



Bilancio di Sostenibilità 2025







Presentazione

“Siamo fieri di continuare a promuovere uno sviluppo sostenibile rendicontando con trasparenza i risultati raggiunti rispetto ai nostri obiettivi strategici e condividendo queste informazioni con i nostri stakeholder.

Il rispetto per il territorio, la cura per le persone (siano essi dipendenti, coloro che abitano questi luoghi o winelovers provenienti da tutto il mondo) e la sperimentazione di innovazioni tecnologiche volte allo sviluppo sostenibile sono solo alcuni dei nostri pilastri in ambito di sostenibilità.

Elemento fondamentale per noi, poiché muove il nostro operato, è l’“educazione al vino”: non basta vendere bottiglie di vino focalizzandosi solo sulla massimizzazione della redditività; è necessario far scoprire, raccontare, portare alla luce l’“invisibile del visibile” ovvero la cultura, le storie ed i Valori che questo straordinario prodotto della Terra è capace di esprimere.

E’ importante che si riesca sempre più a concepire il Vino come un prodotto buono, che assunto moderatamente è salutare, ma soprattutto come un custode di saperi e tradizioni che si tramandano da generazioni e devono essere arricchite, oggi, per le quelle future.

La visione sostenibile presentata nel Bilancio di Sostenibilità di Rocca di Montemassi è il riflesso di una visione imprenditoriale lungimirante, quella della Famiglia ZONIN, e si esprime quotidianamente nel nostro modo di fare buon vino così come nel fare impresa.”

Alessandro Gallo – Direttore ed enologo di Rocca di Montemassi

Rocca di Montemassi redige il presente Bilancio di Sostenibilità con l’obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità e di descrivere gli obiettivi raggiunti e i piani di miglioramento programmati.

Sommario

IDENTITÀ

CHI SIAMO.....	7
POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ	14
ZONIN1821 E LE SUE TENUTE	16
DOVE SIAMO	18
I NOSTRI VINI.....	21
LA CONVERSIONE AL BIOLOGICO DI ROCCA DI MONTEMASSI	22
L'OSPITALITÀ.....	23
I NOSTRI STAKEHOLDER	25

RELAZIONE SOCIALE

LAVORATORI	28
I NOSTRI VALORI.....	29
DIPENDENTI IN NUMERI	32
COMUNICAZIONE INTERNA	35
FORMAZIONE.....	35
SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	36
CLIENTI E APPASSIONATI	37
VINO E SALUTE, DIBATTITO E TRASPARENZA.....	37
ALCUNI NUMERI	38
SICUREZZA DEL PRODOTTO	39
SISTEMA QUALITÀ.....	40
ETICHETTE.....	40
COMUNICAZIONE ESTERNA.....	41
DALLA COMUNICAZIONE AI RICONOSCIMENTI	43
PRIVACY.....	44
MODELLO ORGANIZZATIVO 231.....	44



FORNITORI.....	46
SELEZIONE E GESTIONE DEI FORNITORI.....	46
COMUNITÀ E TERRITORIO.....	47
RAPPORTI DI PROSSIMITÀ	48
RELAZIONI ESTERNE ED ISTITUZIONALI.....	48
OSPITALITÀ	52
 AMBIENTE	
LA CURA PER L'AMBIENTE	54
BUONE PRATICHE NEL VIGNETO	56
BUONE PRATICHE DI CANTINA.....	61
INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI.....	62
BIODIVERSITÀ	63
CARBON FOOTPRINT	66
CALCOLO DELL'IMPRONTA CARBONICA.....	66
IMPRONTA CARBONICA AZIENDALE.....	66
CONFRONTO 2020-2022.....	68
WATER FOOTPRINT.....	73
CALCOLO DELL'IMPRONTA IDRICA.....	73
CONFRONTO 2020-2022.....	75
Confronto 2022-2023	76
<i>Conclusioni.....</i>	<i>77</i>
ENERGIA	78
ACQUA.....	79
SCARICHI IDRICI.....	79
RIFIUTI	79
OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO	81
<i>Nota Metodologica.....</i>	<i>90</i>
<i>La tua opinione.....</i>	<i>91</i>

IDENTITÀ

CHI SIAMO



417 ettari di proprietà

9 ettari di uliveti

156 ettari vigneto

150 ettari di coltivazioni

30 ettari di bosco

30 ettari di laghi

Rocca di Montemassi è una “Wine Farm”, 100% toscana e 100% sostenibile, che sorge ai piedi dell’antico borgo di Montemassi, nella Toscana Meridionale, tra la costa del Mediterraneo e le Colline Metallifere.

La luce del sole, le notevoli escursioni termiche e i diversi terreni ricchi di depositi minerali, di ferro e di argilla hanno un effetto benefico straordinario su queste uve che producono vini eccellenti di grande carattere.

La tenuta è un chiaro esempio di un’azienda agricola toscana: alla produzione di vino si affiancano la coltivazione di antiche varietà di cereali, la cura di un orto sperimentale e di un piccolo frutteto e

l'allevamento della prestigiosa vacca maremmana. Il sistema promosso da Rocca di Montemassi si ispira al concetto di permacultura, puntando alla progettazione, la conservazione consapevole ed etica di un ecosistema produttivo che abbia la diversità, la stabilità e la flessibilità degli ecosistemi naturali.

Dal **1999** la tenuta è stata acquisita dalla Famiglia Zonin e fa parte del Gruppo ZONIN1821. Le scelte della Famiglia hanno privilegiato un approccio rigorosamente coerente con la tradizione di questi luoghi: da un lato un intervento quanto più rispettoso possibile sulle strutture pre-esistenti per la realizzazione degli edifici aziendali e stilisticamente conforme alle costruzioni dell'area, dall'altra un'attenzione particolare alla ecosostenibilità.



Il **26 maggio 2007**, è stato inaugurato il Museo della Civiltà Rurale che racconta l'anima vitivinicola della Maremma. Una visita al Museo della Civiltà rurale di Rocca di Montemassi è insieme esperienza dei luoghi, esperienza degli uomini, percezione della storia: questo luogo dal grande valore storico e culturale per la comunità locale custodisce oltre tremila oggetti e una documentazione fotografica che narra oltre cento anni di stile di vita contadino.

Nel **2018** Rocca di Montemassi ha ottenuto la **Certificazione EQUALITAS**, un importante riconoscimento al percorso di sostenibilità Ambientale (Environmental), Etica (Ethical) ed Economica (Econimical) intrapreso dall'azienda.

EQUALITAS è un ente italiano fondato nel 2015 che promuove la sostenibilità nel settore agroalimentare, e vitivinicolo in particolare, attraverso una visione sistemica capace di unire le istanze delle imprese, della società e del mercato. L'obiettivo principale è quello di definire, strutturare e condividere un approccio unico e condiviso alla sostenibilità fondato sui suoi tre pilastri fondamentali. Grazie alle proprie risorse tecniche, culturali, scientifiche e politiche, EQUALITAS intende raccogliere le migliori iniziative di best



practices consolidate ed innovative, per affermare un modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale. Il Comitato Scientifico di EQUALITAS, composto da illustri membri della comunità tecnico-scientifica del settore, garantisce il continuo adeguamento della norma alle più avanzate conoscenze disponibili, fungendo anche da comitato di imparzialità per la gestione della norma stessa. Questa oggettività, obiettività e trasparenza è fondamentale per l'autorevolezza del marchio EQUALITAS: una vera e propria garanzia per il consumatore. La norma EQUALITAS-Vino Sostenibile permette alle imprese del settore di adottare un Sistema interno di Gestione della Sostenibilità e di poter pubblicare un Bilancio Annuale di Sostenibilità, garantendo ai propri stakeholder un continuo miglioramento dei propri standard di sostenibilità.

Da **Giugno 2021**, la tenuta ha completato il percorso di conversione biologica sulle attività produttive e conseguito la relativa certificazione parziale sui prodotti.

IL DIRETTORE E VIGNAIOLO: ALESSANDRO GALLO



Alessandro Gallo nasce in Piemonte ad Acqui Terme nel 1971. Dopo aver studiato alla Scuola Enologica Umberto I di Alba, nel 1997 si laurea in Chimica presso l'Università di Torino. Seguendo la sua passione per il mondo del Vino e la sua affascinante cultura millenaria, inizia a lavorare come analista in laboratorio presso l'azienda della famiglia Dezzani, nella rinomata zona del Monferrato, per poi



divenirne il Direttore Tecnico. Nel 2004 avviene l'incontro con la Famiglia Zonin: affascinato dal Castello di Albola e condividendo gli autentici Valori imprenditoriali promossi dalla Famiglia, da quell'anno Alessandro Gallo è il Direttore della Tenuta. Nel corso della sua carriera all'interno del Gruppo ZONIN1821 nel 2016 è stato nominato anche Direttore della Tenuta Rocca di Montemassi. Ospitale ed esuberante, Alessandro è lieto di accogliere sempre nuovi visitatori a Rocca di Montemassi accompagnandoli alla scoperta di questo luogo unico e suggestivo ma anche coinvolgendoli in degustazioni dal grande carattere storico e culturale.

POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ

Rocca di Montemassi ispira il proprio operato ai principi dello sviluppo sostenibile.

L'azienda è impegnata a contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente in cui opera, conducendo le proprie attività nel rispetto dei principi sotto riportati.

Tale politica per la sostenibilità è da intendersi integrata con il Codice Etico aziendale adottato in data 04/11/2015 e la cui revisione n° 01 del 09/12/20 è stata approvata dal CDA il 18/01/2021.

1. **Etica e Responsabilità** – Rocca di Montemassi si impegna a svolgere le proprie attività nel rispetto degli standard etici, professionali e legali, integrando nei propri processi decisionali e di controllo gli aspetti economici, sociali e ambientali.
2. **Crescita sostenibile** – Rocca di Montemassi si impegna ad offrire ai propri clienti servizi e prodotti ad alto valore aggiunto, che contribuiscano a migliorare il benessere del territorio e delle comunità residenti nelle aree limitrofe.
3. **Sviluppo condiviso** – Rocca di Montemassi intende crescere adottando un modello di business e operatività volto a creare valore per i propri soci, attraverso il perseguimento di obiettivi di solidità finanziaria, redditività e sostenibilità nel lungo periodo
4. **Eccellenza e innovazione** – Rocca di Montemassi collabora attivamente con i propri partner per sviluppare le migliori scelte produttive e impiegare le migliori soluzioni tecnologiche disponibili al fine di soddisfare pienamente le aspettative dei clienti.
5. **Tutela e valorizzazione delle persone** – Rocca di Montemassi si impegna a creare ambienti di lavoro stimolanti e dinamici, in cui la tutela della salute e della sicurezza, il rispetto delle diversità, dei diritti umani e lo sviluppo professionale siano priorità, capaci di attirare e trattenere i migliori talenti, assicurando in tal modo il raggiungimento degli obiettivi presenti e futuri dell'azienda.
6. **Coinvolgimento della catena di fornitura** – Rocca di Montemassi intende promuovere l'adozione di pratiche di sostenibilità presso i propri fornitori, al fine di migliorare continuamente le performance complessive delle proprie attività e contribuire alla diffusione dei principi dello sviluppo sostenibile nel settore vitivinicolo.
7. **Sviluppo socio-economico dei territori** – Rocca di Montemassi adotta un modello di operatività orientato a contribuire alla crescita delle aree in cui opera, mediante creazione di nuova occupazione, formazione professionale, impiego di fornitori locali, iniziative a favore della comunità.
8. **Salvaguardia e protezione dell'ambiente** – Rocca di Montemassi conduce le proprie attività individuando le migliori soluzioni in ambito tecnico e organizzativo al fine di limitare quanto più possibile i potenziali effetti negativi sull'ambiente, contribuendo attraverso le proprie attività al riutilizzo dei prodotti di scarto.

9. **Dialogo e trasparenza** – Rocca di Montemassi si impegna a sviluppare e mantenere relazioni solide e durature con i propri stakeholder, ascoltandone le legittime aspettative e adottando idonee forme di coinvolgimento.



IL GRUPPO ZONIN1821 E LE SUE TENUTE

Fondato nel 1821 a Gambellara, nel Veneto, ZONIN 1821 è un Gruppo d'eccellenza del Made In Italy divenuto noto per aver contribuito ad esportare, a livello internazionale, la cultura vitivinicola italiana ed i suoi apprezzati prodotti.

Cuore pulsante di questa realtà imprenditoriale tutta italiana è la Famiglia Zonin che da sette generazioni ed oltre duecento anni di storia coltiva, interpreta e tramanda un patrimonio culturale unico con uno sguardo sempre volto al futuro: cura del territorio, valorizzazione delle tradizioni vinicole locali, rispetto della biodiversità, sperimentazioni tecniche ma anche innovazione dei processi produttivi e sviluppo sostenibile sono gli elementi che esprimono il DNA dell'azienda.

Presente in oltre 140 Paesi nel mondo, l'azienda, con una produzione che si disloca su una superficie di oltre 4.000 ettari, produce e distribuisce non solo i vini fermi e gli spumanti a marchio ZONIN, ma anche i prestigiosi vini delle tenute italiane di Famiglia: Ca' Bolani in Friuli, Poggio Le Coste in Piemonte, Oltrenero in Lombardia, Castello di Albola e Rocca di Montemassi in Toscana, Masseria Altemura in Puglia e Principi di Butera in Sicilia.

A queste eccellenze del Made In Italy si uniscono i vini prodotti nelle due tenute estere: Barboursville Vineyards, in Virginia negli Stati Uniti e Dos Almas in Cile.

All'interno delle diverse tenute, l'attività di produzione del vino si affianca a quella dell'ospitalità: l'importanza data all'accoglienza ha un notevole significato simbolico poiché esprime il ruolo di ZONIN1821 nel promuovere l'educazione in questo settore, rispettare le diversità tipiche di ogni territorio e valorizzare i Saperi locali.

SEDI E TENUTE AGRICOLE GRUPPO ZONIN1821



Italia	Casa vinicola Zonin	Headquarter e imbottigliamento vino
Italia	Ca' Bolani	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Oltrenero	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Castello del Poggio	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Castello di Albola	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Rocca di Montemassi	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Masseria Altemura	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Principi di Butera	Azienda Agricola con produzione vino
Usa	Barboursville	Azienda Agricola con produzione vino
Chile	Dos Almas	Azienda Agricola con produzione vino

DOVE SIAMO

LA MAREMMA

Una grande area costiera, dai confini storici decisamente vaghi, che occupa parte della Toscana e dell'alto Lazio e fatta da ambienti tanto diversi tra loro che disegnano una terra selvaggia, dolce e aspra al tempo stesso, rude e antica.



Una terra tutta da scoprire, in grado di offrire al turista stimoli sempre nuovi e una gran varietà di itinerari, lungo la costa e nelle isole del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, ma anche tra le colline e i monti all'interno, o nelle lande dove la natura è ancora padrona indiscussa.

La Maremma centrale è quella grossetana, vero e proprio cuore del più vasto territorio maremmano. È considerato territorio della Maremma Grossetana centrale quella lunga distesa di pianura costiera che dal Golfo di Follonica giunge fino al corso d'acqua del Chiarone, situato presso il borgo medievale di Capalbio, e che a sud, superata la Costa d'Argento con il Promontorio dell'Argentario, fa da confine con il Lazio, nella Maremma Laziale.

Rocca di Montemassi si trova ai piedi dell'antico borgo di Montemassi, nella Toscana Meridionale, tra la costa del Mediterraneo e le Colline Metallifere. Il territorio gode di un paesaggio naturale e di un microclima unici: fresche brezze provenienti dal mare mitigano la calura estiva, e si assiste a forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. La luce del sole ha un effetto benefico straordinario sulla maturazione delle uve. I diversi terreni sono ricchi di depositi minerali, di ferro e di argilla.

I NOSTRI FRUTTI:

VINO ED OLIO



A Rocca di Montemassi si trovano vigneti di almeno 15 anni di età in gran parte dedicati alla coltivazione di due grandi vitigni che in queste terre acquistano una vera e propria identità “maremmana”: il Vermentino e il Sangiovese. Accanto a queste varietà, altre uve, come Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot raggiungono in questa zona risultati sorprendenti.

- Il gioiello della tenuta è il **Maremma Toscana DOC Rocca di Montemassi**: un grande rosso che esprime al meglio il terroir locale. Unisce calore della terra, profumi intensi e brezze marine. Vino di carattere, fine ed equilibrato, ottenuto da Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah.
- Il **Sassabruna**, anch'esso Maremma Toscana DOC, è un blend di Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah, talvolta con una piccola quota di Merlot. Profondo, morbido e succoso, nasce da una terra calda e ricca di emozioni.
- **Le Focae**, a base Sangiovese con una piccola percentuale di vitigni internazionali, prende il nome dalle “pietre focaie” tipiche della Maremma. Colpisce per le note speziate e il sorso morbido e piacevole.
- Si passa al bianco **Calasole**, il cui nome richiama la brezza marina al tramonto. Prodotto da uve 100% Vermentino, affina in acciaio per esaltarne freschezza e aromi varietali.
- Il **Syrosa** è un Syrah in purezza. Vendemmia precoce e pressatura soffice donano un colore tenue e tannini delicati.
- Il **Viognier**, da uve in purezza coltivate a Roccastrada, si presenta giallo dorato brillante. Al naso è intenso e complesso, con note balsamiche e sentori di vaniglia; al palato è strutturato, armonico e persistente, con una piacevole vena sapida e minerale.



- Moraiolo, Leccino e Frantoio sono le varietà di olivi coltivate a Rocca di Montemassi per il nostro Olio Extra Vergine di Oliva biologico.

LA CONVERSIONE AL BIOLOGICO DI ROCCA DI MONTEMASSI

Il vino biologico continua ad essere sempre di più apprezzato a livello internazionale grazie al crescente interesse dei consumatori e alla sempre maggiore attenzione dei produttori ad uno sviluppo sostenibile.

Per semplificare possiamo dire che l'agricoltura biologica è un metodo agricolo volto a produrre alimenti con sostanze e processi naturali. Ciò significa che tende ad avere un impatto ambientale limitato, in quanto incoraggia a:

- _ usare l'energia e le risorse naturali in modo responsabile;
- _ coltivare la biodiversità;
- _ conservare gli equilibri ecologici regionali;
- _ migliorare la fertilità del suolo evitandone lo sfruttamento;
- _ garantire la qualità delle acque.

Proprio in linea con la visione aziendale della tenuta, presentata anche nel Bilancio di Sostenibilità, è cominciato nel 2016 il processo di conversione al biologico grazie al quale ad inizio 2023 è stato commercializzato il primo vino BIO, facendo sempre più la differenza in termini ambientali, senza però rinunciare all'eccellente gusto della nostra tradizione.

L'OSPITALITÀ

Una Wine Farm dove il vino è il protagonista di una storia che racconta la Maremma più autentica, tra il verde dei vigneti e l'oro del grano, tra le mandrie di vacche maremmane e i colori di una natura che domina incontrastata.



Nell'enoteca della tenuta, i visitatori hanno la possibilità di degustare ed acquistare i prestigiosi vini di Rocca di Montemassi così l'olio degli ulivi locali. Qui si possono trovare annate di particolare pregio, uniche nel loro genere, rimaste nella storia per la loro eccellenza e ricercate in tutto il mondo.

I visitatori, nazionali ed internazionali, hanno ampia possibilità di scelta dei percorsi da seguire all'interno della Tenuta: dalla passeggiata all'interno dell'area agricola, al Museo della Civiltà Rurale per poi arrivare alla degustazione della produzione enoica che spazia dalle DOC Maremma sino alle selezioni della Tenuta.

E per i più golosi, complice un giardino caratterizzato da un'atmosfera magica, è possibile pranzare e cenare all'aperto, godendosi il tramonto e assaporando i vini che accompagnano le specialità gastronomiche locali.

La tenuta dispone di 3 appartamenti e una foresteria con 3 camere per gli ospiti che desiderano soggiornare in questa rigogliosa area della Toscana.

I NOSTRI STAKEHOLDER

Gli stakeholder, in italiano “portatori d’interesse”, giocano un ruolo importante nella definizione del futuro dell’azienda. Essi sono in grado di determinare il successo di un progetto fornendo supporto, informazioni e risorse preziose sia dall’interno che dall’esterno dell’organizzazione.

Lo stakeholder è un qualsiasi individuo, un gruppo o un’organizzazione che è direttamente coinvolto da quello che accade in azienda e che ha un ruolo attivo nel concorrere al successo di un’impresa. Può trovarsi all’interno o all’esterno di questa. Con le loro decisioni, queste figure possono avere un impatto (negativo o positivo) molto importante sui progetti delle aziende. Non solo, in alcuni casi sono anche portatori di interesse chiave, in quanto il loro supporto è necessario affinché il progetto stesso esista.

Mantenere una relazione solida e costante con i propri stakeholder è per Rocca di Montemassi molto importante per mostrare la responsabilità che l’azienda esprime nel contesto in cui opera. Attraverso l’ascolto attivo e la comprensione reciproca delle specifiche necessità, Castello di Albola può gestire anticipatamente l’insorgere di eventuali criticità e veicolare le proprie azioni in risposta agli interessi degli stakeholder.

Di seguito è riportata la mappa degli stakeholder inclusiva delle relative aspettative e gli strumenti di dialogo.

STAKEHOLDER	ASPETTATIVE CHIAVE	STRUMENTI DIALOGO
Personale - Dipendenti - Collaboratori - Stagisti	Gestione responsabile del business Formazione e sviluppo professionale Ambiente di lavoro stimolante e sicuro Pari opportunità Equità di trattamento Coinvolgimento nella vita aziendale Promozione del benessere, della salute e della sicurezza Conciliazione vita personale/lavoro	Incontri e riunioni interne Colloqui Attività formativa Condivisione del codice etico
Clienti - GDO - Horeca - Dettaglio - Distributori internazionali	Solidità aziendale Qualità e sicurezza del prodotto Correttezza delle informazioni Puntualità nelle consegne Risposte celeri	Incontri commerciali Condivisioni di specifiche tecniche dettagliate di prodotti Email con referenti interni Audit tecnici
Consumatori Fornitori - Materie prime - Servizi - Altro	Qualità e sicurezza del prodotto Trasparenza e correttezza delle informazioni Continuità della fornitura Rispetto delle condizioni contrattuali Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura Apertura nella risoluzione di eventuali problemi	Sito internet, Social network Cantine aperte Incontri commerciali Condivisioni di specifiche tecniche dettagliate di prodotti Email con referenti interni Audit tecnici
Azienda	Creazione di valore Gestione trasparente e responsabile	Sito web Social Networks

	Adeguate gestione dei rischi inclusi quelli socio-ambientali	
Media	Disponibilità e accuratezza delle informazioni	Stampa trade, stampa lifestyle, stampa locale, social media
Enti Pubblici	Gestione responsabile del business e pagamento di tasse e imposte	Comunicazione con uffici preposti
Comunità Locale • Cittadini • Scuole • Enti non profit	Gestione responsabile del business Rispetto dell'ambiente Investimenti esostegno alle iniziative del territorio Progetti a favore della comunità	Comunicazioni specifiche ai cittadini confinanti Cantina aperta Progetti con le scuole
Generazioni future	Rispetto dell'ambiente	Certificazioni Pubblicazione del BS

RELAZIONE SOCIALE

LAVORATORI

Rocca di Montemassi sostiene che la creazione di valore di lungo periodo sia strettamente legato al capitale umano, pertanto investe costantemente nella crescita professionale delle persone e nella promozione del benessere.

DIPENDENTI IN NUMERI



L'azienda svolge e aggiorna periodicamente una analisi della propria forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, per genere e per tipologia contrattuale.

- **NUMERO DI DIPENDENTI**

Al 31 dicembre 2025 il numero totale dei dipendenti di Rocca di Montemassi è pari a **33 persone** di cui 3 impiegati e 30 operai.

	2021	2022	2023	2024	2025
Impiegati	4	3	3	2	3
Operai	33	35	31	34	30
Totale	37	38	34	36	33

- **CLASSIFICAZIONE PER CONTRATTO**

Al 31 dicembre 2025 l'organico è caratterizzato da una presenza del **22% di contratti a tempo indeterminato** e **78% di contratti a tempo determinato**.

- **CLASSIFICAZIONE PER RESIDENZA**

Al 31 dicembre 2025 di tutti i lavoratori presenti nell'organico aziendale l'91% **risiede nella provincia di Grosseto**, mentre il 9% altrove.

- **CLASSIFICAZIONE PER CONTRATTO DI LAVORO**

Tutti i dipendenti hanno un contratto full-time, tranne un'impiegata che ha un contratto part-time.

- **DIVERSITÀ DI GENERE**

Rocca di Montemassi si caratterizza per una discreta **presenza femminile** in azienda (36,5% donne, 63,5% uomini) che non svolgono solo il ruolo di impiegate, ma anche di operaie.

2025		
	M	F
Impiegati	2	1
Operai	19	11
Totale	21	12

- **CLASSIFICAZIONE PER ETÀ**

Dall'analisi dei dipendenti per fascia d'età emerge che il 53% ha tra i 30 e i 50 anni, il 20% **ha un'età inferiore a 30 anni** e il 27% ha età superiore a 50 anni.

- **CLASSIFICAZIONE PER SCOLARIZZAZIONE**

Il **livello di scolarizzazione** dei lavoratori dell'azienda è **medio alto**, Rocca di Montemassi vanta infatti la presenza di **3 laureati**, che rappresenta l'11% del totale dei dipendenti.

- **TURNOVER DEI COLLABORATORI**

L'organizzazione monitora e verifica ogni anno il **turnover** dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e la motivazione dell'eventuale abbandono. **Nel 2025 non è stato assunto nessun nuovo dipendente** a tempo indeterminato e 1 dipendente ha lasciato l'azienda. Il tasso di turnover aziendale è stato:

- Tasso di turnover complessivo: 3%
- Tasso di turnover negativo: 3%
- Tasso di turnover positivo: 0%
- Tasso di compensazione del turnover: 0%

- Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, a seguito di richiesta individuale libera, e i rapporti di lavoro sono regolati dal **CCNL per gli operai e impiegati agricoli e florovivaisti**.
- I contratti di lavoro individuali vengono firmati dal lavoratore all'atto dell'assunzione. Copia del contratto viene consegnata al dipendente. Il responsabile del personale è disponibile per qualsiasi chiarimento in merito al contratto collettivo.
- Ogni variazione contrattuale è comunicata a tutti i dipendenti attraverso la bacheca aziendale o nel corso di apposite riunioni. Attraverso gli stessi mezzi sono esposti e divulgati i regolamenti disciplinari.

- Come previsto dalla legislazione italiana l'azienda è in regola con tutti gli adempimenti ed i versamenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi nonché con tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa vigente.
- **Ogni persona è assunta sulla base di parametri oggettivi**, tenendo conto dell'esperienza, della formazione e abilità della persona in relazione alle funzioni che andrà a ricoprire. In caso di necessità l'azienda integra le conoscenze dei nuovi assunti con attività formative mirate. Il livello contrattuale viene assegnato sulla base della mansione svolta.
- **L'azienda non utilizza lavoratori con età inferiore ai 16 anni, e nemmeno con età inferiore ai 18 anni.**
- L'azienda **rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati** di sua scelta e il diritto alla contrattazione collettiva: eventuali adesioni ad organizzazioni sindacali non comportano alcuna conseguenza negativa o ritorsione da parte dell'azienda.
- Per assicurare la piena volontarietà di qualsiasi prestazione, l'azienda si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo periodicamente attività di sensibilizzazione e informazione riguardo alle principali novità in materia di diritto del lavoro, responsabilità sociale, ecc.
- **Non è ammessa alcuna discriminazione** nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento in base a sesso, età, religione, razza, casta, nascita, ceto sociale, disabilità, origine etnica e nazionale, nazionalità, appartenenza a organizzazioni dei lavoratori, compresi i sindacati, affiliazione o opinioni politiche, orientamento sessuale, responsabilità familiare, stato civile o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione. Per evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro l'azienda applica quanto previsto dal Codice Etico e dal Codice Disciplinare. Inoltre, ogni dipendente che si senta in qualche modo discriminato, può segnalarlo anche in maniera anonima all'Organismo di Vigilanza previsto dal Modello Organizzativo 231.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
N. vertenze sindacali	0	0	0	0	0	0
N. contenziosi	0	0	0	0	0	0

- L'azienda garantisce che la **composizione dei salari e delle indennità retributive**, sia per il lavoro ordinario sia per il lavoro straordinario, vengano **indicate chiaramente** e che gli stessi vengano **erogati in piena conformità alle leggi vigenti**. Sono vietate le trattenute illegali o non autorizzate.
- Per valorizzare le risorse umane e migliorare il livello di soddisfazione dei dipendenti, Rocca di Montemassi ha fatto rientrare nel CCNL un'assicurazione medica per tutti i dipendenti. Inoltre,



come **benefit** l'azienda ha dato in comodato d'uso gratuito alcune abitazioni ad alcuni suoi dipendenti. Gli appartamenti sono molto confortevoli e spaziosi.

- L'azienda rispetta le leggi nazionali e gli standard di settore applicabili in materia di orario di lavoro e di festività pubbliche.
- **L'orario di lavoro, la gestione degli ingressi e dei ritardi, è riportata nel contratto di lavoro e in regolamenti interni.**
- L'azienda da sempre ha tra i propri obiettivi quello di **favorire un ambiente di lavoro sempre più sereno e stimolante** sotto il profilo professionale e di rappresentare un punto di riferimento anche per il territorio e il contesto sociale in cui opera. Nel corso del 2025 non sono stati avviati stage formativi.

FORMAZIONE

La formazione svolge un ruolo chiave nel processo di valorizzazione delle persone. È, infatti, un importante strumento per sviluppare e consolidare le competenze individuali e al tempo stesso per diffondere i valori e la strategia dell'azienda, sostenendone la crescita e l'evoluzione culturale e organizzativa.

Rocca di Montemassi pianifica le attività di formazione e sensibilizzazione relative allo standard Equalitas attraverso un piano annuale di formazione legato ai temi della sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone ad adottare comportamenti che tengano in considerazione tali aspetti ed aggiornarli sui contenuti dello standard Equalitas. Annualmente vengono condivisi i risultati raggiunti e pianificate nuove attività, anche tenendo conto dell'esito delle verifiche interne ed esterne.

Nel corso dell'anno 2025 sono state eseguite **diverse attività formative** su vari ambiti: sicurezza sul lavoro, HACCP, conduzione trattori agricoli e forestali, primo soccorso, antincendio e prodotti fitosanitari, il cui dettaglio è riportato all'interno del documento di riesame annuale dell'azienda.

Sulla base dello scadenziario Sicurezza e delle esigenze aziendali sono state **pianificate le attività formative per l'anno 2026** all'interno del registro formazione e/o nel software dedicato.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'azienda garantisce ai propri dipendenti e collaboratori un **ambiente salubre e sicuro** e adotta tutte le misure necessarie per la prevenzione di incidenti e danni alla salute, nel **rispetto del D.Lgs. 81/2008**. A tale scopo Rocca di Montemassi ha:

- messo in atto un processo di identificazione dei rischi dovuti all'attività lavorativa per la sicurezza e la salute dei lavoratori
- redatto un Documento di valutazione dei rischi in conformità alla normativa vigente
- nominato le figure chiave richieste dalla normativa (RSPP, RLS, medico competente, squadre di emergenza)
- dotato i locali di segnaletica ed estintori
- adottato misure di mitigazione dei rischi in cantina ed in ogni altro luogo interno all'azienda
- formato, informato e sensibilizzato tutti i preposti e tutto il personale sul tema della salute e



sicurezza e ripetuto tali attività in presenza di nuove assunzioni e cambi di mansione.

Rocca di Montemassi cura tutti gli spazi per garantire a tutti i lavoratori un ambiente confortevole nel quale svolgere la propria attività.

A partire dall'anno 2021, al fine di valutare l'efficacia del sistema di gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro implementato, l'azienda ha inserito fra gli indicatori monitorati costantemente l'indice di Frequenza e l'indice di Gravità relativamente agli infortuni.

Secondo la UNI 7249:2007 la descrizione dei due indicatori è la seguente:

INDICE DI FREQUENZA, l'organizzazione:

- identifica il numero di infortuni verificatisi nell'anno per l'insieme dei lavoratori (A);
- identifica il numero di ore lavorate nell'anno per i lavoratori (B);
- calcola l'indice di frequenza dell'anno per i lavoratori: $C = (A / B) * 1.000.000$;

INDICE DI GRAVITA', l'organizzazione:

- Identifica il numero totale delle giornate di lavoro perse (A) per infortunio nell'anno per i lavoratori. A è dato dalla sommatoria di: $A1 + A2 + A3$;
- Inabilità temporanea: numero di giornate perse (A1);
- Inabilità permanente: punti di invalidità di ciascun caso * 75 (A2);
- Infortuni mortali: ciascun caso di morte * 7.500 (A3);
- Identifica il numero di ore lavorate nell'anno per i lavoratori (B);
- Calcola l'indice di gravità per i lavoratori: $C = (A/B) * 1.000$.

Nell'ultimo anno, 2025, i valori evidenziati dai 2 indicatori risultano in linea rispetto al riferimento INAIL per il settore agricoltura - Riferimenti INAIL - settore agricoltura (2008/2010- dato disponibile il 01/08/23) -IF 25,12 - IG 2,78.

	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
N. infortuni lievi	3	0	0	1	0	0	1
N. infortuni gravi o gravissimi	0	0	0	0	0	0	0
Ore di assenza per infortuni su tot ore lavoro anno	0,32%	0%	0%	0,38%	0%	0%	1,79%
Ore di assenza per malattia su tot ore lavoro anno	1,6%	1,1%	0,65%	1,5%	3,04%	3,37%	1,34%
Indice di Gravità	na	na	0,27	0,54	0	0	3,70
Indice di Frequenza	na	na	19,09	20,07	0	0	26,27

CLIENTI E APPASSIONATI

L'amore per il Buon vino ci ha portato sulle tavole di numerose Famiglie in Italia e nel mondo. I brindisi con i nostri vini scandiscono autentici momenti di gioia quotidiana e celebrano quei gesti semplici che hanno un valore profondo: condivisione e convivialità, fiducia e responsabilità. Proprio in virtù di questa consapevolezza, la qualità dei nostri vini è sempre stata al centro come fosse un ringraziamento continuo dedicato ai nostri appassionati consumatori che ci hanno continuato a scegliere per generazioni e che continuano a sceglierci tutt'ora: il "far buon vino" è sempre stato per noi l'unico modo "per far impresa".

ALCUNI NUMERI

I vini prodotti da Rocca di Montemassi vengono commercializzati da Casa Vinicola Zonin, che monitora e gestisce eventuali reclami provenienti dal mercato.

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Litri venduti	1.016.164	980.634	932.390	815.641	538.622	351.495	230.552	302.008

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Litri venduti								
Italia	90.375	121.975	89.671	100.689	102.525	76.472	73.790	69.558
Europa	40.997	54.539	45.590	46.124	351.813	194.624	62.528	63.688
Mondo	884.792	804.120	797.129	668.829	84.284	80.399	94.235	168.762
Totale	1.016.164	980.634	932.390	815.641	538.622	351.495	230.552	302.008

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Litri x canale								
DETTAGLIO	43.228	57.367	27.512	35.788	44.718	38.641	35.691	30.032
GDO	39.749	50.904	57.276	57.749	49.199	27.671	29.264	30.605
INGROSSO	7.398	13.704	4.883	7.153	8.608	10.161	8.835	8.921
Totale	90.375	121.975	89.671	100.689	102.525	76.473	73.790	70.350



SICUREZZA DEL PRODOTTO

Qualità e sicurezza sono garantiti innanzitutto dall'**esperienza** e dalla **competenza del personale** interno che **da anni lavora in azienda**.

Rocca di Montemassi lavora seguendo le regole e i comportamenti previsti dal proprio manuale **HACCP** e dallo **standard Equalitas** sulla sostenibilità della filiera vitivinicola.

Rocca di Montemassi ha predisposto un **piano di analisi** che monitora tutti i parametri previsti dalla legge in ogni fase della lavorazione, dalla verifica delle uve in ingresso al prodotto imbottigliato.

Le analisi vengono eseguite:

- in parte dal **laboratorio interno** alla cantina, secondo il piano di analisi interno definito.
- per la maggior parte dal **laboratorio centrale di Casa Vinicola Zonin**, secondo il piano di analisi interno definito.
- per alcuni parametri specifici l'azienda affida a **laboratori esterni certificati** (esempio pesticidi etc..)

Il laboratorio di Casa Vinicola Zonin è iscritto al circuito di ring test.

Vino	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Numero campioni analizzati	140	239	180	19	17	24	22
Numero parametri analizzati	2700	1100	3960	456	357	720	660

Nel 2025 non ci sono stati contenziosi con i clienti di rilevante importanza.

SISTEMA QUALITÀ

Rocca di Montemassi adotta un sistema qualità in conformità a quanto previsto dallo standard Equalitas, per il quale ha conseguito la certificazione. Il sistema di gestione include anche la gestione delle non conformità interne, la tracciabilità dei prodotti, il piano dei controlli analitici e quanto necessario a garantire l'applicazione dello standard.

La selezione e qualifica dei fornitori e la gestione dei reclami è invece affidata a Casa Vinicola Zonin mediante un contratto di service.

Con **frequenza annuale sono effettuate verifiche ispettive interne** sul sistema di gestione della sostenibilità, che si estendono agli attori dell'intera filiera con l'obiettivo di verificare l'applicazione dei requisiti dello standard ed evidenziare le aree di miglioramento rispetto ai requisiti.

L'audit interno previsto per la revisione 5 per l'anno 2025 è stato effettuato il 01/04/2025. Da tale audit non sono emerse non conformità.

Annualmente un ente terzo indipendente, CSQA, effettua la verifica per il rinnovo della certificazione. In funzione dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche ispettive Castello di Albola definisce e adotta azioni di miglioramento rispetto a tutte le tematiche previste dal presente standard.

In data 16/04/2025 Rocca di Montemassi ha subito l'audit da parte di CSQA secondo lo standard Equalitas, per il modulo OS. A seguito dell'audit è stata rilevata 1 NC per il modulo OS, come da evidenza del PAC rilasciato. Tale è stata chiusa a seguito di un'approfondita analisi delle cause e dell'applicazione di adeguate azioni correttive. Evidenza di tale gestione è stata formalizzata direttamente all'interno dei PAC che a partire dal 2024 è stato elaborato unificato per e due sedi (Castello di Albola e Tenuta Rocca di Montemassi).

ETICHETTE



Per l'azienda dare informazioni chiare e veritiere sul prodotto è un aspetto molto importante, per questo le etichette dei prodotti forniscono tutte le informazioni richieste dalla normativa.

A seguito dell'aggiornamento normativo in ambito etichettatura di vini e prodotti vitivinicoli aromatizzati commercializzati nell'Unione Europea, che ha previsto l'obbligo di inserimento in etichetta dei valori nutrizionali e della lista ingredienti, nell'ottica di una comunicazione responsabile verso il consumatore, la società Castello di Albola ha prestato particolare attenzione nel trasmettere informazioni chiare e accurate al fine di tutelare la salute del consumatore ed essere conforme alle nuove normative per la definizione del contenuto delle etichette. L'Azienda ha adottato una modalità di etichettatura digitale (E-Label), che consente la creazione di QR code e la gestione di lista ingredienti, tabella



nutrizionale e indicazioni di smaltimento in conformità al Decreto Legislativo n. 116/2020 e alla Decisione 97/129/CE. Attraverso la scansione di un QR code dal proprio smartphone, permette di accedere tramite un'app dedicata all'E-label del prodotto, potendo consultare in qualsiasi momento e da qualsiasi device, tutte le informazioni sopra indicate

Molte informazioni aggiuntive dei prodotti rispetto a quelle riportate sulle etichette sono riportate nelle schede prodotto pubblicate nel sito aziendale: classificazione, uve, zona di produzione, epoca di vendemmia, modalità di raccolta, clima dell'anno di riferimento delle uve, tipologia di terreno, densità di impianto, resa per ettaro, metodo di allevamento, vinificazione e affinamento, note di degustazione, abbinamenti gastronomici, gradazione alcolica, temperatura di servizio, formati disponibili, potenziale di invecchiamento, prima annata di produzione, numero bottiglie prodotte e simbolo della certificazione Equalitas

Nel 2025 non si sono verificati casi di non conformità su etichette ed imballaggi, né su altre questioni di veridicità della comunicazione aziendale.

COMUNICAZIONE

Al fine di promuovere il patrimonio enologico, agronomico e culturale che l'azienda custodisce, Rocca di Montemassi ha definito una serie strutturata di flussi e processi, non solo interni, ma anche verso l'esterno che sono caratterizzati:

- dal **principio della trasparenza** delle informazioni diffuse secondo il quale tutte le informazioni sono giustificate dalle fonti, di facile comprensione e verificabili;
- dal **principio della massimizzazione** della visibilità attraverso l'integrazione di strumenti di comunicazione e leve differenti che ne rafforzano la diffusione delle informazioni;
- dal **principio della coerenza** basato sull'organizzazione coesa ed interdipendente delle informazioni diffuse attraverso i diversi canali di comunicazione.

La comunicazione esterna, per la quale il tema della sostenibilità è un asset fondamentale, viene implementata principalmente attraverso:

- il sito aziendale roccadimontemassi.it nel quale è pubblicato ed è possibile visionare il Bilancio di Sostenibilità aziendale;
- il sito di Gruppo zonin1821.com;
- i canali digitali (Instagram, Facebook e LinkedIn);
- la pagina LinkedIn [@ZONIN1821Group](https://www.linkedin.com/company/ZONIN1821Group);
- comunicati stampa volti a generare editoriali sulla stampa specializzata, trade e lifestyle;
- interviste al Direttore della Tenuta o ai membri della Famiglia pubblicate sulle pubblicazioni nazionali ed internazionali;
- la candidatura dei vini della tenuta a concorsi di degustazione;
- la partecipazione a fiere ed eventi di settore di carattere nazionale ed internazionale volti a promuovere la cultura vitivinicola, la sostenibilità e il Made in Italy.



DALLA COMUNICAZIONE AI RICONOSCIMENTI

I PREMI ED I RICONOSCIMENTI DEI NOSTRI VINI NEL 2025

Questo territorio, vocato da generazioni alla produzione di Vino, dà vita a vini prestigiosi apprezzati in tutto il mondo che continuano a ricevere, anno dopo anno, ambiti trofei e autorevoli riconoscimenti che sanciscono il Valore della cultura vitivinicola e del Made In Italy che esprimono.

Wino	Classification	WineVintage	Contest	Award
Calasole	Maremma Toscana DOC	2024	Concorso Internazionale Vermentino	Gold Medal
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2019	Sommelier Wine Awards	Silver Medal
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2020	Wine Enthusiast	93 Points
Calasole	Maremma Toscana DOC	2024	Wine Enthusiast	90 Points
Le Focaiè	Maremma Toscana DOC	2023	Wine Enthusiast	90 and Best Buy Points
Calasole	Maremma Toscana DOC	2024	JamesSuckling.com	93 Points
Viognier	Maremma Toscana DOC	2022	JamesSuckling.com	93 Points
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2020	The WineHunter Award	Award Gold
Syrosa	Maremma Toscana DOC	2024	The Global Rosé Masters	Silver Medal
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2020	The Global Organic & Vegan Wine Masters	Gold Medal
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2020	The Global Organic & Vegan Wine Masters	Gold Medal
Sassabruna	Maremma Toscana DOC	2022	The Global Organic & Vegan Wine Masters	Silver Medal
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2022	WOW! The Italian Wine Competition	Argento WOW!
Sassabruna	Maremma Toscana DOC	2022	WOW! The Italian Wine Competition	Argento WOW!
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2019	Decanter Magazine	91 Points
Syrosa	Maremma Toscana DOC	2024	Decanter Magazine	91 Points



PRIVACY

Una privacy policy – o informativa privacy – è un documento che descrive il modo in cui un'entità (come un'organizzazione, il proprietario di un sito web, ecc.) raccoglie, tratta, divulga e protegge i dati di utenti, clienti e (se applicabile) dipendenti. È un requisito legale per molte leggi sulla privacy (come il GDPR, Regolamento generale sulla protezione dei dati personali) e il suo scopo è quello di aumentare la trasparenza, l'affidabilità e la responsabilità nel trattamento dei dati personali.

L'azienda ha implementato quanto necessario all'adeguamento al GDPR. Nessun reclamo riconducibile all'ambito privacy è stato segnalato nel 2025.

MODELLO ORGANIZZATIVO 231

Il Modello 231 è un documento che descrive una serie di procedure aziendali volte a garantire la prevenzione della commissione di reati per cui l'azienda potrebbe essere ritenuta responsabile, nell'adempimento di tutte le mansioni previste durante lo svolgimento della propria attività lavorativa. L'adozione di un Modello 231 prevede, inoltre, da parte dell'azienda, la nomina di un ODV (Organismo di Vigilanza), che ha il compito di verificare l'efficienza del Modello e la sua effettiva applicazione.

Rocca di Montemassi ha adottato un Modello di Organizzazione Gestione e Controllo sec. D.Lgs 231/01, comprensivo di un codice etico, adottato il 04/11/2015 con delibera firmata da parte dei soci. L'adozione del nuovo Modello è stata comunicata a tutti i dipendenti. Il 09/12/20 tale modello è stato completamente aggiornato con la revisione n°1, approvata dal CDA di Castello di Albola il 18/01/21.

A fronte delle recenti modifiche intervenute nella normativa di riferimento, tra le quali la gestione Whistleblowing, in data 17/11/2023 il CDA ha approvato la revisione n°2 del Modello di Organizzazione Gestione e Controllo di Castello di Albola.

FORNITORI

Casa Vinicola Zonin ritiene la selezione dei fornitori un elemento strategico per lo sviluppo del business ed in virtù di ciò ha definito una politica di qualifica e gestione dei fornitori che si estende a tutte le sue Tenute e tiene conto anche dei requisiti di sostenibilità.

SELEZIONE E GESTIONE DEI FORNITORI

- Attraverso un contratto di service Rocca di Montemassi affida la selezione e la qualifica dei fornitori a Casa Vinicola Zonin, la cui procedura è stata integrata all'interno del sistema di gestione di Rocca di Montemassi conforme allo standard Equalitas.
- Nel questionario di qualifica utilizzato da Casa Vinicola Zonin per la selezione dei suoi fornitori vengono richieste specifiche informazioni circa le certificazioni possedute e diversi quesiti relativi agli ambiti qualità, sicurezza, ambiente e sostenibilità, etica. Ai fornitori viene assegnato un punteggio più o meno alto sulla base del possesso di tali informazioni.
- Casa Vinicola Zonin si occupa anche della gestione delle eventuali non conformità ai fornitori per gli eventuali materiali difettosi forniti a Rocca di Montemassi.
- Casa Vinicola Zonin esegue frequenti audit ai fornitori sulla base della propria valutazione del rischio e di quanto previsto dalle certificazioni possedute (ISO 9001:2015, BRCGS, IFS, Lavoro sicuro, Biologico).

COMUNITÀ E TERRITORIO

Rocca di Montemassi intrattiene ottimi rapporti sia con le istituzioni locali sia con le associazioni presenti nella zona e promuovere il Territorio attraverso la propria partecipazione ad associazioni locali, sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità e attività di comunicazione che amplificano il Valore della Maremma.



RAPPORTI DI PROSSIMITÀ

Ogni tre anni l'azienda predispose un questionario scritto con il quale sollecita i residenti confinanti a fornire informazioni utili per migliorare i rapporti di convivenza. Nel 2023 sono stati somministrati i questionari ai 3 principali vicini confinanti, i quali sottolineano come non ci siano state delle attività della tenuta che abbiano creato disagio per la vita quotidiana della comunità e che la stessa risulta essere molto aperta nei confronti delle visite ed esigenze dei visitatori. Uno dei vicini confinanti intervistato riporta come punto di forza della Tenuta Rocca di Montemassi il suo aspetto storico paesaggistico, mentre come punto di debolezza viene riportata la viabilità, come conseguenza dell'accesso alla strada vicinale di mezzi agricoli e officina. Nel 2025 non essendoci stati cambi sostanziali nella gestione dei rapporti con il vicinato i questionari non sono stati inviati.

RELAZIONI ESTERNE ED ISTITUZIONALI

L'azienda si dimostra sempre aperta e attenta alle esigenze delle persone del territorio. Il personale dell'azienda è a disposizione per raccogliere istanze ed esigenze dei cittadini. L'azienda cerca di attuare comportamenti corretti nei confronti delle persone del territorio.

Nessuna segnalazione importante è mai pervenuta all'azienda dai cittadini del Comune Roccastrada (GR).

Rocca di Montemassi è accessibile ai visitatori con disabilità. Le attività di visita si svolgono in ambienti privi di barriere architettoniche e dove necessario, per esempio per l'accesso al punto vendita della Tenuta, è predisposta una rampa in legno. È presente e a disposizione un bagno per disabili.



- Ogni 4 maggio la comunità di Roccastrada, insieme alle cariche del Comune, si ritrova nel monumento interno all'azienda per ricordare la strage della miniera di Carbone di Ribolla, miniera interna alla proprietà di Rocca di Montemassi.
- Partecipazione alla quinta edizione del **Vermentino Grand Prix** organizzato e promosso dal Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana allo scopo di far conoscere al consumatore e di valorizzare la migliore produzione enologica della Maremma Toscana DOC ottenuta a partire da uve Vermentino e di stimolare, inoltre, la crescita qualitativa di tale tipologia da parte delle aziende del territorio.



- Promozione e valorizzazione dei prodotti aziendali e della tradizione del territorio attraverso l'appuntamento "**Maremma che Apericena!**" che ha visto il prolungamento dell'orario di apertura nella fascia serale per consentire agli ospiti di passare una serata all'insegna della convivialità presso la Tenuta.
- Appuntamenti in Tenuta in collaborazione con Ristoratori della Toscana volti a promuovere ed esaltare percorsi di gusto in abbinamento ai vini della Tenuta.

ROCCA DI MONTEMASSI ACADEMY

La #ZONIN1821Academy, nata nel 2023 e in continua evoluzione, è un progetto corporate volto a promuovere formazione interdisciplinare, collaborazione tra team e senso di appartenenza, dentro e fuori l'azienda.

L'iniziativa valorizza i quattro pilastri che esprimono la mission e la vision del Gruppo ZONIN1821: Persone, Sostenibilità, Made in Italy e Sapere vitivinicolo.

Grazie a questo progetto:

Internamente, l'azienda sviluppa percorsi formativi mirati, organizzati in base a ruoli, competenze e talenti individuali, su tematiche quali lingua inglese, sostenibilità ambientale e responsabilità sociale, cultura corporate e business strategy.



Esternamente, anche attraverso il supporto dei brand ambassador, l'Academy affianca la rete commerciale e i clienti con attività formative dedicate, contribuendo allo sviluppo del business nelle principali aree di mercato.

Un ulteriore obiettivo centrale è la formazione delle nuove generazioni, realizzata attraverso programmi strutturati e progetti sviluppati in collaborazione con università italiane e internazionali. Un approccio che consente di condividere competenze e cultura aziendale, favorendo al tempo stesso il dialogo con gli studenti e lo sviluppo di capacità critiche e analitiche.

Il metodo adottato è interdisciplinare e costruito su misura, con percorsi formativi adattati alle esigenze specifiche di studenti e docenti. I corsi coinvolti sono eterogenei e spaziano da ambiti economici e vitivinicoli a discipline umanistiche, nella convinzione che i valori dell'azienda possano essere applicati e valorizzati in contesti diversi.

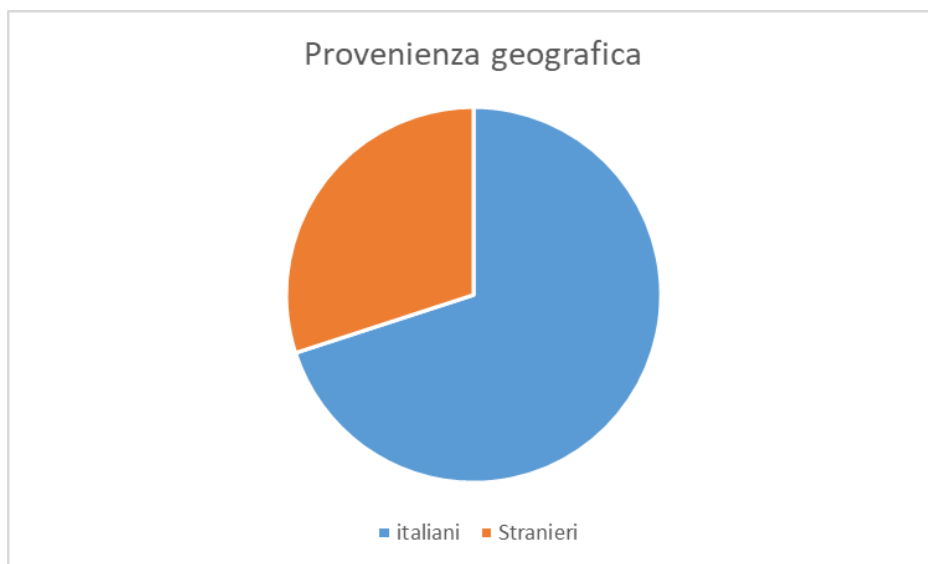
I progetti dell'Academy vedono il coinvolgimento diretto di figure chiave dell'organizzazione — dalla Famiglia Zonin al CEO Pietro Mattioni, fino ai manager di prima e seconda linea — contribuendo a rafforzare la cultura aziendale e lo spirito partecipativo.

Nel 2025, tra i principali progetti implementati dall'Academy e focalizzati su Castello di Albola si segnalano:

1. Istituto Tecnico Agrario di Grosseto: Classe 3° e 4° superiore.
2. Scuola Primaria di Ribolla: Classe 3°

OSPITALITÀ

Nel corso del 2025, Rocca di Montemassi ha accolto circa 1.000 visitatori, 400 partner commerciali del brand o del Gruppo ZONIN1821 e 126 visitatori che hanno soggiornato negli alloggi proposti dalla tenuta. Dal punto di vista dei flussi, i visitatori si concentrano nella stagione primavera-estate: da maggio a settembre.



AMBIENTE

LA CURA PER L'AMBIENTE

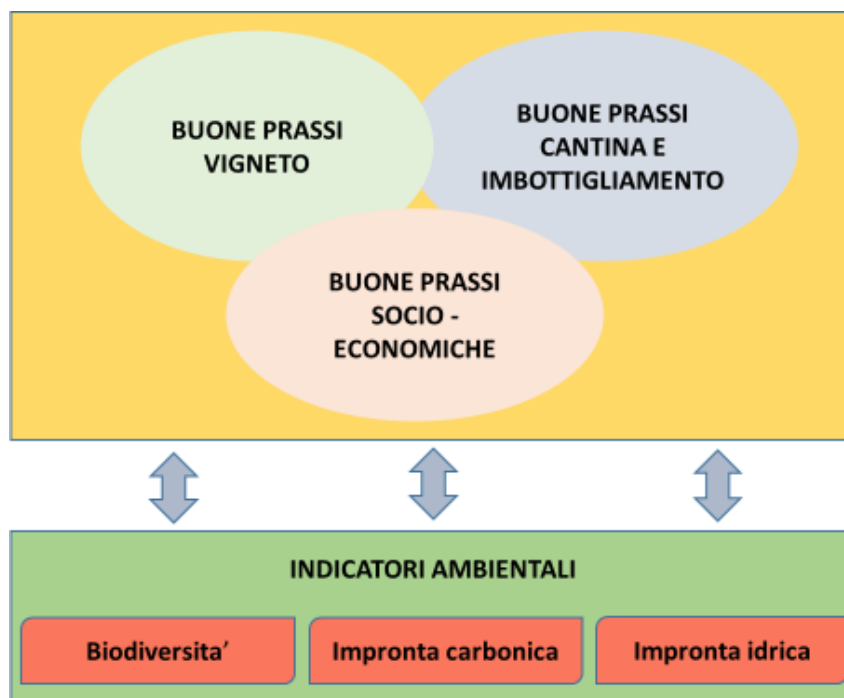
Produrre dei vini intensi, come l'anima e i fiori della Maremma, ripristinare la storia locale ed esaltare la forza del territorio: furono questi gli obiettivi che spinsero a creare, in una terra con un'identità inconfondibile come la Maremma, la **Tenuta Rocca di Montemassi**. Oggi come allora, la nostra cura e il rispetto per l'ambiente durante tutto il processo di produzione del vino lo rende **un prodotto sostenibile**.

Cuore pulsante di questa realtà imprenditoriale tutta italiana è la Famiglia Zonin che da sette generazioni ed oltre duecento anni di storia coltiva, interpreta e tramanda un patrimonio culturale unico con uno sguardo sempre volto al futuro: cura del territorio, valorizzazione delle tradizioni vinicole locali, rispetto della biodiversità, sperimentazioni tecniche ma anche innovazione dei processi produttivi e sviluppo sostenibile sono gli elementi che esprimono il DNA dell'azienda.

Proprio in virtù di questa visione imprenditoriale, la **certificazione Equalitas ottenuta da Rocca di Montemassi**, risulta un importante riconoscimento al percorso di sostenibilità intrapreso in questi anni. La scelta di adottare lo **Standard** ha avuto ed ha lo scopo di tradurre in elementi tangibili la filosofia aziendale.

- Nell'approccio all'ambiente, lo Standard prevede requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche e di indicatori.
- Di fatto, con l'adozione dello stesso, l'azienda si impegna in tutte le attività e in tutti gli aspetti legati agli impatti (aria, acqua, ecosistemi, biodiversità), sulle categorie ambientali di input (energia e acqua) e quelle di output (emissioni in aria, in acqua e rifiuti).
- Secondo quanto previsto dallo standard Equalitas, **gli indicatori ambientali quali Biodiversità, Impronta Carbonica, Impronta Idrica** sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali.
- Inoltre, la determinazione di valori numerici non ha lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresenta un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.





Per il triennio di validità della certificazione, l'azienda si è impegnata a **soddisfare i requisiti** che regolamentano lo standard, garantendo così l'approccio graduale, continuativo ed efficace.

A sostegno della corretta applicazione di tali requisiti e della evidenza di aree di miglioramento rispetto agli stessi, con frequenza annuale, sono effettuate **verifiche ispettive** interne sul sistema di gestione della sostenibilità, che si estendono agli attori dell'intera filiera. In funzione dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche ispettive l'azienda definisce e adotta **azioni di miglioramento pianificate** rispetto a tutte le tematiche previste dallo standard.

Inoltre, per tutte le fasi di produzione sono predisposte e documentate **buone pratiche di lavorazione**. Attraverso attività di sensibilizzazione, formazione, affiancamento, l'azienda si impegna a trasmettere e **divulgare le buone pratiche individuate, affinché diventino patrimonio di tutti** coloro che lavorano nei vari reparti. Durante il riesame annuale tali pratiche vengono riesaminate e valutate al fine di verificarne l'adeguatezza rispetto agli obiettivi e programmi definiti.

2025	HA TOTALI	HA BIOLOGICO	INCIDENZA A BIOLOGICO (%)
TENUTA	417		
VIGNETO	156	156	100
ULIVETO	9	9	100
SEMINATIVI <i>(comprende seminativi, prati, pascoli, set a side)</i>	150	150	100

BUONE PRATICHE NEL VIGNETO

I numeri della Tenuta Rocca Montemassi

Proprietà: 417 ettari

Clima: Mediterraneo con costanti brezze marine

Temperatura: inverno ~ 4°-5°C. (39°-41°F) – estate ~ 30°C (86°F).

Altitudine: 50 - 100 metri sul livello del mare

Suolo: siliceo argilloso

Metodo di allevamento: Cordone Speronato e Guyot bilaterale

Densità: 4.500 piante per ettaro

Varietà: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Vermentino, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Viogner

Dal punto di vista della sostenibilità ambientale queste sono le principali pratiche implementate nei vigneti della tenuta.

- **INTERBIMENTO**

La tecnica colturale dell'inerbimento, nota anche come pacciamatura viva, consiste nel lasciar crescere temporaneamente o permanentemente sul terreno vitato l'erba spontanea, o più frequentemente erba seminata, e di controllarne lo sviluppo mediante tre-cinque sfalci annui con apposite macchine.

I vantaggi sono:

_ **Riduzione erosione.** Acqua e vento sono i maggiori fattori abiotici che determinano l'erosione del terreno; la presenza di una copertura erbacea nell'interfila, soprattutto nei terreni ad elevata pendenza, riduce o può addirittura annullare la perdita di terreno e/o i fenomeni franosi che sempre più spesso si verificano.

_ **Aumento e conservazione della sostanza organica.** La presenza di un cotico erboso permanente e regolarmente tagliato ha indubbi vantaggi anche sulla fertilità del terreno; migliora, infatti, il trasferimento del fosforo e del potassio negli stadi più profondi del terreno. Inoltre la presenza dell'erba sfalciata lasciata in loco permette, oltre ad aumento della fertilità del terreno, di creare un pacciamatore organico che permette di ridurre (soprattutto durante il periodo estivo) l'evaporazione dell'acqua dal terreno.

_ **Aumento della portanza.** La presenza di un terreno inerbito, rispetto ad uno non inerbito, è l'aumento della portanza del terreno; questo si traduce nella possibilità di

entrare in campo tempestivamente dopo le piogge per effettuare i trattamenti necessari o la raccolta dei prodotti.

_ **Biodiversità.** La presenza permanente di specie erbacee permette l'aumento della presenza di insetti utili, pronubi, predatori o parassitoidi di numerosi insetti dannosi all'agricoltura.

L'inerbimento può essere fatto sia con un cotico erboso naturale che artificiale, può essere di durata permanente o temporanea e può riguardare tutta la superficie del vigneto o solo l'interfila.

- **SOVESCIO**

Il sovescio è una pratica agronomica che consiste nella semina di una coltura erbacea con essenze in purezza o consociate, destinata ad essere totalmente interrata o trinciata, in funzione fertilizzante della coltura che la succede o dell'arboreto all'interno del quale è stata seminata.

I vantaggi sono:

_ **Vantaggi chimici:** il sovescio aumenta la materia organica e quindi la disponibilità di nutrienti organici. Se utilizzato come coltura di copertura (cover crop), riduce la lisciviazione dell'azoto durante gli inverni freddi e piovosi. Inoltre, se gestito correttamente, il sovescio di leguminose può fornire decine, se non centinaia, di chilogrammi di azoto organico.

_ **Vantaggi fisici:** Grazie all'allelopatia e all'ombreggiamento, il sovescio tiene sotto controllo le erbe infestanti, impedendone lo sviluppo e quindi la riproduzione. Inoltre, il sovescio riduce l'erosione del suolo: lo strato vegetale rende più difficile l'erosione del suolo da parte del vento e della pioggia. Inoltre, la materia organica del sovescio stabilizza la struttura del suolo.

_ **Vantaggi biologici:** Gli essudati radicali e la materia verde incorporata, forniscono cibo agli organismi viventi del suolo, come i lombrichi, e all'intera componente macro e microbica. Sono un elemento chiave per la fertilità del suolo.

- **CONFUSIONE SESSUALE**

La confusione sessuale è una tecnica di contenimento degli insetti basata sulla distribuzione in campo dell'analogo sintetico del feromone sessuale della specie che si vuole confondere, in modo che i maschi non riescano a localizzare le femmine: ne risulta una diminuzione degli accoppiamenti e, di conseguenza, anche della densità di popolazione della generazione successiva.

I vantaggi sono:

- _ **Più sicura per l'uomo e più sostenibile per l'ambiente.** I feromoni sintetici sono costituiti da sostanze chimiche che si trovano in natura, quindi sono meno tossici degli insetticidi tradizionali. Grazie alla loro bassa tossicità, i prodotti per la confusione sessuale avranno tempi di rientro molto bassi o nulli.
- _ **Sicura per gli insetti utili.** I feromoni sono intraspecifici e quindi hanno un impatto minimo o nullo sulle specie non bersaglio, compresi gli insetti utili.
- _ **Gestione della resistenza.** L'utilizzo di questi strumenti aggiuntivi unitamente a quelli tradizionalmente usati per la lotta integrata può ridurre la pressione selettiva.

- **HUMUS E CONCIMI ORGANICI**

I concimi organici sono ottenuti a partire da organismi viventi, animali o vegetali. La sostanza organica va a rivitalizzare i suoli impoveriti e degradati, rendendo i terreni più facilmente lavorabili.

L'impiego di sostanze organiche è una scelta vantaggiosa perché contribuisce ad apportare sensibili quantità di sostanze naturali al terreno favorendo l'attività della microflora e microfauna del suolo con effetti positivi sull'attività radicale. I concimi organici sono inoltre scelta obbligatoria in agricoltura biologica nella quale è vietato per legge l'impiego di qualsiasi prodotto di origine chimica.

- **GESTIONE DI UN LAGO ARTIFICIALE**

La gestione di un lago artificiale interno alla tenuta in prossimità dei vigneti permette di ovviare alla problematica legata all'aridità del terreno.

- **INSERIMENTO DI STAZIONI METEO**

L'inserimento di stazioni meteo all'interno delle vigne permette di seguire in tempo reale le precipitazioni e i cambiamenti al fine di poter intervenire repentinamente sui filari e dunque ottimizzare la gestione delle risorse idriche.

- **IRRIGAZIONE GOCCIA A GOCCIA**

Vintel è uno strumento che tramite un'analisi comparata delle previsioni meteo e delle caratteristiche ampelografiche dei singoli lotti permette di prevenire situazioni di stress idrico e di effettuare irrigazioni mirate e deficiente.

- **PHYTO-BACH**

Il sistema Phyto-Bach è un'innovativa soluzione di trattamento delle acque usate, particolarmente efficace in aree ricche di acque sotterranee. Utilizza un substrato naturale chiamato biomix, arricchito con microrganismi che biodegradano le sostanze potenzialmente inquinanti. Le acque trattate vengono evaporate naturalmente, prevenendo qualsiasi rilascio nell'ambiente. Il sistema è completamente automatizzato,

gestito da un pannello di controllo che regola l'umidità del biomix e il ciclo di irrigazione per ottimizzare la biodegradazione.

Phyto-Bach è progettato su misura per adattarsi alle specifiche esigenze di ciascuna azienda agricola, grazie a un software dedicato che aiuta a dimensionare correttamente il sistema. La manutenzione richiesta è minima, limitata allo sfalcio dell'erba e all'arieggiamento del terreno, garantendo una gestione efficiente e personalizzata.



Secondo lo standard Equalitas, gli **ambiti di intervento** per l'adozione di buone pratiche di vigneto sono:

- Gestione suolo
- Gestione della fertilità
- Irrigazione
- Gestione della pianta
- Gestione della difesa
- Gestione della vendemmia
- Gestione della biodiversità
- Scelta di nuovi impianti e manutenzione

L'azienda **nell'anno 2025** ha ottenuto i seguenti risultati, certificati secondo quanto previsto dallo standard, e ha implementato le seguenti azioni correttive:



- **Azienda certificata per la produzione biologica da giugno 2021** e quindi non vengono svolti trattamenti con erbicidi, fungicidi e concimi di sintesi.
- **Gestione del suolo attraverso tecniche conservative e poco dispendiose in termini energetici.** Nei filari inerbiti si fa trinciatura, nel filare lavorato si usano estirpatori. In aumento il numero di ettari con inerbimenti. Utilizzo di sovesci di graminacee e leguminose nel periodo invernale- primaverile.
- **Gestione dell'irrigazione secondo logiche di risparmio idrico** con interventi mirati a fronte di rilevazioni costanti e accurate;
- **Utilizzo di tecniche sostenibili per lo smaltimento e la gestione delle acque di lavaggio** di macchinari e attrezzature utilizzate per i trattamenti, grazie alla presenza di un Phytobac (sistema di biodegradazione delle acque di lavaggio).
- **Pratiche di gestione del vigneto efficaci a prevenire attacchi parassitari** tenendo conto degli equilibri ecosistemici e delle soglie di intervento.
- Prevenzione di attacchi parassitari attraverso una corretta gestione della chioma (cimature, sfogliature, scacchiature) e del sottofila (lavorazioni).
- **Presenza di un piano faunistico-venatorio** e di un piano di miglioramento collegato alla conversione aziendale al biologico.

BUONE PRATICHE DI CANTINA

La cantina è il cuore dell'azienda, tecnologicamente d'avanguardia, che risulta essere architettonicamente una citazione del passato glorioso in quanto si inserisce in armonia con l'ambiente trovandosi appunto là dove una volta era il centro aziendale. È dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione e di una sala per l'affinamento dei vini in piccoli e grandi legni che ha richiesto uno sforzo progettuale notevole, sia per rispettare le strutture originali sia per offrire i supporti tecnologici migliori per produrre e firmare grandi vini.

Secondo lo standard Equalitas, gli **ambiti di intervento** per l'adozione di buone pratiche di cantina sono:

- RACCOLTA, VINIFICAZIONE
- DETERSIONE E SANITIZZAZIONE LOCALI E ATTREZZATURE
- PACKAGING
- PIANO RIUTILIZZO ACQUE REFLUE DEPURATE
- PIANO CONTENIMENTO RIFIUTI

L'azienda **nell'anno 2025** ha ottenuto i seguenti risultati, certificati secondo quanto previsto dallo standard, e ha implementato le seguenti attività di miglioramento:

- Collaudato ed **efficiente sistema di campionamenti** volti ad effettuare analisi di laboratorio chimico/fisiche per valutare e monitorare l'andamento della maturità tecnologica e fenolica delle uve (quest'ultime solo su alcune parcelle rappresentative).
- **Costante assaggio delle uve in campo** che integra le analisi della componente tecnologica e valuta la componente aromatica.
- **Concentrazione della fase di raccolta nelle ore più fresche del giorno**, o anche nelle ore notturne in modo da eliminare o quantomeno ridurre l'utilizzo dello scambiatore di calore;
- **Selezione accurata e mirata delle uve rosse** in fase di accettazione per valorizzare la qualità del prodotto.
- **Definizione di protocolli di vinificazione** contenenti le modalità di lavorazione e valutazione attenta delle attività da intraprendere a fronte delle caratteristiche del prodotto e dalla variabilità dell'annata.
- **Controlli analitici** effettuati sul prodotto attraverso il proprio laboratorio e laboratori esterni accreditati.
- **Esperienza del personale** a supporto di ogni singolo intervento basato sulla conoscenza della materia prima, dei terreni aziendali e dell'effetto climatico variabile di anno in anno.
- Pulizia dell'ambiente cantina, dei macchinari utilizzati e delle vasche con particolare attenzione verso la sensibilizzazione degli operatori sul tema della **razionalizzazione dei consumi idrici e del risparmio energetico**.

INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI



Si riporta una sintesi dei risultati ottenuti dagli indicatori ambientali di Equalitas a livello di organizzazione:

- **BIODIVERSITÀ**
- **IMPRONTA CARBONICA**
- **IMPRONTA IDRICA**

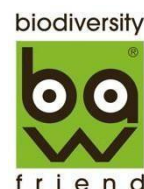
e ulteriori approfondimenti su componenti ambientali specifiche, quali:

- **MATERIE PRIME**
- **ENERGIA**
- **ACQUA**
- **SCARICHI IDRICI E RIFIUTI**

BIODIVERSITÀ

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

L'**indicatore di Biodiversità** previsto dallo standard Equalitas valuta gli aspetti ambientali applicando le procedure previste dagli "Indici di Biodiversità", messi appunto nel 2010 da WBA, World Biodiversity Association Onlus per la valutazione della conservazione della biodiversità in agricoltura, all'interno del protocollo "**Biodiversity Friend**".



La valutazione della qualità ambientale dell'agrosistema avviene rilevando la presenza di particolari organismi, definiti **indicatori biologici**, in quanto presentano: elevata sensibilità verso gli inquinanti, larga diffusione sul territorio, scarsa mobilità e capacità di accumulare sostanze inquinanti nei loro tessuti.

Ci sono tre indici di riferimento che valutano il livello di qualità e Biodiversità esistenti relativamente alle componenti aria, acqua e suolo:

Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf)	Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-bf)	Indice di Biodiversità del Suolo (IBS-bf)
--	--	--

Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf)	
Il calcolo dell'indice si basa sulla presenza e frequenza di licheni epifiti rilevati sulle cortecce di alberi presenti in campagna. (Valori IBL ³ 45 sono soddisfacenti)	Tenuta Montemassi Valore medio IBL-bf 69

	Il biomonitoraggio è stato effettuato in cinque stazioni dislocate nella tenuta, che hanno nella loro totalità superato abbondantemente il limite minimo di 45 richiesto dal protocollo Biodiversity Friend. I risultati dell'attività svolta hanno permesso di constatare che le comunità licheniche dei luoghi monitorati sono nel complesso sufficienti, rispecchiando una comunità mediamente omogenea e complessa nelle composizioni e nel valore intrinseco, mantenendo un numero medio (6) di specie ritenuto sufficiente. Con tale valore, pari ad una media IBL-bf di 69 punti, si ritiene ottemperato il requisito dell'indicatore, da attribuirsi all'intera area investigata. A seguito delle rilevazioni eseguite nel mese di marzo 2024, si confermano i risultati ottenuti nelle campagne di monitoraggio 2019 e 2021.
---	---

Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-bf)	
Il calcolo dell'indice si basa sulla presenza nelle acque superficiali di macroinvertebrati acquatici con diverse tolleranze all'inquinamento (plecotteri, efemerotteri, molluschi, anellidi, ecc). (Valori IBA ³ 30 sono accettabili)	Tenuta Montemassi Valore medio IBA-bf 57
	I campionamenti effettuati nei corsi d'acqua superficiali presenti nei siti investigati hanno evidenziato uno stato delle comunità acquatiche globalmente molto soddisfacente. Alcune stazioni hanno rivelato la presenza di una biocenosi acquatica caratterizzata da una buona diversità tassonomica con un numero di specie elevato. I gruppi (taxa) più rappresentati (>70%) hanno sempre previsto la presenza di morfotipi di Efemerotteri e Tricotteri (animali tra i più sensibili agli squilibri ecologici per il sistema acqua), Coleotteri acquatici, Emitteri acquatici, Odonati, Larve di Ditteri e Gasteropodi; il numero di taxa è variato da un minimo di 11 ad un massimo di 15. A seguito delle rilevazioni eseguite nel mese di marzo 2024, si confermano i risultati ottenuti nelle campagne di monitoraggio 2019 e 2021.

Indice di Biodiversità del Suolo (IBS-bf)	
Il calcolo dell'indice si basa sulla analisi di campioni di terreno nei quali viene rilevata la presenza di invertebrati del suolo (anellidi, collemboli, acari, isopodi, miriapodi, insetti, ecc.). <i>(Valori IBA ³ 100 sono soddisfacenti)</i>	Tenuta Montemassi Valore medio IBS-bf 120
	I rilievi sono stati eseguiti su nove appezzamenti della tenuta. I risultati dell'attività svolta denotano uno stato di conservazione dei suoli di livello complessivamente buono, riconducibile, nei casi dei valori più elevati, a condizioni edafiche adatte ad ospitare una comunità biologica complessa. Tale risultato, confrontato con i risultati ottenuti nelle campagne di monitoraggio 2019 e 2021, permettere di confermare che l'azienda Rocca di Montemassi sta svolgendo un percorso di miglioramento e consolidamento della conservazione della biodiversità edafica dei suoli attraverso azioni agronomiche mirate ed efficaci. A seguito delle rilevazioni eseguite nel mese di marzo 2024, si confermano i risultati ottenuti nelle campagne di monitoraggio 2019 e 2021.

CARBON FOOTPRINT

CALCOLO DELL'IMPRONTA CARBONICA

Il calcolo dell'impronta carbonica stima la quantità di gas a effetto serra emessa nell'ambito della filiera produttiva vitivinicola.

Tutti i gas vengono trasformati, per convenzione, in **unità equivalenti di anidride carbonica (CO₂)**, il principale gas ad effetto serra presente in atmosfera, per questo si parla di "calcolo dell'impronta carbonica" o "Carbon Footprint".

Il calcolo delle emissioni è realizzato seguendo le indicazioni della norma UNI ISO 14064:2012 (impronta carbonica aziendale). Raccolti i dati necessari, si stimano le emissioni attraverso il software **Simapro 9.0.0.33** e la banca dati **Ecoinvent**.

Tramite la moltiplicazione del dato per un coefficiente o "Fattore di emissione" espresso in unità di CO₂-equivalente per unità di prodotto, si genera il valore di **"Emissioni totali" espresso in CO₂-eq.**

La raccolta e l'elaborazione dei dati si esegue per **ambiti**, che distinguono la tipologia di emissioni in base alle modalità con le quali le stesse avvengono:

ambito 1	emissioni dirette , come quelle da uso di carburanti fossili
ambito 2	emissioni indirette relative alla fonte energetica
ambito 3	altre emissioni indirette , ad esempio per l'utilizzo di materie prime (vetro, cartone, ecc) durante il cui processo produttivo vengono generate emissioni.

e per **settori** produttivi aziendali, distinti in:

Vigneto (campagna)	Cantina	Imbottigliamento (confezionamento)
------------------------------	----------------	--

IMPRONTA CARBONICA AZIENDALE

Per realizzare il calcolo dell'impronta carbonica aziendale si considerano tutte le attività aziendali svolte nel corso di un arco temporale di un anno, valutandone le emissioni. Si chiama **"unità funzionale" (UF)** l'unità di misura presa come riferimento per rapportare il dato di emissioni totali aziendali a un elemento produttivo unitario. Le **inclusioni** rappresentano le fonti emissive.

In particolare, per i settori produttivi considerati, secondo quanto dettato dallo standard Equalitas:

Settore	UF	Inclusioni
Vigneto	chilo di uva	Energia elettrica e termica consumata, carburante, refrigeranti, consumi fitofarmaci e concimi, rifiuti, acqua consumata, trasporti.
Cantina	litro di vino	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, uve, mosti, e vini in ingresso, additivi, rifiuti, trasporti.
Imbottigliamento	bottiglia da 0,75 litri	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, vini in input, additivi, packaging e imballaggi, rifiuti, trasporti.

Come previsto dal disciplinare, l'aggiornamento dello studio nell'anno 2024, con riferimento ai dati 2023, ha considerato le attività che contribuiscono per più del 10% all'impatto generato. In particolare, i dati aggiornati sono stati i seguenti:

- Consumo di Energia Elettrica
- Consumo di Carburante (i.e. gasolio agricolo, ecc.)
- Consumo di carburanti per impianti fissi (GPL)
- Consumo di Bottiglie
- Consumo di Bag in Box

Si riportano di seguito le stime quantitative delle emissioni aziendali in tonnellate totali emesse e come kg per unità funzionale, distinte per area e con il dettaglio delle attività produttive.

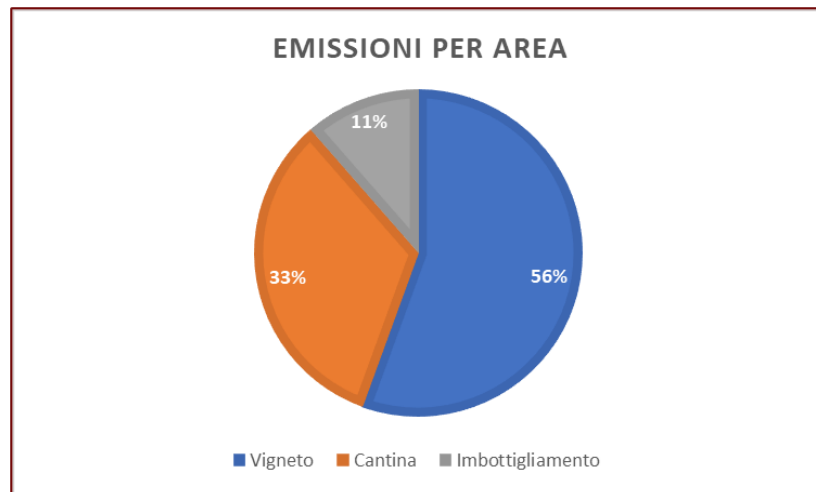
Area	Totale t CO ₂ eq	n° UF	UDM	Emissioni Kg CO ₂ eq/UF
Vigneto	419,81	8.590	q uva	48,87
Cantina	205,08	564.600	lt vino	0,44
Imbottigliamento e confezionamento	86,07	187.851	btg da 0,75 ml confezionate	0,46
Emissioni totali	755,97			

Si segnala che non sono presenti emissioni da uso e cambiamento d'uso del suolo in quanto i terreni agricoli negli ultimi 25 anni non hanno avuto un cambio di destinazione d'uso così come non è presente erosione tale da cambiare il contenuto di carbonio del suolo.

Il calcolo dei valori medi suddetti non può essere confrontato con altre aziende, a causa delle peculiarità aziendali. Inoltre, il calcolo delle UF delle bottiglie è stato fatto trasformando tutte le bottiglie vendute in UF equivalenti da 0,75 litri.

Ripartizioni percentuali

Si riporta di seguito la ripartizione percentuale per ambiti delle emissioni totali per area considerata.



Più della metà delle emissioni sono da attribuire al vigneto dovuto al consumo di gasolio dei mezzi agricoli.

CONFRONTO 2022-2023

	Emissioni 2022 (t. CO ₂ eq.)	Emissioni 2023 (t. CO ₂ eq.)	Variazione %
Vigneto	141,32	419,81	197%
Cantina	320,77	205,08	-36%
Imbottigliamento	149,08	86,07	-42%
Totale	611,17	710,96	16%

CONCLUSIONI

Le emissioni di CO₂ sono state generate principalmente dalla produzione di energia elettrica, dalla produzione e combustione di gasolio nella fase agricola e alla produzione del packaging utilizzato dall'azienda (bottiglie, tappi, etichette, ecc.).

Eventuali obiettivi di miglioramento e/o riduzione delle emissioni dovrebbero concentrarsi su tali processi/elementi.

Perché misuriamo le nostre emissioni nell'atmosfera

L'effetto serra è un fenomeno naturale che ha permesso la vita sul pianeta Terra e che consente di avere temperature idonee per la sopravvivenza della maggior parte degli esseri viventi. Esso è la conseguenza della presenza dell'atmosfera attorno alla Terra, che consente di filtrare una quota di radiazione pericolosa proveniente dal Sole (i raggi UV); la restante parte viene captata dalle piante per svolgere la fotosintesi ed una parte assorbita dalla Terra per poi essere rilasciata sotto forma di raggi infrarossi (utili per il riscaldamento del Globo). Qui entra in gioco ancora una volta l'atmosfera che cattura buona parte dei raggi infrarossi rifrangendoli verso la Terra attenuando il fenomeno di dispersione di calore verso l'Universo (per questo motivo definito "effetto serra").

Le attuali concentrazioni di gas serra nell'atmosfera sono a livelli mai raggiunti negli ultimi 650.000 anni; il gas serrapiù importante è l'anidride carbonica (CO₂), che costituisce circa il 77% delle emissioni globali di GHG (Green House Gases, IPCC, 2007; ISAC-CNR, 2009).

Da molti anni si parla di **cambiamento climatico globale** come una delle sfide più gravi e complesse che l'uomo debba affrontare. Le variazioni del sistema climatico terrestre e in particolare il riscaldamento globale sembrerebbero, secondo molti studiosi, collegate ad un aumento della concentrazione dei GHG in atmosfera.

È indubbio inoltre che le emissioni siano correlate ai consumi energetici, soprattutto dei combustibili fossili, il cui consumo va ad intaccare sempre più le riserve, determinando un aumento del costo dell'energia ed una mobilitazione delle riserve di Carbonio stipate nella profondità della Terra.

Per queste ragioni è necessario **essere consapevoli delle proprie emissioni di GHG e quindi misurarle nei cicli produttivi, al fine di gestire l'efficienza di filiera, l'impatto ambientale ed eventuali conseguenze sull'effetto serra.**

La World Commission on Environment and Development nel 1987 ha espresso questo concetto di **sostenibilità**: *"L'umanità ha la possibilità di rendere sostenibile lo sviluppo, cioè di far sì che esso soddisfi i bisogni dell'attuale generazione senza compromettere la capacità delle generazioni future di rispondere ai loro"*.

È indispensabile quindi garantire uno sviluppo economico compatibile con l'equità sociale, in regime di equilibrio ambientale ed in modo da rispettare la sostenibilità economica dell'impresa.

WATER FOOTPRINT

CALCOLO DELL'IMPRONTA IDRICA

L'impronta idrica rappresenta lo strumento per quantificare gli impatti ambientali legati all'acqua.

L'impronta idrica di un singolo, una comunità o di un'azienda, analizzata secondo l'analisi del ciclo di vita (ISO 14040:2006 e 14044:2006) e coerentemente ai criteri della norma ISO 14046:2014, **stima gli impatti su vari indicatori, per descrivere nel modo più approfondito possibile gli effetti delle nostre attività.**

Il calcolo della **Water Footprint**, secondo la ISO 14046, si basa sul concetto di studio del **ciclo di vita** (LCA, life cycle assessment) e prevede la quantificazione degli impatti e dei consumi relativi sia all'acqua direttamente utilizzata per produrre il prodotto in oggetto, sia ai consumi e agli inquinamenti indiretti, derivanti cioè dalla produzione delle materie prime e input utilizzati per la produzione del prodotto in studio.

A partire dalle indicazioni dello Standard Equalitas sono stati raccolti i dati relativi alle attività di **vigneto, cantina e imbottigliamento/confezionamento** e sono stati stimati gli effetti sulla disponibilità di acqua del territorio, sull'eutrofizzazione, l'acidificazione e sulla possibile tossicità verso l'uomo e l'ambiente.

Si chiama **"unità funzionale" (UF)** l'unità di misura presa come riferimento per rapportare il dato di emissioni totali aziendali a un elemento produttivo unitario. Le **inclusioni** rappresentano le fonti emissive.

Si riportano di seguito le unità funzionali, prodotte per area di indagine, con il dettaglio delle inclusioni nelle specifiche aree, secondo quanto riportato nello Standard.

Settore	UF	n°UF	Inclusioni
Vigneto	chilo di uva	8.590 q di uva su 156 ha	Energia elettrica e termica consumata, carburante, refrigeranti, consumi fitofarmaci e concimi, rifiuti, acqua consumata, trasporti.
Cantina	litro di vino	564.600 litri di vino	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, uve, mosti, e vini in ingresso, additivi, rifiuti, emissioni, trasporti.
Imbottigliamento	bottiglia da 0,75 litri	187.851 bottiglie vendute	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, vini in input, additivi, packaging e imballaggi, rifiuti, trasporti.

Sono stati considerati tutti i consumi idrici aziendali; i quali comprendono:

- Consumi di acqua per effettuare i trattamenti in vigna
- Consumi di acqua di lavaggio delle botti utilizzate per i trattamenti in vigna

- Consumi di acqua dati dall'irrigazione ad ala gocciolante; in questo caso l'acqua viene prelevata da una diga predisposta per il raccoglimento dell'acqua piovana
- Consumi idrici della cantina ottenuti da contatore
- quota di acqua emessa in aria per evapotraspirazione delle vigne aziendali.

L'aggiornamento del calcolo effettivo degli impatti è stato effettuato attraverso i software Ecoinventi versione 3.5 e software Simapro 9.0.0.33 che consentono di ottenere valori finali per ciascuna delle categorie di impatto richieste dallo standard e di seguito elencate:

Water Scarcity	Valuta i consumi idrici in relazione alla disponibilità idrica di una specifica area di indagine. Non si considera la qualità dell'acqua.
Aquatic Acidification	Quantifica gli impatti sul livello di acidificazione delle acque.
Freshwater Eutrophication	Quantifica la diminuzione della biodiversità acquatica derivante dall'eutrofizzazione di nutrienti nell'aria, nell'acqua e nel suolo.
Aquatic Ecotoxicity	Quantifica il potenziale impatto sugli ecosistemi acquatici dovuti alle emissioni inquinanti.
Human Toxicity	Quantifica il potenziale impatto sulla salute umana da malattie cancerogene e non cancerogene dovute alle emissioni inquinanti nell'aria, nell'acqua e nel suolo. Per un'impronta idrica viene preso in considerazione solo l'impatto sull'acqua.
Ecotoxicity	Quantifica il potenziale impatto sugli ecosistemi dovuti alle emissioni inquinanti.

È importante sottolineare come i valori assoluti indicati in tutte le tabelle a seguire, rappresentino esclusivamente un valore di riferimento per l'azienda per poter monitorare e computare i miglioramenti nel tempo derivanti dalle misure implementate. **Essi non consentono quindi di effettuare confronti con aziende e realtà differenti, in relazione alla intrinseca specificità di ciascun contesto** (ad esempio, la produzione di Bag in Box che non rientrano nel computo delle bottiglie).

Di seguito, si riportano le stime quantitative delle emissioni aziendali per unità funzionale, distinte per area e con il dettaglio delle attività produttive calcolate per l'anno 2023.

Impact category	Unit	Campagna	Cantina	Imbottigliamento	Totale
WSI	m3	906,04	8.222,20	5.491,10	14619,34
Aquatic acidification	kg SO2 eq	3.349,62	610,26	631,17	4591,05
Freshwater eutrophication	kg P eq	154,00	36,26	15,35	205,61
Human toxicity, cancer	CTUh	1,82E-05	7,71E-06	6,14E-06	0,00003
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,71E-06	1,33E-06	7,82E-07	3,82E-06
Ecotoxicity	CTUe	9.591,05	14.536,66	5.797,36	29925,1

CONFRONTO 2022-2023

Campagna

Impact category	Unit	2022	2023	Differenza
WSI	m3	0,047	0,105	>100%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,133	0,389	>100%
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00094	0,018	>100%
Human toxicity, cancer	CTUh	1,17E-10	2,12E-09	>100%
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,41E-11	1,99E-10	>100%
Ecotoxicity	CTUe	0,045	1,116	>100%

Cantina

Impact category	Unit	2022	2023	Differenza
WSI	m3	0,0032	0,014	>100%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,001	0,001	0%
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00016	6,42E-05	-60%
Human toxicity, cancer	CTUh	4,55E-11	1,37E-11	-70%
Human toxicity, non cancer	CTUh	8,52E-12	2,36E-12	-72%
Ecotoxicity	CTUe	0,032	0,026	-19%

Imbottigliamento

Impact category	Unit	2022	2023	Differenza
WSI	m3	0,0060	0,029	>100%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,005	0,003	-40%
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00010	8,17E-05	-18%
Human toxicity, cancer	CTUh	4,29E-11	3,27E-11	-24%
Human toxicity, non cancer	CTUh	4,50E-12	4,16E-12	-8%
Ecotoxicity	CTUe	0,020	0,031	55%

Totale

Impact category	Unit	2022	2023	Differenza
WSI	m3	2.985,41	14619,34	>100%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	3.609,23	4591,05	27%
Freshwater eutrophication	kg P eq	149,36	205,61	38%
Human toxicity, cancer	CTUh	4,51E-05	0,00003	-33%
Human toxicity, non cancer	CTUh	7,45E-06	3,82E-06	-49%
Ecotoxicity	CTUe	28.907,26	29925,1	4%

Confronto 2022-2023

Nel 2023, gli indicatori di Aquatic acidification e di Freshwater eutrophication di qualità delle acque (acidificazione ed eutrofizzazione) hanno registrato un leggero aumento dell'impatto rispetto ai dati 2022. Mentre si registra una diminuzione degli impatti legati alla salute umana, visto che è stato registrato un consumo inferiore di fitofarmaci e una sostituzione di prodotti con altri adatti all'agricoltura biologica e senza contenuto di sostanze chimiche nocive.

Campagna

Impact category	Unit	Totale	Total/1 q uva
Water Scarcity Index	m3	906,04	0,105
Aquatic acidification	kg SO2 eq	3.349,62	0,389
Freshwater eutrophication	kg P eq	154,00	0,018
Human toxicity, cancer	CTUh	1,82E-05	2,12E-09
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,71E-06	1,99E-10
Ecotoxicity	CTUe	9.591,05	1,116

Cantina

Impact category	Unità	Totale	Impatto per 1 l vino
Water Scarcity Index	m3	8.222,20	0,014
Aquatic acidification	kg SO2 eq	610,26	0,001
Freshwater eutrophication	kg P eq	36,26	6,42E-05
Human toxicity, cancer	CTUh	7,71E-06	1,37E-11
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,33E-06	2,36E-12
Ecotoxicity	CTUe	14.536,66	0,026

Imbottigliamento

Impact category	Unità	Totale	Impatto per bottiglia da 0,75
Water Scarcity Index	m3	5.491,10	0,029
Aquatic acidification	kg SO2 eq	631,17	0,003
Freshwater eutrophication	kg P eq	15,35	8,17E-05
Human toxicity, cancer	CTUh	6,14E-06	3,27E-11
Human toxicity, non cancer	CTUh	7,82E-07	4,16E-12
Ecotoxicity	CTUe	5.797,36	0,031

Conclusioni

Dall'analisi degli indicatori di Water Footprint emerge che la scarsità idrica (consumo di acqua) è generata quasi esclusivamente dai prelievi diretti di acqua, mentre per gli indicatori di qualità delle acque (acidificazione, eutrofizzazione ed ecotossicità) le fasi di produzione del packaging, il consumo di energia elettrica e l'uso di gasolio incidono in larga misura. Infine, per la tossicità umana, l'uso di pesticidi nel vigneto incide notevolmente nell'impatto generato.

Qualsiasi azione di miglioramento dovrebbe incentrarsi su questi processi.

MATERIE PRIME & PACKAGING

- I vini prodotti dalla Tenuta di Rocca di Montemassi possono essere venduti in bottiglia in diversi formati ad es: 0.75, 1,5 o 3 l.
- Con cadenza annuale, l'organizzazione valuta la tipologia di packaging utilizzata e le possibili eventuali alternative, al fine di individuare, all'interno della stessa tipologia o di altre ritenute compatibili, quelle che possono ridurre i consumi idrici e/o energetici in base a criteri oggettivi. Inoltre, l'azienda effettua la scelta della tipologia di packaging considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto anche in funzione della sua destinazione d'uso, della richiesta del cliente e delle modalità di vendita. Per i vini prodotti da Rocca di Montemassi, sono stati scelti componenti con materiali ad impatto ambientale ridotto dove possibile, ad esempio, compatibilmente alle esigenze dei mercati di destinazione le bottiglie vengono acquistate anche nelle versioni alleggerite, i tappi in sughero ed i cartoni prevalentemente da fornitori certificati FSC.

Annualmente l'azienda mette in atto le dovute azioni al fine di rivalutare l'adeguatezza del sistema di gestione della sostenibilità e degli obiettivi definiti e provvede all'eventuale aggiornamento se necessario, nell'ottica del miglioramento continuo.

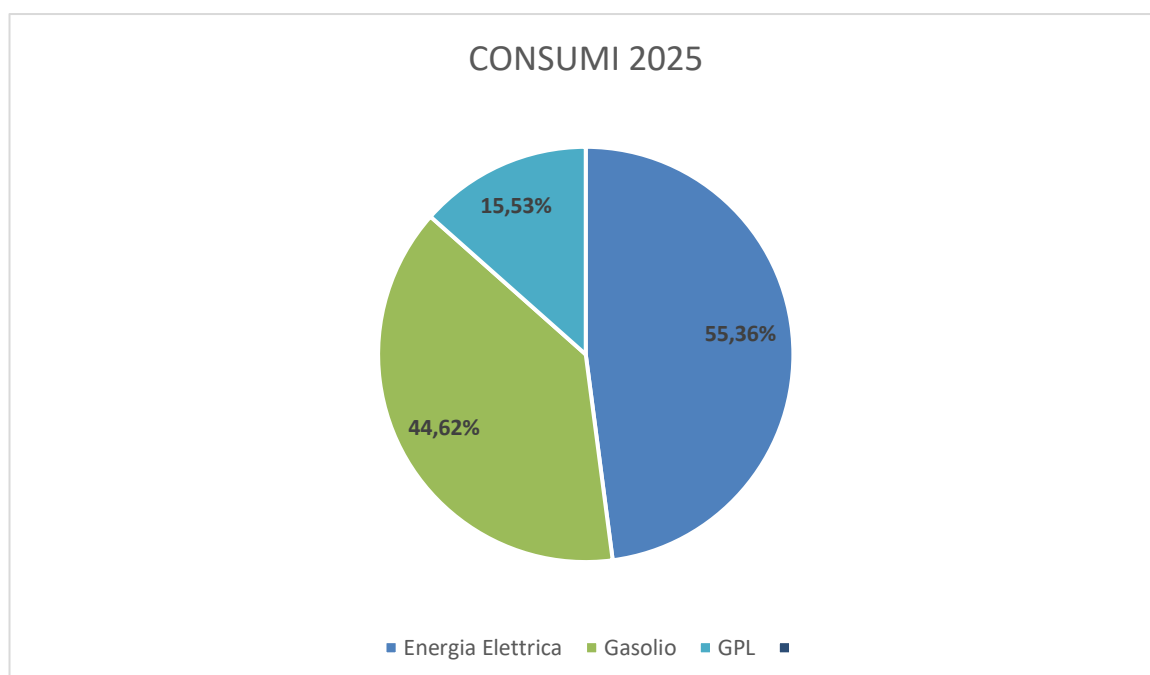
ENERGIA

I consumi energetici aziendali sono suddivisi tra energia elettrica, gasolio e GPL.

CONSUMI DI ENERGIA PER FONTE 2025	Consumi	Gj	Incidenza %
Energia Elettrica	492.347 kw/h	1.772,45	55,36%
Gasolio	39.900 Lt	1.428,42	44,62%
GPL	19.967 Lt	497,18	15,53%

I consumi di **energia elettrica** si verificano per lo più nelle **attività e nei processi produttivi di cantina** (pigiatura, vinificazione, condizionamento dei locali, attrezzature elettriche) **per un valore pari al, 55,36% dei consumi energetici totali**. Nella Tenuta non viene effettuata l'operazione di imbottigliamento. Le altre attività che consumano energia elettrica sono quelle relative al normale funzionamento, **soprattutto l'illuminazione del centro aziendale, degli uffici, del museo, dell'agriturismo e degli appartamenti aziendali**.

Il **gasolio** è utilizzato per le vetture aziendali e per i mezzi agricoli.



Nel periodo del 2016-2017 sono state compiute **diverse azioni volte alla riduzione dei consumi e all'efficientamento energetico**: sono stati installati dei dispositivi per il monitoraggio energetico di diversi quadri elettrici che alimentano luci, compressori, gruppi frigo, vinificatori, al fine di valutare eventuali inefficienze e sprechi. Si è potuto quindi appurare un avvio anomalo del compressore che alimenta il gruppo frigo e con un semplice settaggio manuale si è potuto evitare la sua accensione in alcuni mesi in cui non serviva, con un risparmio sia energetico che di costi.

ACQUA

Gran parte del consumo idrico totale nella tenuta è generato dall'irrigazione dei vigneti. La restante parte è suddivisa nelle attività di cantina e nelle attività di uso civile.

Per la tenuta di Rocca di Montemassi le fonti di approvvigionamento idrico sono due: il **lago di accumulo** di proprietà alimentato da acque piovane e l'**acquedotto** comunale.

I prelievi da acquedotto sono monitorati mediante un contatore generale e dal 2018 sono tenuti distinti dai consumi a uso civile mediante l'installazione di un ulteriore contatore. Sull'acqua proveniente da acquedotto **vengono effettuate delle analisi** presso un laboratorio accreditato. Il consumo d'acqua prelevata dalla diga viene calcolato tenendo conto delle date in cui avviene l'irrigazione, della portata delle ali gocciolanti e del turno di irrigazione (ore di bagnatura).

CONSUMI IDRICI PER ATTIVITÀ PRIMARIE 2025		MC
Campagna		282.909,5
Cantina		2.218
TOTALE		285127,5

Nel 2025, annata con ondate di calore record, sono stati consumati 282.909 mc di acqua per l'**irrigazione dei vigneti** prelevati dal lago di accumulo. Sono stati, inoltre, utilizzati 2.218 mc di acqua provenienti da acquedotto per **le attività di cantina**. Nella Tenuta non viene effettuata l'operazione di imbottigliamento.

SCARICHI IDRICI

Tutti gli **scarichi idrici** dell'azienda si immettono in un **impianto di depurazione**, non essendo presente la fognatura. L'impianto, dimensionato per 10 mc/gg di portata, è destinato al trattamento biologico aerobico a biomassa sospesa tramite aereazione delle acque di ingresso, con formazione di una flora batterica attiva (fanghi attivi), ricircolo dei fanghi e sedimentazione finale (per i fanghi esausti). Si stima che la perdita di volume dell'acqua in ingresso all'impianto si aggira intorno al 10-15%. L'acqua in uscita prima di immettersi in acque superficiali, passa attraverso un ulteriore **trattamento di fitodepurazione a bambù** (pianta scelta per il suo apparato radicale molto denso).

Circa un terzo dei fanghi esausti vengono smaltiti una volta l'anno tramite ditte specializzate.

Due volte all'anno, vengono effettuate da un laboratorio accreditato le analisi delle acque all'uscita del trattamento di fitodepurazione. È in fase di studio il progetto di riutilizzare, tutta o in parte, l'acqua in uscita dalla fitodepurazione per uso irriguo.

RIFIUTI

Lo **stoccaggio dei rifiuti** avviene in aeree protette dall'azione del dilavamento, all'interno di opportuni contenitori che vengono identificati con cartelli che ne identificano il codice CER assegnato; in questo modo si evita che possano essere commessi errori di identificazione e che i rifiuti di tipologia diversa vengano mescolati assieme.

Nel 2025 la totalità dei rifiuti prodotti è stata destinata al recupero. Il maggior quantitativo ha riguardato il lavoro di pulizia e spurgo dei fanghi del depuratore. Anche gli imballaggi contenenti sostanze pericolose, prodotti dalle attività di trattamenti in vigna, sono stati destinati al **recupero**.

OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO

Rocca di Montemassi si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di implementazione di azioni e risultati concreti.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2020 – valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA'/	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2019	NOTE SU VALORE 2019	INDICATORE VALORE PREVISTO 2020	INDICATORE VALORE 2020	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGIUNTO AL 31/12/20
1/20	Sostenere la comunità locale assumendo persone dalla comunità per l'esecuzione delle attività di campagna, anziché affidarle a cooperativa esterna	DA	Assumere dipendenti temporanei dalla comunità locale	Sostegno della comunità	0	Manodopera campagna affidata a cooperativa esterna	19	Manodopera campagna per la gestione del verde, affidata a dipendenti interni assunti dalla comunità locale	12/2020	16
2/20	Risparmio economico attraverso l'autoproduzione dei semi necessari al sovescio	AGRO	Autoproduzione semi per sovescio da sempre acquistato da fornitori	Risparmio economico	100% acquisto esterno	Produzione interna Favino	0% acquisto esterno	Autoproduzione di segale, orzo, pisello e favino utilizzati per il sovescio	12/2020	100% acquisto esterno
3/20	Riduzione dei quantitativi degli agrofarmaci di sintesi utilizzati attraverso l'aumento degli ha in conversione a biologico	AGRO	Aumento degli ha in conversione BIO	Aumento degli ha in conversione BIO	16	16ha nel 2019	46	46 ha nel 2020-106 nel 2021 e completamento on 166ha nel 2022	12/2020	46

Obiettivo 01/20: Allo scopo di sostenere la comunità locale, nel corso dell'anno 2020 le normali attività di campagna sono state affidate a persone assunte direttamente dall'azienda e appartenenti alla comunità locale, anziché affidarle come di consueto a società esterne. La necessità prevista di 19 persone è stata poi ridotta a 16, in quanto sufficienti a coprire le attività. L'obiettivo si ritiene pertanto raggiunto al 100%.

Obiettivo 02/20: l'autoproduzione di semi per sovescio è stata raggiunta all'100%.

Obiettivo 03/20: nell'anno 2020 gli ettari convertiti a biologico e che pertanto prevedono l'esclusione di agrofarmaci di sintesi, sono passati da 16ha a 46ha, raggiungendo il 100% dell'obiettivo previsto.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2021– valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA'/	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2020	NOTE SU VALORE 2020	INDICATORE VALORE PREVISTO 2020	INDICATORE VALORE 2020	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGIUNTO AL 31/12/21
1/21	Migliore gestione del vigneto, anche dal punto di vista della sostenibilità	DA	Consulenza di tecnici in supporto alle risorse interne	Miglioramento efficienza e qualità	0	Nessuna collaborazione	1	Formalizzazione di una specifica consulenza con società esterna	12/2021	1 consulenza avviata con soc. esterna
2/21	Migliore gestione degli aspetti enologici	DA	Consulenza di tecnici in supporto alle risorse interne	Miglioramento efficienza dei processi e qualità del prodotto finale	0	Nessuna collaborazione	1	Formalizzazione di una specifica consulenza con ENOLOGO esterno	12/2021	1 consulenza avviata con consulente enologico
3/21	Riduzione dei quantitativi degli agrofarmaci di sintesi utilizzati attraverso l'aumento degli ha in conversione a biologico	AGRO	Aumento degli ha in conversione BIO	Aumento degli ha in conversione BIO	16	16ha nel 2019	106	46 ha nel 2020- 106 nel 2021 e completamento on 166 ha nel 2022	12/2021	A giugno 2021 166ha completata conversione

Obiettivo 01/21: avviata 1 consulenza con società esterna ambito agronomico.

Obiettivo 02/21: avviata 1 consulenza con consulente enologico.

Obiettivo 03/21: raggiunta conversione dei 166 ettari a biologico a giugno 2021

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2022 – valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA' /	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2021	NOTE SU VALORE 2021	INDICATORE VALORE PREVISTO 2022	INDICATORE VALORE 2022	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGIUNTO AL 31/12/22
1/22	Produrre vini sostenibili attraverso la creazione di una linea specifica di vini in Anfora destinati esclusivamente al territorio locale	DA	Creazione linea vini in anfora	Miglioramento la gamma dei prodotti	0	Nessun vino in anfora prodotto	1	Creazione di almeno 1 vino in anfora	12/2022	100% Creazione di 2 vini prodotti in anfora.
2/22	Aumentare il livello qualitativo dell'ospitalità offerta ai clienti	DA	Assumendo risorse aggiuntive dedicate di alto livello	Aumento competenze specifiche	1	Nessun risorsa dedicata	1	Assunzione di 1 risorsa dedicata	12/2022	100% Assunzione di un nuovo Hospitality Manager
3/22	Migliorare la comunicazione locale	DA	Aumentare il numero di riviste ed eventi che incentivano la partecipazione locale	Aumentare la conoscenza dell'azienda sul territorio	2 riviste e 4 eventi	Avviata collaborazione con n°1 rivista locale ed organizzati 2 eventi	2 riviste e 6 eventi	Avviare la collaborazione con n°2 riviste ed organizzare n°6 eventi	12/2022	100% Pubblicazione su almeno 2 riviste e organizzati più di 6 eventi
4/22	Migliorare la produttività	DA	Aumentare i vigneti produttivi a Vermentino	Miglioramento produttività vigneti Vermentino	Ettari 2021 produttivi: 21 ha	N° ettari produttivi	Ettari 2022 produttivi a Vermentino: 21 ha	Aumento di 5ha la produttività in 3 anni. Nel 2022 aumento di 1/3	12/2022	100% Aumento di 5,65 il numero di ha di vigneto a Vermentino

Obiettivo 01/22: Creazione di 2 vini prodotti in anfora

Obiettivo 02/22: Assunzione di un nuovo Hospitality Manager

Obiettivo 03/22: Pubblicazione su almeno 2 riviste e organizzati più di 6 eventi.

Obiettivo 04/22: Aumentato il numero di ha di vigneto a Vermentino di 5,65 ha.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2023 – valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA'/	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2022	NOTE SU VALORE 2022	INDICATORE VALORE PREVISTO 2023	INDICATORE VALORE 2023	VALORE RAGGIUNTO AL 31/12/23
1/23	Migliorare la comunicazione locale	DA	Aumentare il numero di riviste ed eventi che incentivi la partecipazione locale	Aumentare la conoscenza dell'azienda sul territorio	2 rivista e 6 eventi	Avviata collaborazione con n°2 rivista locale ed organizzati più di 6 eventi	3 riviste e 20 eventi	Avviare la collaborazione con N°3 riviste ed organizzare n°20 eventi	100% sono stati fatti 20 eventi e collaborato con 3 riviste
2/23	Migliorare la produttività	DA	Incremento ettari produttivi a grano duro Khorasan	Migliorare produttività grano Khorasan per far fronte a crescente fabbisogno di grano duro	Ettari 2022 produttivi a grano Khorasan: 30 ha.	N° ettari produttivi	Ettari produttivi a grano Khorasan: 37 ha.	Aumento di 7 ha la produttività in 2 anni. Nel 2023 aumento di ½.	42% nel 2023 siamo arrivati a 33 ha a grano Khorasan
3/23	Miglior posizionamento del prodotto	DA	Cambio delle etichette di alcune referenze	Restyling grafico delle etichette	0	Nessuna etichetta cambiata nel corso del 2022	N° nuove etichette	Cambio dell'etichetta di almeno 2 referenze	100% sono state aggiornate 3 etichette

Obiettivo 01/23: 100% sono stati fatti 20 eventi e collaborato con 3 riviste

Obiettivo 02/23: Obiettivo realizzato al 42% nel 2023: siamo arrivati a 33 ha a grano Khorasan

Obiettivo 03/23: È stato effettuato il restyling grafico su 3 referenze (Calasole, Syrosa e Fociale)

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2024 – valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA'/	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2023	NOTE SU VALORE 2023	INDICATORE VALORE PREVISTO 2024	INDICATORE VALORE 2024	VALORE RAGGIUNTO AL 31/12/24
1/23	Rafforzare la comunicazione locale sulla stampa vitivinicola per contribuire ad accrescere la visibilità della cultura locale.	DA	Aumentare il numero di comunicati stampa inviati e le visite in tenuta dei giornalisti che scrivono su pubblicazioni del vino.	Numero di pubblicazioni sulla stampa cartacea o digitale.	5 pubblicazioni	Avviata la collaborazione con 5 pubblicazioni	10 pubblicazioni	+50% degli editoriali	12/2024 100%
2/23	Rafforzare la promozione dei vini Biologici della tenuta	DA	Partecipazione a concorsi di degustazione e awards	Numero di partecipazioni	NM	Non monitorato	10 partecipazioni a degustazioni e concorsi dei vini della tenuta	Promozione dei vini della tenuta a 10 concorsi e degustazioni.	12/2024 100%
03/24	Promuovere la cultura vitivinicola della Maremma, il Made in Italy e la Sostenibilità con le nuove generazioni	DA	Organizzare degli incontri presso le Università del territorio	Numero di Lezioni	ND	Non organizzate	1	Strutturate 2 lecture e progetti con l'Università di Firenze	12/2024 200%
04/24	Formare il personale di Rocca di Montemassi	DA	Organizzare delle sessioni di formazione per promuovere cultura della lingua inglese e della sostenibilità grazie alla creazione dell'Academy aziendale.	Numero di Ore (somma delle ore di formazione per ogni FTE)	ND	Non monitorato questo cluster di formazione	100	Sono state erogate 25 ore di formazione e in lingua inglese e sostenibilità	12/2024 25%
05/24	Migliorare la produttività del grano Khorasan per far fronte al crescente fabbisogno di grano duro	DA	Incremento ettari produttivi a grano duro Khorasan attraverso un piano di intervento interno	Numero di ettari produttivi	Ettari 2023 produttivi a grano Khorasan: 33 ha.	Superficie sulla quale è prodotto grano Khorasan	Ettari produttivi a grano Khorasan: 37 ha.	Aumento di 7 ha la produttività in 2 anni. Nel 2024 aumento di 1/2.	12/2025 100% per il 2024

6/2 4	Ottimizzare la produttività	DA	Riduzione superficie di vigneto per riduzione sprechi e avanzi di prodotto	Espiant o di ca. 50ha	Ettari di vigne to 2024 produt tiv i: 171ha	N° ettari produt tivi	Ettari produttivi: riduzione di 50ha di vigneto	Riduzione degli sprechi e degli avanzi: 50ha in meno di vigneto 2024	12/202 4 100%
----------	--------------------------------	----	--	--------------------------------	--	--------------------------------	---	--	---------------------

Obiettivo 01/24: Nel corso dell'anno grazie alla promozione delle nuove annate dei vini biologici della tenuta e le iniziative organizzate è stata garantita la visibilità editoriale prevista.

Obiettivo 02/24: In line con quanto previsto i vini della tenuta sono stati candidati a 10 concorsi e degustazioni internazionali così da promuovere il valore della cultura enologica maremmana e del biologico.

Obiettivo 03/24: Nel corso dell'anno sono stati attivati due progetti con l'Università di Firenze (Professor Massimo Rosati – Professoressa Laura Mugnai) per la promozione della cultura maremmana e della sostenibilità. Nel primo caso è stato sviluppato un progetto in aula mentre nel secondo caso sono stati invitati gli studenti in tenuta per una visita della cantina e dei vigneti.

Obiettivo 04/24: Nel corso del 2024 sono state erogate solo 25 ore di formazione dedicate alla sostenibilità e alla lingua inglese ai dipendenti.

Obiettivo 05/24: Per far fronte alla crescente domanda di grano Khorasan sono stati aumentati gli ettari produttivi così che nel 2025 venga raggiunto l'obiettivo prefissato. **Obiettivo 06/24:** Al fine di ottimizzare la produttività e ridurre gli sprechi sono stati espianati 50 ettari di vigneti

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2025 – valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA'/	INDICATORI	INDICATORE VALORE 2024	NOTE SU VALORE 2024	INDICATORE VALORE PREVISTO 2025	INDICATORE VALORE 2025	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGIUNTO AL 31/12/25
01/25	Rafforzare la promozione dei vini Biologici della tenuta	DA	Partecipazione a concorsi di degustazione e awards	N. di partecipazioni a concorsi enologici	10	Concorsi e degustazioni alle quali si è partecipato	12 degustazioni di vini biologici della tenuta	+20%	12/25	12/20 24 100%
02/25	Promuovere la cultura vitivinicola della Maremma, il territorio e la Sostenibilità	DA	Organizzare degli incontri presso le scuole e università italiane ed internazionali	Numero di lezioni	2	Lezioni con Università di Firenze.	4 lezioni in collaborazioni con scuole e Università	+50%	12/25	0% Non sono stati organizzati incontri presso scuole e università
03/25	Formare il personale di Rocca di Montemassi	DA	Organizzare delle sessioni di formazione per promuovere cultura della lingua inglese e della sostenibilità grazie alla creazione dell'Academy aziendale	Numero di Ore (somma delle ore di formazione per ogni FTE)	25	Ore di formazione erogate tramite l'Academy aziendale.	50 ore di formazione erogate.	+100%	12/20 26 100%	0% Non sono stati erogati corsi di formazione aggiuntivi
04/25	Diffusione della cultura aziendale	DA	Condivisione di newsletter dedicate alla sostenibilità e al biologico per contribuire a formare i dipendenti dell'azienda	Numero di newsletter	NM	Non monitorato	4 newsletter	Diffusione di 4 newsletter		0% Non sono state inviate newsletter
05/25	Migliorare la produttività	DA	Incremento ettari produttivi con l'utilizzo di concimi organici	Aumentare le superfici coltivate con concimazioni organiche di 30 ha	Ettari 2024 gestiti con concimi organici 53 ha	N° Ettari produttivi	Ettari Produttivi gestiti con concimi organici 86 ha			100% Tutti gli 88 ha della tenuta sono stati gestiti con concimi organici
06/25	Migliorare la produttività del grano Khorasan per far fronte al crescente fabbisogno di grano duro	DA	Incremento ettari produttivi a grano duro Khorasan attraverso un piano di intervento interno	Numero di ettari produttivi	Aumento di 7 ha la produttività in 2 anni. Nel 2024 Aumento di ½.	Superficie sulla quale è prodotto grano Khorasan	Ettari produttivi a grano Khorasan : 40ha.	Aumento di 7 ha la produttività in 2 anni.		100% Gli ha produttivi a grano Khorasan sono divenuti 44

07/25	Ridurre gli sprechi	DA	Incrementare la % di superficie vitata con l'utilizzo di irroratrici di recupero	% di superficie vitata	% di superficie gestita con irroratrici nel 2024: 30%	% di ettari soggetti a irroratrici di recupero nel 2024	% di superficie gestita con irroratrici di recupero nel 2025: 60%	+50%	100% Il 60% della superficie vitata è stata gestita con irroratrici di recupero
-------	---------------------	----	--	------------------------	---	---	---	------	--

Obiettivo 01/25: Grazie alla partecipazione dei concorsi di degustazione e awards, abbiamo rafforzato la promozione dei nostri vini biologici.

Obiettivo 02/25: Non sono stati organizzati incontri presso scuole e/o università.

Obiettivo 03/25: Non sono stati erogati corsi di formazione aggiuntivi.

Obiettivo 04/25: Non sono state inviate newsletter dedicate alla sostenibilità e al biologico ai dipendenti dell'azienda.

Obiettivo 05/25: Tutti gli 88 ha della tenuta sono stati gestiti con concimi organici

Obiettivo 06/25: Gli ha produttivi a grano Khorasan sono divenuti 44.

Obiettivo 07/25: Il 60% della superficie vitata è stata gestita con irroratrici di recupero.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2026

N°	OBIETTIVO / ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO / ATTIVITA'	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2025	NOTE SU VALORE 2025	INDICATORE PREVISTO 2026	INDICATORE VALORE 2026	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGIUNTO al 31/12/2026
01/26	Aumentare il coinvolgimento locale agli eventi della tenuta	DA	Organizzare eventi per coinvolgere la comunità locale	N° di eventi	0	Nessun evento per il territorio organizzato	N° di eventi	2	12/2026	
02/26	Migliorare la gestione dei lavori in campagna	DA	Nuovo progetto agronomico Vitis4Value volto alla promozione di compost da dedicare a 1 ha	Partecipazione al progetto	Vigneto		1	Partecipazione al progetto e produzione di un compost da dedicare di 1 ha	12/ 2027	
03/26	Aumentare la sensibilità dei lavoratori sulla Sicurezza nei Luoghi di Lavoro	DA	Incontri formativi specifici per area di rischio svolti da RSPP in aggiunta alla formazione cogente prevista.	N° di giornate	0	Nessuna attività di formazione ulteriore rispetto a formazione cogente	2	N° di incontri formativi	12/2026	

OBIETTIVI QUALITATIVI

Oltre agli obiettivi quantitativi, l'azienda si prefigge la **realizzazione di alcuni progetti** che contribuiranno in maniera qualitativa all'incremento della sostenibilità delle proprie attività produttive, a partire dagli **indicatori ambientali**.

Rocca di Montemassi, si impegna ad implementare un **metodo di produzione virtuoso**, sia da un punto di vista del risparmio energetico, sia dal punto di vista del risparmio economico. Tale metodo aiuterà ad incrementare le abilità del team tecnico, attraverso un'applicazione periodica, anche annuale, del calcolo dell'impronta carbonica e dell'impronta idrica, monitorando costantemente le dinamiche aziendali ed approfondendo la conoscenza della filiera, così da mantenere una programmazione continua di interventi migliorativi. In particolare:

AMBITO	COSA VOGLIAMO FARE NEL 2026
Water Footprint	Riutilizzo dell'acqua in uscita dalla fitodepurazione per scopi irrigui.
Cantina	Acquisto di un nuovo impianto di refrigerazione per un miglioramento della gestione della produzione di cantina sia in termini qualitativi che di risparmio energetico
Vigneto	Completata la conversione al biologico dei vigneti esistenti.
Vigneto	Formazione riguardante le pratiche agronomiche, con la collaborazione di consulenti specializzati. Si tratta di un progetto di formazione finanziato da enti locali e applicato a tutte le aziende del gruppo.
Biodiversità	Incentivare la presenza di specie protette, grazie anche alla presenza di una riserva faunistica che, non essendo un fondo chiuso, è accessibile alla comunità circostante.
Vigneto, agricoltura e comunicazione	Autoproduzione delle sementi per i vari sovesci destinati al vigneto e foraggi per il bestiame, andando così a ridurre l'incidenza dei fornitori esterni e garantendo un maggior controllo sulla filiera. Promuovere, quindi, un modello di realtà agricola come fattoria mediterranea, testimonianza della vita rurale contemporanea, affiancando ai vigneti, la coltivazione di varietà antiche di cereali, l'allevamento della vacca maremmana, l'oliveto e l'orto. Promozione del territorio e dell'azienda anche attraverso i social media. Il connubio di questi elementi diventa anche il modo scelto per la promozione della Tenuta.
Comunicazione alla Stampa e KOL	Valorizzazione dell'Heritage di brand Rocca di Montemassi



Digitalizzazione

Rafforzamento delle attività digitali così da massimizzare la visibilità del brand ma anche delle attività di sostenibilità implementate e del territorio della Maremma Toscana. In aggiunta al Team Comunicazione del Gruppo ZONIN1821, una risorsa aziendale è dedicata all'implementazione della strategia di integrazione digitale (website – social media – e-commerce – dem).

Nota Metodologica

Il processo di raccolta e rendicontazione dei dati è iniziato nel 2016, quando Casa Vinicola Zonin ha deciso di far aderire alcune delle sue Tenute allo Standard Equalitas, tra le quali Rocca di Montemassi.

Equalitas è una società privata costituita dai rappresentanti della filiera vitivinicola: Federdoc, Unione Italiana Vini, CSQA Certificazioni Srl, Valoritalia, 3Avino, Gambero Rosso.

Lo Standard Equalitas nasce dall'esigenza di condividere - per il settore vitivinicolo - una visione ed un approccio omogeneo alla sostenibilità ed utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

- **Sociale:** capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo).
- **Ambientale:** capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali
- **Economico:** capacità di generare reddito e lavoro

Lo Standard prevede l'obbligo per l'azienda di redigere il Bilancio di Sostenibilità annuale che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati, da qui è partito questo progetto.

LINEE GUIDA

Per la stesura di questo documento sono state adottate come riferimento:

- Linee guida del GRI – Global Reporting Initiative - www.globalreporting.org
- Linee guida GBS – Gruppo di Studi per il Bilancio Sociale – www.gruppobilanciasociale.org
- Standard Equalitas - www.equalitas.it

PERIMETRO DEL DOCUMENTO

Sono rendicontate in questo documento tutte le attività eseguita da Rocca di Montemassi.

I dati e le informazioni qualitative e quantitative dell'ambito sociale, dell'ambito e dell'ambito ambientale fanno riferimento all'esercizio 2025. La certificazione è stata rilasciata da Equalitas nel 2025. La revisione della certificazione è prevista per Maggio 2026.



Con questa certificazione **Rocca di Montemassi** può ritenersi un'**organizzazione sostenibile** intesa come: sostenibilità dei processi aziendali lungo l'intera filiera produttiva, dal vigneto all'imbottigliamento, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici.



La tua opinione

Ricevere impressioni e giudizi da parte di un numero elevato di soggetti interessati al miglioramento della nostra gestione è per noi molto importante.

Invitiamo pertanto tutti i lettori a presentare osservazioni, suggerimenti e domande sia su questo Bilancio di Sostenibilità che sull'attività di Rocca di Montemassi, utilizzando i seguenti riferimenti:

Tenuta Rocca di Montemassi

Strada Provinciale 91

Loc. Pian del Bichi

58027 Roccastrada (GR)

tel. +39 0564 579700

fax. +39 0564 570847

info@roccadimontemassi.it

www.roccadimontemassi.it/contatti

Vi ringraziamo molto per averci dedicato il vostro tempo e restiamo in attesa di indicazioni da parte vostra.

Documento redatto il 02/04/2026.