



Bilancio di sostenibilità
Verso il 2025

Edizione 01
Revisione 00
Data 19/05/2024

Bilancio di sostenibilità

NITTARDI

Verso il 2025

Sommario

1. L'Azienda Nittardi	2
2. L'impegno per la sostenibilità	4
2.1. Assicurazione Qualità	5
2.2. Buone pratiche di vigneto	6
2.3. Buone pratiche di cantina, condizionamento e imbottigliamento	9
2.4. Buone pratiche socioeconomiche	13
2.4.1. Buone pratiche sociali	13
2.4.2. Buone pratiche economiche	18
2.5. Buone pratiche di comunicazione	19
3. Obiettivi e piani di miglioramento	20



Bilancio di sostenibilità
Verso il 2025

Edizione 01
Revisione 00
Data 19/05/2024

1. L'Azienda Nittardi

L'azienda vitivinicola Nittardi, proprietà della famiglia Femfert, si trova nel cuore del Chianti Classico e da secoli è la prova che un territorio può essere naturalmente vocato all'arte e alla viticoltura.

Nittardi vanta una lunga tradizione artistico-enologica. Michelangelo Buonarroti l'aveva scoperta mentre viaggiava attraverso il Chianti, durante la progettazione di miglorie alle mura della Repubblica fiorentina e ne rimase così colpito, che nel 1549, mentre lavorava alla Cappella Sistina, acquistò la tenuta. Il vino prodotto in questo piccolo angolo di paradiso era così speciale, che l'artista volle farne dono a Papa Giulio II.

Stefania Canali e Peter Femfert, editore e gallerista d'arte di Francoforte, sono arrivati a Nittardi nel 1981. Per rendere omaggio alla memoria dell'illustre proprietario rinascimentale hanno incaricato da subito artisti internazionali di creare, per alcune bottiglie di Nittardi, un'etichetta e una carta seta che le avvolge. Le prime bottiglie del vino Nectar Dei provenienti dalle vigne della proprietà nella Maremma Toscana sono state donate a Papa Benedetto XVI. Oggi è il figlio Léon ad aver preso le redini dell'azienda, dopo aver passato un lungo periodo in Cile, presso l'azienda biodinamica Casa Lapostolle, oltre ad aver studiato in Borgogna ed aver acquisito altre esperienze formative in aziende negli Stati Uniti, in Francia e Germania.

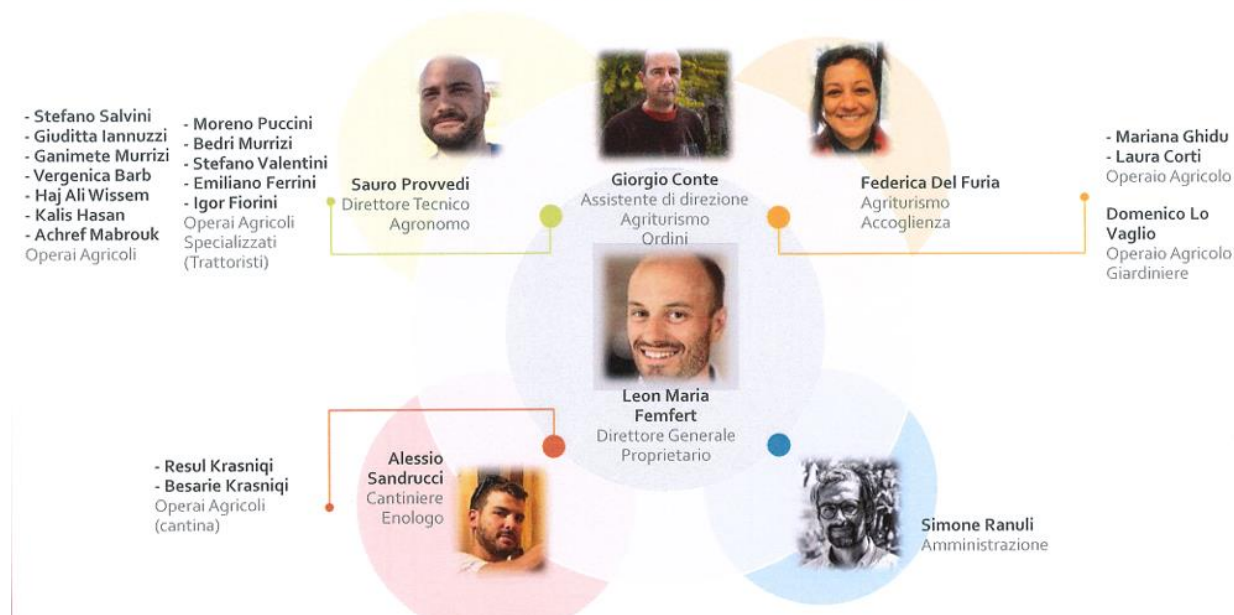
Léon segue un suo personale percorso che pone il terroir in primo piano. Produce vini con forti connotazioni territoriali e un preciso carattere, mantenendo una grande eleganza e piacevolezza.

La tenuta si estende per quaranta ettari di vigneti in totale, suddivisi in due territori diversi: uno di quindici ettari nel Chianti Classico e altri venticinque nella Maremma a sud di Grosseto, tra Scansano e Magliano.

La coltivazione è certificata Biologica; questo percorso intrapreso da molto tempo è stato la naturale conseguenza di un approccio rispettoso nei confronti dell'ambiente e del territorio, volto a custodire al massimo la biodiversità. Nella proprietà si scorgono vigne, campi, vegetazione di macchia, boschi di conifere e alberi di olivo che creano pennellate uniche e autentiche, in grado di tratteggiare dalla più lieve alla più intensa delle sfumature. Cento ettari di bosco protetto e dirompente macchia mediterranea consentono di mitigare i rigidi inverni e le estati siccitose, arricchendo di straordinari profumi i vigneti circostanti.

La presenza costante di Léon Femfert e la massima dedizione, spesa ogni giorno, da un gruppo di lavoro appassionato e competente, assicurano una grande attenzione al dettaglio. Questo luogo, altamente vocato alla viticoltura, con un terroir eccezionale e una storia così importante, richiede un grande senso di responsabilità e altrettanta preparazione.

Team Nittardi 2025



Inoltre gli amici artisti, alcuni dei più grandi nomi dell'arte moderna e contemporanea, trascorrono periodi di quiete e lavoro in questo luogo incantato e rielaborano le loro emozioni interpretando Nittardi. Tutto ciò rende Nittardi anche un luogo da visitare, passeggiando lungo i sentieri dell'arte nel "Giardino delle Sculture", un percorso esteso anche dentro i vigneti, punteggiato da opere di artisti, tra cui Miguel Berrocal, Horst Antes, Victor Roman, Raymond Waydelich, Friedensreich Hundertwasser. Nittardi è un "posto del cuore", adatto a trascorrere qualche giorno immersi nella natura, avvolti in un'atmosfera emozionante, assaporando l'eccellenza di questo territorio.

L'Azienda, consapevole dell'importanza di tutelare il territorio in cui vive e le persone che lo abitano, si impegna quotidianamente ad adottare buone pratiche di sostenibilità durante il normale svolgimento delle proprie attività.



Bilancio di sostenibilità
Verso il 2025

Edizione 01
Revisione 00
Data 19/05/2024

2. L'impegno per la sostenibilità

Per attestare il proprio impegno nell'adozione di un modello di produzione più rispettoso dell'ambiente e delle persone, Nittardi ha deciso di intraprendere il percorso di certificazione allo standard Equalitas secondo il modulo di Organizzazione sostenibile.

Equalitas è uno standard di sostenibilità, con un marchio di certificazione riconosciuto a livello europeo, che affronta la sostenibilità secondo i tre pilastri sociale, ambientale ed economico, per ciascuno dei quali definisce requisiti ed indicatori verificabili e misurabili. Oltre ai requisiti obbligatori lo standard identifica anche una serie di requisiti facoltativi, tra i quali l'organizzazione può decidere quelli da adottare. Solamente le aziende che rispettano tutti i requisiti obbligatori previsti dalla norma e un numero minimo di requisiti facoltativi, possono ottenere la certificazione che garantisce la sostenibilità dell'organizzazione.

In coerenza con il percorso intrapreso, l'Azienda ha deciso di condividere con gli stakeholder il proprio impegno, con lo scopo di aumentare la consapevolezza e la cultura in materia di sostenibilità. A tal proposito l'Azienda ha deciso di redigere e mettere a disposizione di tutti i portatori di interesse un Bilancio Annuale di Sostenibilità.

Pertanto, il presente documento si pone l'obiettivo di raccontare l'impegno per la sostenibilità dell'azienda Nittardi.

2.1. Assicurazione Qualità



Al fine di avere un mezzo di coordinamento di tutti gli strumenti operativi già esistenti, quali procedure, istruzioni operative, registri etc., l'azienda Nittardi ha implementato al proprio interno uno Strumento di Gestione della Sostenibilità.

Il Sistema di Gestione viene condotto attraverso un Manuale tecnico-operativo applicato a tutti i processi produttivi condotti nello stabilimento di Castellina in Chianti: dalla gestione del vigneto, alle vinificazioni, agli approvvigionamenti (controllo e gestione dei fornitori) fino al confezionamento in bottiglia, comprendendo anche la commercializzazione dei prodotti.

I processi monitorati dal Sistema di Gestione della Sostenibilità sono:

- Processi produttivi
- Approvvigionamenti
- Gestione e risorse
- Comunicazione
- Piani di miglioramento

Tutta la documentazione predisposta dall'azienda Nittardi è sottoposta a verifica interna, almeno annuale attraverso un Riesame della Direzione, un processo durante il quale si valutano le performance sugli obiettivi prefissati e si verifica la coerenza e l'efficacia del sistema di gestione implementato, al fine di valutare eventuali adeguamenti in ottica di miglioramento.

L'Azienda ha redatto inoltre una Politica della qualità, della sicurezza alimentare e della sostenibilità.

2.2. Buone pratiche di vigneto



I vigneti di Nittardi rappresentano il cuore storico dell'azienda e producono anno dopo anno uve eleganti e raffinate. I vigneti di Villa Rosa si trovano vicino al bellissimo borgo di San Quirico, a sud di Castellina in Chianti e qui una parte dei vigneti ha più di 50 anni. I vigneti di Mongibello delle Mandorlaie in Maremma invece sono a sud di Scansano e vicino a Montiano, a soli otto chilometri dal mare.

I terreni compresi nelle diverse zone di produzione, entrambe privilegiate per esposizione e altitudine, hanno struttura e composizione differenti. Queste caratteristiche conferiscono ai vini una variegata modalità espressiva molto interessante per comprendere i due territori e mostrare due volti della Toscana. Nel Chianti si coltivano Sangiovese, altre varietà autoctone e una piccola vigna di Merlot. In Maremma troviamo: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah, Vermentino, Roussanne.

I vigneti sono ad alta densità con seimila seicentosesta piante per ettaro. Il lavoro in vigna è affrontato con la massima attenzione. La vendemmia è completamente manuale, ogni grappolo è scelto con cura e raccolto separatamente per ciascuna vigna e varietà.

Mantenere integro e proteggere il contesto naturale significa riuscire a liberarne la potenza espressiva, per questo la famiglia Femfert gestisce i propri vigneti secondo i principi dell'agricoltura biologica. L'Organizzazione inoltre realizza l'inerbimento dell'interfila, a file alterne, spontaneo oppure attraverso la semina di favino, anch'esso certificato BIO. Utilizzo di sovesci per arricchire SO.

La fertilizzazione del suolo viene effettuata con concimi biologici, tra cui letame bovino, generalmente in post-vendemmia, nel periodo autunnale, per aumentare il livello di humus e sostanza organica del terreno.

La potatura invernale viene effettuata cercando di favorire il flusso della linfa all'interno della pianta, e a seconda delle forme di allevamento (cordone speronato o guyot) si lasciano da 8 a 10 gemme e da 8 a 12 tralci produttivi-sulla base della vigoria e produttività.

L'agronomo Sauro Prowedi effettua periodiche visite in vigneto per monitorare lo stress idrico e, qualora necessario, vengono effettuate irrigazioni di soccorso. In particolare, nei vigneti di Magliano è stato installato un impianto di irrigazione a goccia che consente di irrigare le piante ottimizzando i consumi idrici.

La gestione della difesa viene programmata grazie all'ausilio dei dati provenienti dalle 2 capannine meteorologiche site una nel Chianti Classico e una in Maremma, collegate alla piattaforma NetSense, che funge da sistema di supporto alle decisioni. L'azienda gestisce la difesa dei vigneti secondo il disciplinare del biologico, per cui non vengono utilizzati prodotti di sintesi. Per i trattamenti si utilizzano atomizzatori a basso volume, che consentono di ridurre i consumi di acqua durante i trattamenti. Inoltre, l'acqua utilizzata per il loro lavaggio viene irrorata sui primi filari del vigneto per evitare che residui di prodotto fitosanitario finiscano al suolo.

Il momento della vendemmia viene stabilito a seguito di assaggi, controllo dello stato di salubrità delle uve e analisi chimiche volte a valutare il livello di maturazione.





La Biodiversità

L'azienda Nittardi ha piena consapevolezza del territorio in cui è inserita, infatti, grazie alla collaborazione con Isolde Hagemann (docente di Biologia organismica presso l'Università di Salisburgo con pregressa esperienza lavorativa presso vari giardini botanici, come curatrice di raccolte botaniche e come ricercatrice) è stato possibile individuare e raccogliere all'interno del libro "Alla scoperta del mondo botanico di Nittardi" la flora che caratterizza la tenuta. Il libro presenta una raccolta fotografica, con annessa descrizione, di tutte le specie botaniche che è possibile incontrare passeggiando nei pressi dell'azienda, proponendo 4 itinerari da percorrere da o verso Fattorie Nittardi. Un libro che permette anche ai meno esperti di comprendere la diversità e la ricchezza floristica che l'azienda, da molto tempo, si impegna a preservare.

L'azienda si inserisce in più contesti, da quello boscato e collinare della provincia di Siena, a quello più pianeggiante e circondato da pascoli della provincia di Grosseto.

Il percorso volto alla sostenibilità intrapreso dalla ditta ha preso avvio, oltre che con il biologico, anche tramite tecniche dirette ed indirette volte a conservare una buona struttura del terreno ed alla riduzione di input sia di fertilizzanti che di anticrittogamici.

Non viene applicato diserbo chimico in nessun caso, in nessun terreno, fosso o confine.

Durante tutta la stagione primaverile ed estiva, le essenze spontanee presenti negli incolti e seminate in oliveta sono colonizzate da insetti bottinatori. Nei pressi dei due agriturismi sono piantate essenze per gli insetti pronubi e le loro fioriture scalari assicurano nettare durante tutta la stagione. Anche in tutti i boschi aziendali sono presenti specie di interesse apistico/bottinatori, come l'Erica Arborea, l'Erica Scopacea, le ginestre, l'edera e le orchidee spontanee, che offrono una buona scalarità di fiori durante il periodo primaverile ed estivo.

Essendo Nittardi circondata da boschi, in particolare a Castellina in Chianti e Barberino

Tavarnelle, la fauna selvatica presente sui terreni aziendali è molto variegata: cinghiali, volpi, daini, caprioli, tassi, lepri, fagiani, e istrici si alternano stagionalmente nel transitare (ed a volte danneggiare) nelle aree agricole. Il ghio, che normalmente abita questi boschi, trova riparo sotto alcune tettoie degli edifici aziendali e viene quindi ospitato per la sua protezione da predatori ed intemperie.

2.3. Buone pratiche di cantina, condizionamento e imbottigliamento



L'azienda adotta l'approccio per processi nello sviluppo, attuazione e miglioramento dell'efficacia del sistema di gestione al fine di accrescere il soddisfacimento dei bisogni del cliente. Per monitorare il livello di controllo sugli aspetti gestionali e di sicurezza alimentare della cantina, Nittardi ha in essere un Manuale HACCP.

Le procedure di cantina sono adottate allo scopo di assicurare food safety, qualità del prodotto, possibilità di riduzione dei consumi idrici ed energetici. A tal proposito le attività di controllo partono sin dal ricevimento delle materie prime (uve) per arrivare all'imbottigliamento del vino finito e alla spedizione delle bottiglie. Durante tutte le fasi, per l'azienda Nittardi è fondamentale mantenere e dimostrare un alto livello di controllo nei processi legati alla tracciabilità del prodotto.

L'azienda nei documenti in essere previsti dalle norme di legge assicura la piena conformità a:

- requisiti di igiene e sicurezza;
- requisiti di tracciabilità;
- requisiti di sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'azienda definisce protocolli di lavorazione, in base alla tipologia di vino, per il corretto svolgimento delle vinificazioni. Questi sono supportati da analisi continue condotte in ogni fase del processo di produzione, che vengono svolte presso laboratori di analisi esterni. Il processo di fermentazione e d'invecchiamento avviene in fusti di rovere francese di formato diverso (scelto in base ad una valutazione che è eseguita di volta in volta) e in fusti di cemento. Tutte le fasi sono controllate costantemente dai tecnici, sotto la supervisione degli enologi interni Sauro Provedi e Alessio Sandrucci e del consulente Carlo Ferrini.

Sono state inoltre definite procedure di sanificazione, che descrivono prodotti e modalità che devono essere seguite durante la fase di pulizia di locali e attrezzature.



Per i rifiuti il registro telematico di carico e scarico viene tenuto in ordine dalla ditta che effettua i ritiri; l'organizzazione raccoglie ed archivia i formulari dei contenitori plastici contenenti residui chimici (CER150110) e materiale plastico (CER170203).

Le fecce, le vinacce e i raspi sono distribuiti in campo; queste ultime sono precedentemente compostate dall'azienda.

A dicembre 2024 i sarmenti di potatura sono stati interrati vista l'assenza di malattie.

Scelta del Packaging

Oggi l'azienda utilizza bottiglie dal 750 ml con peso tra i 395 g e 1200 g e l'obiettivo è quello di ridurre, laddove possibile, il peso medio. Ad esempio sono state sostituite alcune bottiglie da 700 g con bottiglie dal peso di 600 g e, anche per formati già leggeri, sono state ulteriormente diminuite le grammature passando da 450 g a 410 g (annata 2023 del vino Ad Astra).

Per tutti i vini bianchi è stato ridotto il peso medio della bottiglia a 395 g, mentre è rimasto un unico cliente, che ne fa espressa richiesta, che preferisce il formato più pesante (1200 g) per una etichetta a lui dedicata.

Anche per altre tipologie di packaging c'è una ricerca continua nel diminuire l'impatto, ad esempio è stata ridotta la dimensione del tappo in sughero naturale passando da 24 x 49 mm a 24 x 45 mm. A tal proposito, per i tappi in sughero si utilizzano prodotti mono pezzo naturale (Mureddu Green, Amorim e Trescases) utilizzando solo fornitori attenti alle tematiche di sostenibilità. Per quanto riguarda i cartoni delle spedizioni questi sono composti per il 74% da materia prima riciclata, mentre i vuoti dal punto vendita e dalle degustazioni vengono recuperati e riutilizzati durante l'imbottigliamento.



Consumi idrici ed energetici

Al fine di monitorare i propri consumi di acqua ed energia l'azienda raccoglie e valuta i dati sui consumi dal 2022.

Per quanto riguarda i consumi di acqua è iniziato il monitoraggio regolare del contatore aziendale dal giorno 11/03/2024 con l'avvicinamento all'iter di certificazione di Sostenibilità; verrà aggiornato l'andamento dei consumi una volta ottenuto un anno solare completo (2025).

In riferimento invece ai consumi di energia sono stati individuati 2 indicatori:

- Consumo di energia elettrica / Vino lavorato
- Consumo di energia elettrica / Vino imbottigliato

I dati di seguito riportati (Grafici 1 e 2) mostrano l'incidenza dell'energia elettrica in relazione al vino lavorato e a quello imbottigliato nell'ultimo triennio (2022-2024).

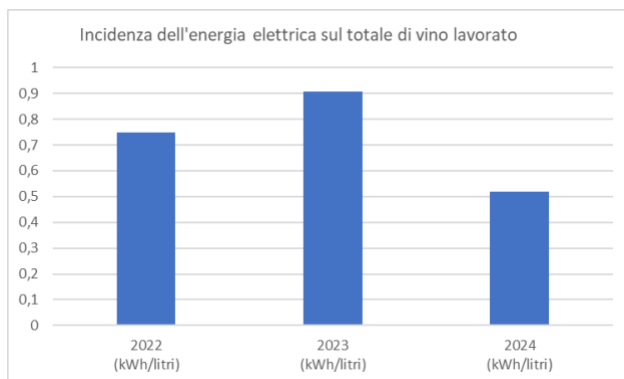


Grafico 1 Consumo di e. e. / Vino confezionato

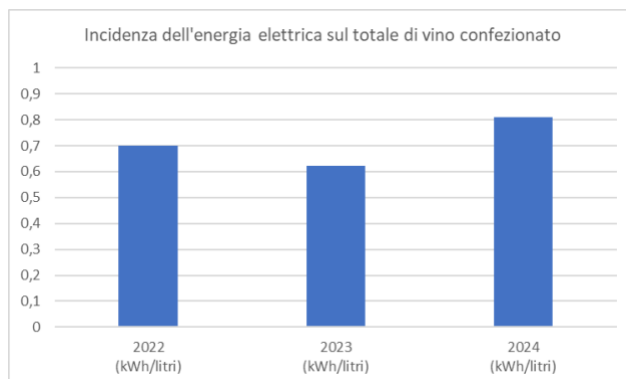


Grafico 2 Consumo di e. e. / Vino imbottigliato

Dall'esame dei dati si evince che il consumo di Energia Elettrica delle tre sedi aziendali risulta aumentato di 8154 kWh (+10,30%) nell'ultimo anno; questo è sicuramente dovuto al notevole aumento di vino lavorato nel 2024, +92,56%.

L'azienda si ritiene comunque soddisfatta viste le performance economiche ed è convinta che l'impronta carbonica dell'azienda risentirà positivamente dei futuri investimenti previsti.

Si ricorda inoltre che l'azienda manterrà attivo l'impegno di continuare nella formazione dei propri dipendenti sulle buone pratiche di sostenibilità.

2.4. Buone pratiche socioeconomiche

Molto spesso, quando si parla di sostenibilità, si pone l'attenzione sulla dimensione ambientale e sull'adozione di azioni e comportamenti orientati a salvaguardare il pianeta e le sue risorse naturali, mentre le dimensioni sociale ed economica vengono spesso sottovalutate. Affinché un'Azienda possa essere considerata a tutti gli effetti sostenibile deve intraprendere un percorso che contempra anche l'adozione di buone pratiche legate ai lavoratori, alla comunità, ai fornitori ma anche agli investimenti e più in generale all'economia dell'Azienda. Ed è questo il percorso che ha deciso di intraprendere Nittardi.

2.4.1. Buone pratiche sociali



L'Azienda ha a cuore gli interessi dei propri lavoratori e della comunità nella quale è inserita. A tal proposito sono diverse le buone pratiche di sostenibilità sociale che quotidianamente adotta: assicura il rispetto dei principali diritti dei lavoratori, garantisce la libertà di associazione, vieta il lavoro minorile, favorisce la formazione del personale e adotta misure volte a migliorare il rapporto con la comunità.

Più in dettaglio, l'Azienda ha definito un Codice Etico (CE), per assicurare che i valori etici di Nittardi siano chiaramente definiti e costituiscano l'elemento fondamentale della cultura aziendale, nonché lo standard di comportamento di tutti i collaboratori della stessa nella conduzione delle attività e di tutte le iniziative promosse.

L'Azienda, ha implementato una "Procedura per la segnalazione di illeciti e irregolarità", tramite la quale i dipendenti possono segnalare, in modo riservato e protetto, eventuali illeciti riscontrati durante la propria attività.

Il personale coinvolto direttamente nelle attività produttive viene formato e addestrato in materia di sostenibilità ambientale, rischi alimentari, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. Gli

interventi formativi sono volti ad aumentare la comprensione, la consapevolezza e la competenza degli operatori sui temi trattati dallo standard Equalitas.



L'Azienda, consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità ed al miglioramento degli stili di vita, svolge periodicamente un questionario rivolto al vicinato che ha lo scopo di raccogliere il giudizio, da parte della collettività, relativo all'impatto che l'Azienda esercita sul territorio; il questionario (a cadenza triennale) ha lo scopo di valutare gli aspetti positivi e negativi del rapporto di vicinanza che si è instaurato con la comunità locale.

I dati di seguito riportati mostrano la ripartizione per età, genere, mansione, tipologia di contratto e provenienza della forza lavoro dipendente dell'Azienda Nittardi per l'anno 2024.

Ripartizione lavoratori per età

Età	Nittardi		Operai		Impiegati	
	n°	%	n°	%	n°	%
>50	10	40	9	41	0	0
36-49	5	20	9	41	1	50
18-35	10	40	4	18	1	50
Totale	25*		22		2	

*di cui un quadro over 50

Ripartizione per genere

Genere	Nittardi		Operai		Impiegati	
	n°	%	n°	%	n°	%
Femmina	9	36	9	41	0	0
Maschio	16	64	13	59	2	100
Totale	25*		22		2	

*di cui un quadro maschio

Ripartizione per mansione

Mansioni	numero	%
Operaio	22	88
Impiegato	2	8
Quadro	1	4
Totale	25	

Ripartizione per tipologia di contratto

Tipologia di contratto	numero	%
Determinato	19	76
Indeterminato	6	24
Totale	25	

Ripartizione per provenienza

La maggior parte del personale è di nazionalità italiana; tre lavoratori sono originari dell'Albania, due della Romania e due del Kosovo, uno della Bosnia.

Provenienza	numero	%
Italiana	17	68
Estero	8	32
Totale	25	



Analisi delle assunzioni

I dati di seguito riportati mostrano l'andamento delle assunzioni dei lavoratori dell'Azienda Nittardi dal 2022 al 2024 focalizzandosi in particolare su assunzioni di donne e giovani. Negli ultimi anni, così come in passato, l'azienda ha sempre cercato di dare spazio a donne e uomini indipendentemente dall'età.

	Nuove assunzioni	di cui Donne	di cui Giovani ≤ 35
2024	20	8	4
2023	21	7	14
2022	34	19	15

Analisi delle dimissioni e dei demansionamenti

dati di seguito riportati mostrano il numero e le eventuali motivazioni di dimissioni o demansionamento dei lavoratori dell'Azienda Nittardi. Nell'ultimo anno non ci sono state dimissioni, quindi neanche a seguito a maternità o paternità.

Non ci sono stati demansionamenti.

	2024
Dimessi	0
per nuove opportunità	0
altro	0
Demansionamenti	0

Turnover del personale

Nella tabella vengono mostrati gli indici di turnover calcolati per valutare il tasso di ricambio del personale e quindi l'intensità con cui avviene il processo di sostituzione della forza lavoro all'interno dell'Azienda Nittardi. Al fine del presente calcolo, vengono presi in considerazione solamente i lavoratori a tempo indeterminato (n°28).

	2023-2024
Turnover complessivo $\frac{\text{entrati} + \text{usciti}}{\text{organico medio}} * 100$	$\frac{1+0}{25} * 100 = 4,0\%$
Turnover negativo $\frac{\text{usciti}}{\text{organico medio}} * 100$	$\frac{0}{25} * 100 = 0,0\%$
Turnover positivo $\frac{\text{entrati}}{\text{organico medio}} * 100$	$\frac{1}{25} * 100 = 4,0\%$
Tasso di compensazione del turnover $\frac{\text{entrati}}{\text{usciti}} * 100$	$\frac{1}{0} * 100 = N.D.$

Analisi del periodo di permanenza in azienda

	2024	%
>10 anni	2	33
Tra i 5-10 anni	1	17
<5 anni	3	50
<i>Totale</i>	6	

2.4.2. Buone pratiche economiche



Poiché si tratta di un'azienda agricola Nittardi non è soggetta all'obbligo di redazione e pubblicazione del bilancio finanziario. In un'ottica di sostenibilità economica, l'Azienda però ha deciso di operare una contabilità interna che le consente comunque di avere traccia dei costi sostenuti e dei ricavi ottenuti. In aggiunta annualmente monitora i costi legati alla sostenibilità, attraverso una riclassificazione analitica delle voci di costo, al fine di individuare eventuali ambiti di efficientamento.

Gli investimenti effettuati e pianificati riguardanti aspetti ambientali, sociali ed economici vengono monitorati all'interno di un registro apposito, al fine di poter valutare l'impegno economico per la sostenibilità, anche sulla base delle proprie performances ambientali e sociali.

Tra il 2022 e il 2024 sono stati investiti più di 200.000 euro per l'acquisto di macchine e attrezzature che consentono di migliorare le performances ambientali, sociali ed economiche dell'Azienda. Per il 2024 si riportano, ad esempio, un nuovo trattore e la sostituzione dell'impianto frigorifero di cantina che consentiranno di ridurre le emissioni di CO2 dell'organizzazione.

L'Azienda consapevole che la corruzione rappresenta un ostacolo allo sviluppo economico, politico e sociale definisce una Politica anticorruzione attraverso la quale si impegna a garantire azioni e comportamenti basati esclusivamente su criteri di trasparenza, correttezza ed integrità morale, che impediscano qualsiasi tentativo di corruzione.

Inoltre, al fine di garantire il rispetto dei diritti dei lavoratori non direttamente dipendenti dell'Azienda, ma che lavorano per suo conto, Nittardi si impegna a verificare che le aziende fornitrici di prestazioni d'opera con cui collabora rispettino i requisiti di legge, oltre a quelli indicati dal Codice etico aziendale, dallo standard Equalitas e dalle norme ILO.

2.5. Buone pratiche di comunicazione



L'Azienda ha definito una politica di comunicazione in linea con i principi generali definiti nel *Consolidated Code of Advertising and Marketing Communications Practice* dell'*International Chamber of Commerce* (ICC). Tale politica definisce il codice di condotta per garantire una comunicazione onesta e veritiera e che garantisca azioni e comportamenti basati esclusivamente su criteri di onestà, trasparenza, correttezza ed integrità morale, impedendo qualsiasi attività di comunicazione scorretta.

L'Azienda si impegna nel comunicare ai propri stakeholders il proprio impegno nel raggiungere alti livelli di qualità garantendo l'autenticità e l'ecosostenibilità delle proprie produzioni e per questo periodicamente attraverso i social comunica novità ed eventi e racconta le buone pratiche che quotidianamente vengono adottate in vigneto e in cantina.

Il legame che Nittardi ha con l'arte è indissolubile e questo viene attraverso la realizzazione di etichette uniche che danno voce a numerosi artisti. Ogni anno, dal 1981, Peter Femfert chiede loro di disegnare non solo



l'etichetta, ma anche la carta seta usata per avvolgere la bottiglia di Chianti Classico "Casanuova di Nittardi", suggellando ogni vendemmia e connotando le diverse annate, con un'autentica galleria di capolavori d'arte contemporanea. Hanno collaborato a questo ciclo pittorico artisti di fama internazionale, tra cui: Yoko Ono, Eduardo Arroyo, Igor Mitoraj, Joe Tilson e per il 2016 Allen Jones, importante esponente della Pop Art e ancora Premi Nobel come Gunter Grass e Dari Fo.



Esito verifiche ispettive

L'azienda, a seguito di audit da parte dell'ente di certificazione Valoritalia, ha ottenuto dal 30 luglio 2024 la certificazione di Organizzazione Sostenibile ai sensi dallo Standard Equalitas, Modulo OS, rev.4.

Per il primo rinnovo della Certificazione Equalitas, con emissione del certificato in data 20/08/2025, l'azienda ha adeguato il Sistema di Gestione della Sostenibilità alla revisione 05 (SOPD_005_20240801) dello Standard.

3. Obiettivi e piani di miglioramento

Al fine di migliorare il proprio livello di sostenibilità Nittardi si è prefissa l'obiettivo di ottenere e mantenere nel tempo la certificazione di Organizzazione Sostenibile secondo lo standard Equalitas. È importante sottolineare però che il raggiungimento della certificazione non sarà per l'azienda un punto di arrivo, bensì un punto di partenza verso un percorso virtuoso che porterà Nittardi a migliorare le proprie performances di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Per questo motivo l'azienda ha individuato delle aree di miglioramento che necessitano dell'adozione di nuove best practice e ha definito degli obiettivi da portare a termine il prossimo anno. Di seguito alcuni esempi:

- perfezionare la raccolta dei dati sui consumi
- implementazione degli obiettivi di sostenibilità e ottenimento del rinnovo della Certificazione Equalitas
- installare impianto fotovoltaico come copertura del parcheggio a servizio della cantina e dell'agriturismo