusivamente materiali riciclati e riciclabili per il packaging del vino e dell'olio, in linea con una visione integrata di economia circolare e riduzione dell'impatto ambientale.

Nel dettaglio, sono stati utilizzati 9.426 kg di vetro, 1.718,9 kg di cartone e 110,2 kg di sughero, materiali selezionati per la loro riciclabilità e basso impatto ambientale. L'impiego di plastica è stato ridotto al minimo, con un utilizzo complessivo pari a 5,4 kg, destinato esclusivamente al confezionamento di vino e olio sfuso. Anche l'uso dell'alluminio è stato contenuto, con 40 kg impiegati solo per specifiche esigenze di confezionamento.

Infine, il consumo di carta è stato mantenuto entro limiti contenuti, per un totale di circa 74 kg, contribuendo ulteriormente a minimizzare l'uso di risorse non necessarie.



I FORNITORI

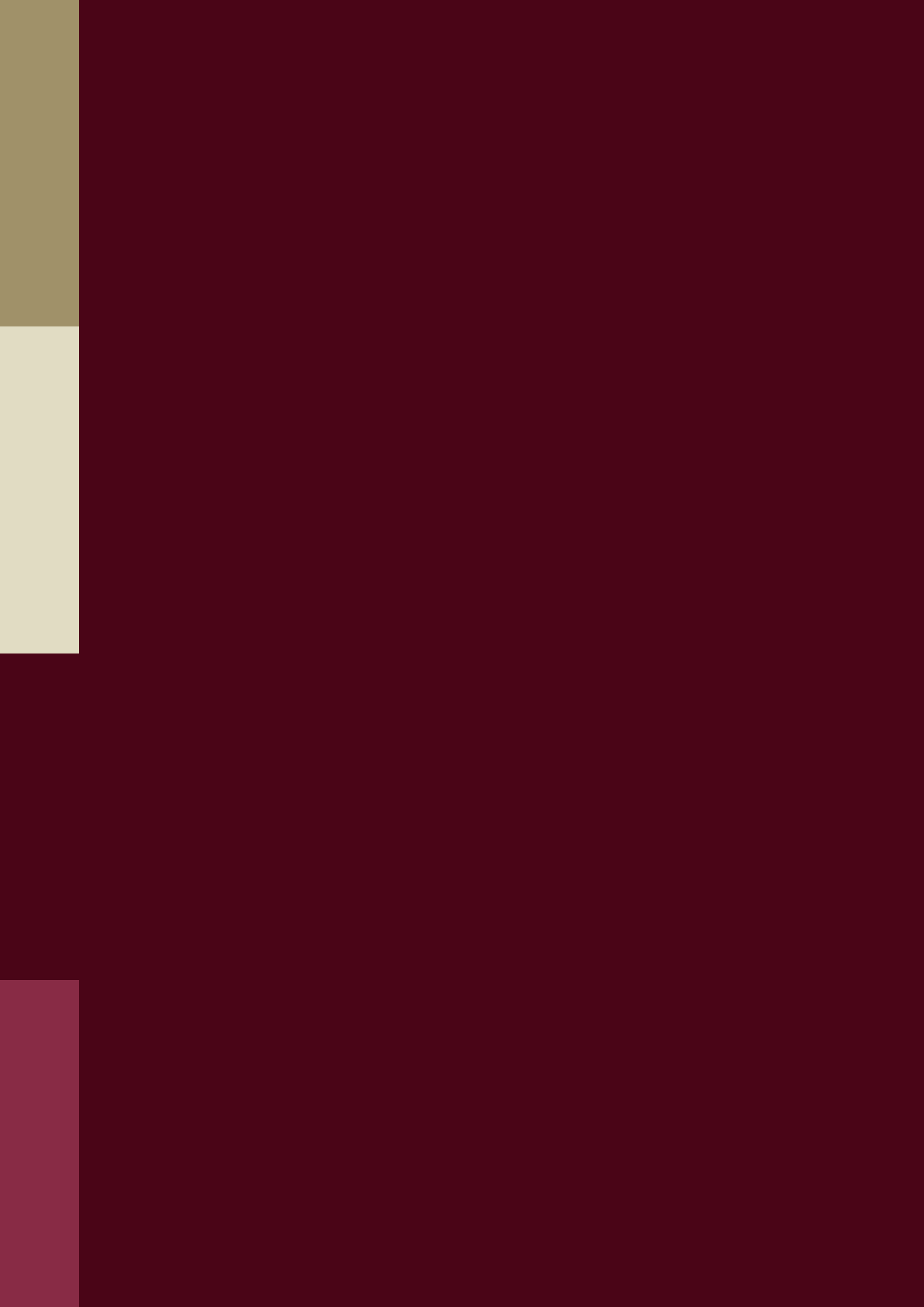
Torre alle Tofe adotta un approccio responsabile e consapevole nella gestione della propria rete di fornitori, riconoscendone il ruolo strategico nel creare valore lungo tutta la filiera. In linea con l'impegno verso la sostenibilità e la valorizzazione delle risorse locali, l'azienda privilegia rapporti di fornitura con realtà territoriali, promuovendo la filiera corta come scelta economica, ambientale e sociale.

Nel 2023, oltre il 75% dei fornitori di Torre alle Tofe opera all'interno del territorio toscano, con una quota significativa – pari al 61% – localizzata nella provincia di Siena, in prossimità della tenuta. Questa impostazione consente di ridurre sensibilmente le emissioni derivanti dai trasporti, contribuendo alla mitigazione dell'impatto ambientale, e al contempo rafforza il tessuto economico locale, sostenendo artigiani, imprese agricole e produttori del territorio. Solo una minima parte della spesa, pari al 4%, è rappresentata da fornitori esteri. Si tratta, in particolare, di piattaforme digitali specializzate nel settore dell'ospitalità. La scelta di collaborare con questi partner internazionali risponde all'esigenza di adottare tecnologie e soluzioni software all'avanguardia, che non risultano ancora pienamente sviluppate o disponibili nel contesto nazionale.



SPESA VERSO FORNITORI SUDDIVISA PER PROVENIENZA

Siena	€ 542.265,70	52%
Toscana	€ 68.181,86	6%
Resto d'Italia	€ 430.775,04	41%
Esteri	€ 15.000,00	1%
Totale	€ 1.056.222,60	100%



LA GOVERNANCE AZIENDALE E LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

L'azienda si caratterizza per una struttura organizzativa integrata, ispirata a principi di sostenibilità e di armonia tra le diverse attività produttive, ambientali e relazionali.

La Governance si fonda su una visione sistemica, dove ogni settore concorre al benessere complessivo dell'ecosistema aziendale.

Direzione Generale

Al vertice dell'organizzazione si trova il C.E.O., figura centrale e trasversale a tutte le funzioni aziendali. Il suo ruolo non si limita alla supervisione generale e alla definizione delle strategie di crescita, ma si estende alla guida attiva dei processi legati alla sostenibilità e all'economia circolare.

In questo senso, il C.E.O. rappresenta tanto la punta quanto la base dell' "Iceberg Organizzativo": guida l'azienda con una visione ampia e lungimirante, ma è anche direttamente coinvolto nella gestione quotidiana delle attività più sensibili per l'equilibrio ambientale, come la salute degli animali e la fertilità del suolo.

Amministrazione e Comunicazione

Due ambiti trasversali essenziali sostengono la governance interna:

- **Amministrazione**

cura gli aspetti contabili, finanziari e delle risorse umane, garantendo solidità e trasparenza nella gestione

- **Comunicazione**

gestisce l'immagine e il racconto aziendale, le relazioni pubbliche e la promozione, rafforzando la coerenza tra identità e azioni

Settore Agricolo

Il comparto agricolo è il cuore operativo della tenuta, articolato in:

- **Vigneti e Oliveti**

gestiti secondo pratiche rispettose dell'ambiente e orientate alla qualità

- **Fertilità**

si occupa della rigenerazione del suolo e della sua capacità produttiva naturale

- **Animali**

l'allevamento è condotto nel rispetto del benessere animale, in sinergia con le altre attività agricole

- **Orto**

produzione di ortaggi per uso interno e per il ristorante, in linea con i ritmi stagionali

Settore Ospitalità

L'ospitalità è uno strumento di relazione e di educazione al territorio:

- **Reception**
accoglienza e gestione delle prenotazioni
- **House Keeping**
cura degli spazi abitativi
- **Esperienze**
propone attività ricreative e formative (es. degustazioni, tour)
- **Matrimoni e Gruppi**
organizza eventi sostenibili e su misura

Ristorante

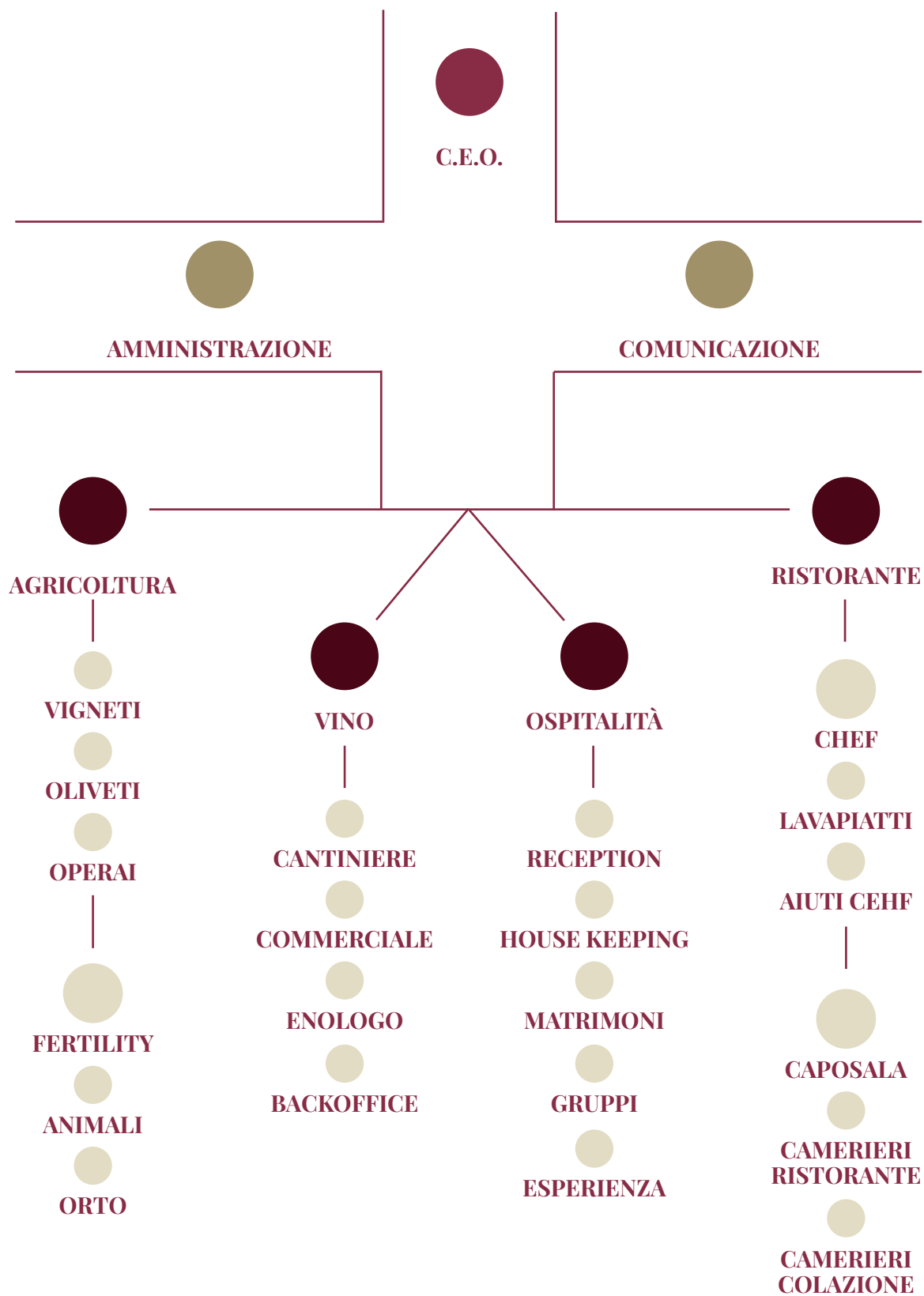
Il ristorante esprime i valori aziendali attraverso la cucina:

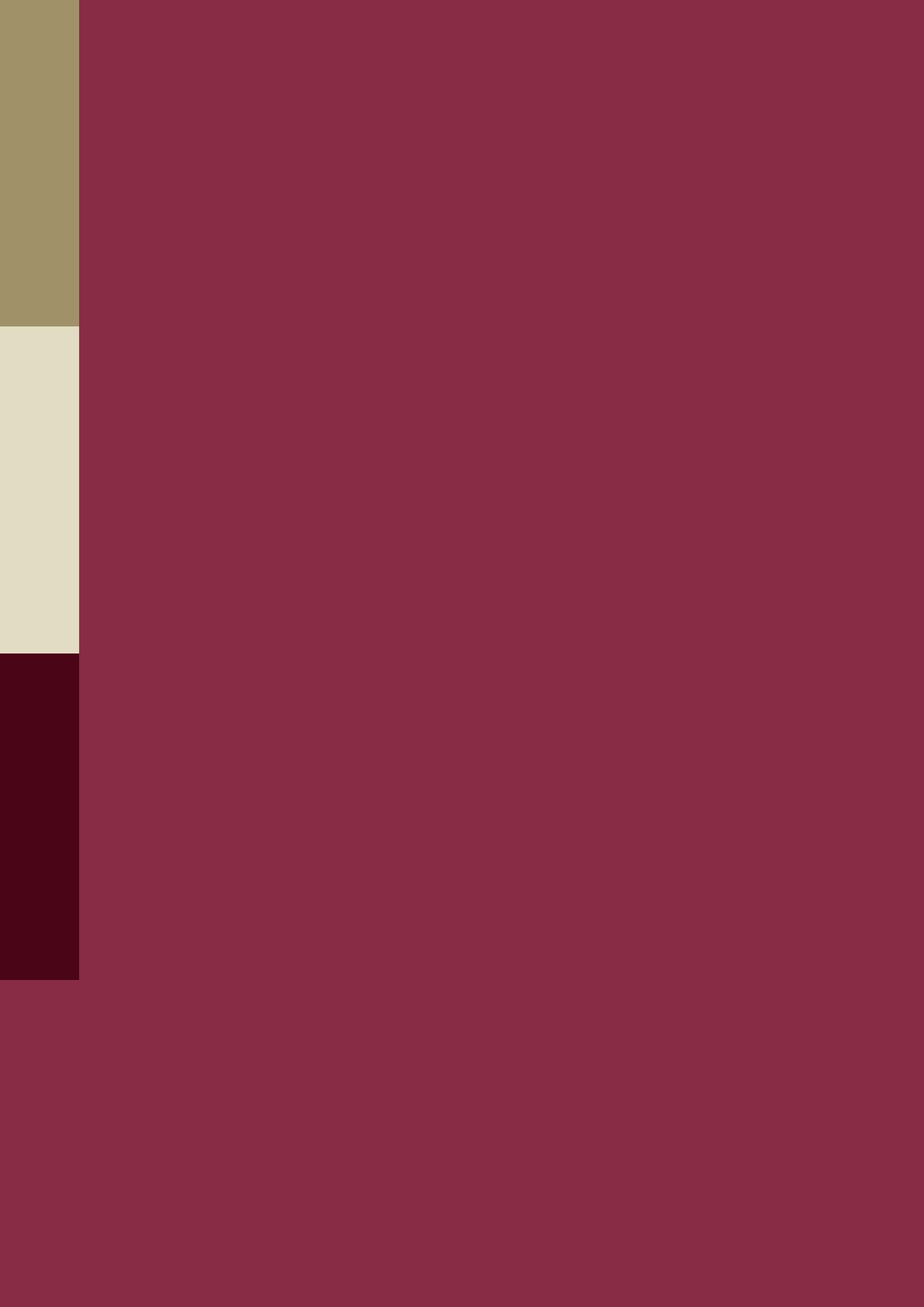
- **Chef e Aiuto Chef**
selezionano e trasformano ingredienti locali e autoprodotti
- **Caposala e Camerieri**
garantiscono un servizio accogliente e curato
- **Lavapiatti**
supporta la sostenibilità operativa del servizio

Settore Vino

Un settore chiave per l'identità e l'economia dell'azienda:

- **Cantiniere**
gestisce la produzione e la conservazione del vino
- **Enologo**
garantisce la qualità e l'integrità del processo produttivo
- **Back Office**
si occupa della logistica e delle attività amministrative
- **Commerciale**
promuove e distribuisce i prodotti con attenzione alla filiera corta e ai mercati di prossimità





INIZIATIVE A FAVORE DELLA COMUNITÀ

L'azienda agricola Torre alle Tolfè considera il legame con la comunità locale un elemento centrale della propria identità e della propria strategia di sostenibilità. Nel corso del 2023, l'azienda ha promosso numerose iniziative finalizzate alla valorizzazione della memoria collettiva, alla diffusione della conoscenza agricola e alla creazione di spazi di condivisione culturale e professionale.

Custodire la Memoria del Territorio

Uno dei momenti più significativi è stato l'incontro con i vecchi mezzadri della tenuta, un'occasione preziosa per rendere omaggio alla storia rurale delle Tolfè. Attraverso i racconti dei protagonisti di un tempo, è stato possibile riscoprire pratiche, valori e aneddoti legati alla vita contadina, restituendo dignità e voce a un passato che ancora oggi rappresenta le radici dell'azienda.

A questa iniziativa si è affiancato il restauro di antichi attrezzi agricoli, oggi esposti all'interno della villa come veri e propri testimoni materiali della tradizione contadina. Questi oggetti, trasformati in pezzi da museo, contribuiscono a costruire un ponte tra generazioni e a rafforzare il senso di appartenenza al territorio.

Educazione, Formazione e Innovazione

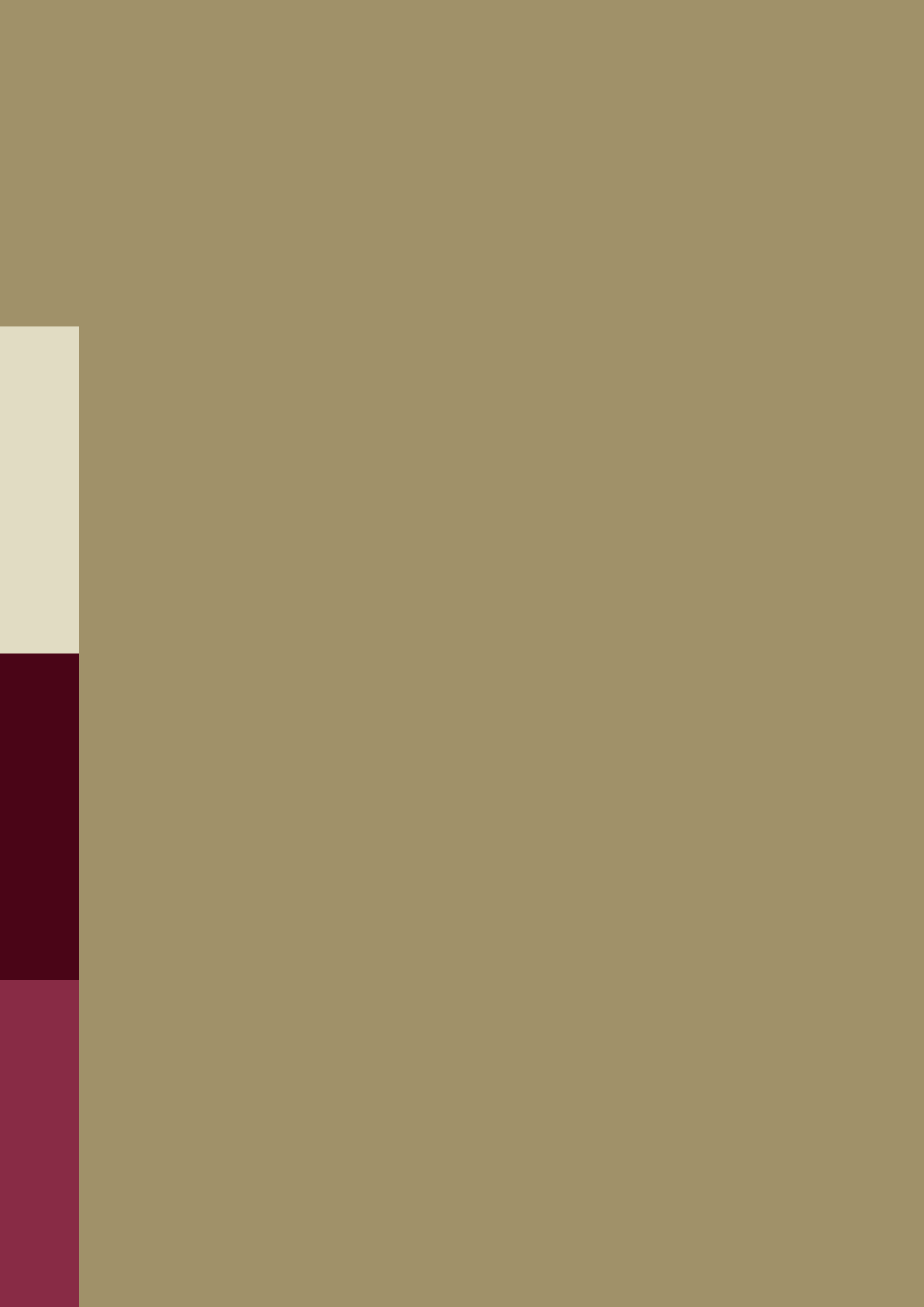
In un'ottica di responsabilità sociale e condivisione del sapere, Torre alle Tolfè ha promosso nel 2023 due iniziative formative:

- Fattorie didattiche, dedicate a bambini, famiglie e visitatori interessati a conoscere da vicino le pratiche agricole sostenibili adottate in azienda.
- Una scuola di potatura, in cui i partecipanti hanno potuto apprendere tecniche rispettose delle piante e dell'ambiente, sotto la guida di operatori esperti.

Inoltre, in collaborazione con Siena Food Lab, l'azienda ha avviato progetti di ricerca e sperimentazione sulla gestione sostenibile dell'agroecosistema, accogliendo giovani studenti universitari e delle scuole superiori. Queste esperienze formative hanno permesso agli studenti di confrontarsi con la pratica agricola e di contribuire attivamente a iniziative innovative, aprendo nuovi spazi di dialogo tra sapere accademico e sapere operativo.

Dialogo tra Produttori

Infine, nel periodo successivo alla vendemmia, Torre alle Tolfè ha promosso incontri conviviali tra produttori locali, creando occasioni di scambio e confronto sull'andamento della raccolta, sulle tecniche produttive e sulla qualità dei vini. Questi momenti di condivisione, arricchiti da degustazioni collettive, hanno permesso di rafforzare le relazioni tra aziende del territorio.



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta il primo Report di Sostenibilità redatto dalla Torre alle Tolfe e fornisce un quadro delle performance economiche, ambientali e sociali dell'organizzazione relative all'anno solare 2023 (1° gennaio – 31 dicembre). Si tratta di un'iniziativa volontaria, realizzata nell'ambito del progetto promosso e finanziato dalla Fondazione Siena Food Lab, con l'obiettivo di avviare un percorso strutturato di rendicontazione della sostenibilità e consolidare una cultura aziendale orientata alla trasparenza e al miglioramento continuo.

In quanto prima edizione, il report presenta esclusivamente i dati e i risultati riferiti al 2023, senza confronti pluriennali (es. triennio 2021–2023), che potranno essere integrati in future pubblicazioni man mano che il sistema di monitoraggio si consoliderà. Il documento è concepito per avere cadenza annuale e si propone di essere un riferimento evolutivo per la valutazione degli impatti e delle strategie aziendali nel tempo.

La redazione del report ha seguito i principi di accuratezza, chiarezza, completezza, tempestività e verificabilità, adottando come riferimento primario i GRI Sustainability Reporting Standards (edizione 2021), con particolare attenzione al modulo settoriale GRI per il settore agricolo (GRI Agriculture, Aquaculture and Fishing Sector Standard).

Laddove possibile, sono state integrate alcune richieste informative derivanti dalle linee guida del Ministero dell'Economia e delle Finanze (MEF) per la rendicontazione di sostenibilità e dai nuovi standard europei volontari per le micro, piccole e medie imprese (VSME), al fine di anticipare future esigenze regolatorie e rafforzare la qualità informativa del documento.

La scelta degli standard e degli indicatori è stata effettuata in funzione della rilevanza per il contesto operativo dell'azienda e della disponibilità dei dati, privilegiando misurazioni concrete e limitando il ricorso a stime. I dati economico-finanziari provengono dal registro contabile ufficiale della Tenuta, mentre per la stima dei consumi energetici e delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 sono stati adottati i fattori di conversione e i coefficienti di emissione pubblicati da DEFRA (2024).

La responsabilità per la raccolta, verifica e presentazione delle informazioni contenute nel report è interamente in capo alla Torre alle Tolfe. Il documento non è stato sottoposto ad Assurance esterna da parte di terzi indipendenti. Per l'elaborazione e l'impostazione metodologica, l'azienda si è avvalsa del supporto del Santa Chiara Lab, Centro di Servizi dell'Università di Siena, nell'ambito delle attività di innovazione interdisciplinare promosse dal laboratorio.

Prima della pubblicazione, il report è stato esaminato e approvato dalla Proprietà ed è reso pubblicamente disponibile attraverso il sito web dell'organizzazione, con l'intento di offrire uno strumento accessibile a tutti gli stakeholder interessati.

Prima della pubblicazione, il documento è stato esaminato e approvato dalla Proprietà e sarà disponibile per la consultazione pubblica sul sito web dell'organizzazione.



*la Torre
alle Tolfe*