



Q U È T O

REPORT DI SOSTENIBILITA'

(2024)

NOSIO





“Credo che avere la terra e non rovinarla sia la più bella forma d'arte che si possa desiderare.” – ANDY WARHOL

INDICE

5

NOSIO, SOLSICANO e la loro STORIA

11

SOSTAIN SICILIA e i suoi REQUISITI

20

NOSIO, SOLSICANO e il loro essere SOSTAIN

39

NOSIO, SOLSICANO e il loro MIGLIORAMENTO CONTINUO

3







NOSIO, SOLSICANO e la loro STORIA



Nosio S.p.A. è la sub holding e braccio commerciale del Gruppo Mezzacorona, una delle realtà vitivinicole più importanti d'Italia e del mondo. Creata nel 1998, è controllata da Mezzacorona S.c.a., che detiene il 61% delle azioni (il restante 39% della proprietà è suddiviso tra quasi 500 azionisti). Nosio S.p.a. segue l'imbottigliamento di vini fermi e la produzione di spumanti del Gruppo Mezzacorona e gestisce la loro commercializzazione nel mondo.



(La sede di Nosio)

Negli Stati Uniti e in Germania mediante due società di proprietà, la Prestige Wine Imports Corp. con sede a New York e la Bavaria Wein Import GmbH a Monaco di Baviera, negli altri paesi avvalendosi di importer locali.

Nosio S.p.a. può contare su cantine e linee d'imbottigliamento dotate delle migliori tecnologie e gestite con il minimo impatto ambientale. Attraverso le sue controllate Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l., gestisce inoltre la produzione di uva e la successiva vinificazione in Sicilia. Solsicano S.a.r.l. nasce nel 2000 (con la

denominazione di Silene S.a.r.l.) e ricade in territorio di Sambuca di Sicilia (AG) fra il bosco del Magaggiaro e il Lago Arancio, comprende un fondo di 282 ettari, di cui circa 200 coltivati a vigneto (il resto a uliveti, aranceti e frutteti), e una cantina di vinificazione e affinamento da 53.000 ettolitri di capienza.

Al momento dell'acquisto, la tenuta si sviluppava su circa 240 ettari di terreno, in gran parte vigneti a tendone con varietà particolarmente produttive (Catarratto, Trebbiano, etc.), e uno stabilimento per la produzione di mosti e vini da taglio realizzato negli anni Sessanta. Prima ancora, e precisamente tra il '700 e gli inizi del '900, era stato il feudo di alcune famiglie nobili siciliane, in cui spiccavano la produzione di grano e l'allevamento di bestiame. L'investimento del Gruppo Mezzacorona è consistito nell'ammodernamento dei vigneti, attraverso l'estirpazione degli impianti esistenti e il reimpianto di nuove vigne a spalliera con varietà più appetibili sul mercato, nonché nella costruzione di una cantina all'avanguardia.

Il tutto rispettando il paesaggio, l'ambiente e la tradizione del posto. In campagna, oltre all'introduzione di varietà internazionali, si è puntato molto sui vitigni autoctoni

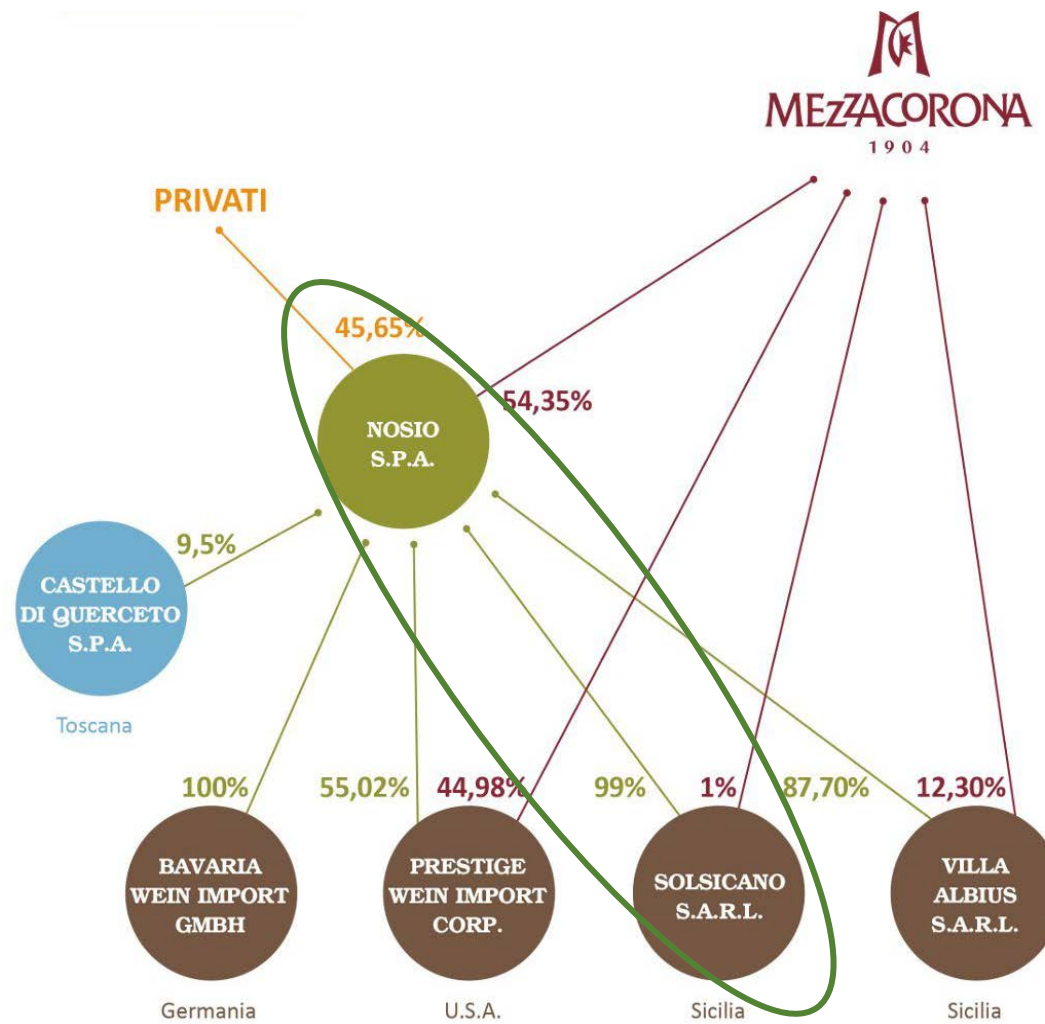
(Nero d'Avola, Grillo e Inzolia). La cantina invece ha “assunto” la forma del baglio, simbolo dell'organizzazione feudale della Sicilia post-medievale. La valorizzazione della Sicilia, per Solsicano S.a.r.l., ha significato altresì puntare a tutti i livelli su professionalità locali. Sin dall'inizio, il faro da seguire è stata l'applicazione del concetto di ecosostenibilità in ogni segmento del ciclo produttivo. In campagna con lotta integrata, inerbimento, sovescio (per ridurre al minimo l'impiego della chimica), drenaggi, vasche di accumulo, sensori di umidità, irrigazione a goccia (per ridurre al minimo lo spreco di risorse idriche). In cantina con depuratore (per il riutilizzo delle acque di processo), impianto fotovoltaico e solare, aree d'affinamento sotterranee, illuminazione a LED (per ridurre al minimo il consumo di energia). Fino al 2010 era attiva anche la fase di imbottigliamento. In quell'anno, però, per ragioni di efficienza, l'impianto è stato trasferito proprio nella sede di Nosio S.p.A, a Mezzocorona (TN). L'ingente volume di export raggiunto (85% circa della produzione), specie verso paesi extra europei, e la forte concorrenza in atto nel mercato internazionale del vino, ha portato la proprietà ad optare per una concentrazione delle operazioni di imbottigliamento, stoccaggio e distribuzione in un'area allocata al centro dell'Europa e servita da una rete di trasporti efficienti che hanno permesso di abbattere tempi e costi di consegna. Tra i vini prodotti da Solsicano e imbottigliati da Nosio S.p.a. figurano le etichette della linea denominata “Quètò”: quattro monovarietali biologici a base di uve Grillo, Nero d'Avola (un rosso e un rosè) e Pinot Grigio. Sono vini concepiti nel massimo rispetto della natura e dei suoi tempi (da lì la scelta del nome che in siciliano vuol dire “calmo”) e per i quali è stata richiesta la certificazione di prodotto

SOStain. Un nuovo progetto, quello generato fra il Trentino e la Sicilia, che conferma, a distanza di 20 anni, la volontà di proseguire sul doppio binario qualità-sostenibilità.



(Una panoramica aerea della tenuta Solsicano)

ORGANIGRAMMA GRUPPO MEZZACORONA







SOStain Sicilia è un programma promosso dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e da Assovini Sicilia allo scopo di certificare la sostenibilità del settore vitivinicolo regionale. A tale scopo – si legge nel Disciplinare – il Programma di certificazione si prefigge di:

-  fare propria la conoscenza tecnica e scientifica sulla sostenibilità fino ad ora maturata sul territorio locale, regionale, nazionale ed internazionale; definire e applicare un sistema di indicatori che consenta la valutazione delle performance ambientali, economiche e sociali proprie dei modelli di sviluppo sostenibile;
-  definire e promuovere Linee guida Sicilia per la gestione sostenibile del sistema vitivinicolo di cui è parte integrante il Disciplinare di produzione integrata per la produzione vitivinicola sostenibile regionale (DPI);
-  promuovere, attraverso le aziende aderenti al Programma, pratiche improntate al miglioramento continuo dei livelli di sostenibilità. Tale obiettivo sarà raggiunto grazie alla riduzione dell'impatto ambientale ottenibile tramite una gestione agronomica consapevole e attenta alle esigenze del territorio;
-  ridurre l'impatto ambientale, con un effetto a cascata, dei fornitori di beni e servizi coinvolti lungo la catena di produzione; valorizzare e tutelare le risorse

naturali, sociali e culturali, contribuendo al mantenimento di tradizione e cultura i quali costituiscono un patrimonio di valori imprescindibilmente connesso al territorio siciliano e alla sua storia vitivinicola;

 mettere a sistema, in condivisione con altre realtà nazionali ed estere, la sostenibilità del settore per il continuo miglioramento dei processi, dei prodotti, dei servizi ecosistemici dell'impresa agricola. Il Programma di sostenibilità può rappresentare un importante driver di competitività, soprattutto nei mercati esteri, conferendo visibilità al territorio Sicilia nel suo insieme e alle aziende vitivinicole in particolare, e pertanto efficace strumento di sviluppo locale.

Gli elementi che caratterizzano il Programma di certificazione della sostenibilità della filiera vitivinicola siciliana sono:

 **Linee guida Sicilia per la gestione sostenibile del sistema vitivinicolo:** un compendio di buone pratiche agricole che permette ai viticoltori di ottimizzare l'uso delle risorse naturali e ridurre gli impatti associati alla loro attività. Tali linee guida integrano il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI), istituito con la Legge n.4 del 3 febbraio 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" all'art. 2, commi 3.9 e il Programma VIVA di valutazione della performance di sostenibilità.

 Il sistema **SQNPI** che prevede la certificazione della corretta applicazione delle norme tecniche contenute nei disciplinari di produzione integrata regionali per la produzione primaria e i relativi trasformati.

 Il programma **VIVA** che permette la misurazione delle performance di sostenibilità attraverso quattro indicatori: ARIA (carbon footprint), ACQUA (water footprint), VIGNETO, TERRITORIO.

 **Requisiti minimi di sostenibilità:** attributi fondamentali che le aziende vitivinicole aderenti al Programma devono possedere/soddisfare per dimostrare l'impegno nel migliorare le proprie performance ambientali, sociali ed economiche e ottenerne la certificazione. Essi garantiscono al programma di certificazione della sostenibilità siciliana rigore scientifico, oggettività, accuratezza, coerenza, trasparenza. Il rispetto dei requisiti minimi sarà verificato e validato ogni due anni da un organismo di certificazione indipendente. Eccoli di seguito elencati:

Gestione Vigneto

Le aziende sono tenute a soddisfare, nella produzione delle uve, almeno uno dei seguenti disciplinari: Disciplinare del Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI); Disciplinare regionale di Produzione Integrata; - Metodi di gestione delle aziende eco-sostenibili (PSR Sicilia 10.1.b); Disciplinare di Produzione Biologica. Per ottenere la certificazione di organizzazione e potere apporre il marchio di sostenibilità su tutte le bottiglie, le aziende a marchio sono tenute a soddisfare i disciplinari sopra richiamati per il 100% delle proprie uve. Se l'azienda acquista uve/vini da terzi, per ottenere la certificazione di organizzazione almeno il 51% delle materie prime lavorate deve rispettare i suddetti disciplinari e tale percentuale dovrà essere incrementata di 5 punti percentuali ogni 2 anni (51% fino al 2022, 56% fino al 2024, 61% fino al 2026 e così via). Per ottenere la certificazione di prodotto, l'azienda deve dimostrare di rispettare tutti gli altri requisiti del presente Programma a livello di organizzazione e dimostrare che tutte le uve utilizzate per la linea di prodotto rispettino i disciplinari elencati. In questo caso il marchio di sostenibilità può essere apposto solo sulle bottiglie certificate. È consentita la compravendita di vino sfuso tra le aziende aderenti al presente Programma di sostenibilità, purché il vino sfuso sia accompagnato da certificato di sostenibilità e ne sia garantita la tracciabilità delle produzioni. L'operatore che riceve il vino certificato ha la possibilità di avvalersi per la partita acquistata di tale certificazione senza dovere ripetere i controlli sulla filiera a monte.





Divieto diserbo chimico

Le aziende che aderiscono al presente Programma sono obbligate a non praticare il diserbo chimico con principi attivi di sintesi, a partire dall'inizio dell'anno solare di adesione.



Biodiversità

Nel caso in cui l'azienda agricola privata o il singolo socio delle cantine sociali possenga una superficie superiore ai 15 ettari, essa deve mantenere zone naturali (non costruite e non coltivate o destinate a pascoli permanenti) per almeno il 5% della superficie aziendale al fine di costituire aree rifugio per le specie naturali. Le aziende con una superficie superiore a 15 ettari che non raggiungono il 5% di zone naturali, al fine di favorire un incremento della biodiversità, devono adottare almeno due delle seguenti tecniche: siepi o muri a secco lungo i bordi degli appezzamenti, appezzamenti confinanti con boschi o aree boscate, nidi artificiali di uccelli e/o chirotteri, confusione sessuale, inerbimento temporaneo invernale, sovescio.



Materiali ecocompatibili nel vigneto

Nell'impianto di nuovi vigneti e nella loro gestione devono essere impiegati materiali ecocompatibili. È ammesso l'uso di materiali non eco-compatibili se questi sono stati acquistati in anni precedenti all'adesione al presente Programma di sostenibilità. Sono definiti ecocompatibili quei materiali che possono essere riciclati o che sono già a loro volta riciclati e/o che sono biodegradabili.



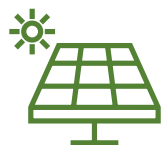
Materie prime locali

Si vuole incentivare la salvaguardia di mestieri, tradizioni ed economie locali, introducendo un percorso di miglioramento continuo. È richiesto pertanto che il 100% delle uve e dei vini eventualmente acquistati siano di provenienza regionale; è richiesto inoltre di redigere un piano di approvvigionamento di servizi di provenienza regionale e di motivare tecnicamente le scelte diverse.



Rispetto indicatori VIVA

Le aziende aderenti al programma di certificazione sono tenute a calcolare, a livello di Organizzazione, gli indici proposti dal programma VIVA (ARIA, ACQUA, VIGNETO) e a soddisfare l'indicatore TERRITORIO. Per le casistiche particolari vedasi il Disciplinare VIVA Organizzazione 2.1-2019 per quel che riguarda il metodo di campionamento.



Tecnologie energeticamente efficienti

Secondo la letteratura scientifica prevalente, le fasi di cantina di trasformazione dell'uva in vino possono essere considerate come quelle a maggiore dispendio energetico. Nella vinificazione sono considerati efficienti i processi che consentono di produrre vini con un consumo energetico inferiore a 0,7 kwh/l di vino. Al fine del calcolo viene considerata esclusivamente l'energia acquistata da fornitori e non quella autoprodotta da fonti rinnovabili.



Peso delle bottiglie

Il peso medio delle bottiglie di vino fermo prodotte nel corso dei due anni deve essere inferiore o uguale a 550 g/0,75 litro (valore inteso come media ponderata della produzione dell'azienda in esame). Tale requisito deve essere rispettato anche nel caso di imbottigliamento operato da terzi.



Trasparenza nella comunicazione

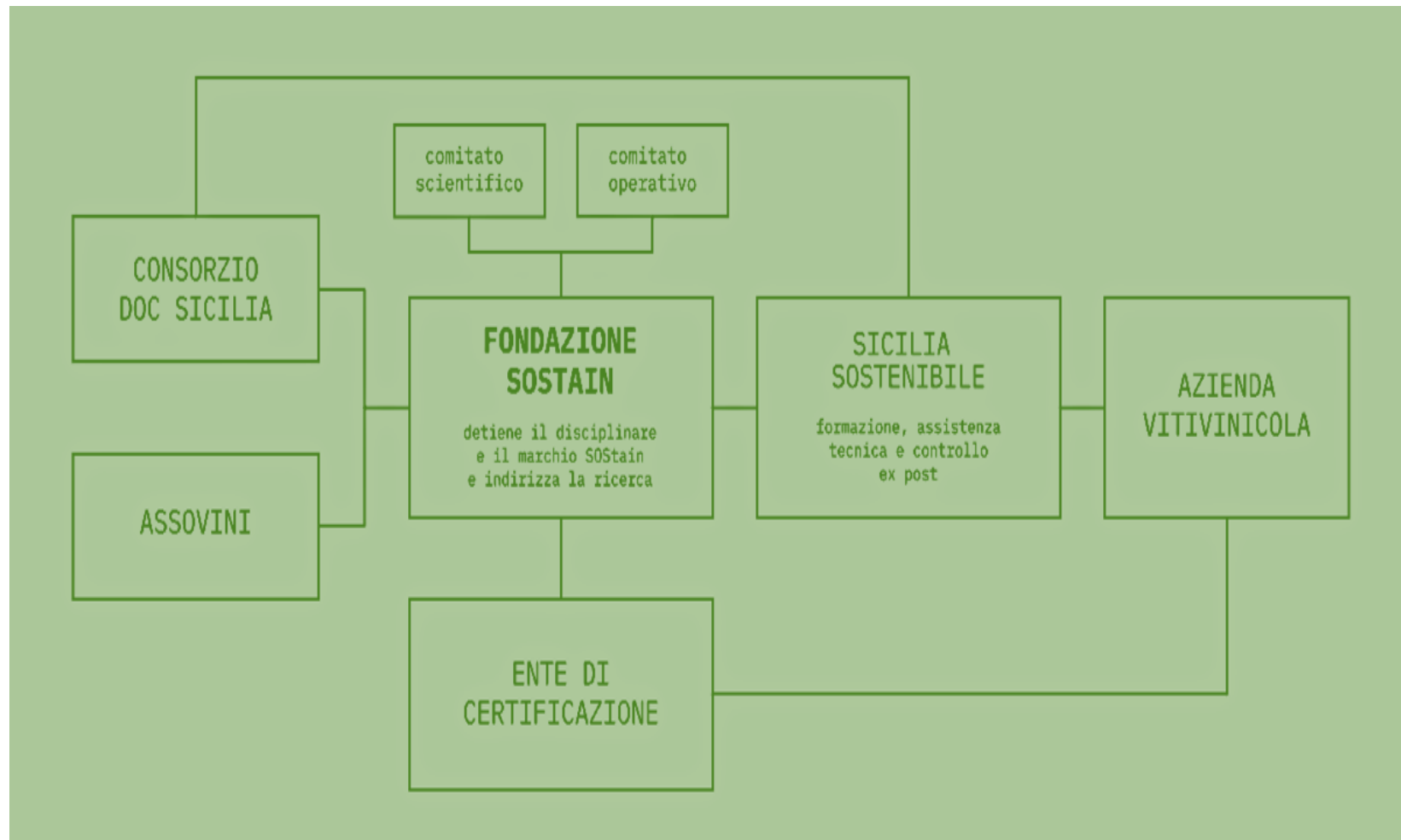
Le aziende aderenti al programma di certificazione sono tenute a redigere un Report di sostenibilità, rendicontando le attività e i risultati raggiunti per ogni requisito del presente Programma. Tale report verrà annualmente redatto prima del 31 marzo di ogni anno. Per le aziende appartenenti a gruppi societari è valida la redazione del Report di sostenibilità a livello consolidato.



Limite al contenuto di residui nei vini

Nel caso della certificazione di organizzazione, annualmente devono essere effettuate analisi su un campione di almeno il 25% delle referenze commercializzate allo scopo di verificare il rispetto della normativa vigente in tema di residui di agrofarmaci nei vini. Pertanto, nell'arco di un quadriennio verranno sottoposte ad analisi tutte le referenze commercializzate dall'azienda. L'analisi avrà la finalità anche di rilevare la presenza di residui, e di materiali tossici e dannosi per la salute umana (ocratossine, metalli pesanti, ecc.). Nel caso della certificazione di prodotto, tutti i vini certificati dovranno essere sottoposti ad analisi.

GOVERNANCE



Presidente Fondazione SOSTAIN

Alberto Tasca

Consiglio direttivo Fondazione SOSTAIN

Alberto Tasca, Giuseppe Bursi, Arianna Occhipinti, Alessio Planeta, Letizia Russo

Comitato tecnico-scientifico

Lucrezia Lamastra, Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza

Maurizio Cellura, Università degli Studi di Palermo

Paolo Inglese, Università degli Studi di Palermo

Eleonora Riva Sanseverino, Università degli Studi di Palermo

Nicola Francesca, Università degli Studi di Palermo

Comitato operativo

Giuditta Raccuglia, C.V.A.

Lorenza Scianna, Tasca d'Almerita

Patricia Toth, Planeta

Aldo Carpitano, Cantine Nicosia

Giuseppe Milano, Donnafugata

Andrea Pizzo, Feudo Arancio





NOSIO, SOLSICANO e il loro essere SOSTAIN



La linea di vini “Quèto” viene imbottigliata e distribuita da Nosio S.p.A. e proviene da uve biologiche coltivate e vinificate da Solsicano S.a.r.l., nella tenuta di Sambuca di Sicilia. Una volta completato l’affinamento, Solsicano vende e spedisce (su gomma, nave, rotaia) i vini sfusi alla Nosio S.p.a., che cura il loro imbottigliamento, la loro promozione e distribuzione. Per ciò che concerne il Disciplinare di SOSstain Sicilia, dovendo garantire la massima tracciabilità delle produzioni per le quali si richiede la **certificazione di prodotto**, Nosio e Solsicano hanno calcolato ognuno i requisiti di competenza così da coprire tutto il percorso dalla vigna alla bottiglia. **Solsicano S.a.r.l.**, nella sua veste di viticoltore e vinificatore, ha pertanto calcolato e rispettato i **requisiti da 1 a 5 (Gestione vigneto, Divieto diserbo chimico, Biodiversità, Materiali ecocompatibili nel vigneto, Materie prime locali)**. Nosio, in qualità di imbottigliatore, i requisiti **6 (Indicatori VIVA)**, **8 (Peso delle bottiglie)** e **10 (Limite al contenuto di residui nei vini)**. Sono stati, invece, soddisfatti da entrambe le aziende i requisiti **7 (Tecnologie energeticamente efficienti)**, poiché Solsicano risponde dei consumi energetici di vinificazione mentre Nosio di quelli inerenti all’imbottigliamento, e **9 (Trasparenza nella comunicazione)** redigendo congiuntamente il presente Report di Sostenibilità.

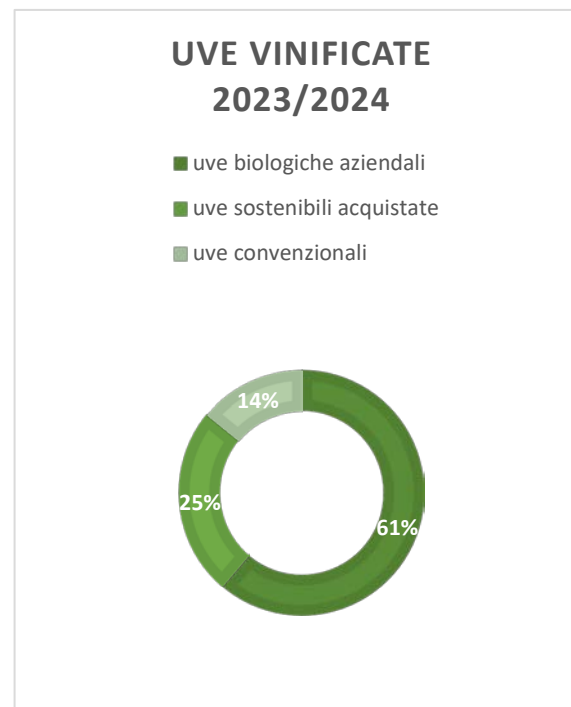
REQUISITO 1 – Gestione Vigneto

Oltre a quelle raccolte nei propri vigneti, l'azienda vinifica uve acquistate da viticoltori operanti nel territorio circostante. Le vigne di Solsicano, da giugno 2017, sono condotte interamente in regime di agricoltura biologica (certificazione di conformità rilasciata da Valoritalia S.r.l.).

Certificato ai sensi dell'Articolo 35, Paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici			
Parte I - elementi obbligatori	L1 Numero del documento IT-BIO-045-200-0076593-2025-001		L2 Tipo di operatore ☒ Operatore ☐ Gruppo di operatori
	L3 Operatore o gruppo di operatori Nome: SOLSICANO SOC. AGR. A R. L. Indirizzo: VIA DEI TIRONI DEGO, 1 38016 Mezzocorona Paese: Italia Codice ISO: IT		L4 Autorità competente o Autorità / Organismo di controllo Autorità: Valoritalia Srl (IT-BIO-015) Indirizzo: Via Veneti Settembre 58 G, 00187, Roma Paese: Italia Codice ISO: IT
	L5 Attività dell'operatore o del gruppo di operatori • Produzione • Preparazione		
	L6 Categorie di prodotti di cui all'articolo 35, paragrafo 7, del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio e metodi di produzione • (a) Vegetali e prodotti vegetali non trasformati, compresi semi e altro materiale riproduttivo vegetale Metodo di produzione: - produzione biologica, eccetto durante il periodo di conversione • (b) Vino Metodo di produzione: - produzione biologica con produzione non biologica		
	Il presente documento è stato rilasciato in conformità del regolamento (UE) 2018/848 per certificare che l'operatore o il gruppo di operatori (selezionare l'opzione opportuna) rispettano tale regolamento.		
L7 Data, luogo Data: 07 febbraio 2025 15:06:56 -01 (Europe/Luxembourg) Luogo: Roma (IT)		Da Valutata Certificato valido dal 07/02/2025 al 06/02/2028 Digitally signed by Dipartimento Agricoltura on 2025.02.07 14:59:11 UTC	

(Certificato di conformità al biologico per Solsicano S.a.r.l.)

Anche nell'approvvigionamento esterno si vanno a prediligere uve frutto della medesima modalità di conduzione agricola o quantomeno di una viticoltura integrata (PSR misura 10.1 b). Nel biennio 2023/2024 la produzione aziendale ha toccato quota 31.088 quintali di uve biologiche. Il totale dei conferimenti di terzi, invece, 19.741,70 quintali. Di questi, il 63,79% provenienti da agricoltura sostenibile, ossia biologica o seguendo la misura 10.1 b del PSR. Ne deriva che **l'85,94% delle “materie prime” lavorate è conforme a produzioni sostenibili**. Dato che supera la soglia del 61% consentendo, a Solsicano S.a.r.l., l'ottenimento della certificazione d'organizzazione.



REQUISITO 2 – Divieto diserbo chimico

L'unica tipologia di diserbo effettuato nei vigneti di Solsicano S.a.r.l è quello meccanico, che permette la rimozione di erbe infestanti con lavorazioni sotto fila mediante attrezzature interceppo a lame o a fili. Avendo scelto di sposare il Disciplinare di produzione biologica, nelle vigne non si utilizzano prodotti di sintesi in nessuna delle pratiche agricole messe in atto: dalla concimazione ai trattamenti fitosanitari. Trattasi soltanto di prodotti a base di azoto, rame e zolfo.



(Lavorazioni sotto fila con attrezzature interceppo)

A questo vanno ad aggiungersi le operazioni di zappatura manuale ad opera dei viticoltori in forza presso la nostra tenuta.



(Zappatura manuale in vigneto)

REQUISITO 3 – Biodiversità

Nei suoi 282,78 ettari, l'azienda Solsicano S.a.r.l. fa di tutto per tutelare l'ecosistema e la biodiversità. Un atto dovuto nei confronti di collaboratori e consumatori, che poi andranno a degustare i vini prodotti, e delle specie vegetali e animali che la popolano. Ecco perché si continuano a mantenere **aree naturali non coltivate per complessivi 23,0885 ettari, che rappresentano l'8,16% dell'estensione totale.**



(Il bosco di pini marittimi che sovrasta la cantina)

Inoltre, vanno nella stessa direzione, oltrech  la messa al bando di sostanze di sintesi, particolari tecniche agronomiche attuate cos  da rendere le zone coltivate il pi  simile possibile alle zone naturali. Ossia, un habitat ideale per piante, microrganismi, insetti, uccelli e mammiferi. Si pensi alla cosiddetta **“confusione sessuale”**, che, grazie all’applicazione sulle piante di diffusori di feromoni, permette di ridurre gli accoppiamenti e pertanto la proliferazione di tignoletta e cocciniglie nocivi per la vite. O ancora: all’**inerbimento dei filari (invernale ma anche permanente in alcuni appezzamenti)** dell’intero vigneto con graminacee e leguminose che, oltre a contenere l’erosione dei terreni a maggiore pendenza, diventano poi sostanza organica tramite il **sovescio**.



(Inerbimento dei filari)

REQUISITO 4 – Materiali ecocompatibile nel vigneto

Nei vigneti aziendali, sia quelli messi a dimora in passato che quelli in fase di impianto, Solsicano S.a.r.l. si utilizzano materiali riciclabili. Nello specifico, si tratta di pali di testata in legno di pino silvestre, pali intermedi e fili di sostegno in ferro zincato, ala gocciolante e subirrigazione in polietilene o PVC. Materiali che, per l'appunto, in caso di sostituzione per rottura o usura, possono essere facilmente avviati al riciclo facendo ricorso a ditte specializzate.



(Vigneto con pali in legno, pali e fili in ferro zincato)

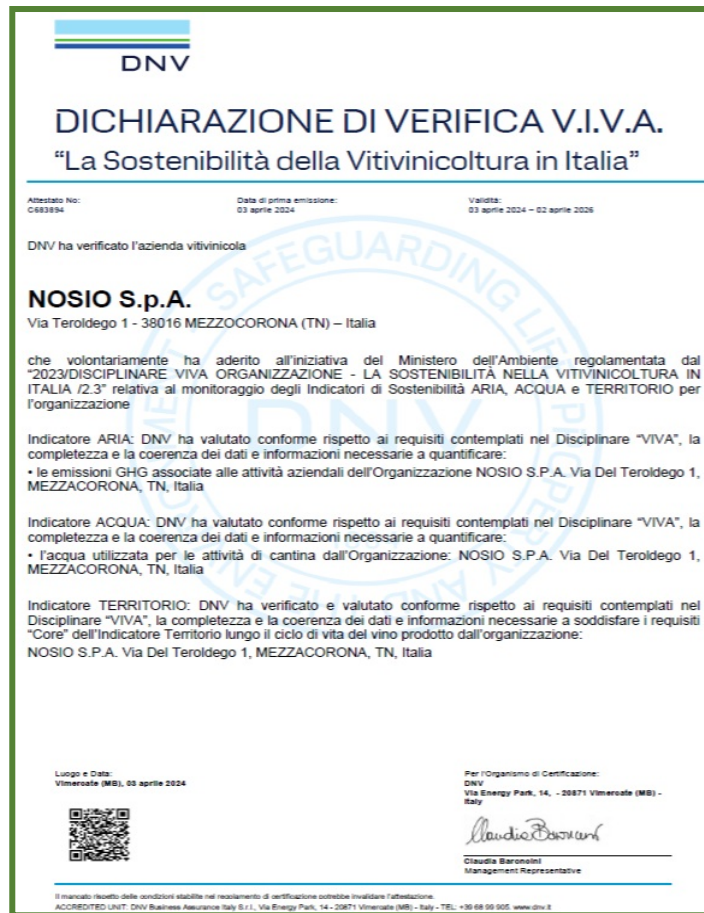
Un interessante cambiamento ha interessato i diffusori per la cosiddetta “confusione sessuale”. Nel 2022 sono stati introdotti quelli biodegradabili nei primi 5 ettari con l’obiettivo di aumentare ulteriormente la superficie, al fine di ridurre sempre più lo smaltimento, con tutto quello che comporta in termini di trasporti, in favore della biodegradazione.

REQUISITO 5 – Materie prime locali

Fermo restando che anche **Nosio S.p.A.** è assai attenta alla crescita sociale ed economia del territorio d'appartenenza, il calcolo del requisito è stato effettuato da Solsicano S.a.r.l., in quanto operante in Sicilia (area di riferimento del programma SOStain. **Il 100% delle uve acquistate da Solsicano S.a.r.l. provengono dal territorio regionale allo scopo di mantenere e tramandare saperi e tradizioni.** In particolare, arrivano da viticoltori operanti nella provincia di Agrigento e da quelle con essa confinanti ad occidente (Palermo e Trapani). Una strategia, quella della prossimità geografica, che, quando possibile, è applicata anche nell'approvvigionamento di beni e servizi necessari per il funzionamento dell'intero ciclo produttivo, sia ordinari che straordinari. Capita, tuttavia, che per lavori di manutenzione e aggiornamento degli impianti enologici ci sia la necessità di avvalersi di tecnici e ricambi provenienti direttamente dalle case produttrici. Un settore, quest'ultimo, che ancora oggi non è ben sviluppato in Sicilia. E così è indispensabile far ricorso ad aziende attive fuori regione che a suo tempo le avevano prodotte e consegnate. Optare per tecnologie all'avanguardia, anche in termini di sostenibilità, infatti, richiede di rivolgersi a player di grosso calibro a livello di ricerca e sviluppo, know-how e di mercato. Stesso discorso per alcune tipologie di fertilizzanti, prodotti fitosanitari ed enologici. Oppure per servizi finanziari, di telefonia e di programmazione software. Per quest'ambito, va considerata anche la necessità di uniformarsi il più possibile con la gestione amministrativa delle altre società del Gruppo Mezzacorona.

REQUISITO 6 – Rispetto indicatori VIVA

L'azienda Nosio S.p.A. è in possesso della certificazione d'organizzazione VIVA, il programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare per lo sviluppo di una vitivinicoltura sostenibile.



The image shows a DNV Declaration of Verification V.I.V.A. certificate. The title is "DICHIARAZIONE DI VERIFICA V.I.V.A. 'La Sostenibilità della Vitivinicoltura in Italia'". It includes the DNV logo and a large circular watermark in the background that reads "SAFEGUARDING LIFE". The certificate details the verification of Nosio S.p.A. for the VIVA organization's sustainability indicators (ARIA, ACQUA, and TERRITORIO) as of April 3, 2024. It mentions that the company has voluntarily adhered to the initiative regulated by the Ministry of the Environment. The certificate also lists the specific indicators and the company's commitment to sustainable viticulture. A QR code is present at the bottom left, and the signature of Claudia Baromini, Management Representative, is at the bottom right.

DNV

DICHIARAZIONE DI VERIFICA V.I.V.A.
"La Sostenibilità della Vitivinicoltura in Italia"

Attestato No: C683894 Data di prima emissione: 03 aprile 2024 Validità: 03 aprile 2024 - 02 aprile 2026

DNV ha verificato l'azienda vitivinicola

NOSIO S.p.A.
Via Teroldego 1 - 38016 MEZZOCORONA (TN) - Italia

che volontariamente ha aderito all'iniziativa del Ministero dell'Ambiente regolamentata dal "2023/DISCIPLINARE VIVA ORGANIZZAZIONE - LA SOSTENIBILITÀ NELLA VITIVINICOLTURA IN ITALIA /2.3" relativa al monitoraggio degli Indicatori di Sostenibilità ARIA, ACQUA e TERRITORIO per l'organizzazione

Indicatore ARIA: DNV ha valutato conforme rispetto ai requisiti contemplati nel Disciplinare "VIVA", la completezza e la coerenza dei dati e informazioni necessarie a quantificare:

- le emissioni GHG associate alle attività aziendali dell'Organizzazione NOSIO S.P.A. Via Del Teroldego 1, MEZZACORONA, TN, Italia

Indicatore ACQUA: DNV ha valutato conforme rispetto ai requisiti contemplati nel Disciplinare "VIVA", la completezza e la coerenza dei dati e informazioni necessarie a quantificare:

- l'acqua utilizzata per le attività di cantina dall'Organizzazione: NOSIO S.P.A. Via Del Teroldego 1, MEZZACORONA, TN, Italia

Indicatore TERRITORIO: DNV ha verificato e valutato conforme rispetto ai requisiti contemplati nel Disciplinare "VIVA", la completezza e la coerenza dei dati e informazioni necessarie a soddisfare i requisiti "Core" dell'Indicatore Territorio lungo il ciclo di vita del vino prodotto dall'organizzazione: NOSIO S.P.A. Via Del Teroldego 1, MEZZACORONA, TN, Italia

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 03 aprile 2024

Per l'Organismo di Certificazione:
DNV
Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy
Claudia Baromini
Claudia Baromini
Management Representative

Il mancato rispetto delle condizioni stabilite nel regolamento di certificazione potrebbe invalidare l'attestazione.
ACCREDITED UNIT: DNV Business Assurance Italy S.r.l., Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy - TEL: +39 03 55 505 - www.dnv.it

(Certificazione d'organizzazione VIVA)

L'ente di verifica (DNV) ha appurato la rispondenza delle nostre performance aziendali a quanto previsto dal Disciplinare di VIVA. Per ognuno dei 3 indicatori – **ACQUA, ARIA e TERRITORIO** –, Nosio S.p.A, che non è tenuta a calcolare l'indicatore VIGNETO in quanto non possiede vigne, ha pienamente centrato gli obiettivi. Tutti i requisiti richiesti nell'indicatore TERRITORIO, che spaziano dall'ambito "biodiversità e paesaggio" a quello "società e cultura" passando per "economia ed etica", sono stati soddisfatti. I fogli di calcolo forniti da VIVA, hanno permesso di quantificare, per l'indicatore ARIA, **un'impronta carbonica pari a 53.649,79 tonnellate di CO2 equivalenti** e, per l'indicatore ACQUA, l'impronta idrica. In quest'ultimo caso, rifacendosi ai sotto indicatori "Direct Water Scarcity (Scarsità idrica)" e "Non-Comprehensive Direct Water Degradation Footprint (Degradazione della qualità idrica)". Il primo misura la carenza idrica potenziale dovuta ai consumi diretti di volumi d'acqua blu (in vigneto per irrigazione e trattamenti e in cantina) allo scopo di rispondere alla domanda: "Qual è il potenziale di privare un altro utente (umano o ecosistema) di acqua disponibile quando si consuma acqua in quest'area?". Il secondo "fornisce una stima della potenziale degradazione dello stato di qualità delle acque (grigie) corrispondente al volume di acqua virtuale che permette di riportare sotto i limiti legislativi o eco-tossicologici l'eventuale contaminazione del corpo idrico dovuta ad agrofarmaci e fertilizzanti utilizzati nelle fasi agricole". Non avendo vigneti di proprietà, per Nosio S.p.A. si tiene conto soltanto del sotto indicatore "scarsità idrica" con il risultato di **1,27E+05/anno metri cubi equivalenti**.

REQUISITO 7 – Tecnologie energeticamente efficienti

La tendenza a ridurre i consumi di energia è stata intrapresa sin dall'avvio dell'investimento sia da Nosio S.p.a che da Solsicano. In Solsicano, innanzitutto con la costruzione della cantina di stoccaggio e affinamento sottoterra per sfruttare il microclima naturale ed evitare il termocondizionamento continuo, poi con la realizzazione di impianti fotovoltaici e solari da 250 KW complessivi, in ultimo con il revamping con lampade a LED nella quasi totalità degli edifici e negli spazi esterni.

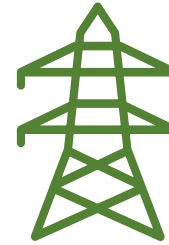


(Impianto fotovoltaico aziendale)

È la cantina, con le sue vasche di vinificazione refrigerate e gli impianti di pressatura e filtraggio, a rappresentare la fonte principale di consumo, a maggior ragione nel periodo di vendemmia (agosto e settembre). Negli anni 2023 e 2024, la quantità di energia consumata (al netto di quella autoprodotta tramite fotovoltaico e autoconsumata) è stata di **827.669 Kwh**, fornita comunque da un gestore che garantisce il 100% di provenienza rinnovabile. I litri di vino prodotti **3.839.113**. Dal rapporto dei sopracitati valori, emerge che Solsicano S.a.r.l. per produrre **1 litro di vino impiega 0,216 kwh di energia elettrica**. Ben al di sotto della soglia di 0,7 Kwh prevista dal disciplinare e considerata efficiente e sostenibile. Traguado che si deve anche al contributo dell'energia autoprodotta e consumata, dagli impianti fotovoltaici aziendali - **157.083 Kwh nel 2024** e **153.063,73 nel 2023** -, che **ha evitato l'emissione in atmosfera di decine di tonnellate di CO2**. Anche **Nosio S.p.A** ha sempre investito per aumentare l'efficienza energetica delle proprie attività. Ed infatti anch'essa rimane sotto il limite di 0,1 Kwh per bottiglia, imposto agli imbottiglieri dal disciplinare. Nel biennio 2023/2024 per imbottigliare **83.437.961 bottiglie** sono stati consumati **7.289.561 Kwh**, risultato: **0,087 Kwh/bottiglia**. Energia che, anche in questo caso, è fornita 100% green.



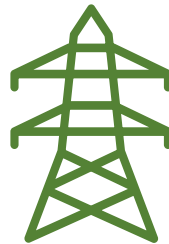
1 LT VINO



0,216 KWH



1 BOTTIGLIA

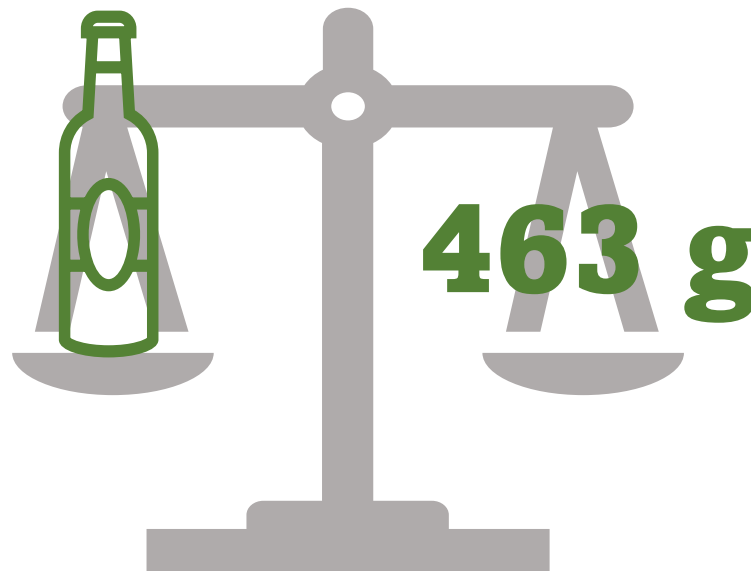


0,087 KWH



REQUISITO 8 – Peso delle bottiglie

Da anni Nosio S.p.A è impegnata a ridurre il peso delle bottiglie consapevole del risparmio di emissioni di CO₂ che ne può scaturire. Nel **biennio 2023/2024**, escludendo dal calcolo le bottiglie di spumante e quelle con formato diverso da 0,75 litro (**totale 78.960.956 unità**), il peso medio ponderato in funzione del numero delle bottiglie da 0,75 utilizzate è di **463 g**. Valore che rimane inferiore al dato medio ottenuto a livello regionale di **550 g/0,75 litro**, fissato come riferimento dal Disciplinare SOStain.



REQUISITO 9 – Trasparenza nella comunicazione

Il presente **Report di Sostenibilità** che illustra i risultati conseguiti dalle aziende Nosio S.p.A. e Solsicano S.a.r.l. nell'ambito del programma SOStain è stato aggiornato al 2024. Risultati frutto del calcolo dei requisiti, stando a quanto previsto dal Disciplinare, in alcuni casi a livello di organizzazione, in altri, visto che è stata avanzata richiesta di certificazione specificatamente per la linea di vini **"Quèto"**, a livello di prodotto. Sarà cura delle aziende, così come recita il Disciplinare, presentare il report entro il 31 marzo di ogni anno. Nei successivi sarà possibile altresì effettuare dei raffronti con il passato così da monitorare e analizzare l'andamento della condotta aziendale in termini di sostenibilità. Nonché approfondire il rispetto degli obiettivi di miglioramento fissati all'atto dell'ottenimento e dei rinnovi della certificazione.

REQUISITO 10 – Limite al contenuto di residui nei vini

L'azienda, certificando una linea di prodotto appositamente creata nell'anno 2021, ha effettuato analisi sui tutti i vini che compongono la prima annata, ottenendo – come dimostrato dalle analisi stesse – risultati che rispettano i limiti di legge in materia di residui di agrofarmaci e materiali tossici.





NOSIO, SOLSICANO e il loro MIGLIORAMENTO CONTINUO

Individuare nuove soluzioni per migliorare le nostre performance ambientali è quello che facciamo quotidianamente in Nosio S.p.a. e Solsicano S.a.r.l. Raggiungere gli obiettivi che man mano vengono fissati ci rende orgogliosi perché significa dare effettivamente e continuamente il nostro contributo per un mondo migliore, che passa sempre più per una produzione e un consumo etico. Di seguito i nostri ultimi “buoni propositi” e i relativi risultati raggiunti:



UTILIZZO ENERGIA 100% RINNOVABILE CERTIFICATA IN VIGNETO



Dopo l'energia elettrica per la cantina, dal 1° maggio 2024 anche quella acquistata per le utenze a servizio dei vigneti, specificatamente per la loro irrigazione, proviene da fonti rinnovabili. È entrato in vigore, infatti, il nuovo contratto con un nuovo fornitore che ci garantisce il 100% di energia pulita e certificata anche in campagna.



PROSECUZIONE INTERVENTI DI RELAMPING CON LED C/O SOLSICANO



Sono stati installati 48 nuovi corpi led nel portico esterno salendo già ad una quota del 55% del totale, diminuendo da 49.980 a 47.937 w la potenza complessiva installata e da 86.308 a 78.136 kwh il consumo stimato.





RIDUZIONE PESO DELLE BOTTIGLIE



Nel 2024 il peso medio ponderato delle bottiglie ha ottenuto un ulteriore abbassamento: da 470 g a 463 g.



IMPLEMENTAZIONE SISTEMA MONITORAGGIO CONSUMI ENERGETICI

È pienamente operativo un sistema di monitoraggio dei consumi di energia elettrica. Report giornalieri e mensili sono inviati automaticamente ai vari responsabili, i quali possono intervenire per ottimizzazione orari, set point, impianti UTA e clima uffici.



“Vi è un chiaro legame tra la protezione della natura e l’edificazione di un ordine sociale giusto ed equo. Non vi può essere un rinnovamento del nostro rapporto con la natura senza un rinnovamento dell’umanità stessa.” – **PAPA FRANCESCO**



Q U È T O



Via del teroldego, 1/E
38016 Mezzocorona (TN)
P. IVA 01573540224
nosio@legalmail.it
0461616399



Sede Legale – Via del teroldego, 1/E
38016 Mezzocorona (TN)
P. IVA 02298570223
Sede Operativa - Contrada Portella Misilbesi
92017 Sambuca di Sicilia (AG)
solsicano@legalmail.it
0925579000