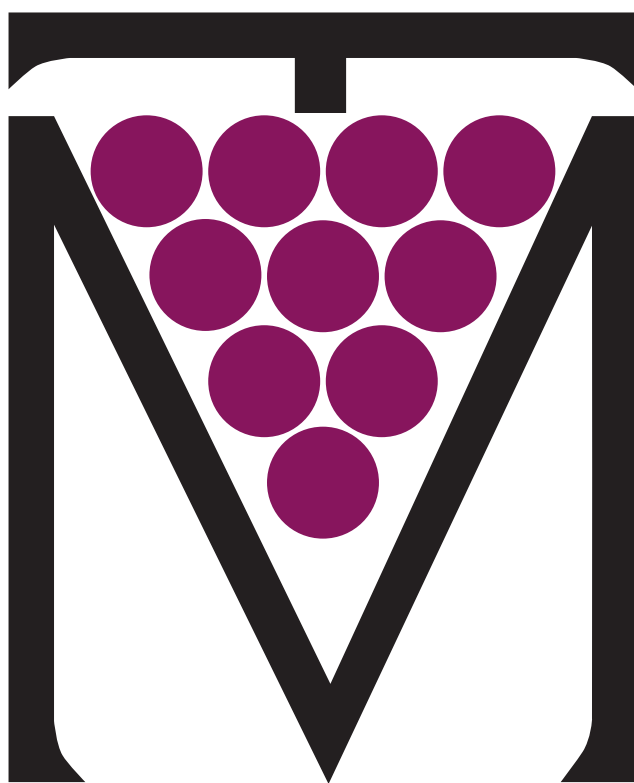




BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024



Agricola Matteoli
Località San Sano, 113
53013 Gaiole in Chianti (SI)
P.IVA 12761110159

www.agricolamatteoli.it

www.agriturismosansano.it



Lettera agli stakeholder	5
Chi siamo	7
Come nasce l'Azienda Agricola	
L'Azienda Agricola	
Timeline storica dell'azienda Agricola Matteoli	
I valori, la vision e la mission	
L'Azienda e la sostenibilità	13
Mappa degli Stakeholder	
I nostri Prodotti	17
Marketing responsabile e trasparente	
Produzione annuale	
Distribuzione e vendita diretta	
Le Persone	21
La nostra forza lavoro	
Formazione, benessere e valorizzazione del capitale umano	
Sicurezza sul lavoro	
L'Ambiente	25
Consumi energetici, idrici e di carburanti	
Le emissioni	
Gestione delle Risorse Idriche	
Gestione dei Rifiuti Agricoli	
Packaging	
Gestione del suolo e biodiversità	
I fornitori	33
La Governance Aziendale e la Responsabilità Sociale	35
Obiettivi futuri e investimenti sostenibili	
Nota Metodologica	37

LETTERA AGLI STAKEHOLDER



Cari Lettori,

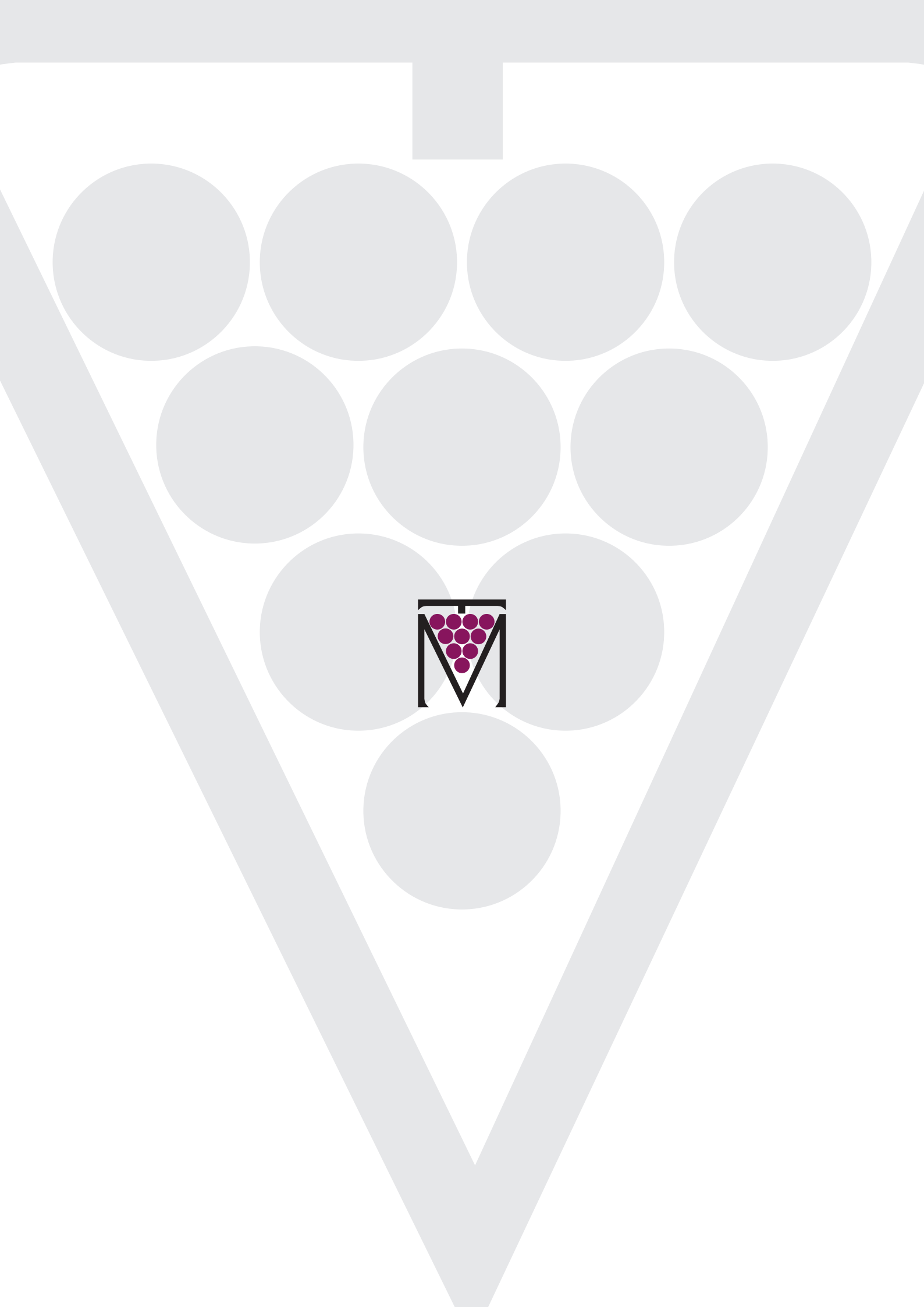
L'Azienda Agricola Matteoli è una realtà che, nel corso degli anni, si è sviluppata grazie all'attaccamento e all'amore del suo fondatore per il territorio natale. Fin dalla sua nascita, l'impresa si è distinta per l'impegno verso il rispetto dell'ambiente, perseguendo il recupero e la riqualificazione dei campi abbandonati. Allo stesso tempo, ci siamo concentrati sulla valorizzazione del nostro territorio e dei suoi prodotti, facendo della parola data un impegno inderogabile.

Tra i valori fondanti della nostra azienda, la creazione di posti di lavoro e la distribuzione di ricchezza occupano un ruolo centrale, accanto ai principi di onestà, rispetto e trasparenza nei rapporti con tutti: clienti, dipendenti, fornitori e con la comunità che ci circonda. La nostra convinzione è che chi non si riconosca in questi valori non possa, né direttamente né indirettamente, collaborare con noi.

Guardando al futuro, il nostro obiettivo è ampliare la nostra offerta agrituristica, con l'intento di sviluppare ulteriormente le attività agricole. Il nostro progetto di ospitalità è concepito per offrire ai clienti non solo l'opportunità di conoscere i nostri prodotti, ma anche di vivere un'esperienza unica, indimenticabile e degna di essere raccontata.

Ringraziamo tutti coloro che, giorno dopo giorno, contribuiscono al successo e alla crescita della nostra azienda, e ci impegniamo a continuare a perseguire questi valori con dedizione e passione.

Andrea Matteoli
Azienda Agricola Matteoli



L'AZIENDA AGRICOLA MATTEOLI

Chi siamo



Come nasce l'Azienda Agricola

L'Azienda Agricola Matteoli nasce dall'amore per il territorio del Chianti. Il suo fondatore, Andrea, dopo un periodo di vita e lavoro a Milano, ha riscoperto il valore della propria terra con uno sguardo nuovo, apprezzandone la bellezza e le potenzialità come mai prima d'ora. Questo legame profondo lo ha spinto ad acquistare una piccola casa di campagna con un ettaro e mezzo di terreno, comprendente una vigna e alcuni uliveti. Da quel momento è iniziato un percorso fatto di passione per l'agricoltura e rispetto per la natura. Nel corso degli anni, l'azienda è cresciuta, ampliando le proprie proprietà e realizzando un vigneto che oggi rappresenta il cuore della sua attività.



Parallelamente, è stato lanciato un canale di vendita online per i vini, che ha permesso di personalizzare le etichette delle bottiglie e di offrire ai clienti un'esperienza unica, anche tramite l'invio di video messaggi.

Agricola Matteoli si è inoltre distinta per l'introduzione dei programmi di Adozione della Vite e dell'Olivo, dando la possibilità ai consumatori di essere parte attiva nella cura del territorio. A partire da un piccolo agriturismo, acquistato e aperto nel corso degli anni, l'azienda ha proseguito la sua espansione, arricchendosi con nuove strutture e acquisizioni, fino a giungere alla creazione di una piccola villetta, ricavata dalla ristrutturazione di una vecchia capanna agricola. Nel frattempo, sono stati avviati i lavori per la realizzazione di una nuova cantina, un progetto fondamentale per il futuro dell'azienda, che segna un ulteriore passo verso il consolidamento della sua presenza sul mercato e il rafforzamento delle proprie radici sul territorio. Agricola Matteoli continua a crescere e a svilupparsi, sempre più legata ai propri valori di sostenibilità, rispetto per l'ambiente e per il territorio.



L'Azienda Agricola

L'Azienda Agricola Matteoli si dedica alla produzione vitivinicola e olivicola, estendendosi su una superficie complessiva di circa 11,5 ettari. Di questi, circa 3 ettari sono coltivati a vite, mentre il restante è destinato alla coltivazione di olivo, con circa 800 piante. La produzione principale dell'azienda comprende Chianti Classico, Vinsanto e Olio extravergine di oliva, e le uve raccolte vengono vinificate nella cantina di proprietà, situata in Località San Sano.

Le vigne sono caratterizzate da diverse varietà di uve. Nei pressi della struttura ricettiva, alcuni appezzamenti produttivi sono a coltura promiscua con vite e olivo, seguendo la tradizione agricola della zona risalente agli anni '50, con l'80% delle viti coltivate a uva bianca (Malvasia e Trebbiano), destinate alla produzione di Vinsanto del Chianti Classico. La produzione del Chianti Classico, invece, avviene su terreni impiantati con il vitigno Sangiovese (circa 85%) e Merlot (circa 15%), rispettivamente nel 2013 e nel 2015. L'azienda produce tutte le tipologie di Chianti Classico: Base, Riserva e Gran Selezione.

Oltre alla produzione agricola, l'azienda dispone di un agriturismo con 16 camere e una piccola villa dotata di piscina privata, destinata a soggiorni prolungati. Le camere sono suddivise tra una struttura antica risalente al XII secolo, parte integrante del borgo di San Sano, e una struttura più recente. L'agriturismo è dotato di un ampio giardino, piscina e gazebo a disposizione di tutti gli ospiti. Inoltre, sette camere offrono spazi outdoor attrezzati per un uso esclusivo da parte degli ospiti.

Nella parte più antica della struttura si trova una cucina contadina d'epoca, arredata con mobili e utensili tradizionali, pensata per ricreare un autentico angolo di cultura rurale. Questo spazio offre agli ospiti un'esperienza immersiva, permettendo loro di scoprire e apprezzare le tradizioni locali in modo diretto e coinvolgente.



Questo spazio è accessibile a tutti gli ospiti e può essere visitato durante i tour e le degustazioni organizzate dall'azienda.

Inoltre, l'azienda offre ai visitatori un'ampia gamma di esperienze immersive legate al mondo del vino e dell'olio. Tra queste, spicca la possibilità di degustare i prodotti aziendali, accompagnata da tour guidati tra i vigneti e la cantina, per scoprire da vicino il processo produttivo e la filosofia che anima ogni fase della lavorazione. Sono altresì attivi programmi di Adozione della Vite e dell'Olio, che consentono ai partecipanti di sostenere la produzione agricola e ricevere i prodotti derivati dalle piante adottate in anteprima, seguendo finestre temporali prestabilite. Con un approccio sostenibile e una costante valorizzazione delle tradizioni locali, l'azienda agricola Matteoli coniuga la produzione vitivinicola e olivicola con un'offerta turistica autentica, promuovendo la cultura del territorio e il rispetto per l'ambiente.

Timeline storica dell'azienda Agricola Matteoli



Vision, mission e valori

Vision

L'Azienda Agricola Matteoli si fonda sulla passione per il territorio e sull'impegno costante nella sua valorizzazione attraverso la produzione di vini di eccellenza e olio extravergine di oliva. La nostra missione è offrire un'esperienza autentica che unisca tradizione e innovazione, nel pieno rispetto dell'ambiente e della cultura locale.

L'azienda si impegna a garantire elevati standard di qualità e sostenibilità, adottando pratiche agricole a basso impatto ambientale che favoriscono lo sviluppo del territorio. L'obiettivo è promuovere un modello produttivo che rispetti i valori della terra e tuteli il patrimonio ambientale e culturale per le generazioni future, valorizzando e trasmettendo al contempo i principi della tradizione familiare. Questi elementi rappresentano un pilastro fondamentale della nostra filosofia aziendale, affinché ogni cliente possa sentirsi parte di una storia autentica e di un profondo legame con la terra.

Mission

L'Azienda Agricola Matteoli si propone di essere un punto di riferimento per un'accoglienza che celebra la connessione tra l'uomo e la natura, integrando la tradizione agricola con il turismo sostenibile. Attraverso un'offerta ricettiva che cresce in qualità e diversificazione, l'azienda intende offrire esperienze che non solo valorizzano il territorio, ma rafforzano anche il legame tra i visitatori e la cultura locale. L'approccio all'ospitalità si fonda su un rispetto profondo per l'ambiente, impegnandosi a generare valore condiviso con la comunità e promuovendo pratiche agricole e turistiche che contribuiscono a un futuro più sostenibile per tutti.

Valori



Rispetto per i dipendenti

L'azienda riconosce il valore di ogni singolo collaboratore, creando un ambiente di lavoro sano, collaborativo e inclusivo. Ogni membro del team è parte integrante di un progetto condiviso, dove la passione per il territorio e l'impegno quotidiano si riflettono nel successo collettivo.



Onestà e trasparenza

La nostra attività si fonda su principi di integrità e sincerità, sia nei confronti dei nostri collaboratori che dei clienti. Garantiamo prodotti autentici e di alta qualità, rispettando la genuinità delle nostre produzioni e la trasparenza in ogni fase del processo.



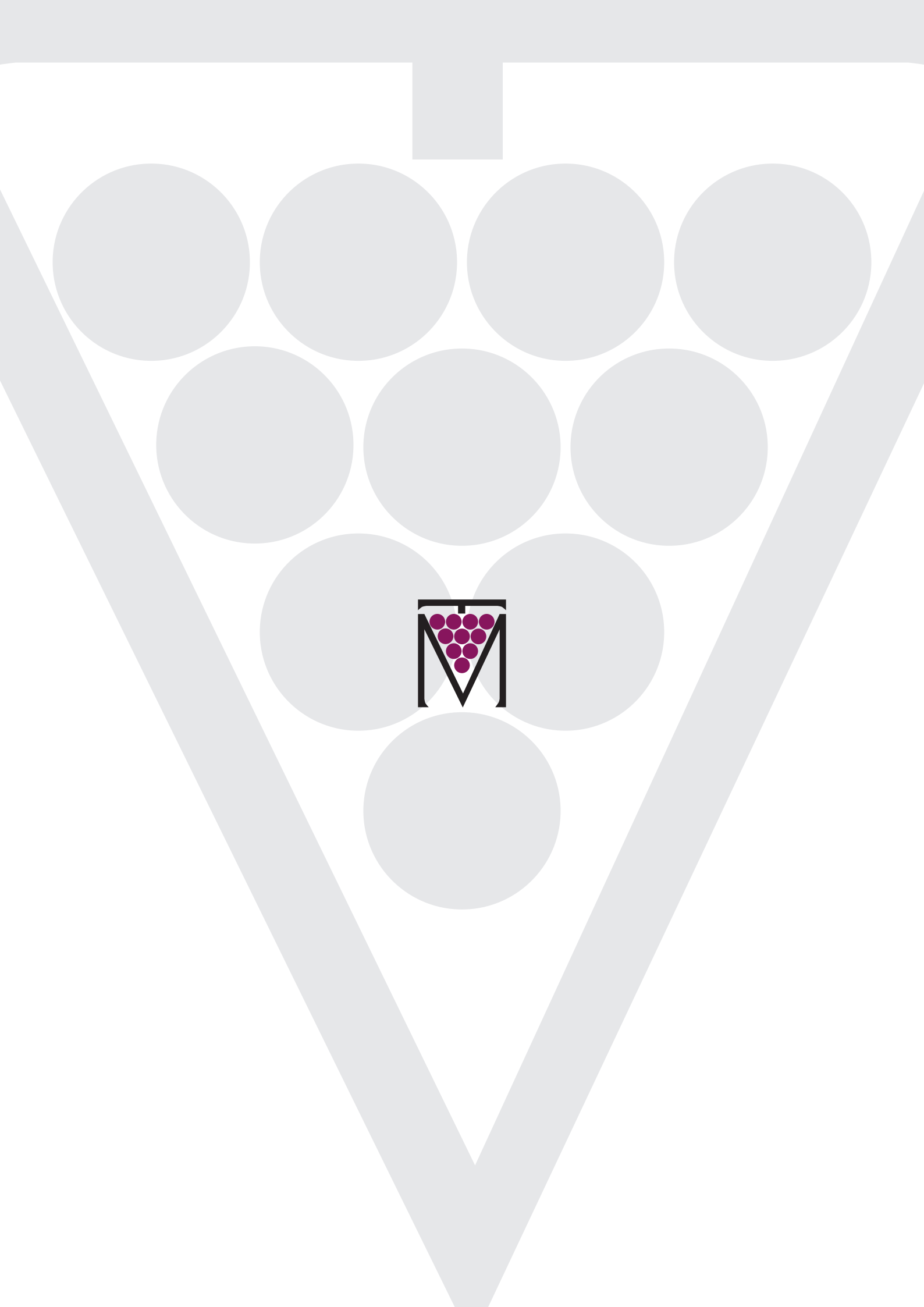
Passione

La dedizione al lavoro e l'amore profondo per il territorio sono il motore che alimenta la nostra crescita. La passione per la terra e le sue tradizioni guida ogni nostra scelta, nella convinzione che l'autenticità e il rispetto delle radici culturali siano fondamentali per una produzione agricola di qualità.



Rispetto per il territorio

L'azienda si impegna attivamente nella protezione e valorizzazione delle risorse naturali. L'impegno è volto anche al recupero di terreni incolti, contribuendo così alla ricostruzione del paesaggio e al rafforzamento delle tradizioni locali. Ogni scelta operativa è guidata dalla volontà di rispettare l'identità del territorio, promuovendo un modello produttivo che integra l'innovazione con il rispetto delle sue caratteristiche naturali e culturali.



L'AZIENDA E LA SOSTENIBILITÀ

Nella sua prima Sintesi di Sostenibilità, l'Azienda Agricola Matteoli ha condotto un'analisi di materialità interna per identificare le tematiche più rilevanti per l'azienda e i suoi stakeholder interni. Questo processo ha permesso all'azienda di concentrarsi su aree strategiche che influenzano direttamente le operazioni quotidiane e le scelte a lungo termine, garantendo una gestione responsabile e allineata con i valori di sostenibilità.



In seguito all'analisi di materialità interna, l'Azienda Agricola Matteoli ha selezionato 9 tematiche "prioritarie", tra una lista iniziale di 20. L'individuazione di queste tematiche ha rappresentato uno step fondamentale per indirizzare l'azienda verso un modello operativo più consapevole, che non solo risponde alle esigenze interne, ma che è anche in grado di contribuire agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) definiti dall'Agenda 2030. L'azienda ha riconosciuto il valore di ogni iniziativa intrapresa nel contribuire al raggiungimento degli obiettivi globali, consolidando così il suo impegno verso un futuro più responsabile. L'allineamento delle proprie attività con gli SDGs le ha permesso di focalizzarsi con maggiore chiarezza sugli aspetti più significativi del suo percorso di sostenibilità, definendo una strategia di sviluppo mirata. Questo approccio ha rafforzato l'impatto positivo dell'azienda, massimizzando i benefici per il territorio e per tutti gli stakeholder coinvolti.

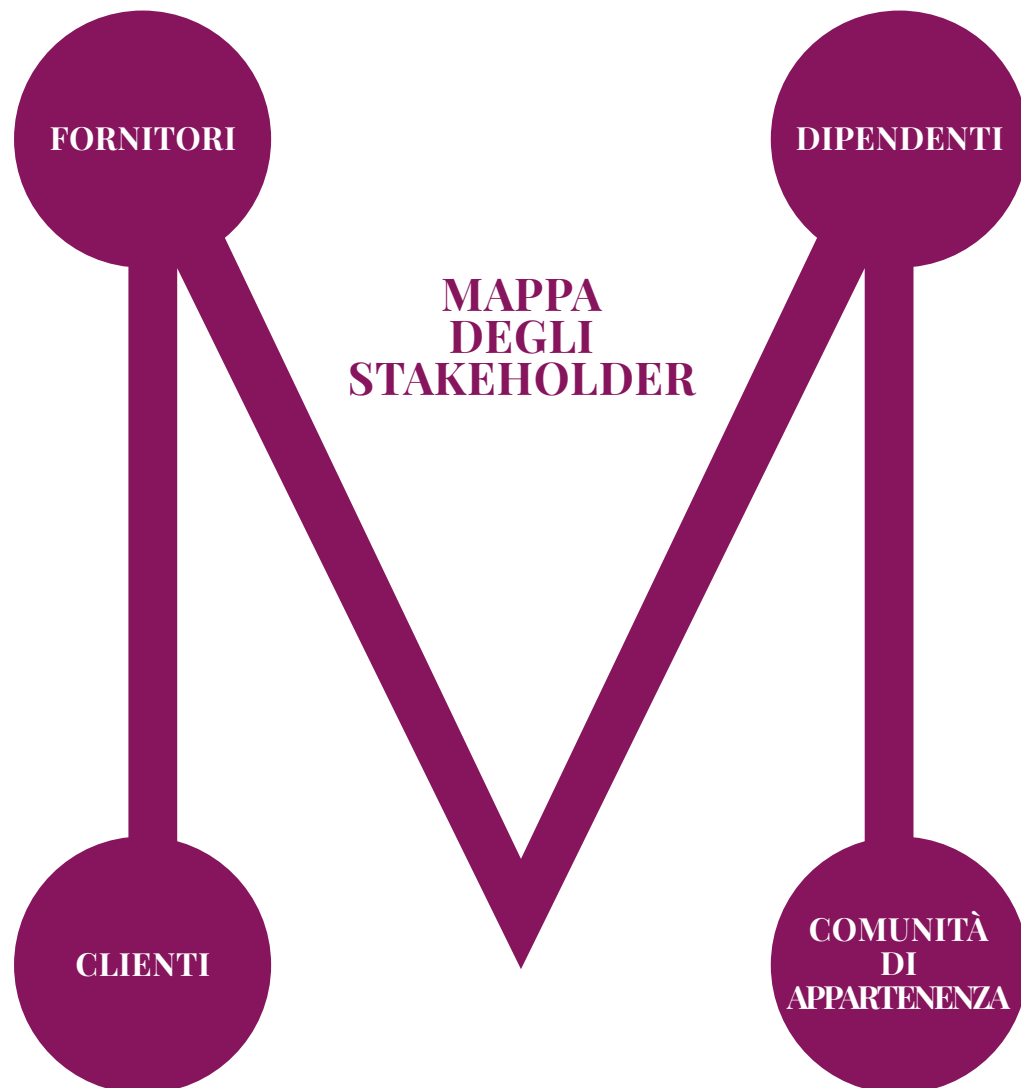
Tema materiale	Rilevanza	SDGs
Governance Sostenibile	L'Azienda Agricola Matteoli si impegna a garantire una governance etica, trasparente e responsabile, adottando un approccio condiviso nelle decisioni strategiche e valorizzando il contributo del proprio capitale umano.	
Marketing Responsabile	L'azienda Agricola Matteoli promuove pratiche di marketing che enfatizzano la sostenibilità dei suoi prodotti e la trasparenza con i consumatori. Educando il pubblico sui benefici di un consumo consapevole, contribuisce a ridurre l'impatto ambientale legato ai prodotti alimentari.	
Qualità e Sicurezza del prodotto	L'Azienda Agricola Matteoli garantisce che tutti i prodotti siano sicuri, sani e di alta qualità. Ciò non solo tutela la salute dei consumatori, ma rafforza anche la fiducia nella qualità e nel rispetto degli standard elevati, migliorando il benessere complessivo della comunità.	
Transizione Energetica e lotta al cambiamento climatico	L'azienda Agricola Matteoli adotta soluzioni energetiche sostenibili, privilegiando l'uso di fonti rinnovabili e pratiche agricole a basso impatto ambientale senza l'uso di diserbanti. Questo impegno contribuisce a limitare le emissioni di gas serra e a contrastare i cambiamenti climatici.	 
Gestione Efficiente della risorsa idrica	L'Azienda Agricola Matteoli gestisce in modo efficiente le risorse idriche, riducendo la dipendenza dall'acquedotto locale grazie all'approvvigionamento da pozzi privati. Oliveti e vigneti non sono irrigati, ma ricevono solo interventi mirati in annate particolarmente sfavorevoli, contribuendo così a un utilizzo responsabile e sostenibile della risorsa idrica.	
Economia circolare e corretta gestione dei rifiuti	L'Azienda Agricola Matteoli riduce gli sprechi attraverso il riutilizzo degli scarti agricoli: vinacce e fecce vengono impiegate come fertilizzante naturale, mentre le potature sono gestite con combustione controllata nel rispetto delle normative. Inoltre, affidando a fornitori specializzati i trattamenti fitosanitari e il loro smaltimento, evita la produzione di rifiuti pericolosi, contribuendo alla tutela dell'ecosistema.	
Packaging	L'azienda Agricola Matteoli promuove soluzioni di packaging a basso impatto ambientale, utilizzando tappi in sughero, bottiglie leggere e confezioni in materiali riciclabili come cartone e legno. Questo approccio riduce il consumo di risorse e l'impronta carbonica, in linea con gli obiettivi di sostenibilità.	
Sviluppo e Valorizzazione del Capitale Umano	L'azienda promuove lo sviluppo e il benessere del proprio personale, favorendo un ambiente di lavoro inclusivo, sicuro e orientato alla crescita professionale.	
Gestione responsabile della catena di fornitura	L'Azienda Agricola Matteoli collabora con fornitori che condividono gli stessi principi di sostenibilità, privilegiando collaborazioni con fornitori locali per ridurre l'impatto ambientale e sostenere l'economia del territorio. Questa scelta favorisce la filiera corta, minimizzando l'impatto delle attività economiche lungo tutta la catena produttiva.	

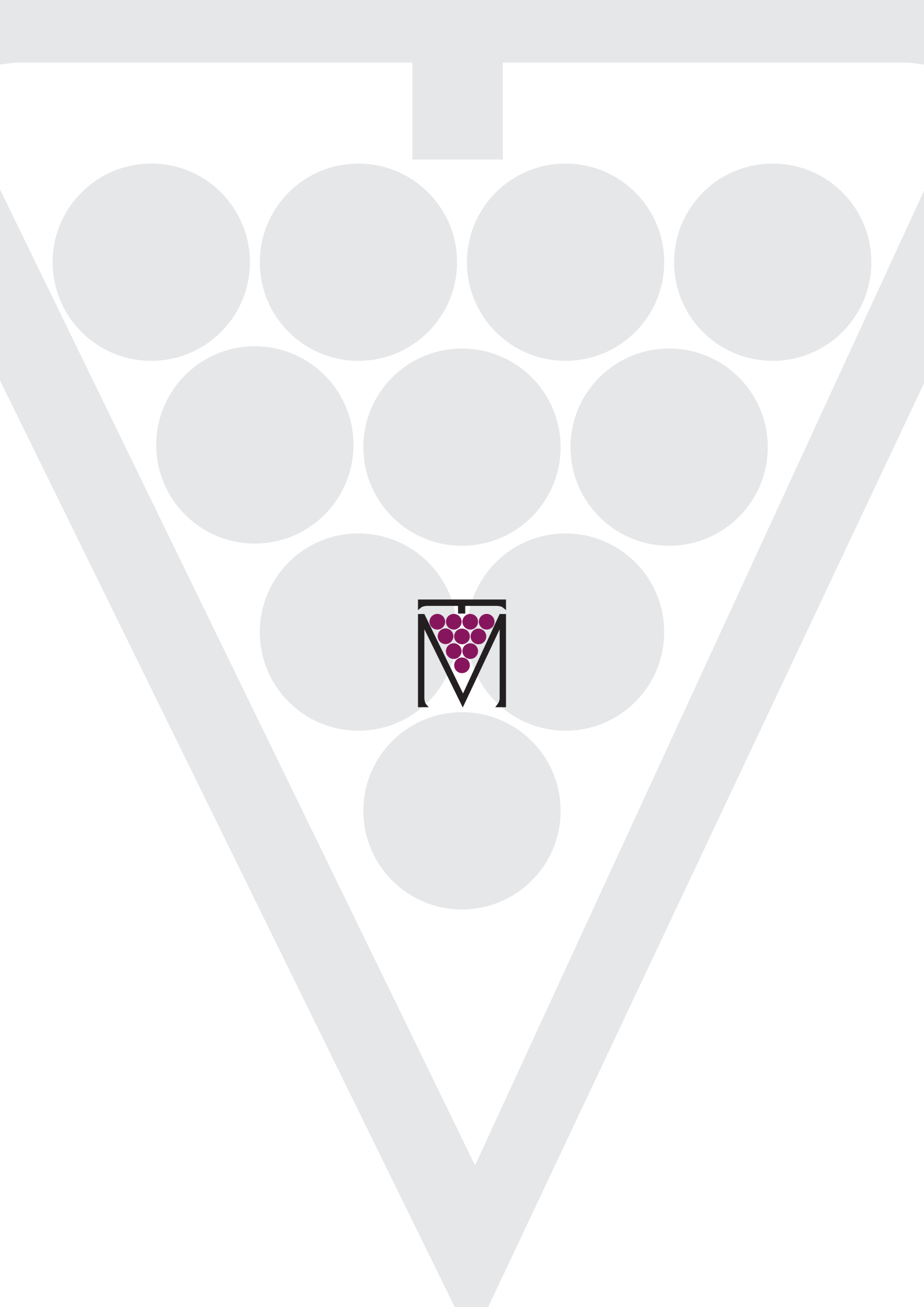
Mappa degli Stakeholder

L'Azienda Agricola Matteoli riconosce che il suo successo e la realizzazione dei suoi obiettivi di sostenibilità dipendono fortemente dalla sinergia con una rete diversificata di stakeholder. Sebbene, al momento, non sia avvenuto un coinvolgimento diretto con gli Stakeholder esterni, durante il percorso orientato all'analisi di materialità, l'azienda si impegna comunque a rispondere alle esigenze di tutti i suoi interlocutori, sia interni che esterni.

Tra gli stakeholder interni, il team di lavoro, composto da dipendenti e collaboratori, gioca un ruolo cruciale nella gestione delle attività quotidiane e nell'organizzazione delle diverse aree aziendali, che vanno dalla gestione agricola sul campo fino alla cura dei punti vendita.

Inoltre, l'azienda intrattiene rapporti significativi con fornitori, clienti e la comunità locale. I fornitori, scelti con attenzione, supportano l'azienda nelle sue attività agricole e nei servizi legati all'ospitalità, sempre nel rispetto dei principi di sostenibilità e responsabilità sociale. Inoltre, il dialogo costante con i clienti, sia locali che internazionali, contribuisce a indirizzare le scelte strategiche, favorendo un impatto positivo per l'ambiente e per la comunità.





I NOSTRI PRODOTTI

L'Azienda Agricola Matteoli si dedica con passione e competenza alla produzione di prodotti di altissima qualità, realizzati esclusivamente con materie prime provenienti dai propri terreni. La produzione è focalizzata su tre eccellenze locali, simbolo della tradizione agricola del Chianti: Vino Chianti Classico DOP, Vin Santo del Chianti Classico DOP e Olio extravergine di oliva. Ogni prodotto è il frutto di un impegno costante, che si estende dal controllo della filiera produttiva alla cura dei dettagli nella lavorazione, per garantire al consumatore prodotti genuini e distintivi.

L'azienda gestisce internamente l'intera filiera produttiva, garantendo così la tracciabilità e la qualità delle materie prime. Le uve lavorate provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà, senza necessità di approvvigionamento esterno. Tuttavia, data l'attuale capacità limitata della cantina, una parte della produzione viene destinata alla vendita, principalmente a un produttore confinante con cui è stato instaurato un rapporto di collaborazione consolidato nel tempo.

I vini prodotti sono vinificati a temperatura controllata, affinati con cura e imbottigliati per garantire un prodotto di alta qualità. Per rispondere alla crescente domanda e aumentare la capacità di vinificazione, l'azienda sta costruendo una nuova cantina, prevista per il completamento entro il 2027.

Il Vin Santo del Chianti Classico DOP è prodotto utilizzando uve a bacca bianca di Malvasia e Trebbiano, le quali vengono appese a seccare per due o tre mesi. Una volta raggiunto il giusto grado di appassimento, le uve vengono torchiate e il mosto ottenuto viene posto in piccoli caratelli di legno, dove avviene la fermentazione parziale per un periodo che si estende per circa 3 anni. Il risultato è un Vin Santo di grande intensità, che viene imbottigliato e venduto direttamente. L'azienda ha anche creato un esclusivo aperitivo chiamato "Aperisanto", una miscela di Vin Santo, Prosecco e altri ingredienti, disponibile solo per i clienti dell'agriturismo e del punto vendita di Gaiole.

Le varietà di vitigni utilizzati per la produzione del Chianti Classico DOP sono Sangiovese (circa 85%) e Merlot (circa 15%). Questi vitigni sono selezionati per le loro caratteristiche uniche, che consentono di ottenere prodotti di altissima qualità, espressione autentica del territorio.

L'olio extravergine di oliva è prodotto esclusivamente con le olive raccolte dai terreni aziendali. Le olive vengono raccolte con cura, stoccate in cassette ben areate e portate al frantoio ogni due giorni per garantire la freschezza e la qualità del prodotto. Questo processo consente di preservare le potenzialità organolettiche delle olive, offrendo un olio che esprime i profumi e i sapori tipici del nostro territorio. L'olio viene confezionato e venduto direttamente, per garantire al consumatore un prodotto di qualità senza intermediari.

Marketing responsabile e trasparente

In linea con i principi di sostenibilità e trasparenza, l'azienda sta lavorando alla revisione dei QR Code già presenti sulle etichette dei prodotti per fornire ai consumatori, oltre alle informazioni sullo smaltimento degli imballaggi, anche quelle sui valori nutrizionali e gli ingredienti, come previsto dalla vigente normativa.

Produzione annuale

La produzione annuale dell'azienda varia in base alle condizioni climatiche e alle rese agricole, che sono soggette a fluttuazioni naturali. Tuttavia, l'azienda si impegna a monitorare attentamente ogni fase della produzione, per garantire un prodotto costante e di qualità superiore. Le tabelle annuali relative alla produzione, riportate di seguito, forniscono una visione chiara delle performance dell'azienda nel corso degli anni.

Uva Chianti Classico per produzione vino Chianti Classico DCG

Anno	Uva prodotta q.li	Uva venduta q.li	Uva lavorata q.li	Quantità di prodotto sfuso hl	Quantità di prodotto imbottigliato hl
2024	231	126	105	66	66*
2023	113	58	55	35	35*
2022	198	108	90	58	58

*stima

Uva Chianti Classico DOC per produzione del Vin Santo del Chianti Classico DOC

Anno	Uva prodotta q.li	Uva lavorata q.li	Quantità di prodotto sfuso hl	Quantità di prodotto imbottigliato hl
2024	10,5	10,5	2,3	2*
2023	7	8	1,35	1*
2022	10	10	2	2*

*stima

Olive per olio extravergine di oliva

Anno	Olive raccolte q.li	Olio prodotto lt.	Quantità di prodotto imbottigliato lt
2024	72	1080	1080
2023	32,6	430	430
2022	42	580	580

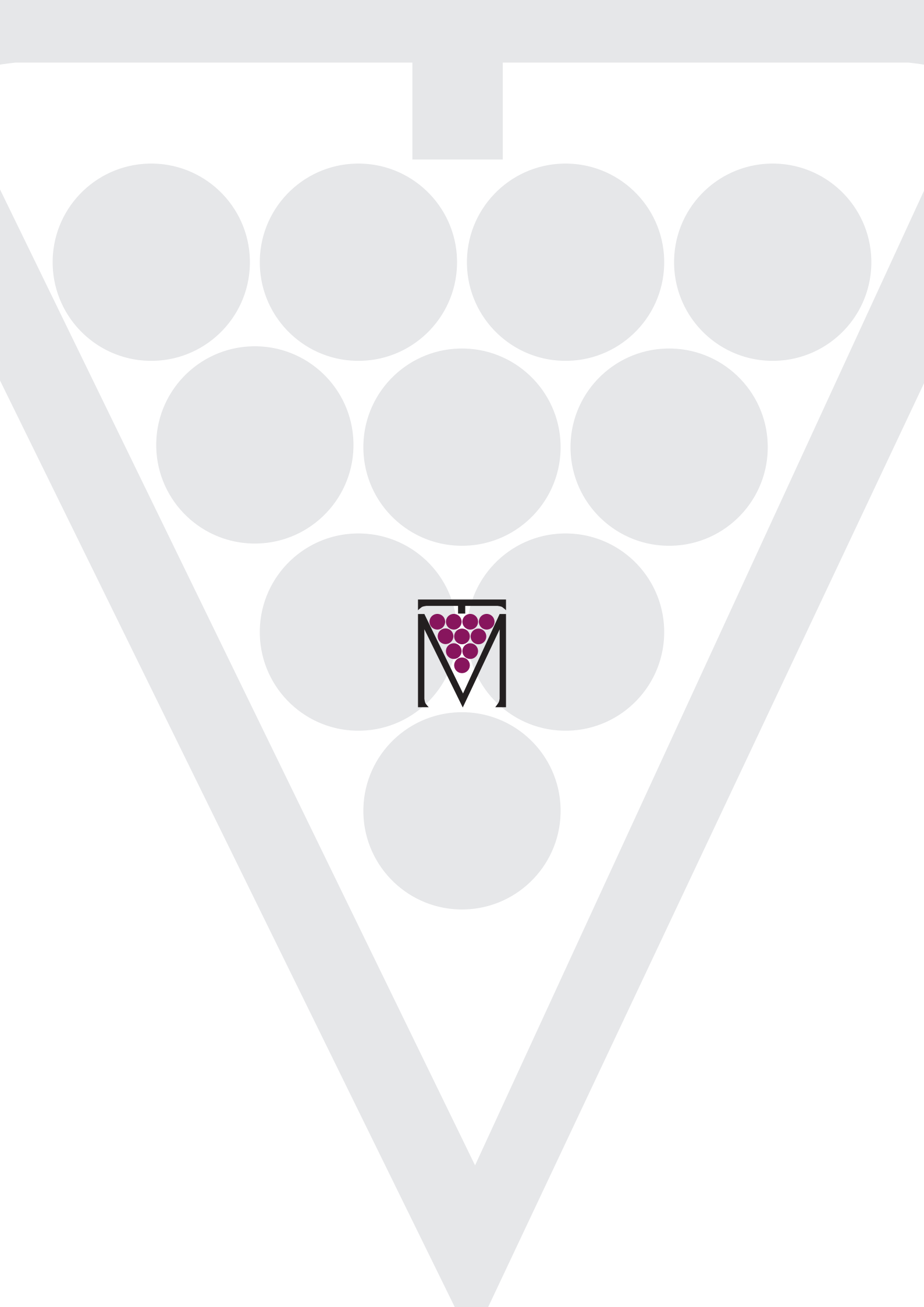
Distribuzione e vendita diretta

La produzione viene distribuita attraverso diversi canali diretti e consolidati, tra cui:

- Vendita diretta presso l'agriturismo, dove i visitatori possono scoprire l'intera gamma di prodotti.
- Punto vendita nella piazza principale di Gaiole in Chianti, che offre una vetrina esclusiva per i prodotti locali.
- Vendita online tramite il sito ufficiale (www.agricolamatteoli.it), che permette di raggiungere un pubblico globale.
- Ristoranti selezionati con i quali l'azienda collabora per portare i suoi prodotti nelle tavole dei consumatori più esigenti.

L'azienda ha creato una zona dedicata alla vendita all'interno dell'agriturismo, dove i visitatori possono acquistare direttamente i prodotti aziendali e scoprire la tradizione e la qualità della produzione locale. Pur non offrendo un servizio di ristorazione completo, gli ospiti possono degustare una selezione di prodotti tipici locali accompagnati da altre specialità toscane, contribuendo a un'esperienza autentica che unisce la cultura gastronomica e agricola del Chianti.





LE PERSONE

La nostra forza lavoro

Il capitale umano è un elemento essenziale per la sostenibilità e la crescita dell'Azienda, soprattutto in un settore che richiede un impegno stagionale significativo. La gestione delle diverse attività aziendali, dalla produzione agricola all'ospitalità turistica, si basa su un team di collaboratori altamente qualificati e motivati. L'azienda assicura loro condizioni di lavoro conformi alle normative vigenti, applicando il CCNL di riferimento per tutti i dipendenti e garantendo un trattamento equo, rispettoso dei diritti fondamentali e orientato al benessere del personale. La loro professionalità contribuisce direttamente alla qualità dell'esperienza offerta ai clienti e alla cura del territorio, garantendo un servizio eccellente e sostenibile.

L'organico aziendale è composto da nove dipendenti, di cui sei donne e tre uomini, con un equilibrio tra contratti full-time e part-time: tre donne e due uomini sono impiegati con contratti part-time, mentre tre donne e un uomo lavorano a tempo pieno.

Questa suddivisione riflette l'organizzazione delle attività aziendali, che si articolano tra il settore agricolo, l'agriturismo e il negozio di vendita diretta. In particolare, a supporto delle operazioni agricole durante tutto l'anno, è impiegato un operaio avventizio a tempo pieno, con rinnovi contrattuali in base alle esigenze stagionali. Per la gestione dell'agriturismo e del punto vendita, attivi da fine marzo ai primi di novembre, l'azienda si avvale di otto lavoratori stagionali con contratti a tempo determinato, suddivisi tra agriturismo (due addetti alle colazioni, due alle pulizie e due alla reception) e negozio di vendita diretta a Gaiole in Chianti.

Infine, a garanzia di un'elevata qualità nella gestione agricola, l'azienda si affida a un Imprenditore Agricolo Professionale (IAP), supportato da terzisti specializzati nelle lavorazioni agricole e nei trattamenti fitosanitari, assicurando così standard produttivi elevati e un approccio sostenibile alla gestione delle risorse.

	Donne	Uomini	Totale
<i>di cui part-time</i>	3	2	5
<i>di cui full-time</i>	3	1	4
Totale	6	3	9



Formazione, benessere e valorizzazione del capitale umano

L'azienda dedica particolare attenzione alla formazione continua del personale, garantendo opportunità di crescita e aggiornamento. La valorizzazione e il benessere dei lavoratori sono principi fondamentali, integrati nella visione aziendale. Creare un ambiente di lavoro collaborativo e stimolante è uno degli obiettivi primari dell'azienda, poiché il benessere dei propri dipendenti si riflette direttamente sulla qualità dei prodotti e dei servizi offerti. La cura delle persone è, infatti, un elemento imprescindibile per la creazione di un ambiente di lavoro positivo, che consente di raggiungere e superare gli obiettivi aziendali con successo.

L'attenzione costante all'investimento nel capitale umano e al benessere dei collaboratori è un principio centrale per il successo dell'Azienda, consapevole del fatto che la sostenibilità a lungo termine non si limita alla sola gestione delle risorse naturali, ma si estende anche alla cura e valorizzazione delle persone che ne fanno parte. Per questo motivo, Agricola Matteoli si impegna a mantenere un ambiente di lavoro in cui il rispetto reciproco, la formazione continua e la collaborazione siano alla base delle relazioni professionali. Solo attraverso un team motivato e qualificato è possibile garantire la qualità dei prodotti, la cura del territorio e il successo di tutte le attività aziendali, dalla produzione agricola all'accoglienza turistica.



Nel 2024, sono stati organizzati corsi obbligatori sulla sicurezza sul lavoro, sull'HACCP, e su altri temi rilevanti come l'utilizzo del sistema gestionale e le tecniche di degustazione di vino e olio, al fine di garantire l'elevato standard igienico-sanitario e una conoscenza approfondita dei prodotti aziendali. È infatti essenziale che il personale addetto alla degustazione possa trasmettere ai clienti le caratteristiche distintive dei nostri prodotti, rispondendo alle loro crescenti curiosità.

Per la formazione obbligatoria, sia uomini che donne hanno partecipato in modo equilibrato, con una media di 10 ore ciascuno. In aggiunta, l'azienda ha offerto anche ore di formazione volontaria, con una media di 2 ore per gli uomini e 3 ore per le donne. Questo ha permesso ai dipendenti di approfondire ulteriormente le proprie competenze in ambiti di interesse personale e professionale.

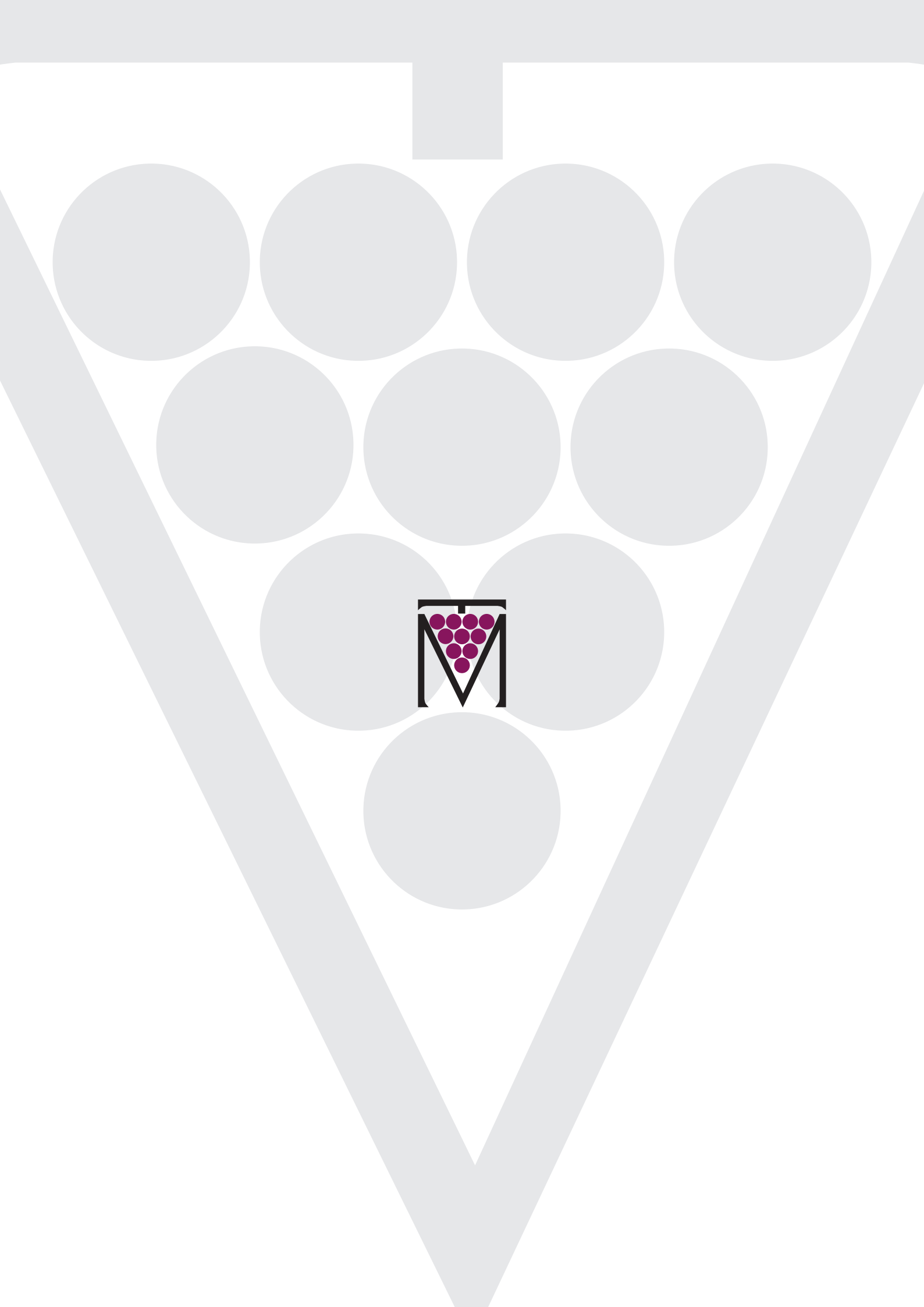
Nel complesso, nel 2024 gli uomini hanno ricevuto 36 ore di formazione, mentre le donne hanno accumulato 80 ore. Questi dati riflettono l'impegno dell'azienda nel garantire che ogni dipendente, indipendentemente dal genere, abbia accesso a opportunità di crescita che contribuiscano al successo collettivo, in un ambiente di lavoro inclusivo e stimolante.

Sicurezza sul lavoro

L'azienda attribuisce grande importanza alla sicurezza e al benessere dei propri dipendenti, garantendo loro tutti gli strumenti necessari per lavorare in condizioni ottimali e sicure. Oltre a promuovere corsi di formazione continua, focalizzati sulle migliori pratiche agricole, sulla sicurezza sul lavoro e sul rispetto dell'ambiente, l'azienda fornisce dispositivi di protezione individuale (DPI) a ciascun collaboratore. Questi strumenti sono essenziali per proteggere i lavoratori dai possibili rischi legati alle attività agricole e turistiche, permettendo loro di svolgere le proprie mansioni in totale sicurezza e senza compromettere la propria salute.

Grazie alle pratiche di sicurezza adottate, negli ultimi anni non si sono verificati infortuni, a conferma dell'efficacia delle misure implementate e dell'impegno dell'azienda nel garantire un ambiente di lavoro sicuro.





Consumi energetici, idrici e di carburanti

L'azienda agricola Matteoli ha sempre posto grande attenzione alla gestione responsabile delle risorse naturali e alla riduzione dell'impatto ambientale delle proprie attività, adottando soluzioni innovative e sostenibili per ottimizzare l'efficienza energetica e garantire una gestione oculata delle risorse. Ogni decisione aziendale, dalle operazioni agricole alla gestione delle strutture turistiche, è improntata alla sostenibilità e al rispetto per l'ambiente.

Per quanto riguarda il consumo energetico, l'azienda ha intrapreso un percorso verso una crescente autosufficienza energetica, suddividendo le utenze tra le diverse strutture in modo da monitorare e gestire in modo separato i consumi. L'energia elettrica e il GPL sono le principali fonti di energia, ma l'azienda sta progressivamente orientandosi verso soluzioni che riducono l'impatto ambientale.

In particolare, la villetta recentemente ristrutturata beneficia di un impianto fotovoltaico che la rende quasi completamente autonoma dal punto di vista energetico, riducendo così il ricorso al gas. Per garantire il comfort in tutte le stagioni, è stata installata una pompa di calore per il riscaldamento invernale e il raffrescamento estivo, mentre un piano a induzione alimenta il piano cottura. Inoltre, sono stati adottati interventi di efficientamento energetico per l'isolamento termico dell'edificio, con l'impiego di pannelli isolanti sul tetto e doppi vetri di elevato spessore sulle vetrate, migliorando notevolmente le prestazioni energetiche.

Le altre strutture dell'agriturismo sono dotate di un impianto solare termico per la produzione di acqua calda sanitaria, completamente rinnovato nel 2023, e di un sistema di climatizzazione industriale VRV, estiva e invernale, a basso impatto energetico. Le caldaie a condensazione, presenti in tutti gli edifici, garantiscono la massima efficienza e riducono al minimo gli sprechi energetici.

Tipo di fonte energetica	Combustibile	Unità di misura	2024
Combustibili fossili	GPL	litri	4000

Tipo di fonte energetica	Combustibile	Unità di misura	2024
Elettricità acquistata	Da fonti non rinnovabili	MWh	44

Produzione di energia elettrica	Unità di misura	2024
Potenza installata	kW	48
Energia elettrica autoprodotta totale	kWh	7000*
<i>di cui da fonti rinnovabili</i>	kWh	7000
Energia elettrica prodotta e autoconsumata	kWh	3000*
<i>di cui da fonti rinnovabili</i>	kWh	3000

*stima

Nel 2024, l'Azienda Agricola Matteoli ha registrato un impegno significativo nella gestione delle proprie fonti energetiche, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e alla transizione verso un consumo più responsabile. L'energia elettrica acquistata, proveniente da fonti non rinnovabili, ammonta a 44 MWh, un dato che l'azienda si impegna a ridurre nel tempo, puntando sempre di più sull'autoproduzione da fonti rinnovabili. In particolare, l'azienda ha installato una potenza complessiva di 48 kW, con un'energia elettrica autoprodotta pari a 7.000 kWh, interamente generata da fonti rinnovabili. Questo dato evidenzia l'impegno dell'azienda nella promozione di un'energia pulita e rinnovabile, contribuendo così in modo concreto alla riduzione dell'impronta ecologica. Di questa energia prodotta, 3.000 kWh vengono consumati direttamente all'interno delle operazioni aziendali, riducendo ulteriormente la dipendenza da fonti energetiche esterne.



Le emissioni

Agricola Matteoli, consapevole della crescente sfida globale rappresentata dal cambiamento climatico, ha intrapreso un percorso mirato alla misurazione e riduzione delle proprie emissioni di gas serra. In linea con l'impegno verso la sostenibilità, l'azienda ha avviato per la prima volta il monitoraggio delle emissioni di Scope 1 (dirette) e Scope 2 (indirette legate all'energia elettrica acquistata).

Per quanto riguarda le emissioni dirette, l'azienda ha avviato la mappatura delle principali fonti emissive all'interno delle proprie operazioni agricole. Va sottolineato che il calcolo delle emissioni non comprende i consumi di carburante dei macchinari, poiché tali dati non sono direttamente monitorati dall'azienda. L'azienda, infatti, ha scelto di non possedere mezzi propri, affidandosi a terzisti specializzati per le lavorazioni della terra e i trattamenti fitosanitari, riducendo così il consumo di carburante e le relative emissioni di gas serra.

Sebbene l'approccio possa sembrare parziale, costituisce un passo importante verso una gestione più consapevole delle emissioni, fornendo una base solida per sviluppare azioni future e testimoniando l'impegno concreto dell'azienda nella misurazione e nel monitoraggio delle proprie emissioni.

Per le emissioni indirette, relative all'energia elettrica acquistata, l'azienda ha già raccolto i dati necessari per monitorare con maggiore consapevolezza anche questo aspetto, consolidando il proprio percorso di gestione sostenibile delle risorse energetiche.

Emissioni dirette	TonCO2	Emissioni dirette	TonCO2
Scope 1	6.24	Scope 2	9.12

Gestione delle Risorse Idriche

L'approvvigionamento idrico dell'azienda avviene principalmente tramite due pozzi privati, riducendo significativamente la dipendenza dall'acquedotto locale. Il consumo d'acqua per le attività legate all'ospitalità è principalmente destinato alle normali operazioni di accoglienza e al funzionamento delle due piscine a disposizione degli ospiti. La gestione idrica nelle operazioni agricole è limitata e riguarda esclusivamente l'uso di acqua per i trattamenti agricoli. Oliveti e vigneti non sono irrigati, ma solo trattati occasionalmente in annate climaticamente sfavorevoli. Gli olivi ricevono al massimo due trattamenti annuali, con un consumo stimato di circa 1.500 litri di acqua all'anno. Le vigne, invece, sono sottoposte a 6-10 trattamenti annuali, con un consumo totale medio di 6.000 litri di acqua annui. L'acqua per queste operazioni è fornita direttamente dai terzisti incaricati dei trattamenti. L'azienda, inoltre, ha implementato un sistema di raccolta delle acque reflue provenienti dalla cantina, permettendo il corretto smaltimento di queste acque attraverso un vascone di raccolta, garantendo il rispetto delle normative ambientali per il trattamento delle acque reflue.

	Unità di misura	2024
Prelievi idrici totali	m3	4750
<i>di cui acqua di mare</i>	m3	0
<i>di cui acqua dolce</i>	m3	4750

Gestione dei Rifiuti Agricoli

Gli scarti agricoli, come le potature, vengono gestiti direttamente in azienda mediante la pratica tradizionale della combustione controllata, un metodo che consente di ridurre gli sprechi e restituire energia al sistema agricolo, nel pieno rispetto delle normative ambientali. Inoltre, le vinacce e le fecce derivanti dalla produzione vinicola sono completamente riutilizzate come fertilizzante naturale nei terreni aziendali. Questo approccio è parte di un più ampio sistema di economia circolare, che riduce la necessità di risorse esterne e contribuisce al miglioramento della qualità del suolo. Nel 2024, l'azienda ha superato la soglia di 80 quintali di uva vinificata, il che ha comportato l'obbligo di comunicare formalmente il metodo di smaltimento delle vinacce e delle fecce, per le quali l'azienda ha confermato il suo impegno a utilizzarle come fertilizzante in campo, senza dover ricorrere al loro conferimento per la distillazione, dimostrando una gestione autonoma e responsabile dei propri rifiuti agricoli.

Packaging

L'Azienda Agricola Matteoli dimostra una particolare attenzione alla sostenibilità anche nella scelta degli imballaggi, puntando su materiali riciclabili e a basso impatto ambientale. Nel 2024, la gestione degli imballaggi è stata un aspetto chiave per ridurre l'impronta ecologica, favorendo l'utilizzo di materiali come vetro, carta/cartone, legno e sughero, tutti completamente riciclabili.

L'azienda ha scelto soluzioni a basso impatto anche nel packaging dei propri prodotti, privilegiando l'uso di materiali facilmente riciclabili, come il sughero per i tappi delle bottiglie, una scelta che rispetta le tradizioni del Chianti Classico e si allinea a pratiche ecologiche. Inoltre, le bottiglie utilizzate sono di tipo bordolese, leggere, per ridurre il consumo di vetro, e vengono spedite all'interno di confezioni in legno e cartone, che sono facilmente riciclabili o riutilizzabili.

L'azienda monitora costantemente l'utilizzo di questi materiali, con l'obiettivo di ottimizzare e, ove possibile, ridurre le quantità impiegate nel tempo. Non sono stati utilizzati materiali plastici, un ulteriore segno di impegno verso pratiche più responsabili ed ecologiche.

Tipologia di materiale utilizzato per gli imballaggi	UdM	2024
Vetro	Kg	4.000
<i>di cui riciclabile</i>	%	100
Carta/Cartone	Kg	240
<i>di cui riciclabile</i>	%	100
Legno	Kg	650
<i>di cui riciclabile</i>	%	100
Plastica	Kg	0
Sughero	Kg	52
Totale	Kg	4.942



Gestione del suolo e biodiversità

Agricola Matteoli è fortemente impegnata nella preservazione e promozione della biodiversità, adottando pratiche agricole che siano sostenibili, rispettose dell'ambiente e in armonia con l'ecosistema locale. La gestione del suolo è un elemento centrale della strategia aziendale, con un continuo impegno a mantenere un equilibrio ecologico favorevole alla biodiversità, attraverso l'uso consapevole delle risorse naturali.

Circa 1,4 ettari di terreno sono lasciati incolti, offrendo un rifugio sicuro alla fauna locale e favorendo la crescita spontanea di vegetazione. Questa scelta contribuisce a mantenere la biodiversità e a favorire la salute del suolo, riducendo il rischio di erosione e migliorando la qualità complessiva dell'ecosistema.

In aggiunta, l'azienda dedica oltre 6000 metri quadrati alla coltivazione di olivi, parte della quale viene trattata con approcci naturali di gestione per limitare l'impatto ambientale. L'azienda è anche in procinto di sviluppare un progetto di rimessa in coltura per altre aree, con l'obiettivo di ottimizzare l'uso delle risorse senza compromettere la biodiversità e il benessere dell'ambiente circostante.

L'azienda adotta un approccio di agricoltura di precisione, che consente di monitorare e gestire in modo ottimale i consumi e le pratiche agricole, riducendo al minimo l'impatto ambientale. Per garantire la massima efficienza, è stata installata una centralina climatica con collegamento satellitare, che fornisce dati in tempo reale sulle condizioni meteorologiche, contribuendo a ottimizzare la gestione agricola e a sfruttare al meglio le tecnologie disponibili. L'azienda sta anche investendo nella ricerca di competenze specifiche per potenziare l'uso di queste tecnologie, migliorando ulteriormente la gestione del suolo. Inoltre, viene privilegiato l'uso di metodi naturali per la gestione delle colture, evitando l'irrigazione artificiale e adottando pratiche più sostenibili e rispettose dell'ambiente nel lungo periodo.



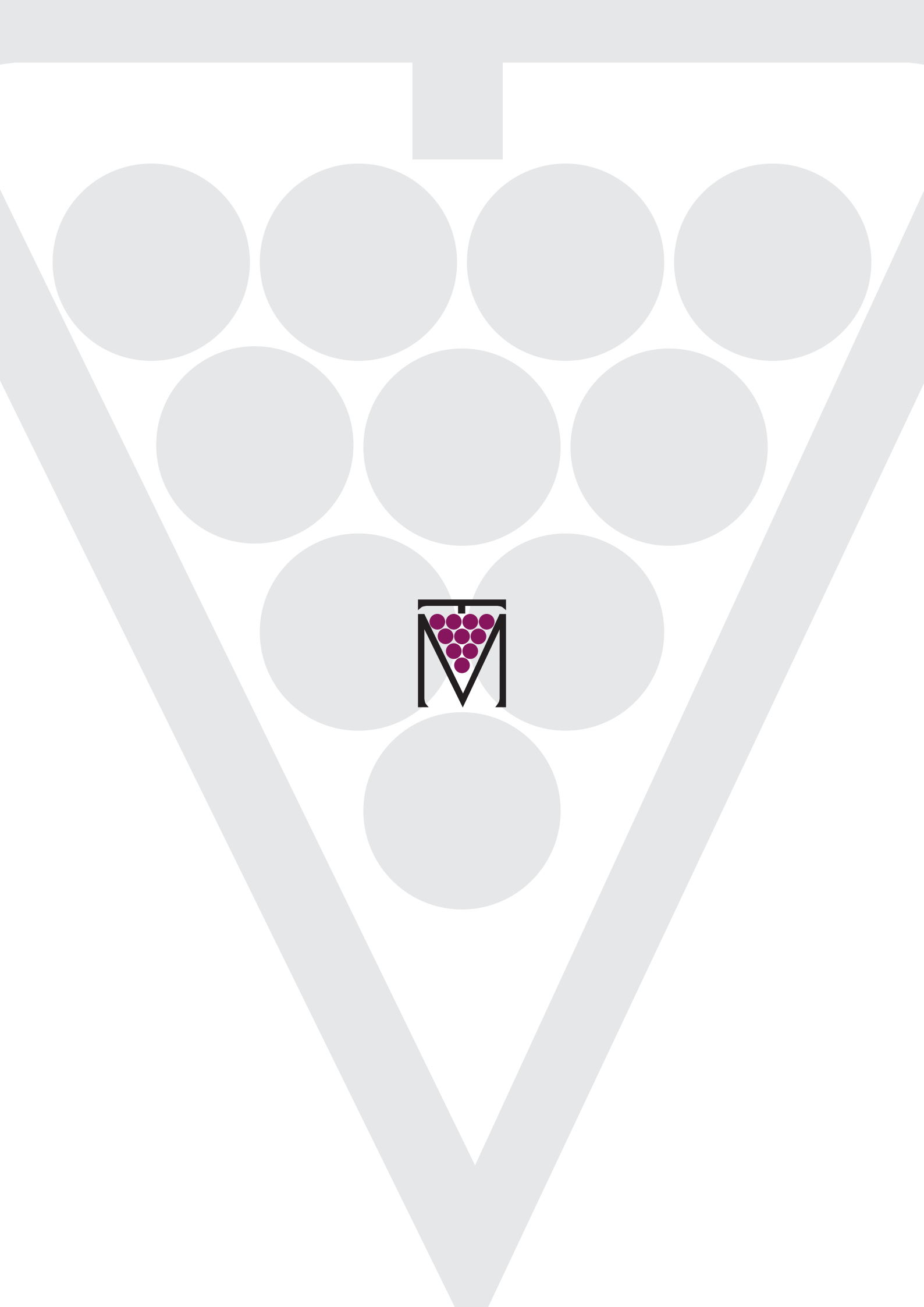
Agricola Matteoli dimostra un impegno costante nella preservazione della biodiversità, che si riflette non solo nelle pratiche agricole quotidiane, ma anche nelle scelte strategiche relative alla gestione del suolo. Ogni decisione, infatti, è guidata dalla volontà di rispettare e preservare l'ambiente, riducendo al minimo l'utilizzo di risorse esterne e promuovendo il ciclo naturale del terreno. L'approccio integrato e naturale che caratterizza le operazioni aziendali consente all'azienda di operare in totale armonia con l'ambiente circostante, riducendo l'impatto negativo e contribuendo alla sostenibilità a lungo termine.

Un aspetto fondamentale in questo processo è la gestione della concimazione, che viene realizzata in modo equilibrato e con un forte focus sulla sostenibilità. L'azienda ha scelto di utilizzare concimi organici, riducendo al minimo l'impiego di sostanze chimiche e favorendo una fertilizzazione naturale. Ogni anno, gli olivi vengono concimati con un concime organico ricco di azoto, fosforo e potassio, apportando circa 10 quintali di nutrimento, suddiviso equamente tra le piante. Questo approccio assicura una crescita sana degli alberi, migliorando la loro produttività senza compromettere la qualità del suolo e mantenendo la sostenibilità ecologica dell'ambiente circostante.

Le viti, invece, ricevono concimazione ogni due anni con circa 5 quintali di concime organico. Un aspetto interessante di questa pratica riguarda i 25 metri finali delle vigne, che si trovano su una pendenza naturale. Questa particolare conformazione del terreno permette al concime di raggiungere la zona senza la necessità di interventi aggiuntivi, contribuendo a mantenere un equilibrio ecologico che favorisce la biodiversità e minimizza l'impatto sulle risorse naturali.

	UdM	2024	Note
SAU (Superficie agricola utilizzabile)	ha	8,5	
SAT (Superficie Agricola Totale)	ha	11,5	Comprende sia superfici produttive che improduttive (boschi, strade, canali, etc.)





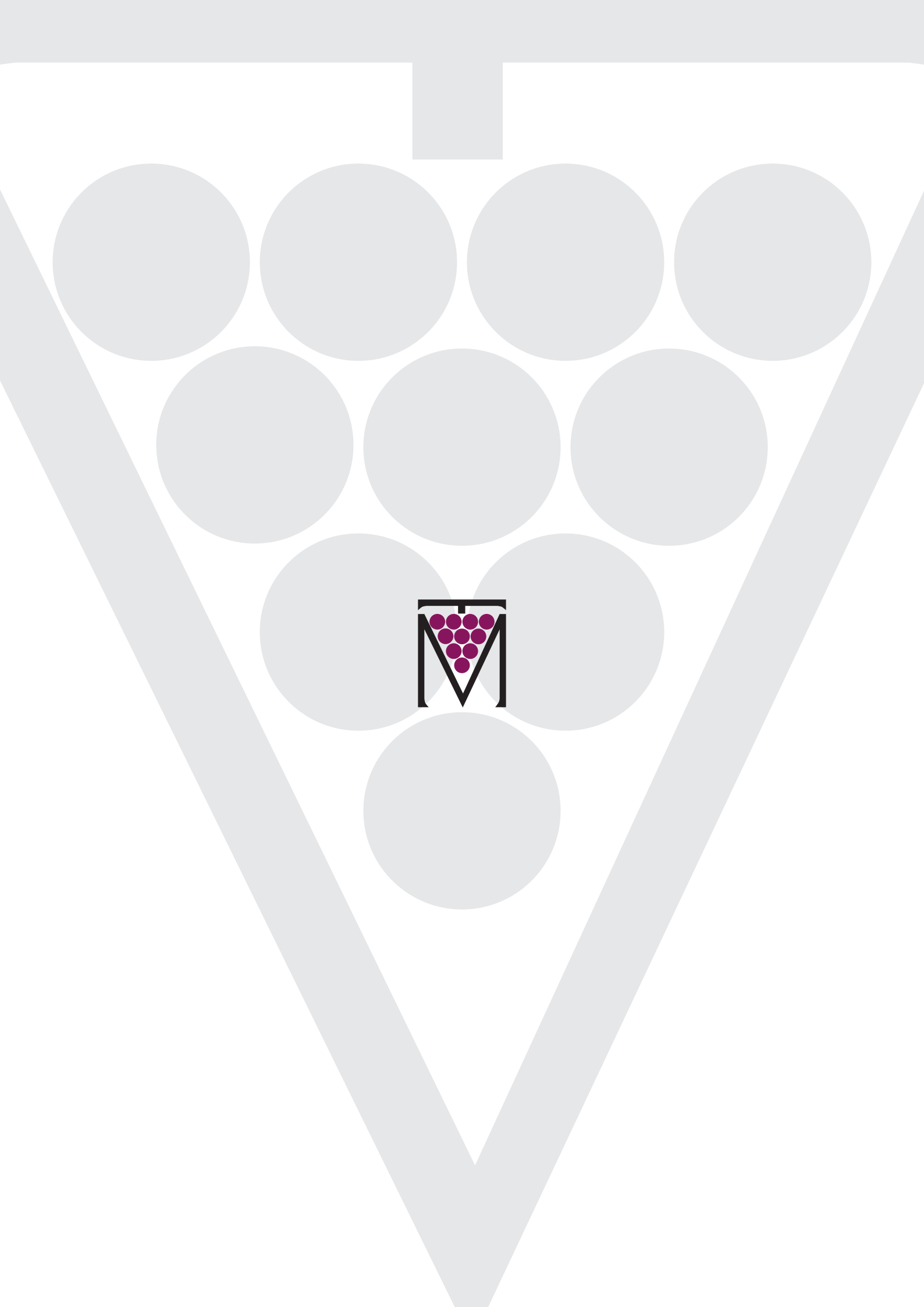
I FORNITORI

L'Azienda Agricola Matteoli adotta una strategia di approvvigionamento responsabile e orientata alla sostenibilità, con particolare attenzione alla filiera corta e al sostegno all'economia locale. L'azienda si avvale di due terzisti locali per le lavorazioni agricole e i trattamenti fitosanitari, garantendo così un supporto specializzato e al contempo contribuendo allo sviluppo economico del territorio. In linea con questa filosofia, l'Azienda seleziona i propri fornitori preferibilmente tra quelli locali, sia per quanto riguarda il vetro che i prodotti alimentari. Ciò non solo promuove la filiera corta, ma permette anche di ridurre le emissioni di CO2 derivanti dal trasporto delle merci, sostenendo così una produzione più sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

Nel 2024, su un investimento complessivo di circa 550.000€, l'85% è stato destinato a fornitori locali, consolidando ulteriormente l'impegno dell'azienda nel supportare l'economia del territorio.

Fanno eccezione a questa politica i fornitori di servizi digitali, in particolare per quanto riguarda le prenotazioni online e le campagne promozionali su Google e Meta per la vendita online dei prodotti dell'azienda. Per questi aspetti, l'Azienda si avvale di piattaforme globali come Booking ed Expedia per garantire una maggiore visibilità e raggiungere una clientela internazionale.





LA GOVERNANCE AZIENDALE E LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

Obiettivi futuri e investimenti sostenibili

L'azienda, con la costruzione della nuova cantina, punta a potenziare significativamente la lavorazione delle uve prodotte, con l'obiettivo di aumentare progressivamente la percentuale di prodotto imbottigliato, fino a raggiungere, nel giro di tre anni, il completo confezionamento della produzione. Questo progetto ha come finalità non solo migliorare la qualità del prodotto finito, ma anche rispondere alle esigenze di una nicchia di mercato sempre più orientata alla ricerca di vini di alta qualità. L'investimento previsto includerà la parziale automazione di alcuni processi produttivi, attualmente manuali, al fine di aumentare l'efficienza e la competitività dell'azienda.

Gli investimenti saranno focalizzati sull'acquisizione delle attrezzature necessarie per ottimizzare la qualità del vino e automatizzare l'intero ciclo produttivo. In particolare, l'acquisto di serbatoi in acciaio inox con doppia fascia di scambio termico e l'installazione di un impianto di produzione caldo/freddo a pompa di calore permetteranno di controllare con maggiore precisione le temperature di fermentazione, ottimizzando così la qualità del prodotto. Questo nuovo impianto si integrerà con i serbatoi già esistenti, creando continuità nelle pratiche di produzione.

Un altro investimento strategico riguarda l'acquisto di botti in legno per l'invecchiamento del vino, che miglioreranno il processo di affinamento e consentiranno di ridurre la dipendenza dalle tradizionali barriques, ottenendo una maggiore finezza e complessità del prodotto.

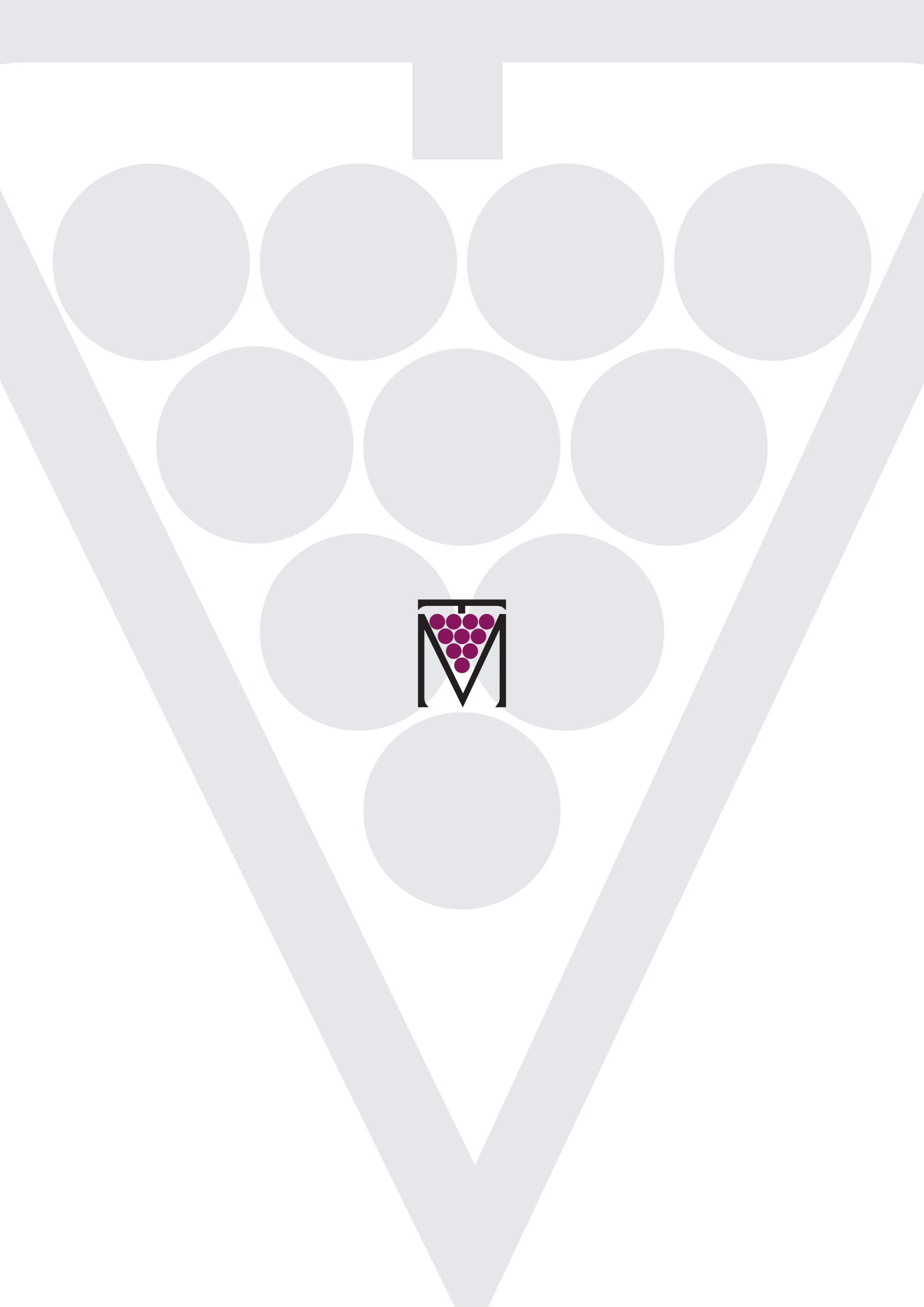
A supporto della qualità produttiva, Agricola Matteoli investirà in attrezzature semiautomatiche per la tappatura, incapsulatura e etichettatura, con l'obiettivo di ottimizzare i costi di produzione. Inoltre, saranno introdotti impianti specifici per il trasferimento del diraspato e della vinaccia durante le fasi di vinificazione e spremitura, riducendo il lavoro manuale e migliorando la tempistica e l'efficienza produttiva.

Nel medio periodo, l'azienda prevede che la produzione di Chianti Classico Riserva e Gran Selezione possa rappresentare il 25-30% della produzione totale, allineandosi così con le aspettative di un mercato sempre più attento alla qualità e all'autenticità dei vini provenienti da piccoli produttori.

Questi investimenti non solo puntano a vinificare e confezionare il 100% delle uve prodotte, ma si riflettono anche in un miglioramento delle performance economiche, con una maggiore competitività dell'azienda nel settore. L'adozione di soluzioni più moderne e sostenibili, insieme all'aumento della capacità produttiva e alla qualità superiore dei vini, consoliderà la posizione dell'azienda nel mercato e ne garantirà una crescita sostenibile nel lungo termine.

Anno	Uva prodotta q.li	Vino Chianti Classico Imbottigliato e %
Medio	180	60 hl pari a circa il 50%
Post-intervento dopo 1 anno	180	100 hl pari a circa il 75%
Post-intervento dopo 3 anni	180	135 hl pari al 100%

Parallelamente l'azienda non trascura la possibilità di incidere sull'impatto ambientale con la riduzione dei consumi energetici. E' prevista l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico da 13kw sulla copertura della cantina in fase di costruzione e l'adozione di macchinari a elevato rendimento energetico, contribuendo così alla sostenibilità a lungo termine.



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento costituisce il primo Report di Sostenibilità dell'Azienda Agricola Matteoli e offre una panoramica sulle performance dell'organizzazione in ambito ambientale, sociale ed economico per l'anno 2024, coprendo il periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre.

L'obiettivo di questo report è comunicare in modo chiaro e dettagliato i principali risultati raggiunti nel corso dell'anno, evidenziando le iniziative e le strategie adottate in ottica di sostenibilità. La redazione del documento avviene su base volontaria, nell'ambito del progetto finanziato dalla Fondazione Siena Food Lab, e risponde alla necessità dell'azienda di disporre di uno strumento per presentare ai propri stakeholder le politiche e gli obiettivi di sostenibilità, rendicontando i risultati conseguiti e delineando le prospettive future.

In linea con i principi di accuratezza, chiarezza, completezza, tempestività e verificabilità, la Agricola Matteoli si impegna a fornire dati affidabili e pertinenti, consentendo un'analisi efficace delle performance nel tempo.

Il report è concepito per essere pubblicato con cadenza annuale e segue, a livello europeo, i "VSME" promossi dall'EFRAG nell'ambito della CSRD e, segue inoltre, le linee guida per la rendicontazione di sostenibilità fornite dal Ministero dell'Economia e delle Finanze (MEF). La scelta degli standard VSME e degli indicatori suggeriti dal MEF è stata effettuata per garantire una copertura adeguata e rilevante delle tematiche di sostenibilità specifiche per l'azienda.

Per la mappatura delle performance ambientali, sono state utilizzate stime, considerando la mancanza di controllo su alcuni parametri. Nonostante questa limitazione, la scelta di riportare tali dati riflette la volontà dell'azienda di accrescere la consapevolezza e l'impegno in materia di sostenibilità.

Il calcolo del consumo energetico e delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 è stato effettuato utilizzando i fattori di conversione e i coefficienti di emissione pubblicati da DEFRA (2023).

Il Report di Sostenibilità 2024 non è stato sottoposto a verifiche da parte di terzi (Assurance esterna). La responsabilità per la raccolta, la verifica e la presentazione dei dati ricade interamente su Agricola Matteoli. Per la redazione del report, l'azienda si è avvalsa della collaborazione e del supporto del Santa Chiara Lab, Centro di Servizi dell'Università di Siena specializzato in innovazione interdisciplinare.

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

