



BILANCIO DI SOSTENIBILITA' ANNO 2024

Redatto da: Team Cantina
Castello Uviglie
Edizione Anno 2024 –
Rev 0 del 16.08.2024



Highlight Chiave

1. La nostra Identità

- Storia e tradizione
- Missione
- Valori
- Progetti tecnici 2024 sulla Sostenibilità

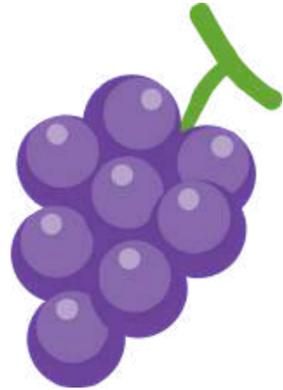
2. Il nostro vino

- I nostri vini
- Come lavoriamo
- Andamento Climatico in Piemonte
- Certificazioni 2023

3. La sostenibilità per Castello Uviglie

- I nostri Stakeholder
- Temi materiali ed Obiettivi 2024/2026
- Impatto ambientale
- Impatto sociale ed Obiettivi 2024
- Impatto economico-finanziario





45 ettari di vigneti ubicati nell'Alessandrino

10 varietà d'uva autoctone

300-500 mt di altitudine di coltivazione

n.11 dipendenti organico medio anno 2024



La vita di questa azienda è il racconto autentico della tenacia richiesta per vivere e lavorare tra le colline dell'Alessandrino, è la storia della famiglia Bonzano che porta avanti con passione la tradizione vitivinicola del Monferrato.

La missione:

Dare l'opportunità di conoscere intimamente la Natura in tutte le sue declinazioni attraverso:

- i suoi prodotti, in particolare vino di alta qualità legati ad un uso consapevole
- il lavoro dell'uomo, di squadra, sapiente e antico
- il buon vivere in un ambiente integro, salubre e vitale
- i significati profondi e universali come lo scandire del tempo, il giorno e la notte, l'alternanza delle stagioni, gli influssi astrali
- Il paesaggio di Langa e Roero come bellezza diffusa e vitalità
- La passione per continue nuove sfide



Parità, equità, inclusione sono i valori che guidano il nostro lavoro quotidiano.

Il vino si comincia a fare in vigna. Rispondiamo senza schemi fissi alle congiunture climatiche dell'annata con l'attenzione e la saggezza della nostra tradizione contadina unita all'innovazione nel campo vitivinicolo per il costante miglioramento dei nostri processi di vinificazione

I valori:

- **Passione per il territorio:** La storia della nostra azienda è un monito del legame tra la Cantina ed il territorio Piemontese. Per questo ci impegniamo a valorizzarne le eccellenze enologiche e turistiche attraverso i nostri vini in tutto il mondo.
- **Qualità:** Tutti i nostri vini sono prodotti con uve selezionate provenienti da vigneti del Monferrato e vinificati nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Questo è il nostro mantra che ci permette di non scendere mai a compromessi sulla qualità di tutti i nostri prodotti.
- **Innovazione:** pur rispettando la tradizione vitivinicola locale negli ultimi anni abbiamo scelto di investire sempre di più sull'innovazione e sulla modernizzazione dei nostri processi produttivi attraverso collaborazioni a lungo termine con professionisti e aziende specializzate con lo scopo di diventare una delle migliori cantine della zona.
- **Professionalità:** il team Cantina Castello di Uviglie è composto da professionisti altamente qualificati e appassionati che lavorano con dedizione e impegno grazie anche al supporto di realtà esterne per l'efficientamento della produzione, la riduzione degli sprechi e il miglioramento dei nostri impatti.
- **Sostenibilità ambientale:** l'azienda si impegna quotidianamente a ridurre al minimo possibile l'impatto ambientale delle proprie attività, utilizzando tecniche agricole sostenibili nella coltivazione delle vigne e adottando soluzioni eco-friendly nella gestione della cantina.



Raccontare le ragioni che, ogni giorno, ci guidano verso la qualità. Illustrare le motivazioni che identificano il marchio Castello di Uviglie e che lo hanno reso il simbolo di un territorio.

Sono queste le premesse che ci hanno portato alla stesura del nostro manifesto: quattro punti che racchiudono la nostra identità.

1. Migliorare, sempre

Alleniamo le nostre competenze e sensibilità di viticoltori e ci prendiamo cura di ogni singolo dettaglio. È questo lo stile distintivo della nostra cantina.

2. Aver cura della tradizione e di chi ci aiuta a preservarla

Rispettiamo le nostre terre, le tecniche e i saperi antichi che, insieme ad una continua sperimentazione, hanno reso unico il nostro vino. Abbiamo cura del lavoro che portiamo avanti secondo i principi del rispetto, inclusione, equità e benessere sociale.

3. Rispettare i tempi della natura

Adottiamo, da sempre, processi di lavorazione quanto più naturali e artigianali possibili. Una cura che nasce dalla continua osservazione, dall'attesa paziente, dal rispetto per il ciclo naturale delle nostre piante. Conosciamo ogni vigna e ne seguiamo il percorso vegetativo unico e diverso, rispettandolo.

4. Coltivare la sostenibilità

È parte della nostra filosofia e del nostro approccio, perché ciò che rende grande il nostro vino è anche il totale rispetto verso il territorio. Lavoriamo cercando di ridurre al minimo gli interventi sui vigneti, utilizziamo le risorse naturali in maniera accorta.



CASTELLO DI BIANCA

1697

MONTEBELLUNA



Piano di miglioramento e progetti in ambito sostenibile

Cantina Castello di Uviglie si è sempre distinta per la sua tradizione nella produzione di vini di alta qualità. Per questo motivo anche nel 2023 abbiamo portato avanti diversi progetti per continuare a migliorare e trovare soluzioni sempre più innovative.

- **Praticiamo la lotta integrata in vigna** per seminare il futuro

Il 2023 rappresenta un anno di svolta. Iniziando dai vigneti di Langa, inizia la gestione in conformità alla lotta integrata SQPNI

- **Viviamo tra i vigneti** e non vogliamo respirare trattamenti chimici

Nelle nostre terre e nei nostri vini non sono presenti agenti chimici. Le nostre viti sono nutrite da compost organico e letame. Praticiamo le colture da sovescio: legumi, trifoglio rosso, e altre piante seminate per proteggere e arricchire il suolo, trinciate in primavera per nutrire la vite. Grazie ad un'innovativa stazione meteo, che rileva umidità, piovosità e temperatura, riduciamo al minimo i trattamenti antiparassitari.

- **Rigeneriamo il terreno** per coltivare le differenze

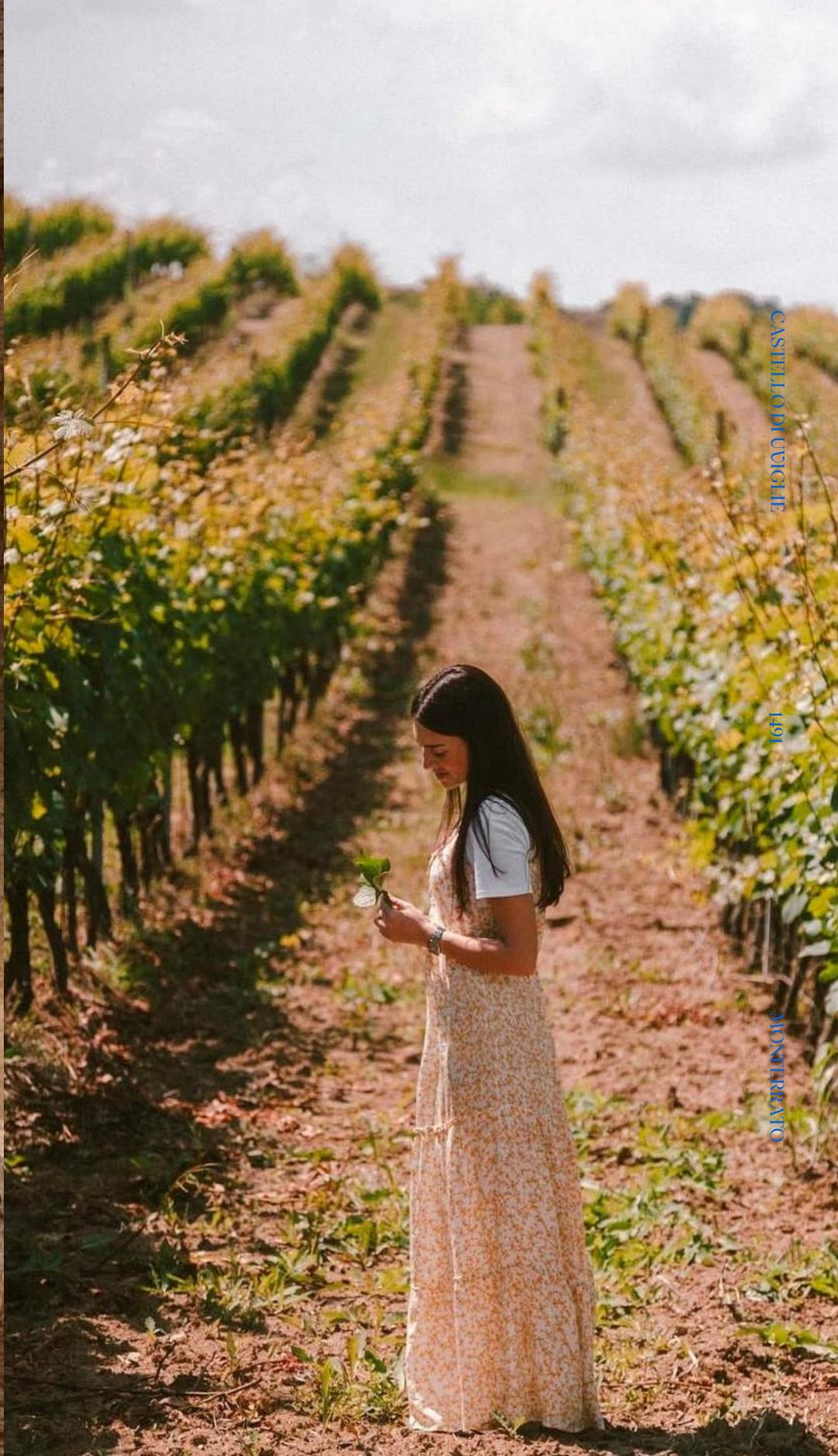
Praticiamo un'agricoltura rigenerativa per lasciare alle generazioni future suoli più fertili e in salute. Curiamo i boschi e diversifichiamo le colture per arricchire l'ecosistema in modo naturale.

- **Energia e acqua** sono un impegno concreto in vigna ed in cantina

Nel 2023 abbiamo deciso di implementare lo standard *EQUALITAS* e con lo stesso avremo modo di monitorare i consumi energetici e di acqua

- **Biodiversità** perchè seguiamo una viticoltura a basso impatto e, dove possibile, rigeneriamo i terreni abbandonati.

1. *Salvaguardiamo la biodiversità per garantire un habitat stabile e duraturo alla flora e alla fauna locali.*
2. *Combattiamo il rischio di erosione perchè curiamo le radici degli alberi perché sostengano il terreno e le loro foglie offrano protezione contro il dilavamento di vento e la pioggia.*
3. *Riduciamo la vulnerabilità della vite in modo naturale, grazie alla riforestazione alla cura dei boschi, che ospitano insetti e animali capaci di contrastare i parassiti e la costante ricerca in ambito di agricoltura rigenerativa per limitare l'uso dei prodotti chimici per la difesa della vite.*



I nostri vini e come lavoriamo

La nostra cantina è progettata per garantire la preservazione di tutti gli aromi delle uve. La fermentazione avviene principalmente in vasche di acciaio, mentre l'affinamento può avvenire in acciaio o in legno. Per l'invecchiamento dei vini utilizziamo una cantina situata sotto il livello del suolo, protetta dalla luce, con una variazione di temperatura controllata, preservando la qualità superiore e il gusto dei vini nel tempo.

Per ridurre l'uso di fitofarmaci, impieghiamo macchinari a recupero che applicano con elevata precisione i trattamenti direttamente sulle piante, riducendo la dispersione in aria del prodotto del 80-90%, ad esempio nel caso del rame. Questa pratica è fondamentale, non solo per la riduzione dei prodotti chimici, ma anche per mantenere la conformità ai rigidi standard del regime della lotta integrata.

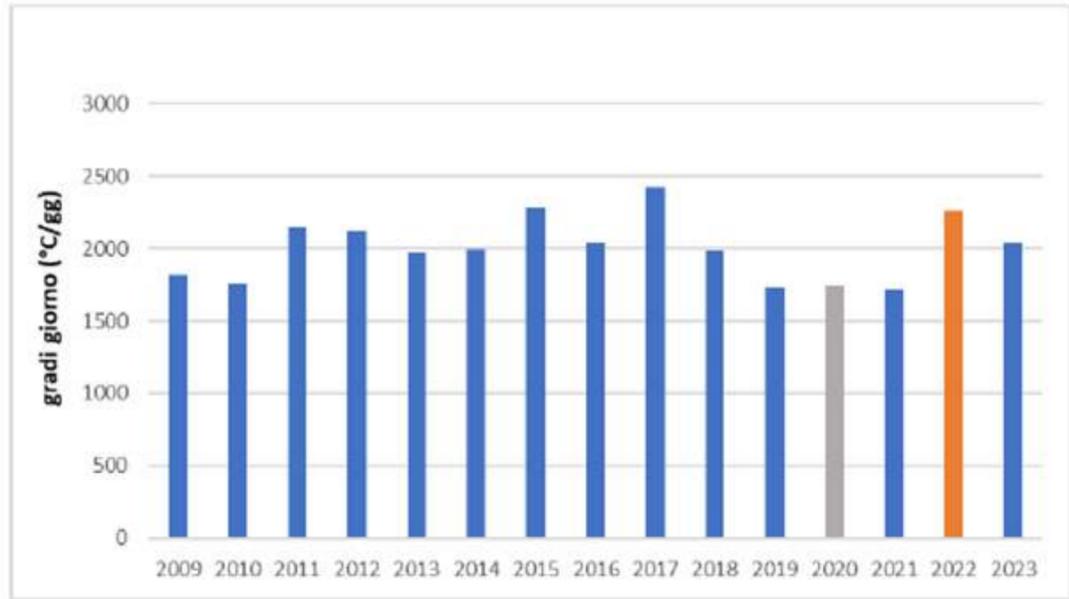
La scelta di certificare l'intera filiera *S.Q.P.N.I.* ed *EQUALITAS* è una dimostrazione della nostra trasparenza e impegno nei confronti dei clienti.



L'andamento delle annate ed il cambio climatico in Piemonte



THERMAL SUM (Source: RAM Piedmont region)



- Thermal sum 2020: 1748 °C/gg
- Thermal sum 2022: 2266 °C/gg

L'andamento delle annate ed il cambio climatico in Piemonte

AVERAGE MONTHLY TEMPERATURES (Source: RAM Piedmont region)

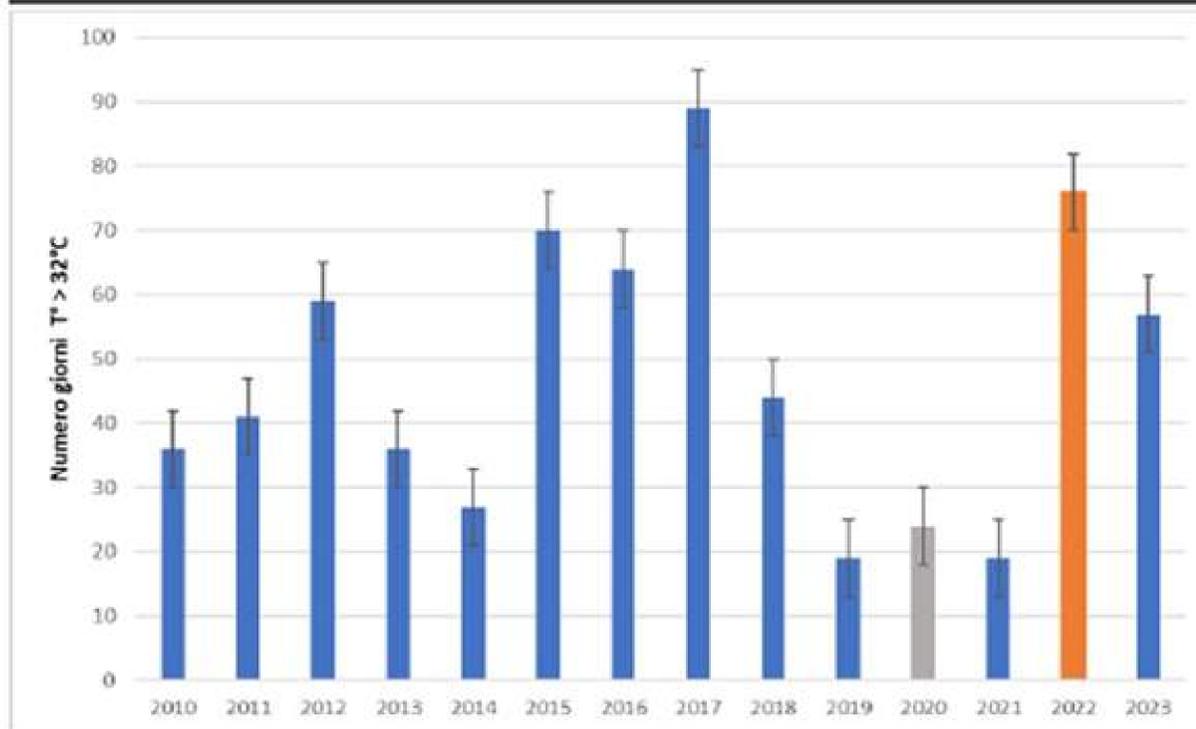


- Temperatures constantly below average for the 2020 vintage

- Above average temperatures in 2022 from May to October

L'andamento delle annate ed il cambio climatico in Piemonte

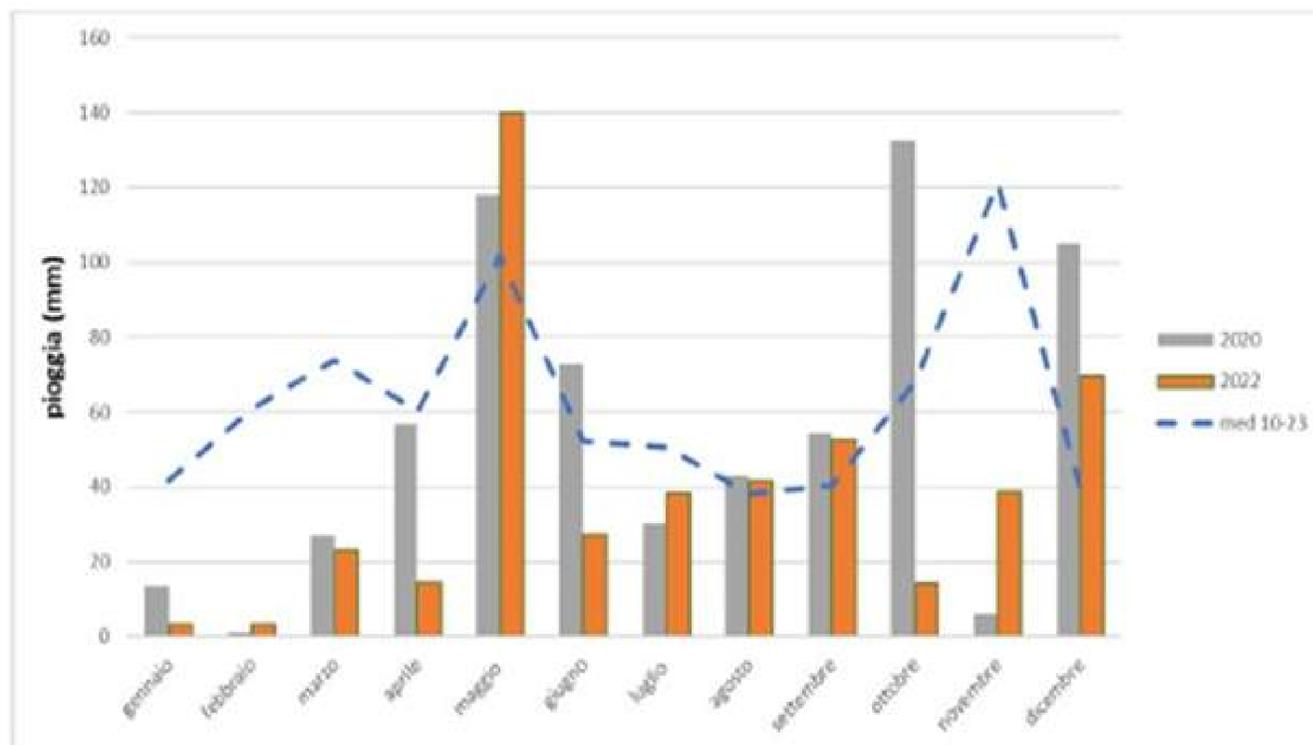
TEMPERATURE MASSIME (Fonte: RAM regione piemonte)



- Temperatures constantly below average for the 2020 vintage

- Above average temperatures in 2022 from May to October

L'andamento delle annate ed il cambio climatico in Piemonte



ANNUAL RAINFALL

RAINFALL 2020 = 622 mm

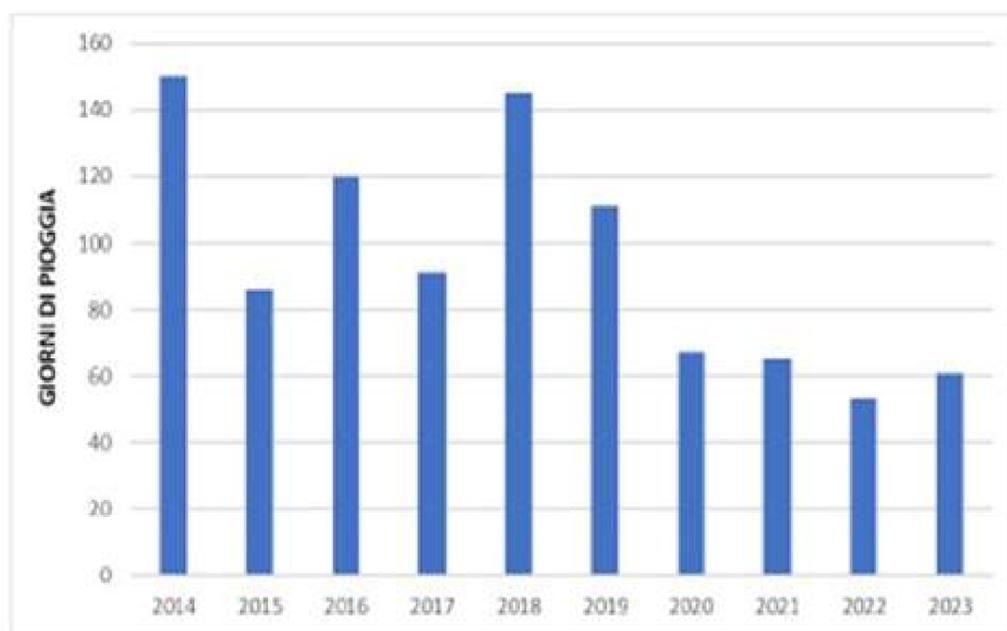
RAINFALL 2022 = 460 mm

AVERAGE RAINFALL = 722 mm

Both years with below average rainfall, but different influences on the year.

100 mm less in 2020, lack of snowfall in the winter months. But the temperatures were below average, never excessively hot.

262 mm less in 2022, lack of snowfall and that of early spring in March and April. Excess summer heat



RAINFALL DAYS

The second graph highlights the reduction in rainy days. So when it rains it's a thunderstorm. High quantity of water in a limited period of time, the soil does not retain it because it is unable to absorb it in a short period of time therefore leaching.

Certificazioni 2024



Siamo certificati S.Q.N.P.I. da Valoritalia. Questa misura prevede; limiti di solforosa totale all' interno dei vini, la produzione di uve, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati; la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento S.Q.P.N.I.



Nel 2023 abbiamo raggiunto la certificazione EQUALITAS. Tale schema di certificazione è la condivisione a livello italiano di un approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri sociale, ambientale ed economico ed alla diffusione di un marchio collettivo di garanzia per il consumatore. Grazie alle risorse tecniche, culturali e politiche dell'ampia compagine sociale, EQUALITAS intende raccogliere le migliori iniziative di best practice consolidate ed innovative, per affermare un modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale.



La sostenibilità alla Cantina Castello di Uviglie e gli stakeholder

Ogni giorno durante lo svolgimento delle nostre attività, ci relazioniamo con diversi Stakeholders, ovvero tutti quegli individui e gruppi che possono essere influenzati dalle attività di Cantina Castello di Uviglie e che hanno un interesse o una "parte interessata" nella sua operatività. Questi stakeholder possono essere suddivisi in diverse categorie: stakeholder interni ed esterni, a seconda del loro rapporto diretto con l'azienda.

Gli **stakeholder interni** sono coloro che hanno un coinvolgimento diretto nelle operazioni quotidiane e nella gestione dell'azienda. Questi possono includere i dipendenti a tutti i livelli, dai lavoratori manuali agli amministratori delegati. Gli stakeholder interni hanno una conoscenza approfondita delle attività aziendali e possono influire direttamente sulle decisioni strategiche. I dipendenti, ad esempio, hanno un interesse personale nel successo di Cantina Castello di Uviglie poiché da esso dipende il loro sostentamento e il loro benessere professionale.

D'altra parte, gli **stakeholder esterni** sono coloro che non fanno parte direttamente dell'azienda ma sono interessati o influenzati dalle sue attività. Questi possono essere clienti, fornitori, consulenti, comunità locali, azionisti, organizzazioni ambientali, istituzioni finanziarie e altre parti interessate esterne. Gli stakeholder esterni possono avere una serie di interessi e aspettative, come la qualità dei prodotti, la sostenibilità ambientale, il coinvolgimento sociale dell'azienda o il rendimento finanziario. Cantina Castello di Uviglie deve considerare tali interessi e cercare di mantenere relazioni per garantire il supporto continuo e la fiducia nella sua operatività.



Stakeholder interni

- **Dipendenti:** Cantina Castello di Uviglie valorizza i dipendenti come risorsa preziosa e coinvolge costantemente il loro talento e impegno. L'azienda offre opportunità di formazione e sviluppo professionale per favorire la crescita delle competenze dei dipendenti e il loro avanzamento di carriera. Inoltre, Cantina Castello di Uviglie promuove un ambiente di lavoro inclusivo, con un'attenzione particolare all'equità, alla diversità e all'inclusione. L'azienda favorisce il coinvolgimento attivo dei dipendenti attraverso canali di comunicazione aperti e incoraggia il loro contributo per migliorare continuamente i processi e le prestazioni dell'azienda.
- **Management:** Il management di Cantina Castello di Uviglie svolge un ruolo chiave nel guidare l'azienda verso il successo. La leadership aziendale partecipa attivamente ai processi decisionali strategici, offrendo visione e orientamento all'intera organizzazione. Il management è coinvolto nella definizione degli obiettivi e delle strategie aziendali, fornendo supporto e risorse per la realizzazione delle iniziative. Inoltre, il management di Cantina Castello di Uviglie si impegna a creare un ambiente di lavoro collaborativo e stimolante, motivando i dipendenti e incoraggiandoli a dare il massimo delle loro potenzialità.

Stakeholder esterni

- **Clienti:** Cantina Castello di Uviglie ha contatti diretti con i clienti attraverso sondaggi di soddisfazione, esperienze di degustazione guidata, visite e vendite dirette presso la cantina, eventi enogastronomici. Inoltre, abbiamo mantenuto una presenza attiva sui social media per interagire con i clienti, rispondere alle loro domande e raccogliere feedback.
- **Fornitori di prodotti e servizi:** Cantina Castello di Uviglie stabilisce rapporti di collaborazione a lungo termine con i propri fornitori e i professionisti incaricati di consulenze tecniche, promuovendo trasparenza e responsabilità nella catena di approvvigionamento. Inoltre, grazie ad una filiera "corta" riusciamo a interagire quasi quotidianamente con i nostri fornitori confrontandoci su vari aspetti per migliorare l'efficienza della produzione e la qualità dei nostri vini.
- **Comunità locali:** Cantina Castello di Uviglie si impegna ad interagire con le comunità locali attraverso programmi di responsabilità sociale, partecipando ad eventi comunitari, partecipando ad iniziative mediche, sostenendo organizzazioni locali e promuovendo l'occupazione a livello locale.
- **Organizzazioni ed enti:** Cantina Castello di Uviglie collabora attivamente con diverse organizzazioni ed enti esterni per promuovere la sostenibilità e creare valore condiviso. Collaboriamo anche con enti pubblici, come la Camera di Commercio ed associazioni di categoria, per creare sinergie, condividere buone pratiche e promuovere l'adozione di iniziative sostenibili nell'industria vitivinicola e nella comunità circostante.
- **Istituzioni finanziarie:** Cantina Castello di Uviglie ha intrattenuto rapporti con istituzioni finanziarie attraverso incontri regolari per discutere delle esigenze di finanziamento, delle opportunità di investimento e della gestione finanziaria. Ha fornito report finanziari accurati e trasparenti per mantenere una relazione di fiducia.



Temi materiali

Cantina Castello di Uviglie, per definire i propri temi di materialità, ovvero quegli ambiti di intervento che influiscono o influiranno in modo sostanziale sulle valutazioni, decisioni, azioni dei suoi Stakeholder nel breve, medio e/o lungo termine, ha scelto di utilizzare un approccio di “doppia materialità”.

A seguito di un’analisi delle proprie attività, processi e catena di fornitura effettuata assieme con i propri stakeholders Cantina Castello di Uviglie ha selezionato i seguenti temi materiali:

- **Consumo idrico**
- **Consumo energetico**
- **Uso delle materie prime ed economia circolare**
- **Biodiversità**
- **Impatto Sociale**
- **Salute e sicurezza dei dipendenti**
- **Comunità locale**
- **Salute e sicurezza dei prodotti**

Impatto Ambientale

Consumo Idrico

Prelievo idrico 2023: 0 m3

*Il presente dato fa riferimento al prelievo idrico proveniente per le attività in cantina



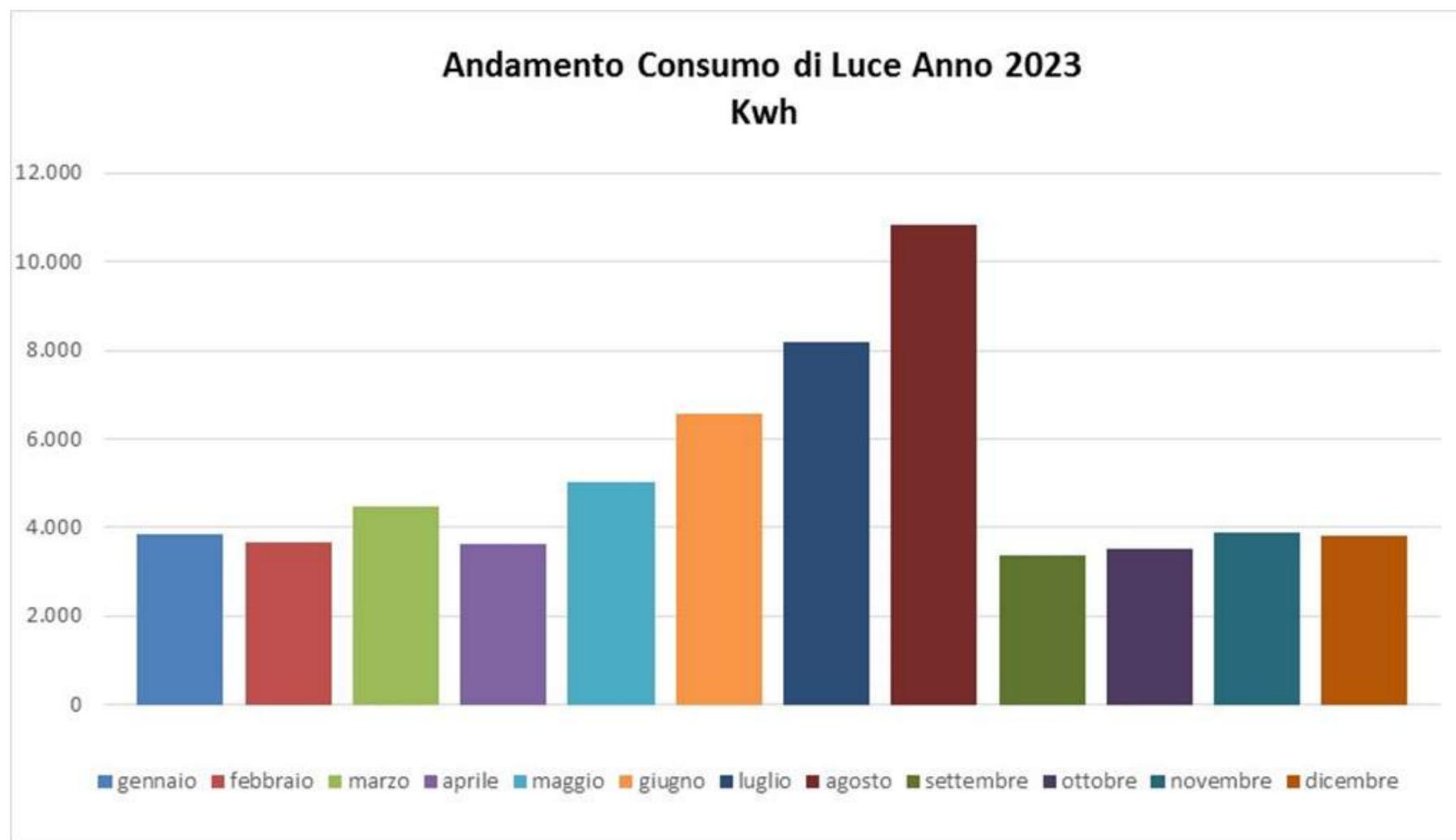
Cantina Castello di Uviglie, per gestire responsabilmente le risorse idriche, considera attentamente il contesto locale e le sfide connesse alla disponibilità dell'acqua, monitorando e valutando costantemente l'impatto delle proprie attività sull'approvvigionamento idrico locale.

L'acqua è interamente derivante da falda con zero impatto sull'ambiente. Castello di Uviglie ha attivato un progetto per raccolta anche delle acque superficiali per uso agricolo.

Consumo energetico

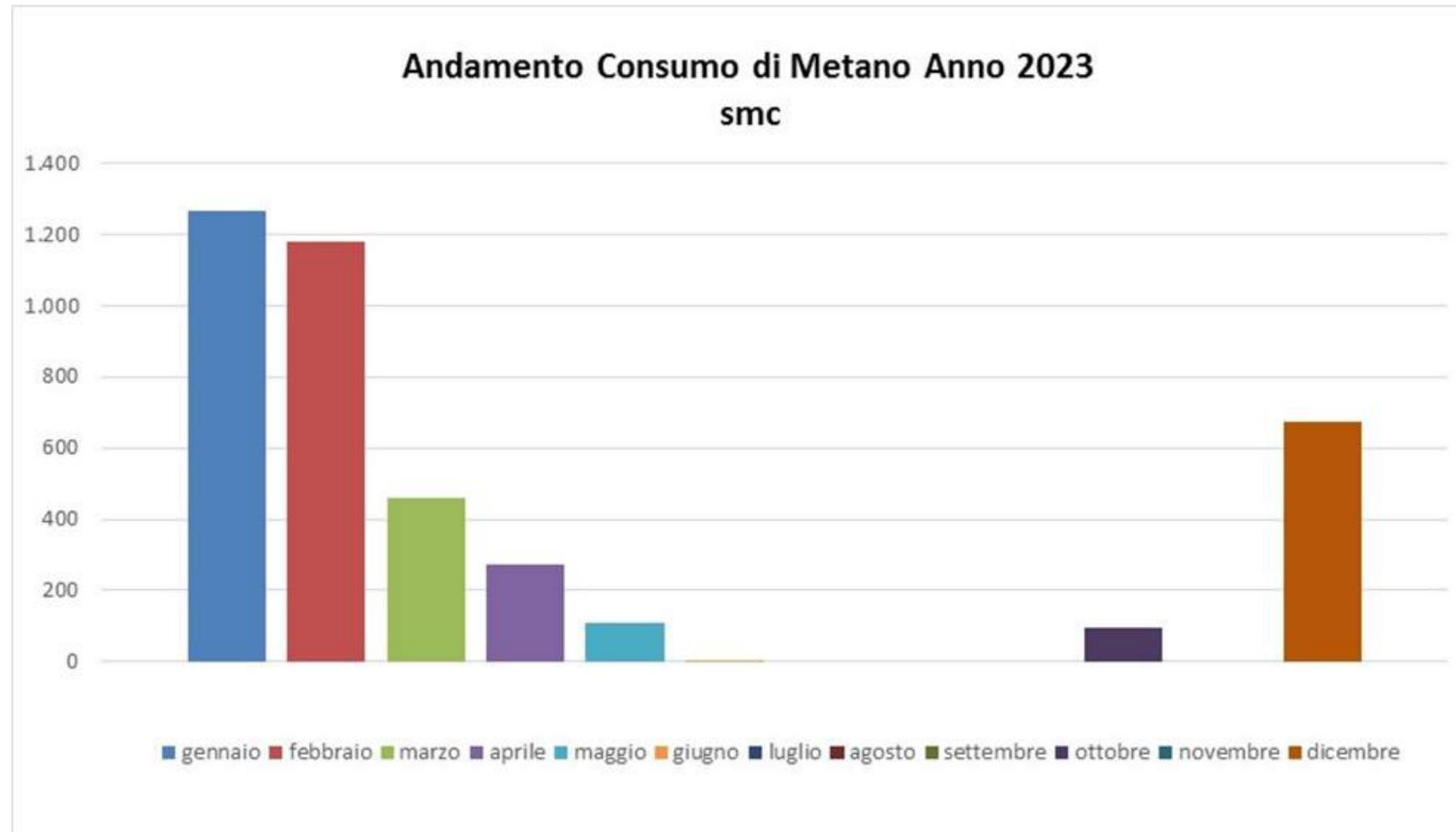
CONSUMO TOTALE 2023: 60.802 kWh

Cantina Castello di Uviglia impegnandosi a promuovere un utilizzo sostenibile dell'energia e a ridurre l'impatto ambientale derivante dal consumo energetico, adotta misure per ottimizzare l'efficienza energetica in tutte le fasi della produzione e ridurre il proprio impatto. L'azienda monitora attentamente i consumi energetici, inclusi quelli legati all'illuminazione, alla refrigerazione ed alla vinificazione.



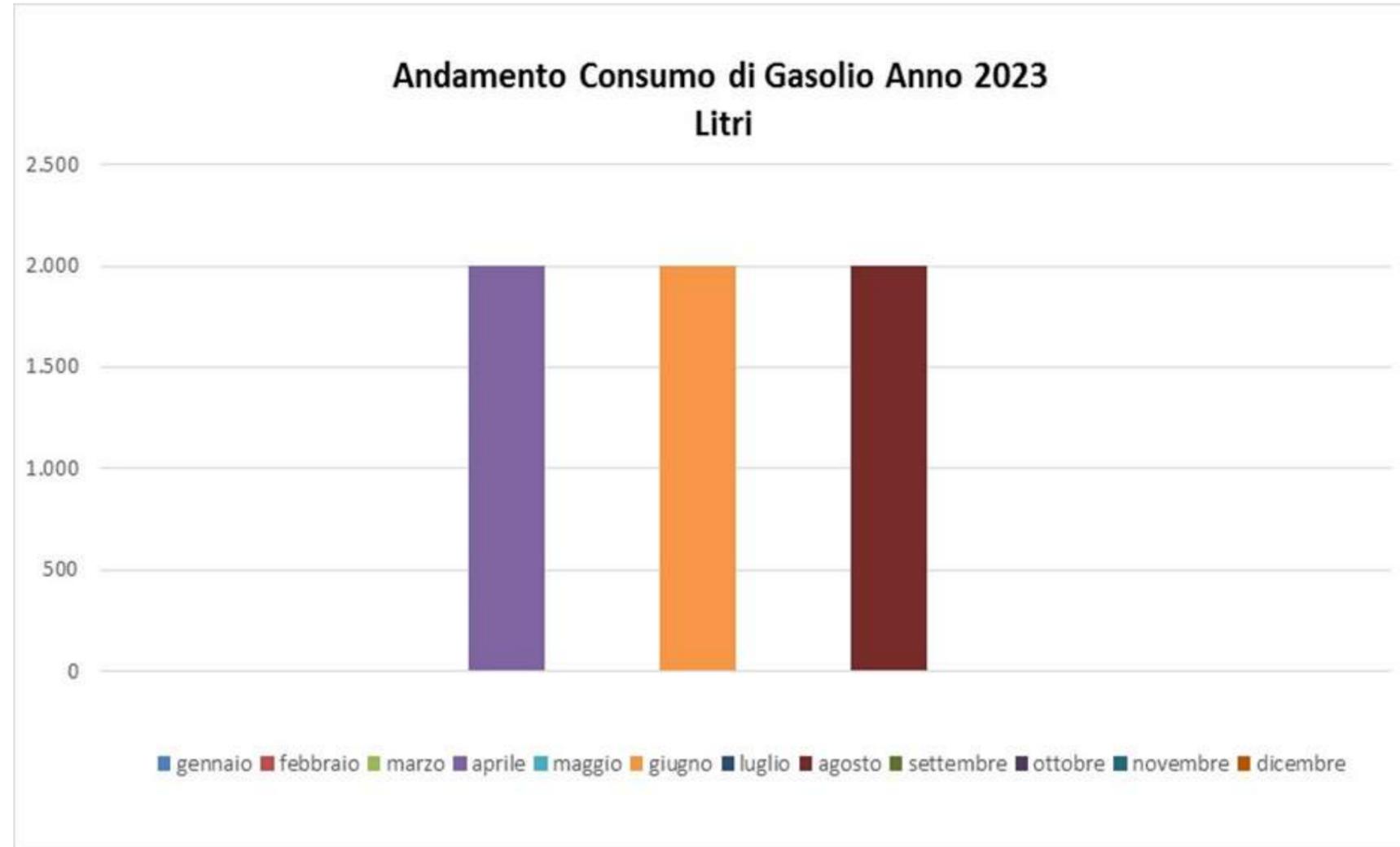
Gas Metano

CONSUMO TOTALE 2023: 5.222 smc



Gasolio

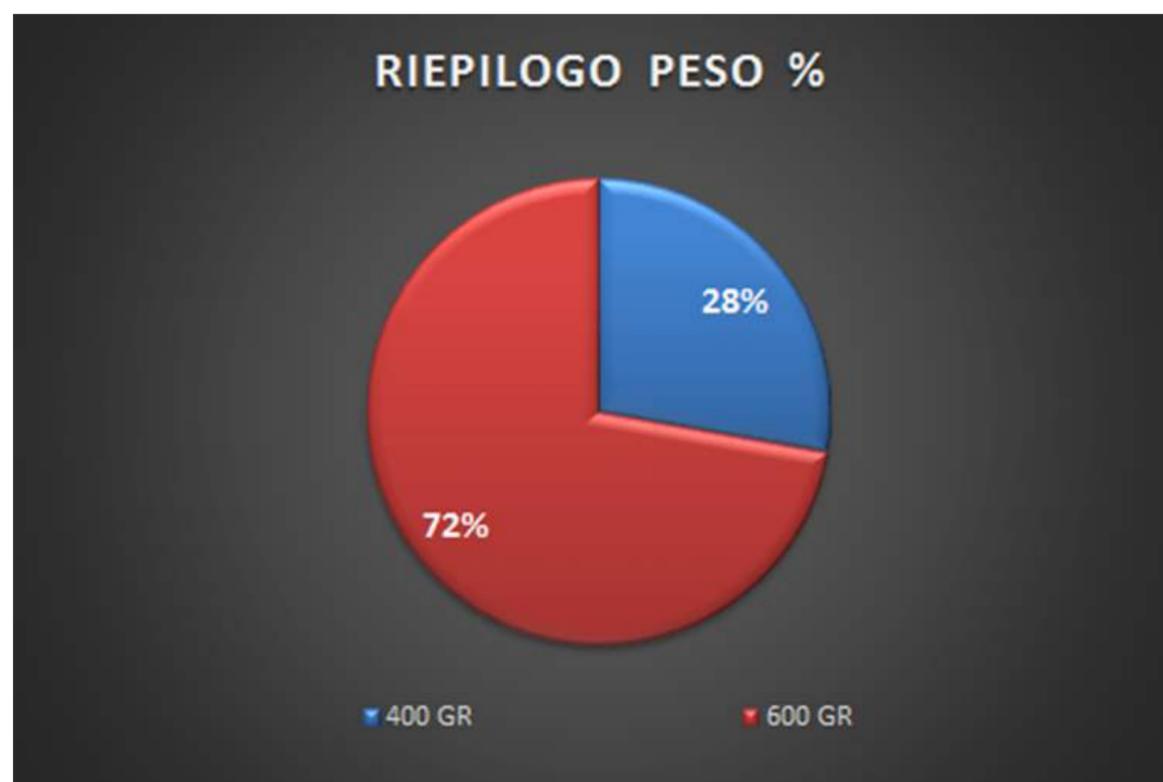
CONSUMO TOTALE 2023: 6.000 litri



Uso delle materie prime ed economia circolare

Materiali utilizzati: Cantina Castello di Uviglie rendiconta i materiali utilizzati in tutte le fasi del processo produttivo, comprese le bottiglie, le etichette, gli imballaggi e gli strumenti di vinificazione. L'azienda si impegna a selezionare e utilizzare materiali sostenibili, con particolare attenzione alla provenienza, all'efficienza e alla loro riciclabilità. Cantina Castello di Uviglie adotta criteri di sostenibilità nella scelta delle bottiglie, ed in particolare ha attivato progetti e linee di prodotto con vetro più leggero riducendo l'impatto della logistica in entrata ed in uscita.

Riportiamo di seguito l'andamento dell'uso del vetro leggero. Si nota che le bottiglie leggere siano all'incirca l'27% delle bottiglie usate allo stato attuale. Lo scopo è che diventino almeno il 60% delle bottiglie usate a partire dall'anno 2025.



Progetti attivi:

- Utilizzo della bottiglia leggera
- Utilizzo della scatola auto-montante



Gestione dei rifiuti

Rifiuti generati in azienda nel 2023: Cantina Castello di Uviglie consapevole dell'importanza della gestione dei rifiuti, integra questa tematica nella sua strategia di sostenibilità. Attraverso un approccio gerarchico, l'azienda si impegna a ridurre i rifiuti attraverso pratiche di riciclo interno, riutilizzo delle bottiglie e ottimizzazione degli imballaggi. Cantina Castello di Uviglie promuove attivamente il riciclo dei materiali, collaborando con fornitori specializzati nella gestione dei rifiuti per garantire uno smaltimento adeguato. Inoltre, l'azienda monitora costantemente i volumi di rifiuti generati, implementa pratiche di smaltimento responsabile e ricerca soluzioni innovative per ridurre l'impatto ambientale dei rifiuti prodotti.

Biodiversità

Cantina Castello di Uviglie nel suo impegno per la sostenibilità e la tutela dell'ambiente, dedica particolare attenzione alla conservazione della biodiversità. L'azienda comprende l'importanza della diversità biologica per il corretto funzionamento degli ecosistemi e il mantenimento della salute del terreno, delle piante e degli organismi che abitano la sua tenuta vitivinicola. Cantina Castello di Uviglie adotta una serie di pratiche mirate a promuovere e preservare la biodiversità all'interno del suo territorio.



Obiettivi Aziendali Sostenibilità - Triennio Anno 2024-2025

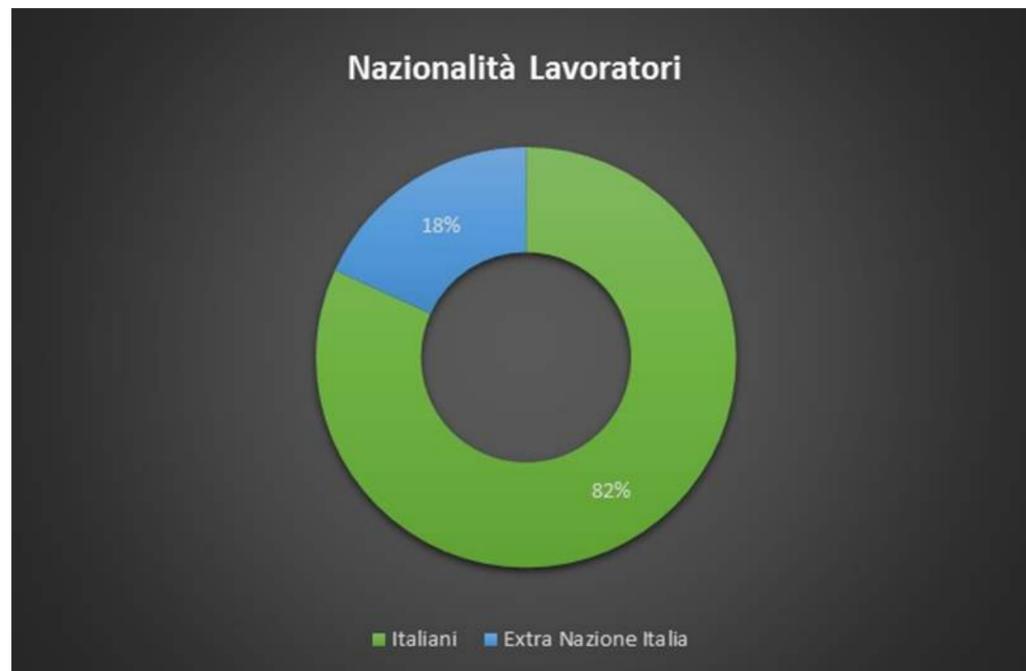
Consumo Idrico Aziendale	Tendere a ridurre il consumo di acqua almeno del 20% in acquisto per mezzo di valutazione di tecniche di saving idrico (ottimizzazione piani di pulizia)	Entro Anno 2025
Studio del Packaging per promuovere una maggiore ecosostenibilità	Implementare studi in merito ai materiali packaging con lo scopo di valutare possibili ulteriori azioni per ridurre l'impatto sull'ambiente	Entro Anno 2025
Calcolo Carbon Foot Print	Calcolare l'indice di Carbon Foot Print per ottimizzare lo studio dell'impatto delle attività produttive sull'ecosistema	Entro Anno 2026
Calcolo Water Foot Print	Calcolare l'indice di Water Foot Print per ottimizzare lo studio dell'impatto delle attività produttive sull'ecosistema	Entro Anno 2025
Calcolo Biodiversità	Calcolare l'indice di Biodiversità	Entro Anno 2024

Impatto sociale

ORGANICO MEDIO 2023	n.11
Dipendenti inizio periodo	n.11
Età Media	35 Anni
Tasso di rinuncia al Lavoro	0%



Alcuni dati dal Team



Alcuni dati dal Team





Obiettivi del personale in relazione alla sostenibilità anno 2024-2025

Mantenere la Certificazione Equalitas	Questa certificazione riguarda tutta l'azienda e copre tutti i settori ed è importante per sensibilizzare l'importanza della salute umana e della sfruttazione delle risorse. è un obiettivo mirato alla sostenibilità ambientale e sociale.	Anno 2024
Riduzione dei consumi energetici almeno del 10% per uso energia da parte degli Operatori	In seguito al cambiamento dell'ecosistema e del pianeta occorre promuovere una sensibilizzazione interna del personale per ottimizzare il Risparmio Energetico (spegnimento luci)	Anno 2024 In Corso
Riduzione dei consumi di carta utilizzata dagli operatori	In seguito al cambiamento dell'ecosistema e del pianeta occorre promuovere una sensibilizzazione interna del personale per ottimizzare il Risparmio nell'uso di carta (promozione lavoro su supporti digitali)	Anno 2024 In Corso
Riduzione del consumo di plastica	In seguito al cambiamento dell'ecosistema e del pianeta occorre promuovere una sensibilizzazione interna del personale per ottimizzare il Risparmio nell'uso di plastica (uso borracce)	Anno 2024 In Corso



Salute e sicurezza dei dipendenti

Per Cantina Castello di Uviglie il benessere dei propri dipendenti è un tema imprescindibile. L'azienda si impegna in maniera costante a fornire opportunità di lavoro dignitose, rispettando i diritti dei lavoratori e promuovendo una cultura aziendale basata sull'uguaglianza, il rispetto e l'inclusione.

Salute e sicurezza sul luogo di lavoro: Per assicurare un ambiente di lavoro sicuro e salubre per tutti i dipendenti, Cantina Castello di Uviglie si impegna attivamente a adottare politiche e procedure volte alla prevenzione degli infortuni e alla promozione della salute e del benessere dei lavoratori. La sicurezza dei dipendenti è una priorità assoluta per l'azienda, che mette in atto misure e azioni concrete per garantire un ambiente di lavoro sicuro e privo di rischi. Per raggiungere questo obiettivo, l'azienda forma i propri dipendenti riguardo ai rischi specifici legati al loro ruolo e all'utilizzo di attrezzature di protezione individuale appropriate. La valutazione periodica dei rischi e l'adozione di misure preventive sono parte integrante delle pratiche di gestione aziendale.

Formazione ed istruzione: Cantina Castello di Uviglie riconosce l'importanza della formazione continua e investe nella formazione interna, offrendo opportunità di apprendimento e sviluppo professionale per consentire ai dipendenti di acquisire competenze e conoscenze necessarie per il loro ruolo e per il progresso di carriera.

Comunità locale

Creare un rapporto sano e di lunga durata con tutti gli Stakeholder che circondano l'azienda è molto importante per Cantina Castello di Uviglie che si impegna quotidianamente a sostenere e collaborare attivamente con la comunità locale in cui opera. L'azienda partecipa e organizza e sponsorizza eventi di formazione in campo viticolo e sostiene organizzazioni non profit che lavorano per il bene della comunità.



Salute e sicurezza dei prodotti

Marketing, etichettatura e privacy: Cantina Castello di Uviglie adotta nei confronti dei propri clienti una politica di marketing ed etichettatura responsabile e trasparente. L'azienda si impegna a fornire informazioni chiare, accurate e complete sulle caratteristiche dei suoi prodotti, garantendo la conformità alle normative di settore e alle aspettative dei consumatori evitando esagerazioni di qualunque genere.

Per la privacy e la protezione dei dati personali dei propri clienti, l'azienda adotta politiche e procedure per garantire la sicurezza e la riservatezza delle informazioni personali raccolte e utilizzate come predisposto dall'informativa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, distinguendo tre categorie di soggetti interessati alla raccolta e al trattamento dei dati quali:

- Dipendenti
- Clienti
- Fornitori

Salute e sicurezza dei prodotti: La massima attenzione viene posta da Cantina Castello di Uviglie alla salute e alla sicurezza dei propri prodotti, nel rispetto delle normative e delle leggi vigenti. Lungo l'intero ciclo di produzione, che va dalla selezione delle uve alla vinificazione e all'imbottigliamento, sono adottati rigorosi controlli di qualità per garantire la tracciabilità e la sicurezza dei prodotti. Particolare cura è rivolta al costante monitoraggio delle condizioni igienico-sanitarie delle strutture aziendali, con l'implementazione di programmi di formazione per i dipendenti al fine di garantire il rispetto delle migliori pratiche di sicurezza alimentare. Cantina Castello di Uviglie adotta una politica trasparente riguardo alle informazioni riportate sulle etichette dei propri vini. Esponendo sempre sulle proprie etichette i simboli appropriati che promuovono la consapevolezza e la tutela della salute di coloro che consumano bevande alcoliche in conformità con le disposizioni normative vigenti.

Impatto economico-finanziario

Performance economiche: Le performance economiche di Cantina Castello di Uviglie rivestono un ruolo fondamentale nell'analisi globale della società. Nel corso dell'anno 2023, l'azienda ha confermato la sua solida base finanziaria e la capacità di gestire in modo oculato le risorse a disposizione. Cantina Castello di Uviglie si impegna costantemente a mantenere una gestione finanziaria sana, puntando a una crescita sostenibile e a una redditività equilibrata. L'azienda cerca di creare valore per tutti gli stakeholder mediante una strategia mirata che combina l'attenzione alla qualità dei prodotti con una gestione efficiente delle risorse economiche. Attraverso una gestione finanziaria responsabile e orientata al successo a lungo termine, Cantina Castello di Uviglie mira a consolidare la sua posizione di azienda leader nel settore vitivinicolo, mantenendo costantemente l'attenzione sulla qualità dei prodotti, la soddisfazione dei clienti e la creazione di valore per tutti gli stakeholder coinvolti nel suo percorso di crescita.

La Direzione
16.08.24







CASTELLO DI UVIGLIE

Visit us at www.castellodiuviglie.com

Follow us on Instagram [@castellodiuviglie_winery](https://www.instagram.com/castellodiuviglie_winery)