

BILANCIO DI SOSTENIBILITA'

TENIMENTI GRIECO

ANNO 2025

“

Sostenibilità

***"L'UMANITÀ HA LA POSSIBILITÀ DI
RENDERE SOSTENIBILE LO SVILUPPO,
CIOÈ DI FAR SÌ CHE ESSO SODDISFI I
BISOGNI DELL'ATTUALE GENERAZIONE
SENZA COMPROMETTERE LA CAPACITÀ
DELLE GENERAZIONI FUTURE DI
RISPONDERE AI LORO"***

—GRO HARLEM BRUNDTLAND

Azienda

Vini di terre tra il cielo e il mare

UNA COSTA BACIATA DAL SOLE CHE DAI SUOI 150 METRI DI ALTITUDINE GUARDA IL MARE E OLTRE IL MARE LE ISOLE TREMITI. SORGONO QUI I VIGNETI E LA CANTINA DI TENIMENTI GRIECO, UN'AZIENDA DINAMICA E INNOVATIVA, FRUTTO DI UNA REALTÀ IMPRENDITORIALE DETERMINATA A SFRUTTARE APPIENO LE STRAORDINARIE POTENZIALITÀ DEL PROPRIO TERRITORIO PER UNA PRODUZIONE VITIVINICOLA DI GRANDE QUALITÀ. VINI DI COSTA, DOTATI DI UNICHE IDENTITÀ SALMASTRE NUTRITE DA FLUSSI DI IODIO E SALSEDINE, CAPACI DI ESPRIMERE AL MEGLIO L'ESSENZA DI UNA TERRA SOSPESA TRA IL CIELO E IL MARE.



LA PASSIONE PER IL VINO

Antonio Grieco, imprenditore di successo, è alla guida della storica azienda di famiglia.

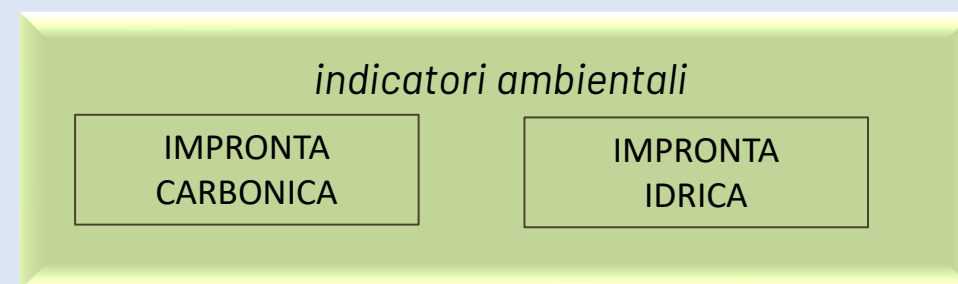
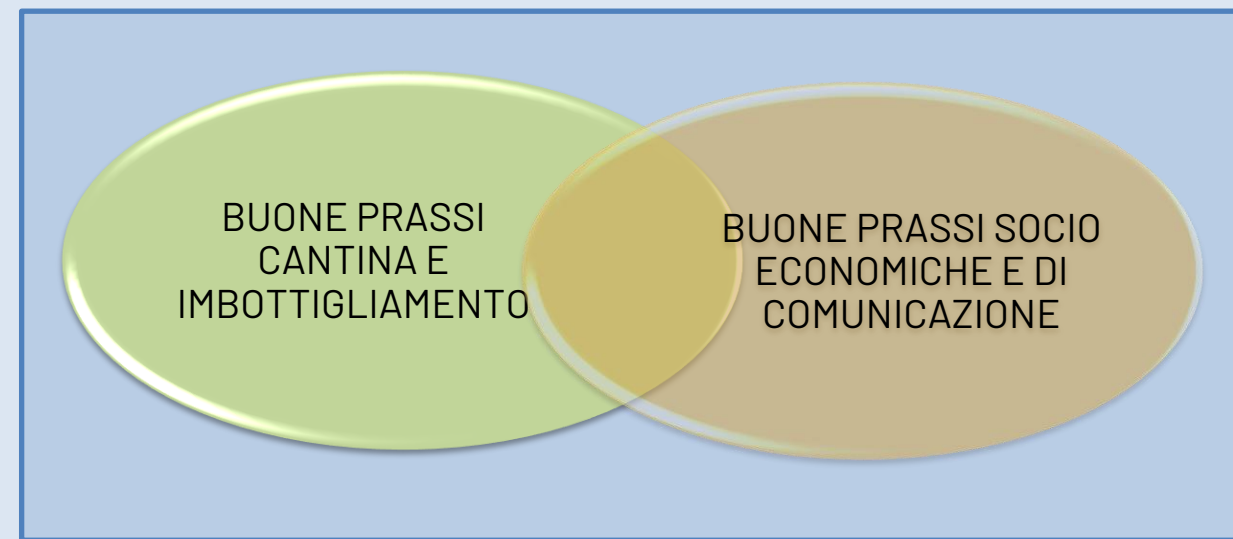
Emanuela Cecca è la responsabile marketing e di comunicazione.

Una coppia, nella vita e nel lavoro, che ha scelto di dare corpo e struttura ad una passione comune: quella per il vino. Così sei anni fa, tra le suggestive colline di Portocannone, a ridosso del mare, è nata una storia fatta di vento, di sale e di profumi. Quella di Tenimenti Grieco.

IL PROGETTO SOSTENIBILITÀ EQUALITAS

La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

L'azienda Tenimenti Grieco ha intrapreso un percorso di sostenibilità secondo lo standard EQUALITAS - ORGANIZZAZIONE revisione 5 per i processi aziendali dall'arrivo dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.



OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Lo Standard Equalitas è stato elaborato in coerenza con i 17 obiettivi (SDGs) stabiliti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile approvata a New York dall'Assemblea Generale dell'ONU il 25 settembre 2015. Gli obiettivi fanno riferimento a temi fondamentali per lo sviluppo globale e mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici e costituire società pacifiche che rispettino i diritti umani.

ASSICURAZIONE QUALITÀ

Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati SDGs associati al capitolo 5.1 Assicurazione Qualità



ASSICURAZIONE QUALITÀ

FORNITORI

- Valutazione dei fornitori critici, Formazione e sensibilizzazione, politiche e gestione dei fornitori

PRODOTTI

- Informazioni relative al prodotto e alla sua lavorazione, rintracciabilità e gestione non conformità

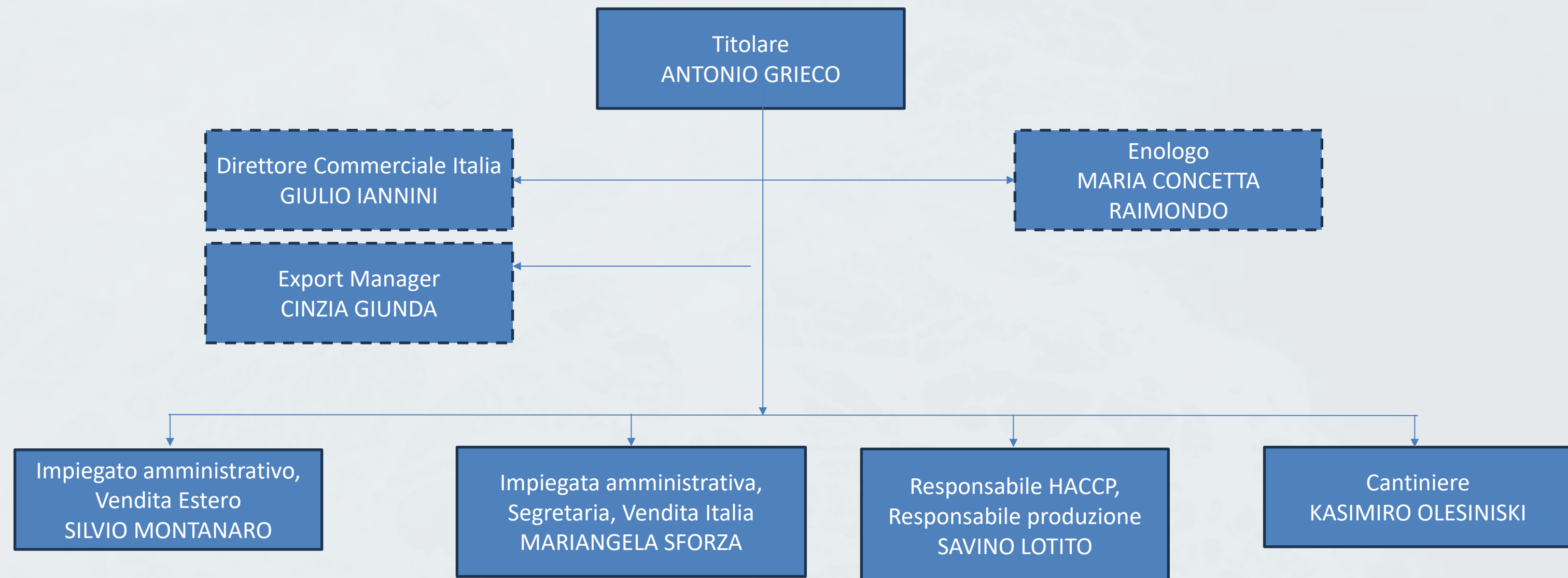
POLITICA

- Definizione di obiettivi, indicatori, azioni di miglioramento

VERIFICA E RIESAME

- Verifiche periodiche sull'intero sistema per individuare punti di debolezza e aree di miglioramento

GOVERNANCE ORGANIGRAMMA



BUONE PRATICHE DI CANTINA E CONDIZIONAMENTO

Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati SDGs associati al capitolo 5.2 Buone Pratiche di Cantina, imbottigliamento e condizionamento



BUONE PRATICHE DI CANTINA E CONDIZIONAMENTO

ASPETTI TECNOLOGICI

Valorizzazione della qualità del prodotto in base agli obiettivi enologici e riducendo gli interventi

CONTROLLI PRODOTTO E PROCESSO

Definizione dei protocolli di lavorazione, piano dei controlli e registrazione delle attività

IGIENE E SICUREZZA PRODOTTO ALIMENTARE

Piano delle pulizie volto a minimizzare gli sprechi assicurando la qualità e salubrità del prodotto

ASPETTI AMBIENTALI

Raspi restituiti per uso agronomico, fecce e vinacce in distilleria, monitoraggio continuo dei principali consumi

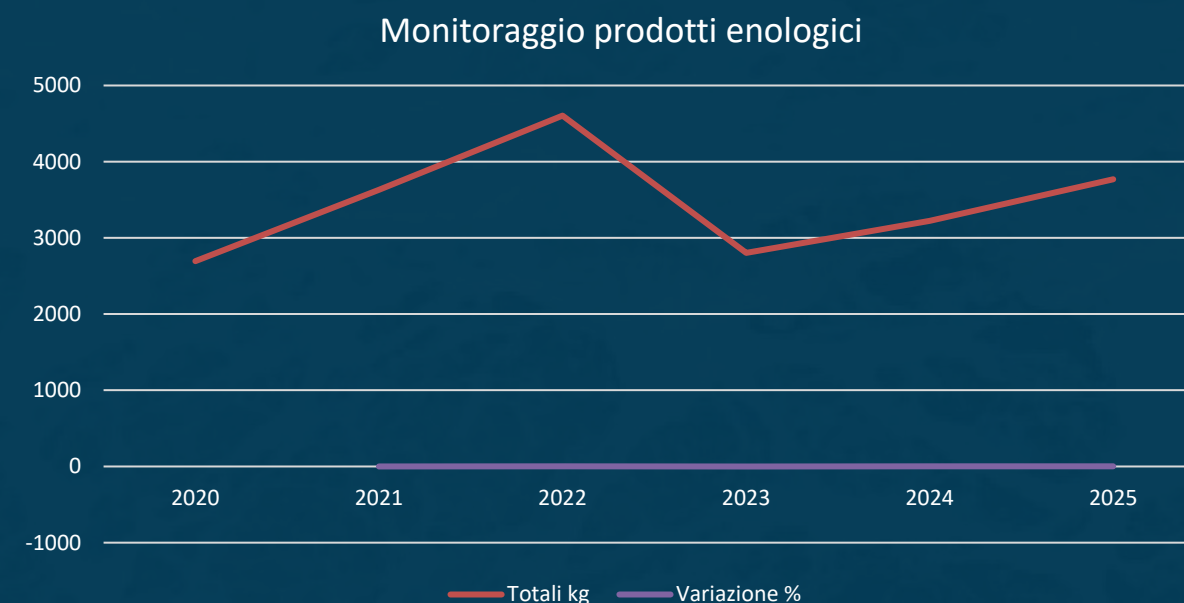
BUONE PRATICHE DI CANTINA E CONDIZIONAMENTO

MONITORAGGIO ENERGIA ELETTRICA

L'azienda si sta impegnando a tenere monitorati i propri consumi. In generale si può osservare come i consumi siano legati alla stagionalità della produzione e come il monitoraggio sia utile anche per capire la presenza di un dato anomalo. Nel 2025 si osserva un contenimento dei consumi di energia elettrica, dovuto all'installazione dei pannelli fotovoltaici.

BUONE PRATICHE DI CANTINA E CONDIZIONAMENTO

MONITORAGGIO ADDITIVI E COADIVANTI



L'azienda si sta impegnando a tenere monitorati gli acquisti di prodotti enologici (additivi e coadiuvanti).
Analizzando il grafico non si evincono comunque grandissime variazioni nel corso degli anni rispetto alle uve conferite e agli ettolitre lavorati.

BUONE PRATICHE DI CANTINA E CONDIZIONAMENTO

MONITORAGGIO DETERGENTI DI CANTINA

In linea generale l'azienda ha previsto attività di pulizia e detersione in modo tale da rispettare i seguenti criteri:

- quando possibile utilizzare acqua fredda e per il tempo minimo previsto nella scheda tecnica;
- leggere attentamente le istruzioni d'uso relative ai prodotti detergenti e definite nella scheda tecnica e utilizzare sempre i prodotti con le quantità minime indicate nel range di utilizzo.

L'azienda si sta impegnando a tenere monitorati i propri consumi di prodotti detergenti (acquisti avvenuti).

BUONE PRATICHE DI CANTINA E CONDIZIONAMENTO

GESTIONE RIFIUTI

L'azienda gestisce i rifiuti in modo corretto e conforme alle disposizioni legislative locali viste le piccole dimensioni ed utilizza per lo smaltimento la raccolta comunale.

Le acque reflue sono raccolte in una vasca di accumulo e smaltite annualmente da una ditta esterna che si occupa anche di effettuare l'analisi.

I raspi derivanti dalla lavorazione dell'uva sono distribuiti nei vigneti ad uso agronomico dei conferitori, mentre la feccia e vinacce vengono conferite in distilleria in qualità di sottoprodotti in ottica di economia circolare.

Indicatori ambientali: Impronta carbonica

L'impronta carbonica misura le emissioni di gas serra generate dalle attività aziendali, espresse in tonnellate di CO₂ equivalente.

L'azienda ha condotto la prima valutazione della propria Impronta Carbonica di Organizzazione (CFO), in conformità allo Standard Equalitas SOPD_Rev.05 e utilizzando come riferimento la norma ISO 14064-1:2018 con riferimento al periodo 01/01/2024 – 31/12/2024.

Nel corso del 2025, l'organizzazione ha quantificato la propria impronta carbonica complessiva, che risulta pari a 318 tonnellate di CO₂ equivalente annue. L'impronta Carbonica è stata calcolata sui dati dell'esercizio 2024, dal 1/1/24 al 31/12/24.

Cantina - Produzione	t CO _{2e}	%
Energia Elettrica	22.430	7.05%
Carburanti (Caldaie, riscaldamento)	0.000	0.00%
Trasporto processo Outsourcing	9.396	2.95%
Viaggi casa-lavoro dipendenti	3.796	1.19%
Viaggi di Rappresentanza	0.732	0.23%
Uve, mosti, vini sfusi	134.158	42.19%
Prodotti Enologici	11.054	3.48%
Trasporto e trattamento rifiuti	0.295	0.09%
Smaltimento rifiuti interni	0.000	0.00%
Gas e fluidi refrigeranti	19.610	6.17%
Trasporti in ingresso (Cantina)	12.299	3.87%
Totale Cantina - Produzione	213.771	67.22%
Packaging	t CO _{2e}	%
Packaging (Chiusure, Imballaggi...)	83.659	26.31%
Trasporto e trattamento rifiuti	0.000	0.00%
Trasporti in ingresso (Commerciale)	20.572	6.47%
Totale Imbottigliamento	104.231	32.78%
Totale Organizzazione	318.002	

Indicatori ambientali: Impronta carbonica

Le emissioni dirette (Scope 1) sono estremamente basse:

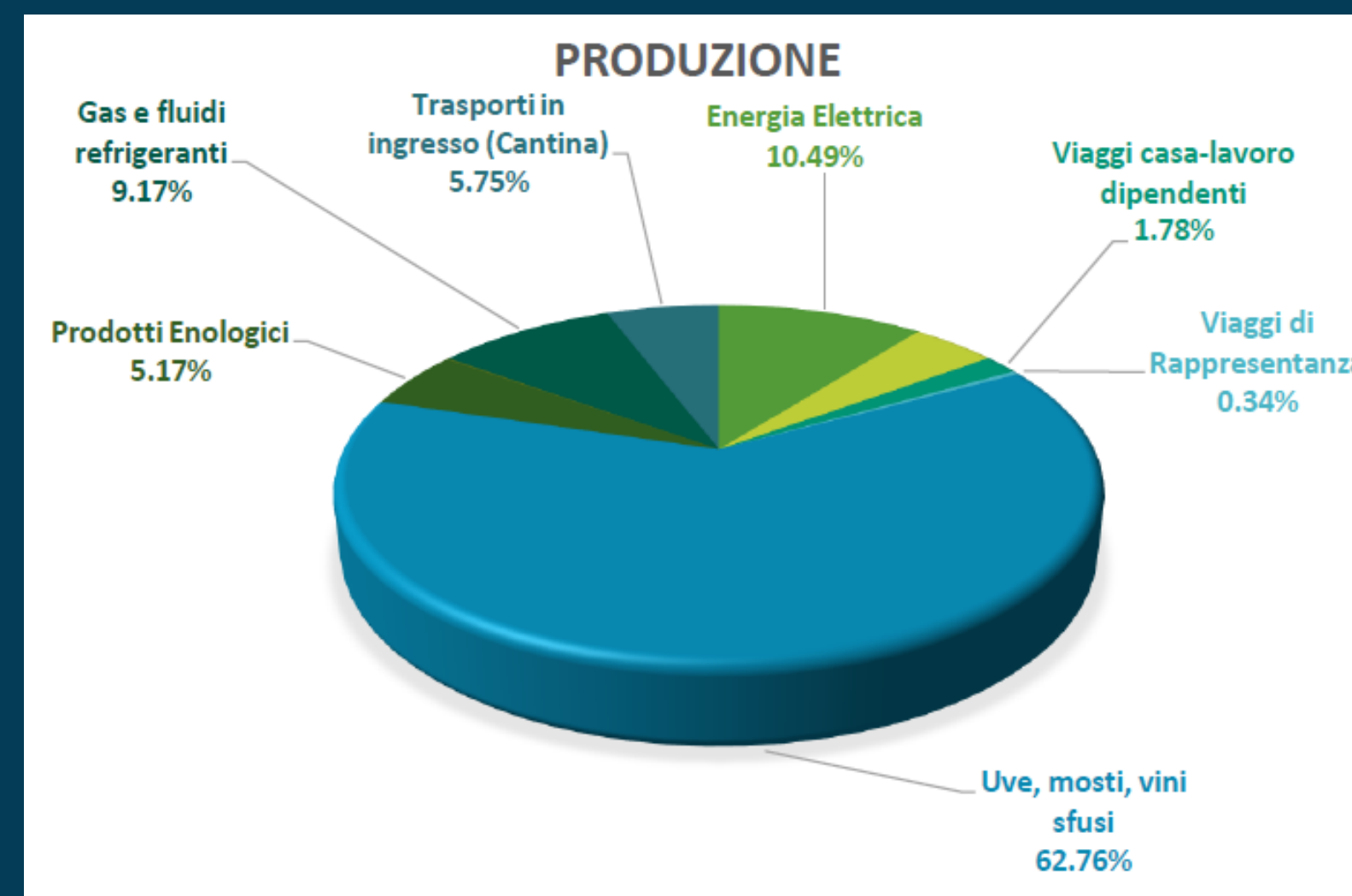
- nessun utilizzo di carburanti per riscaldamento o veicoli
- unica fonte significativa: perdite di gas refrigeranti (~19,6 t CO₂e; ~6%)

L'azienda è già strutturalmente poco emissiva direttamente, grazie a elettrificazione dei consumi e assenza di flotta aziendale.

Si osserva una forte predominanza delle emissioni "indirette" (Scope 3).

La struttura delle emissioni mostra che la maggior parte deriva da attività non direttamente controllate:

- Acquisto di uve, mosti e vino: 42,19%
- Packaging complessivo : circa 26%
- Trasporti e filiera associata: circa il 10%



Indicatori ambientali: Impronta idrica

Secondo lo standard Equalitas, l'impronta idrica di un'organizzazione è la quantità totale di acqua dolce consumata (evaporata o incorporata in un prodotto) e inquinata per produrre beni e servizi, comprese sia le risorse idriche dirette che quelle indirette.

L'azienda ha condotto la prima valutazione della propria Impronta Idrica di Organizzazione, in conformità allo Standard Equalitas SOPD_Rev.05 e alla norma UNI ISO 14046:2014, con riferimento al periodo 01/01/2024 – 31/12/2024.

L'impronta idrica può comprendere diverse categorie di impatto, in particolare:

Aquatic Acidification: impatto relativo all'aumento dell'acidificazione delle acque, misurato in chilogrammi di anidride solforosa equivalente (kg SO₂ eq);

Aquatic Ecotoxicity: impatto relativo all'aumento della tossicità delle acque a livello di ecosistema, misurato in Comparative Toxic Units ecotoxicity (CTU_e);

Human Toxicity: impatto relativo all'aumento della tossicità delle acque a livello umano, misurato in Comparative Toxic Units for human (CTU_h);

Aquatic Eutrophication: impatto relativo all'aumento dell'eutrofizzazione delle acque, misurato in chilogrammi di fosforo equivalente (kg P eq);

Water Scarcity: impatto relativo all'utilizzo delle acque in base alla disponibilità della risorsa idrica, misurato in metri cubi equivalenti (m³ eq).

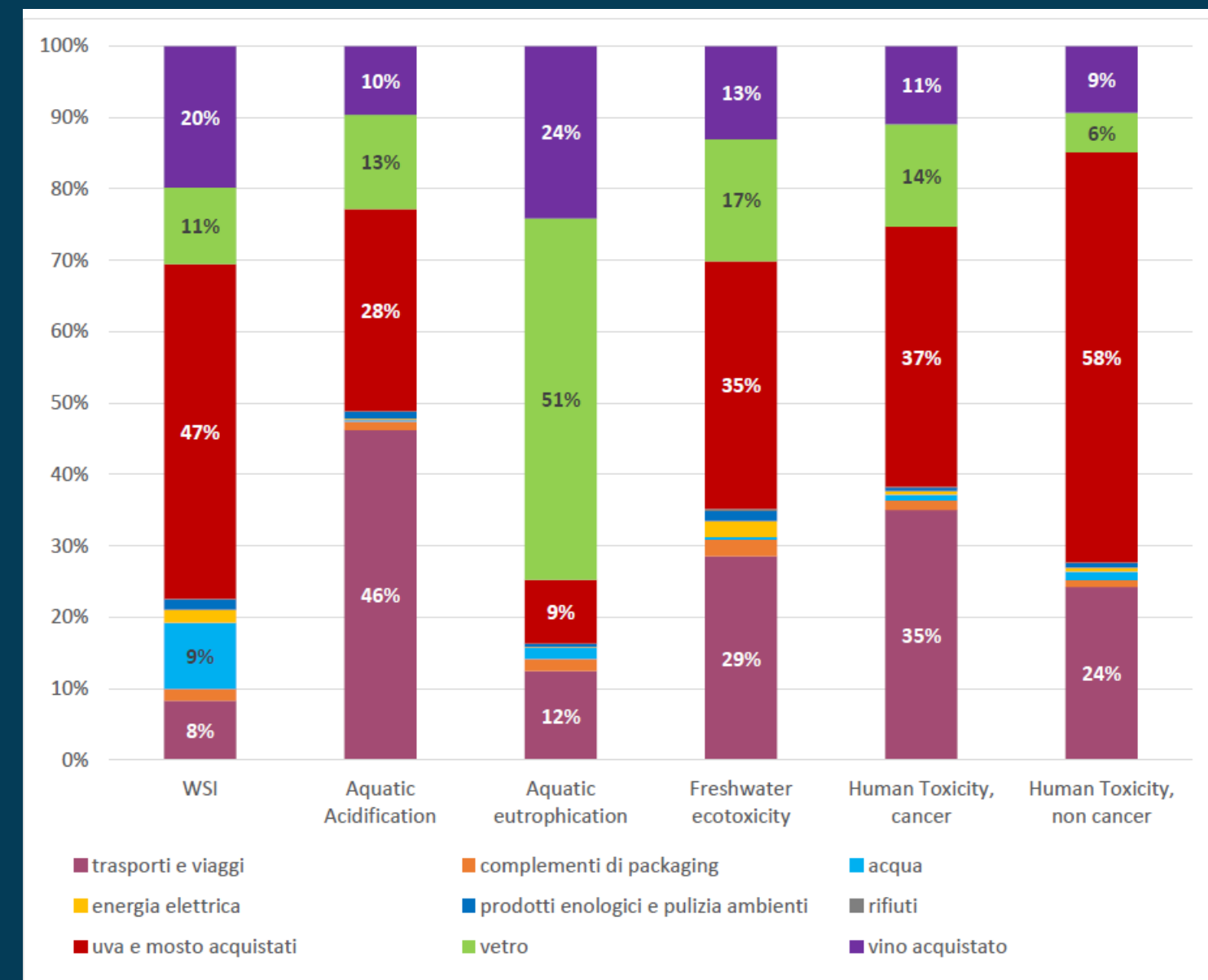
Indicatori ambientali: Impronta idrica

Le acque utilizzate nei processi produttivi sono prelevate da acquedotto. Poiché l'azienda nell'anno in oggetto è andata incontro a erronea fatturazione da parte del fornitore di servizi idrici, non è stato possibile dedurre il consumo specifico dalle bollette emesse.

Si è di conseguenza utilizzato il valore di litri di acqua consumati per litro di vino prodotto, ottenuto dalla media derivante dai calcoli sviluppati dallo Studio SATA dal 2016 ad oggi su tutto il territorio italiano.

Dalla valutazione relativa all'anno 2024 emerge che gli impatti più rilevanti sono dovuti sostanzialmente agli acquisti di mosto, uva e vetro per l'imbottigliamento.

A questi seguono i trasporti necessari allo spostamento di tutti gli acquisti verso l'azienda.



NUOVI PROGETTI CANTINA

ANNO 2025

Progetto "*PORTAMI A CASA*": permette al consumatore di portare a casa il prodotto dal ristorante e consumarlo nei giorni successivi. Al consumatore viene consegnata una wine bag, un tappo per richiudere la bottiglia e una brochure informativa per il consumo responsabile.

Inoltre, l'azienda ha progettato una borsa refrigerante per i clienti che acquistano un certo quantitativo di vino.



BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE

Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati SDGs associati al capitolo 5.5 Buone Pratiche socio-economiche



BUONE PRATICHE SOCIALI

■ **LAVORATORI**

Rispetto dei diritti dei lavoratori (convenzioni ILO) e applicazione del CCNL, analisi della forza lavoro e assenza di discriminazioni in azienda.

■ **TERRITORIO**

Relazioni con il territorio e la collettività: degustazioni gratuite, questionari confinanti

■ **FORMAZIONE**

Aumentare la conoscenza aziendale e la sensibilizzazione rispetto alla sostenibilità del personale

Enologa

Maria Concetta Raimondo

Maria Concetta Raimondo è un concentrato di competenza, forza e passione.

Si muove con disinvoltura tra i filari della vigna e dal suo sguardo, in ogni momento, trapela tutto l'amore viscerale per il suo mestiere. E' la nostra fantastica enologa.

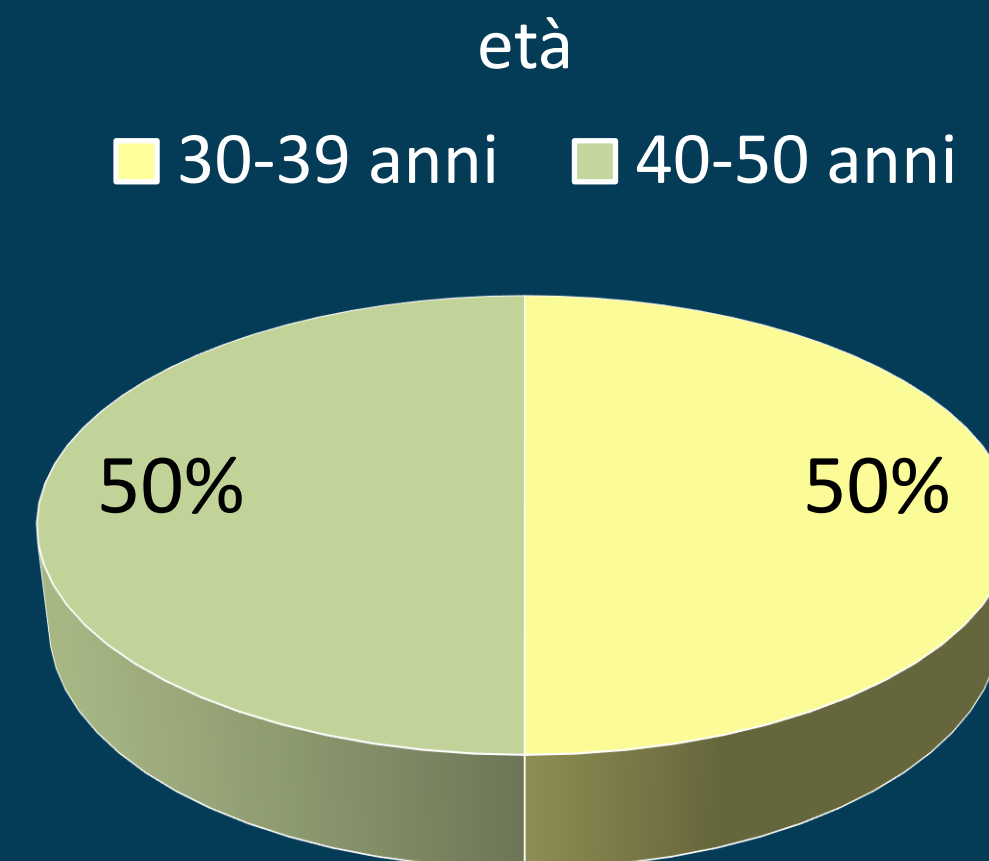
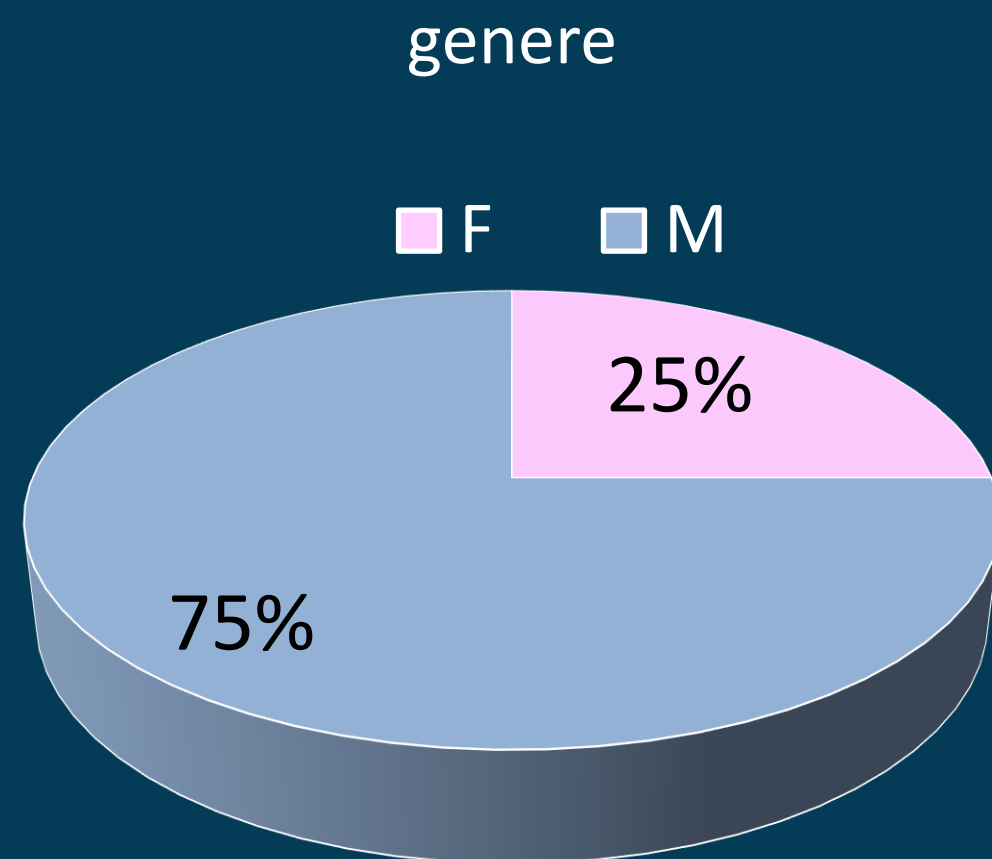




LO STAFF

Dietro ogni successo ci sono loro, dei veri e propri professionisti, instancabili lavoratori. Amanti della terra e del vino. Una famiglia, una squadra. Il nostro team.

ANALISI DELLA FORZA LAVORO



Tenimenti Grieco è una realtà giovane

ANALISI DELLA FORZA LAVORO

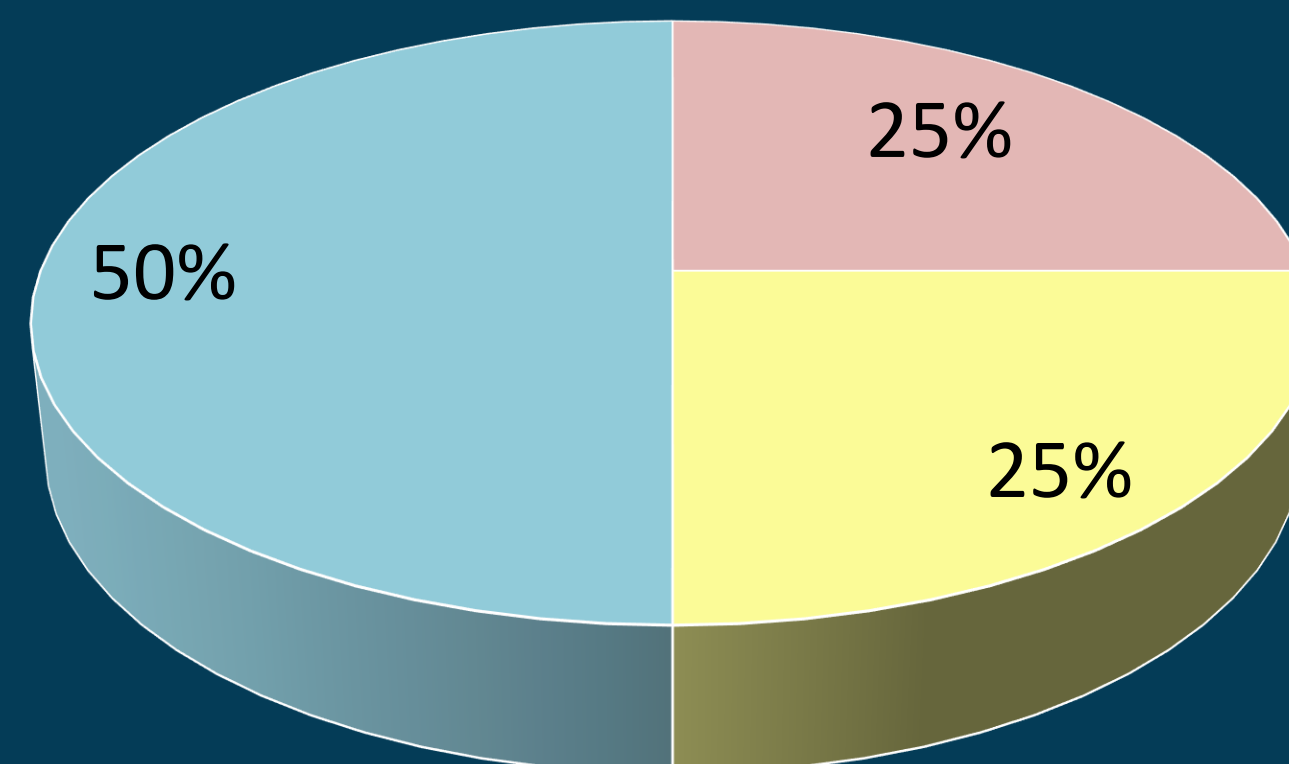
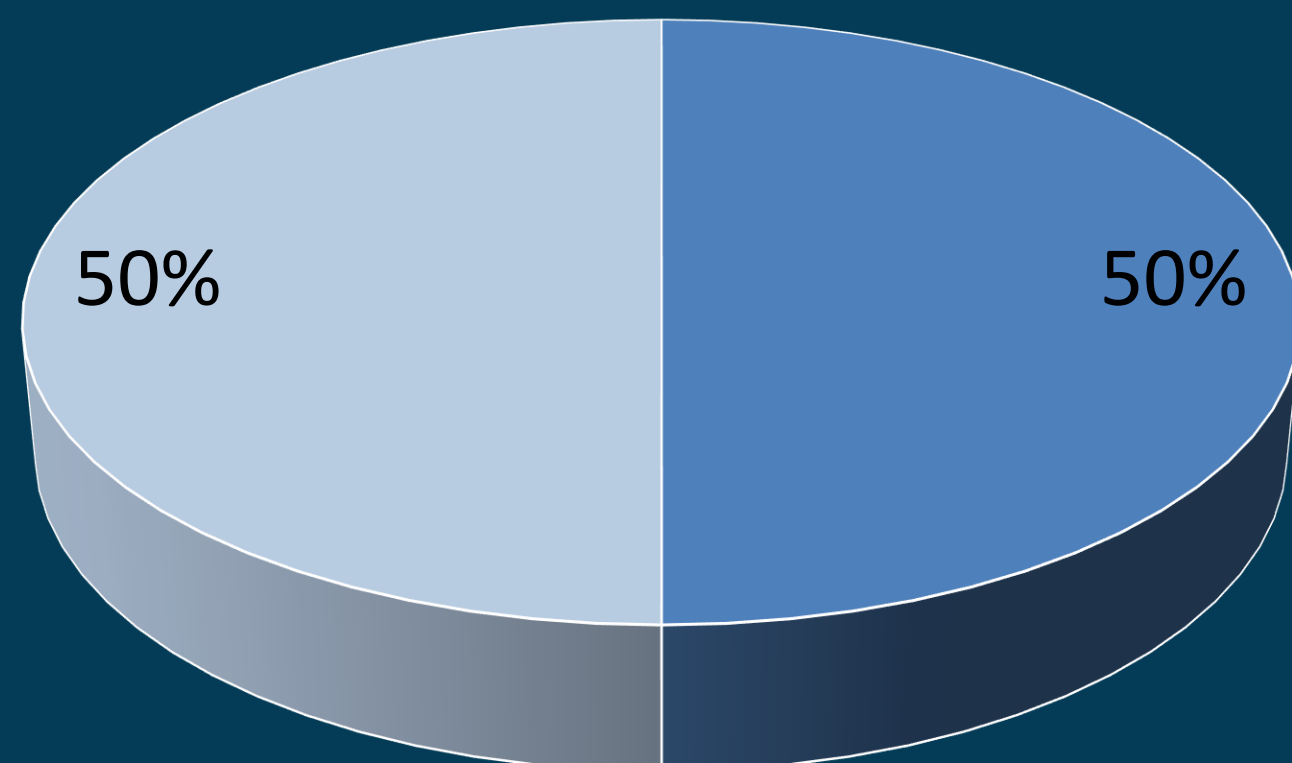
■ LICENZA SUPERIORE

■ LAUREA TRIENNALE

■ IMPIEGATO DI IV LIVELLO QUALIFICA SEGRETARIA

■ IMPIEGATO DI V LIVELLO QUALIFICA ADDETTO INSER. DATI

■ CANTINIERE LIVELLO VI



Tutti i lavoratori sono assunti con contratto a tempo indeterminato.
Indice di turnover positivo e negativo pari a **ZERO**,
il numero di dipendenti è invariato da anni con un alto tasso di fidelizzazione.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Non si sono verificati infortuni sul lavoro nel corso dell'anno 2025.
L'indice di gravità e l'indice di frequenza degli infortuni 2025 sono pari a
ZERO.



VERIFICHE ISPETTIVE

L'ente di certificazione VALORITALIA ha svolto la prima verifica nel mese di luglio 2022 e ogni anno l'azienda ha superato la verifica con esito positivo.

Le verifiche ispettive interne svolte annualmente da personale qualificato di Unione Italiana Vini Servizi non hanno evidenziato non conformità rilevanti, le anomalie sono state prontamente prese in carico e risolte.



RELAZIONI CON IL TERRITORIO

Al fine di adottare misure volte a migliorare il rapporto con il vicinato e la collettività, l'azienda ha sottoposto nel 2022 il primo questionario collettività alle famiglie confinanti e nel 2025 il questionario è stato redistribuito con l'obiettivo di raccogliere i pareri e informazioni circa l'influenza dell'attività nella vita quotidiana della popolazione intervistata.

Sono stati restituiti 2 questionari compilati, che non hanno messo in luce criticità da parte dei vicini.

L'azienda annualmente ospita l'Istituto Omnicomprensivo del Fortore Riccia-S.Elia per una visita guidata e spiegazione delle attività di cantina.

BUONE PRATICHE ECONOMICHE

- **AZIENDALI**

Bilancio aziendale, nota integrativa, relazione degli amministratori

- **VERSO I DIPENDENTI**

Incontro di sensibilizzazione annuale con il personale

- **VERSO I FORNITORI**

Fornitori storici e sensibilizzati alla sostenibilità, rispetto dei termini di pagamento

BUONE PRATICHE ECONOMICHE

Nel corso dell'esercizio 2025, la società ha confermato un percorso di crescita equilibrata: i risultati economici, caratterizzati da ricavi superiori a 1,3 milioni di euro e da un utile netto in crescita, testimoniano la capacità dell'azienda di generare valore in modo continuativo, rafforzando al contempo la solidità patrimoniale e la fiducia degli stakeholder.

L'incremento significativo delle immobilizzazioni materiali evidenzia una chiara volontà di rafforzare la competitività aziendale, anche attraverso l'introduzione di soluzioni innovative a minore impatto ambientale.

Tra queste assume particolare rilievo l'installazione di un impianto fotovoltaico, che rappresenta un passo concreto verso la transizione energetica e la riduzione dell'impronta ambientale delle attività produttive.

INVESTIMENTI REALIZZATI DAL 2017 AL 2025

- **Nuova pigiadiraspatrice**
- **Agitatori per masse vino**
- **Lavapavimenti**
- **Quadro elettrico impianto del freddo**
- **Attrezzature per bag in box**
- **Pressa pneumatica per vinificazione in bianco**
- **Installazione delle barrique e ridefinizione dei prodotti commercializzati**
- **Installazione impianto fotovoltaico**
- **Acquisto macchina laboratorio analizzatore SO₂, ebulliometro grado alcolico, macchina stabilità tartarica e calcica**

I NOSTRI OBIETTIVI 2026

Produzione nuova
etichetta per GDO

Partecipazione bando
progetto OCM per
promozione paesi
terzi 26-27

Produzione nuova
etichetta "200
Metri Rosato"



Sponsorizzazioni e
manifestazioni locali

Prosecuzione del
progetto "Portami
a casa"

Sponsorizzazione
squadra di calcio.



**SIAMO DISPONIBILI PER QUALSIASI INFORMAZIONE O
CHIARIMENTO**

CONTATTI

INDIRIZZO C.da Difensola - 86045

PORTOCANNONE (CB)

TELEFONO +39 0875 590032

[EMAIL info@tenimentigrieco.it](mailto:info@tenimentigrieco.it)

SEGUICI SU

