

ESEMPI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NEI VIGNETI

- 1. Fertilizzazione mediante sovescio.** La crescita di leguminose nei vigneti mantiene e sviluppa una buona fertilità (apporto di azoto al suolo) del terreno e ingrandisce lo spazio per le radici, per favorirne una crescita più rapida e profonda.
- 2. Rinuncia all'utilizzo di erbicidi nei vigneti.** L'erba sotto i filari viene controllata con pacciamatura o con diserbo meccanico (per eliminare le radici delle erbe infestanti). Questo mantiene la fertilità del terreno a lungo termine.
- 3. Uso alternato di filari per operazioni.** Ad anni alterni i filari sono lasciati inerbiti con erba periodicamente trinciata, così da preservare l'habitat naturale degli insetti "buoni" e ridurre la possibile erosione del suolo. I filari non inerbiti sono usati per tutte le operazioni meccaniche.
- 4. Raccolta dati in campo per maltempo ed infezioni, monitoraggio di insetti.** Questo approccio in vigna permette di prevenire o agire tempestivamente contro eventuali malattie delle piante riducendo drasticamente l'utilizzo di prodotti chimici pur se permessi in biologico, per quantità e frequenza di utilizzo.
- 5. Viticoltura di Precisione.** Monitoraggio dello stato di salute delle piante, modellistica agro-meteo e fenologica. Le operazioni in campo sono basate sul reale stato di salute delle piante in funzione dell'andamento della stagione. Potatura verde, defogliazione, concimazioni fogliari, etc. sono tipiche operazioni che dipendono dall'andamento stagionale.
- 6. Conservazione della biodiversità.** L'azienda ha scelto di operare solo con varietà di viti e olivi che sono tipiche del territorio (autoctone), l'impegno di non sfruttare il suolo in linea con il programma di promozione biodiversità della Regione Lazio.
- 7. Contenere il livello di produzione in vigna.** Con l'impegno di non sfruttare del suolo: Produrre poco per mantenere a lungo lo stato di salute delle piante.
- 8. Uso di materiali riciclabili in vigna:** questo vale nell'uso di adeguati materiali riciclabili per gli impianti (ferro, legno non trattato, legacci biodegradabili, lotta all'uso della plastica in campo).
- 9. Partecipazione al movimento internazionale sulla certificazione della sostenibilità del vino (OIV - Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino),** seguendo lo sviluppo comune di best practices in un'ottica di miglioramento e di comunicazione delle performance raggiunte in termini di sostenibilità.
- 10. Controllo sul consumo e sullo stato di inquinamento dell'acqua.** Così come richiede il disciplinare del Frascati, l'azienda non ha impianti di irrigazione in vigna ed è impegnata alla riduzione dell'uso di rame per i trattamenti anti-peronospora.



ESEMPI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NELLA PRODUZIONE DEL VINO

Le esperienze già accumulate dimostrano che il procedere nei percorsi proposti dai programmi di sostenibilità comporta benefici economici, derivanti dalla riduzione dei costi diretti e da una maggiore qualità dell'uva e della sanità del vigneto. Anche in cantina operiamo e continuiamo a sviluppare azioni verso una migliore sostenibilità aziendale. In particolare:

1. **Risparmio energetico in cantina**, raggiunto in fase di progettazione di adeguato isolamento termico della cantina (localizzazione sotto il livello vigna ed addossato su tre lati al terreno, copertura della stessa con giardino pensile, addizionale sistema di raffrescamento estivo se necessario). L'acqua calda in cantina è prodotta dall'integrazione dell'impianto solare con quello a biomassa.
2. **Controllo computerizzato dell'impianto freddo silos** per una gestione ottimale della temperatura serbatoi.
3. **Sistema di fitodepurazione** delle acque di lavorazione e recupero parziale delle acque pulite per irrigazione (pianificato).
4. **Valutazione del Carbon Footprint, Water Footprint** dei prodotti e dell'intera Azienda (pianificato).
5. **Produzione di vini salutistici**, attenti alla salute dei consumatori in termini di solfiti e sostanze che possono produrre allergie umane (p.e. albumine, caseine...). Durante la vinificazione si pone grande attenzione a contenere la possibile ossidazione del mosto e del vino e a ridurre al minimo la quantità di solfiti nel vino.

SOSTENIBILITÀ NEL CONFEZIONAMENTO

1. **Uso di bottiglie leggere** per ridurre il riciclo del vetro e migliorare il bilancio del CO₂.
2. **Sughero da foreste certificate**. La metà dei nostri tappi proviene da foreste certificate e non contengono sostanze sbiancanti o coloranti.
3. **Uso di carta e cartone riciclato per etichette e scatole contenenti le bottiglie**. Le scatole regalo non usano colle.
4. **Tracciabilità di ciascuna bottiglia fino alla vigna** per i vini DOC e DOCG (disciplinare).



ULTERIORI ELEMENTI DI SOSTENIBILITA'

Vietato fumare in tutte le area interne ed esterne della tenuta al personale ed agli ospiti per migliorare la qualità dell'aria.

