BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2025

15/03/2026

FRANCO MIROGLIO S.S.

PERIODO DI RENDICONTAZIONE:

01/01/2025 – 31/12/2025



La sostenibilità rappresenta oggi una delle principali leve di sviluppo per il settore vitivinicolo. Non è soltanto un insieme di buone pratiche ambientali, ma un modello di gestione che integra responsabilità economica, tutela del territorio, valorizzazione delle persone e trasparenza nei confronti di tutti gli stakeholder.

La Società Agricola Franco Miroglio Società Semplice, attraverso i marchi Franco Miroglio S.S., Malgrà, Bonfante & Chiarle e Villa Baglio, opera da anni con l'obiettivo di coniugare la qualità delle proprie produzioni con una gestione responsabile delle risorse naturali, delle persone e del patrimonio agricolo. L'attività aziendale comprende la coltivazione della vite, la vinificazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini di propria produzione, perseguendo un modello di filiera integrata che valorizza il territorio e le sue denominazioni. Questo Bilancio di Sostenibilità è stato redatto secondo i principi dello standard Equalitas, con l'obiettivo di misurare e rendicontare in modo trasparente le performance ambientali, sociali ed economiche dell'organizzazione. Il documento non rappresenta solamente un adempimento, ma uno strumento di gestione che consente di valutare i risultati raggiunti, individuare nuove opportunità di miglioramento e definire obiettivi concreti per il futuro. Nel corso del 2025 l'azienda ha proseguito il proprio percorso di crescita investendo nell'efficienza energetica, nella tutela della biodiversità, nell'ottimizzazione delle risorse, nella valorizzazione dei sottoprodotti della vinificazione e nel benessere delle persone che quotidianamente contribuiscono allo sviluppo dell'organizzazione. Parallelamente sono stati consolidati i processi di governance e di monitoraggio degli indicatori di sostenibilità, rafforzando un approccio orientato al miglioramento continuo. La sostenibilità, per la nostra azienda, significa preservare il valore del territorio per le generazioni future, produrre vini di qualità nel rispetto dell'ambiente e delle comunità locali, creare valore condiviso lungo tutta la filiera e operare con trasparenza, responsabilità e visione di lungo periodo. Con questo Bilancio desideriamo condividere il percorso intrapreso, i risultati conseguiti e gli impegni che guideranno le nostre scelte future, nella convinzione che la sostenibilità rappresenti un elemento imprescindibile della competitività e dell'identità della nostra impresa.

Franco Miroglio S.S. è un’azienda inserita in un contesto ambientale affascinante e suggestivo, ma è soprattutto un’azienda fatta di persone. Persone che lavorano, progettano, collaborano insieme per il raggiungimento di un unico obiettivo, condiviso: produrre vini di alta qualità, importanti, piacevoli e buoni da bere. A partire dalla proprietà, detenuta dalla famiglia Miroglio (Edoardo e la moglie Ivana, che ricopre anche l’incarico di Presidente del Consiglio di Amministrazione, e i figli Marta e Franco). Sono sempre le persone a fare la differenza, con il loro dinamismo, le loro idee e la voglia di condividerle e di metterle in pratica per fare bene sempre, con competenza, professionalità e passione. Perché se in cantina e in vigneto bisogna essere bravi a interpretare di ogni vendemmia le caratteristiche dell’uva da trasformare in prodotti di qualità, in ufficio e sui mercati si richiede la capacità di operare in modo efficiente ed efficace, con la coerenza e la trasparenza necessarie per incrociare i gusti e le esigenze del consumatore con il rispetto della tradizione e della vocazione del territorio.



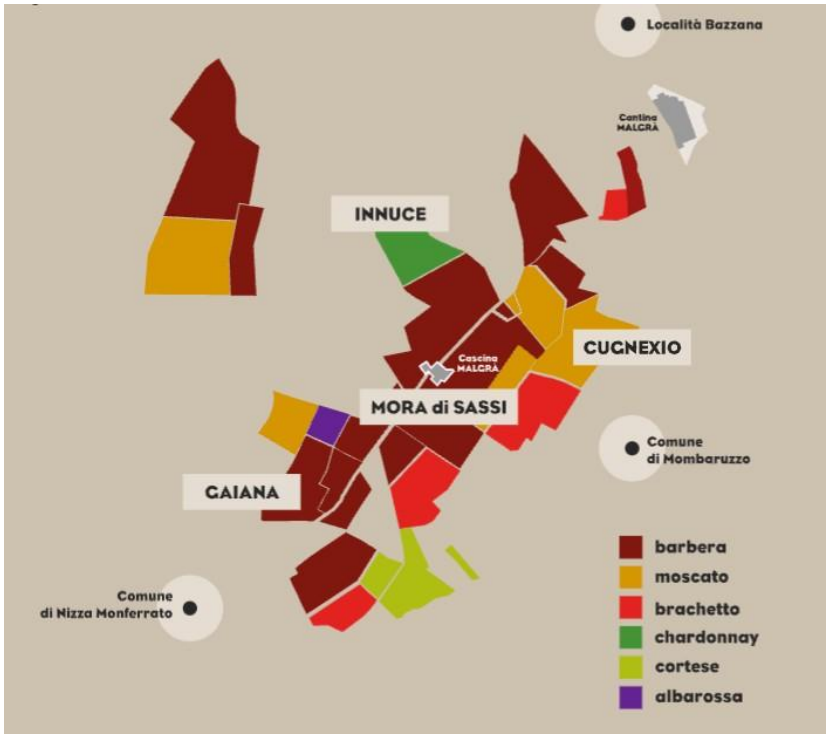
L'importanza del territorio

Franco Miroglio S.S. si trova a Piobesi d'Alba, nel Roero, un territorio collinare posto a nord della città di Alba, sulla sinistra orografica del fiume Tanaro.

Le Langhe rappresentano un sistema collinare articolato, con i crinali dal tipico andamento parallelo, che partendo dal fiume Tanaro (che ne segna il confine settentrionale) si stende in direzione Sud/Sud-Ovest sino all’Appennino ligure. I suoli sono prevalentemente costituiti da marne, rocce sedimentarie calcareo-argillose alternate (a strati sovrapposti) a conglomerati di gessi, calcare, argille e sabbie in cui si trovano fossili di conchiglie marine, pesci e mammiferi, alghe. La viticoltura è praticata sui versanti collinari a un’altitudine tra i 200 e i 400 metri (con l’eccezione dell’Alta Langa, dove si arriva a superare i 600 metri) e le diverse stratificazioni e origini dei suoli danno ai vini finezza, struttura, equilibrio, eleganza e una straordinaria originalità. Il Roero è il territorio collinare posto a nord della città di Alba, alla sinistra del fiume Tanaro. I suoli del Roero sono recenti e per lo più costituiti da arenarie, ovvero rocce (fragili o cementate) di origine sedimentaria derivanti dalla compattazione delle sabbie marine. Si tratta infatti delle ultime terre emerse dalle acque dell’antico mare Padano, durante la fase Pliocenica dell’era Terziaria (argille di Lugagnano, formazione Gessoso solfifera e Sabbie d’Asti). Per questo motivo i terreni sono generalmente soffici e con un’ottima permeabilità, ma ubicati su colline scoscese e con versanti anche molto ripidi. Le caratteristiche dei suoli, l’interazione con il microclima e le diverse varietà di vite, unitamente alle limitate quantità di uva prodotte per ettaro, conferiscono ai vini caratteristiche uniche: i terreni più sabbiosi sono quelli che esprimono vini più profumati ed eleganti; i vini diventano più austeri dove invece la sabbia si unisce ad arenarie con maggior contenuto in calcare.



I vigneti di Malgrà si trovano per lo più nel comune di Nizza Monferrato, centro del Monferrato astigiano. Si estendono oggi su circa 40 ettari e sono per lo più accorpati intorno a una dorsale collinare che rappresenta il cuore della produzione del Nizza DOCG. I vigneti sono per la maggior parte costituiti da barbera, e solo in minima parte da moscato, brachetto e chardonnay. Ogni giorno tocchiamo con mano la versatilità del vitigno barbera, il vitigno più diffuso nella regione e portato in giro per il nuovo mondo dai migranti piemontesi, quando andavano a cercar fona perché nel Monferrato non si campava, si faceva la fame. Il barbera, compagno fedele della vita nei campi, anche quando questi non erano più coltivati nei borghi natii. Con quella sua acidità con pochi tannini. Ogni vigneto, per quanto vicino agli altri, esprime caratteri peculiari. Ecco perché scegliamo di vinificare separatamente ogni parcella, per raccontare storie diverse con un’unica matrice.



A. GOVERNANCE

GESTIONE DEL SISTEMA

Al fine di supportare l'integrazione degli SDG dell'agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle organizzazioni, vengono riportati gli SDG associati al capitolo 5.1 Assicurazione qualità

Il sistema dell'autocontrollo dell'igiene e sicurezza alimentare (HACCP) in essere in azienda è stato integrato con i requisiti dello standard volontario *Equalitas rev.5.1* in preparazione alla certificazione con lo standard. L'azienda ha scelto di adottare questi standard per dimostrare il proprio impegno verso la sostenibilità e sicurezza alimentare, con l'obiettivo di realizzare nel tempo anche prodotti sostenibili da immettere nei mercati sempre più esigenti. La politica della qualità è stata rivista e aggiornata integrando gli obiettivi per la sostenibilità a novembre 2025. Tutto il personale è stato adeguatamente informato e coinvolto rispetto agli obiettivi aziendali, inclusi gli elementi della cultura della sicurezza alimentare.

Target 9·4 *Migliorare le infrastrutture e riconfigurare in modo sostenibile le industrie, aumentando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e adottando tecnologie e processi industriali più puliti e sani per l'ambiente, facendo sì che tutti gli stati si mettano in azione nel rispetto delle loro rispettive capacità.*

FRANCO MIROGLIO S.S. ha scelto un approccio sostenibile integrale, un'attenzione all'ambiente e al contesto produttivo che si ripercuote su ogni scelta della cantina al fine di tutelare un paesaggio che è alla base stessa della qualità dei propri prodotti.



12·2 *Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.*

12·6 *Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.*

Il sistema così implementato è suddiviso in diverse aree di applicazione dove sono esplicitate le procedure e le attività messe in atto dall'azienda per dimostrare il proprio impegno per la sostenibilità. Tali aree sono esplicitate nel manuale aziendale.

VALORIZZAZIONE DELLE BUONE PRATICHE MESSE IN ATTO

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Al fine di supportare l'integrazione degli SDG dell'agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle organizzazioni, vengono riportati gli SDG associati al capitolo 5.3 Buone pratiche di cantina, imbottigliamento e condizionamento



Buone pratiche di lavorazione

L'attività produttiva si fonda sulla valorizzazione delle uve provenienti dai vigneti aziendali e dal conferimento dei soci, che rappresentano una componente strategica e consolidata del modello produttivo. I vigneti sono localizzati nel territorio vitivinicolo di Langhe-Roero-Monferrato e comprendono le principali varietà autoctone, tra cui Arneis, Nebbiolo, Barbera, Favorita e Dolcetto, destinate alla produzione delle denominazioni aziendali.

L'integrazione tra produzione diretta e conferimenti consente di mantenere un elevato livello qualitativo delle materie prime, assicurando continuità produttiva e piena tracciabilità della filiera. Le uve provenienti dai soci conferitori sono coltivate secondo disciplinari condivisi e sottoposte a monitoraggi qualitativi e quantitativi, al fine di garantire uniformità degli standard produttivi e coerenza con gli obiettivi aziendali.

La gestione agronomica dei vigneti è improntata ai principi della viticoltura integrata e della sostenibilità ambientale. L'impiego dei prodotti fitosanitari viene effettuato esclusivamente in funzione delle reali esigenze agronomiche, sulla base del monitoraggio dello stato fitosanitario delle colture, favorendo la tutela del suolo, della biodiversità e dell'equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Questo approccio contribuisce alla produzione di uve di elevata qualità, espressione delle caratteristiche distintive del territorio.



Target 12·2 *Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.*

Target 12·6 *Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.*

Audit interni e miglioramento continuo

Nel corso dell'anno l'azienda ha effettuato un audit interno finalizzato alla verifica della conformità del Sistema di Gestione della Sostenibilità rispetto ai requisiti dello standard Equalitas.

Le verifiche hanno evidenziato risultati particolarmente positivi:

- 100% di conformità per tutti i 64 requisiti maggiori applicabili;
- 70% di conformità per i 33 requisiti minori, con le restanti aree già inserite in specifici programmi di miglioramento;
- 33% di attuazione delle 40 raccomandazioni previste dallo standard, la cui implementazione proseguirà progressivamente in funzione delle priorità aziendali e delle risorse disponibili.

I risultati confermano la solidità del Sistema di Gestione della Sostenibilità e testimoniano l'impegno dell'azienda verso un percorso di miglioramento continuo, basato sul monitoraggio delle performance e sul costante aggiornamento delle procedure gestionali. Tra le principali azioni di miglioramento individuate nel corso del riesame rientra la predisposizione di un Piano di Gestione della Pianta, che sarà progressivamente adottato per ciascun vigneto. Il piano consentirà di formalizzare i criteri tecnici già applicati nella gestione agronomica, definendo per ogni appezzamento:

- gli obiettivi produttivi;
- la carica di gemme in fase di potatura;
- i criteri di cimatura;
- le modalità di sfogliatura;
- gli eventuali interventi di diradamento dei grappoli.

L'introduzione di questo strumento permetterà di uniformare ulteriormente le pratiche colturali, migliorare la pianificazione degli interventi e rafforzare il monitoraggio delle performance agronomiche, contribuendo al perseguimento degli obiettivi di sostenibilità e di miglioramento continuo.

Processi produttivi di cantina

L'azienda adotta un sistema di gestione dei processi produttivi basato su procedure documentate, diagrammi di flusso aggiornati e attività di monitoraggio continuo, con l'obiettivo di garantire elevati standard di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità lungo l'intero ciclo produttivo. I processi di cantina sono stati progettati e validati secondo i principi del sistema HACCP e descrivono in modo completo la sequenza delle fasi operative, le interazioni tra i processi, i flussi delle materie prime, dei prodotti intermedi e dei prodotti finiti, nonché la gestione dei sottoprodotti, delle rilavorazioni e dei materiali destinati al recupero o allo smaltimento. Le verifiche periodiche svolte dal gruppo HACCP confermano la piena corrispondenza tra la documentazione di sistema e le attività effettivamente realizzate.

L'intero ciclo produttivo, dalla raccolta delle uve fino all'imbottigliamento, è gestito attraverso procedure operative consolidate e specifici programmi di monitoraggio, pulizia, sanificazione e controllo, finalizzati alla prevenzione dei rischi per la sicurezza alimentare e al mantenimento della qualità del prodotto. Particolare attenzione è dedicata alle fasi considerate maggiormente critiche, quali il controllo delle temperature di fermentazione, la gestione dei coadiuvanti enologici, il corretto impiego della solforosa, le operazioni di chiarifica e filtrazione e il processo di imbottigliamento. Il monitoraggio sistematico dei punti di controllo e dei CCP (Critical Control Points) ha confermato l'efficacia del sistema, consentendo di garantire la conformità dei prodotti e la tempestiva gestione di eventuali anomalie attraverso specifiche azioni correttive. Tutti i vini prodotti rispettano la normativa nazionale vigente e i disciplinari delle rispettive Denominazioni di Origine. La produzione comprende vini bianchi, rossi, rosati, spumanti Metodo Classico e Martinotti, vini vivaci e frizzanti e mosti parzialmente fermentati, valorizzando le principali denominazioni del territorio.

Il processo produttivo aziendale si articola nelle seguenti fasi principali:

- raccolta delle uve;
- approvvigionamento e ricevimento della materia prima;
- pigiatura e pressatura;
- aggiunta dei coadiuvanti enologici;
- macerazione e fermentazione;

- svinatura;
- travasi;
- chiarifica e filtrazione;
- imbottigliamento;
- controllo finale del prodotto.

L'efficacia del sistema di gestione viene verificata periodicamente attraverso attività di monitoraggio e riesame, che consentono di mantenere elevati standard qualitativi e di individuare opportunità di miglioramento continuo, anche in funzione dell'evoluzione normativa e delle innovazioni tecnologiche del settore.



Target 9·4 *Migliorare le infrastrutture e riconfigurare in modo sostenibile le industrie, aumentando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e adottando tecnologie e processi industriali più puliti e sani per l'ambiente, facendo sì che tutti gli stati si mettano in azione nel rispetto delle loro rispettive capacità.*

Infrastrutture e risorse produttive

L'azienda dispone di infrastrutture progettate per garantire elevati standard di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità lungo l'intero processo produttivo. La configurazione degli spazi produttivi consente una gestione efficiente delle attività di ricevimento delle uve, vinificazione, affinamento, confezionamento e stoccaggio, assicurando un flusso operativo ordinato e riducendo il rischio di contaminazioni.

Tutti gli ambienti produttivi sono sottoposti a programmi periodici di pulizia, sanificazione, manutenzione e controllo degli infestanti. Le aree esterne, i locali di produzione, i magazzini, gli spogliatoi e i servizi igienici sono mantenuti in condizioni conformi ai requisiti normativi e ai più elevati standard igienico-sanitari, contribuendo alla tutela della qualità del prodotto e della sicurezza dei lavoratori. Particolare attenzione è dedicata anche alla progettazione e al mantenimento delle strutture, privilegiando, ove possibile, materiali sostenibili e fornitori del territorio, in coerenza con l'impegno aziendale verso lo sviluppo sostenibile e la valorizzazione della filiera locale.



Investimenti per la salute e la sicurezza

Nel 2025 l'azienda ha realizzato importanti interventi per incrementare la sicurezza degli ambienti di lavoro, tra cui l'adeguamento delle strutture ai requisiti di prevenzione incendi, l'installazione di porte tagliafuoco, di una nuova centrale antincendio e di rilevatori di monossido di carbonio, oltre alle opere necessarie per l'ottenimento del Certificato di Prevenzione Incendi (CPI). Questi investimenti rafforzano la tutela dei lavoratori, dei visitatori e del patrimonio aziendale, confermando l'impegno verso la prevenzione dei rischi e il miglioramento continuo delle condizioni di lavoro.

Attrezzature e innovazione tecnologica

Le attività di cantina sono supportate da impianti e attrezzature realizzati prevalentemente in acciaio inox e in materiali idonei al contatto alimentare, progettati per garantire affidabilità, igiene e controllo dei processi produttivi. L'intero parco impiantistico è inserito in un programma di manutenzione preventiva e di verifiche periodiche che consente di preservarne l'efficienza, ridurre il rischio di fermo impianto e assicurare il rispetto degli standard qualitativi e di sicurezza alimentare.

La manutenzione rappresenta inoltre uno strumento fondamentale per migliorare le prestazioni ambientali dell'azienda, contribuendo a:

- **ridurre i consumi energetici e idrici;**
- **limitare le perdite di prodotto e gli sprechi;**
- **prevenire contaminazioni ambientali;**
- **aumentare la sicurezza degli operatori;**
- **prolungare il ciclo di vita delle attrezzature**.

L'azienda intende rafforzare ulteriormente il monitoraggio delle prestazioni degli impianti attraverso l'introduzione di sistemi sempre più puntuali di misurazione dei consumi e degli indicatori di efficienza.

Investimenti nel vigneto

Nel corso del 2025 è proseguito il programma di sviluppo e ammodernamento del patrimonio viticolo attraverso investimenti mirati a migliorare la resilienza, la produttività e la sostenibilità delle attività agricole.

Gli interventi hanno interessato:

- **rinnovo degli impianti viticoli mediante estirpo e reimpianto;**
- **sovrainnesti finalizzati al miglioramento qualitativo delle produzioni;**
- **installazione di reti antigrandine per aumentare la resilienza ai cambiamenti climatici;**
- **acquisto di nuove attrezzature agricole, tra cui atomizzatori di ultima generazione, trinciatrici e diserbatrici meccaniche.**

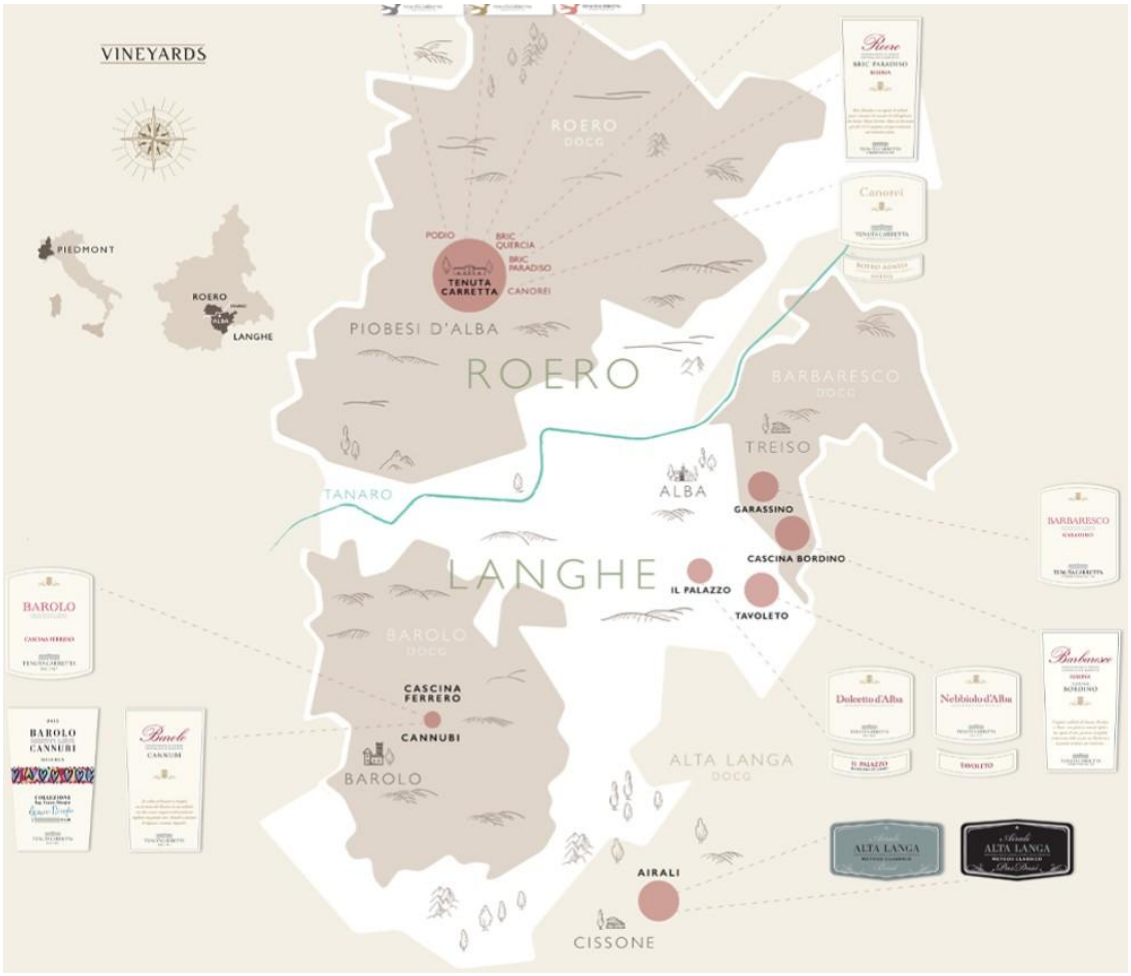
Questi investimenti consentono di incrementare l'efficienza operativa, migliorare la qualità delle uve, ridurre l'impatto ambientale delle lavorazioni e rafforzare la capacità dell'azienda di affrontare le sfide climatiche future.

Capacità produttiva

Vendemmia manuale, pigiatura soffice, macerazioni equilibrate: ogni fase della lavorazione ha l’obiettivo di portare in bottiglia, conservare e trasmettere intatti fino al bicchiere l’equilibrio e l’armonia della materia prima ottenuta in vigna. Il vino è un prodotto alimentare vivo: richiede igiene, perizia tecnica e tante attenzioni per esprimere al meglio il frutto, la struttura e gli aromi. Per dare emozioni e piacere. Per ottenere questi risultati, le pratiche tradizionali vengono applicate utilizzando gli strumenti offerti dalla tecnologia più moderna, sia nella vinificazione sia nell’affinamento. L’impiego delle vasche di acciaio inox a temperatura controllata e dei tini in legno Stockinger è seguito, dove necessario, dall’uso delle botti di rovere, di diversa capacità e provenienza. La cantina è stata interamente ricostruita alla fine degli anni ’90. L’attuale struttura, sotterranea, è suddivisa in due grandi aree: una dedicata alla vinificazione e all’imbottigliamento, l’altra riservata all’affinamento del vino.



Tutti i vigneti di Franco Miroglio S.S. sono parte del distretto viticolo Langhe-Roero e Monferrato, un territorio straordinario, riconosciuto nel 2014 dall’UNESCO come Patrimonio dell’Umanità, e si estendono su oltre 80 ettari. Nei 35 ettari rappresentati da un unico appezzamento che si estende ad anfiteatro tutto intorno alla cantina, da Sud a Nord-Ovest, le uve coltivate sono per la gran parte arneis (per i Roero Arneis Cayega e Canorei), poi nebbiolo (per il Roero Bric Paradiso), barbera (per il rinomato Barbera d’Alba Bric Quercia) e favorita (il nome con cui nel Roero viene chiamato il vermentino). Ma i vigneti di proprietà si estendono anche alle vicine Langhe, come i 2,6 ettari a Barolo, nella prestigiosa collina di Cannubi, da cui trae origine l’uva nebbiolo destinata alla produzione dei celebri Barolo Cannubi e Barolo Cannubi Riserva. I vigneti di Cascina Bordino, a nebbiolo per 6,5 ettari, come quelli di località Garassino (4,5 ettari), si trovano invece nel comune di Treiso e sono destinati alla produzione dei corrispondenti Barbaresco, mentre dalle uve nebbiolo provenienti dalla vigna Tavoleto, in comune di Alba (8 ettari), viene prodotto l’omonimo Nebbiolo d’Alba. Infine il dolcetto, che trova il suo habitat migliore nei vigneti della cascina Il Palazzo, in località Madonna Como (Alba), dove si produce l‘omonimo Dolcetto d’Alba.



La cantina trasforma prevalentemente le uve provenienti dai propri vigneti e dai soci conferitori, integrando la produzione con limitati quantitativi di uve acquistate da fornitori esterni qualificati. Nel 2025 sono stati prodotti oltre 721.000 litri di vino, a conferma della capacità produttiva dell'azienda e della solidità del proprio modello organizzativo, fondato sull'integrazione tra qualità della materia prima, efficienza dei processi e valorizzazione del territorio.

	Uva Vendemmiata (kg)	*Produzione vino (l)*	*Confezionato (PZ)*	*Uva Totale (kg)*
2025	657.785	721.676	545.053	908.256

Materie prime e approvvigionamento

La qualità del vino nasce dalla qualità della materia prima. Per questo motivo l'azienda adotta un modello di approvvigionamento basato sulla valorizzazione delle uve provenienti dai vigneti aziendali e dal conferimento di produttori selezionati, garantendo continuità produttiva, tracciabilità e rispetto degli standard qualitativi. Nel corso del 2025 sono state lavorate complessivamente 908 tonnellate di uva, di cui circa 658 tonnellate provenienti dai vigneti aziendali e 250 tonnellate acquistate da fornitori esterni qualificati. Questa integrazione consente di soddisfare le esigenze produttive mantenendo elevati livelli qualitativi e valorizzando le caratteristiche distintive del territorio.

Ogni partita di uva, indipendentemente dalla provenienza, viene sottoposta a rigorosi controlli in fase di ricevimento, che comprendono verifiche qualitative, documentali e di tracciabilità. Tale sistema garantisce la conformità delle materie prime ai requisiti di sicurezza alimentare e agli standard produttivi aziendali. L'equilibrio tra produzione

interna e approvvigionamento esterno rappresenta un elemento strategico del modello organizzativo aziendale, poiché consente di coniugare flessibilità produttiva, gestione dei rischi e continuità delle forniture, preservando al contempo l'identità e la qualità dei vini.

Produzione del semilavorato

Nel 2025 la cantina ha gestito complessivamente oltre 722.000 litri di vino, confermando la solidità della propria capacità produttiva. La quota prevalente deriva dalla trasformazione delle uve aziendali e dei conferimenti, mentre una parte limitata di vino sfuso acquistato (circa 96.000 litri) ha consentito di integrare l'offerta e garantire continuità produttiva. Tutte le fasi di lavorazione, dalla sfecciatura all'affinamento, fino allo stoccaggio, sono gestite secondo rigorosi protocolli di sicurezza alimentare, tracciabilità e controllo qualità, in conformità al sistema HACCP. L'equilibrio tra produzione interna e approvvigionamenti esterni consente all'azienda di coniugare flessibilità operativa, efficienza produttiva e mantenimento degli elevati standard qualitativi che contraddistinguono i propri vini.

Efficienza della trasformazione

Nel 2025 la resa media di trasformazione è stata pari a 0,79-0,80 litri di vino per chilogrammo di uva lavorata, un valore coerente con le tipologie di vinificazione adottate e con l'obiettivo aziendale di privilegiare la qualità del prodotto rispetto alla massimizzazione delle rese. Le operazioni di sfecciatura, chiarifica e filtrazione contribuiscono a garantire la stabilità e la qualità del vino, assicurando elevati standard produttivi pur comportando fisiologiche perdite di processo. La produzione è alimentata prevalentemente dalla trasformazione delle uve aziendali e conferite, mentre il ricorso al vino sfuso acquistato rappresenta una quota limitata e strategica, finalizzata a garantire continuità produttiva e flessibilità commerciale. Il monitoraggio continuo delle rese costituisce uno strumento fondamentale per migliorare l'efficienza produttiva, preservando l'identità, la qualità e la sostenibilità delle produzioni aziendali.

Prodotto confezionato

Nel 2025 l'azienda ha confezionato oltre 545.000 bottiglie, confermando il formato da 0,75 L come principale unità di vendita. I formati speciali (mezze bottiglie e grandi formati) rappresentano una quota più contenuta della produzione, destinata a specifiche linee di prodotto e a particolari esigenze commerciali. Rispetto all'anno precedente si è registrata una riduzione dei volumi confezionati, principalmente riconducibile al calo delle bottiglie nel formato standard. I formati speciali hanno invece mantenuto livelli sostanzialmente stabili, confermando la loro funzione di valorizzazione dell'offerta aziendale e di risposta a specifici segmenti di mercato.



Nel vigneto, la filosofia produttiva di Franco Miroglio S.S. si fonda sui temi della sostenibilità (ambientale, tecnica ed economica) attuata applicando le tecniche di viticoltura integrata, che prevedono l'utilizzo dei mezzi chimici solo quando davvero indispensabili a tutelare un armonico sviluppo della pianta. Un vigneto gestito in modo adeguato, oltre a salvaguardare l'integrità del suolo, esalta la qualità delle uve e consente la produzione di vini di grande personalità, espressione fedele e riconoscibile del territorio di origine.

Piano di Difesa Fitosanitaria

Nel 2025 l'azienda ha applicato una strategia di difesa fitosanitaria basata sui principi della Produzione Integrata, effettuando gli interventi esclusivamente in funzione del reale rischio fitosanitario, sulla base del monitoraggio dei vigneti, dei bollettini territoriali e dell'andamento climatico. A fronte di una produzione di 657,8 tonnellate di uva, l'azienda monitora l'indicatore relativo alla quantità di agrofarmaci impiegata per tonnellata di prodotto, utilizzandolo come riferimento per valutare nel tempo l'efficienza della gestione fitosanitaria e orientare il miglioramento continuo. L'impiego dei prodotti fitosanitari è stato rivolto prevalentemente al controllo delle principali patologie fungine della vite, mentre l'utilizzo di insetticidi ed erbicidi è rimasto contenuto, confermando un approccio orientato alla razionalizzazione degli interventi e alla riduzione dell'impatto ambientale. Particolare attenzione è stata inoltre dedicata al contenimento dell'impiego dei formulati rameici e all'integrazione di prodotti biologici, nell'ottica di una gestione sempre più sostenibile della difesa del vigneto e della tutela della biodiversità

Gestione sostenibile della fertilizzazione

La fertilizzazione dei vigneti è pianificata sulla base del Piano di Concimazione aziendale, delle analisi periodiche dei terreni e del monitoraggio dello stato vegetativo delle colture, con l'obiettivo di preservare nel tempo la fertilità del suolo e ottimizzare gli apporti nutritivi. La strategia aziendale privilegia l'impiego di matrici organiche, evitando apporti superiori agli effettivi fabbisogni delle colture. Oltre l'86% dei fertilizzanti solidi utilizzati è costituito da letame bovino, a conferma dell'impegno verso il miglioramento della sostanza organica e della fertilità biologica dei terreni. I fertilizzanti fogliari rappresentano invece una quota marginale degli input impiegati. L'approccio adottato consente di mantenere un corretto equilibrio nutrizionale dei vigneti, contribuendo alla qualità delle produzioni e alla conservazione della fertilità del suolo. Il monitoraggio periodico delle caratteristiche chimico-fisiche dei terreni permette inoltre di orientare le future strategie di fertilizzazione, promuovendo un utilizzo sempre più efficiente delle risorse e il miglioramento continuo delle performance ambientali.

Tutela del suolo e conservazione della fertilità

L'azienda monitora costantemente lo stato dei terreni attraverso analisi periodiche e verifiche in campo, adottando pratiche agronomiche orientate alla conservazione della fertilità e alla prevenzione del degrado del suolo. Nel corso del 2025 non sono stati rilevati fenomeni significativi di erosione, ristagno idrico o compattamento, a conferma dell'efficacia delle tecniche di gestione adottate. L'inerbimento permanente dei vigneti e la limitazione delle lavorazioni contribuiscono infatti a preservare la struttura del terreno, favorire la biodiversità e ridurre il rischio di erosione. Il monitoraggio della fertilità continuerà anche negli anni successivi, con particolare attenzione ai nuovi impianti, al fine di garantire la conservazione della qualità dei suoli e la sostenibilità delle produzioni nel lungo periodo.

B. PILASTRO AMBIENTALE



Biodiversità e tutela del territorio

La conservazione della biodiversità rappresenta uno dei pilastri della strategia ambientale aziendale. L'azienda promuove una gestione del territorio orientata alla tutela degli ecosistemi, alla salvaguardia del paesaggio e al mantenimento degli equilibri naturali che caratterizzano il comprensorio vitivinicolo. Nel corso del 2025 sono state mantenute le superfici naturali presenti all'interno delle proprietà aziendali e confermata la gestione dell'inerbimento permanente dei vigneti, pratica che contribuisce a limitare l'erosione del suolo, favorire la fertilità e creare habitat favorevoli agli insetti utili e agli impollinatori. Le operazioni agronomiche e fitosanitarie vengono pianificate secondo i principi della Produzione Integrata, adottando interventi mirati e programmati per ridurre al minimo l'impatto sulla fauna utile e sugli insetti pronubi. Nel corso dell'anno non sono state rilevate criticità riconducibili alla perdita di biodiversità, confermando l'efficacia delle pratiche di gestione adottate.

Un patrimonio naturale da preservare

L'azienda si estende su una superficie complessiva di 165,74 ettari, dei quali 120,52 ettari sono destinati a Superficie Agricola Utilizzata (SAU). Un elemento distintivo è rappresentato dalla presenza di 45,22 ettari di **aree naturali e seminaturali**, **pari al 27,28% della superficie aziendale**, costituite da boschi, fossi, scarpate, capezzagne, aree inerbite e altre superfici non coltivate.

Queste aree costituiscono una vera e propria infrastruttura ecologica, fondamentale per:

- favorire la biodiversità vegetale e animale;
- garantire habitat agli insetti impollinatori e agli organismi utili;
- migliorare la continuità ecologica del territorio;
- proteggere il suolo dall'erosione;
- contribuire alla tutela del paesaggio vitivinicolo.

Le superfici produttive comprendono inoltre 89,83 ettari di vigneto e 16,45 ettari di noccioleto, gestiti secondo pratiche agronomiche orientate alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione del territorio.

Indicatore	Valore
Superficie aziendale totale	165,74 ha
SAU	120,52 ha (72,7%)
Vigneti	89,83 ha
Noccioleti	16,45 ha
Aree naturali e seminaturali	**45,22 ha (27,3%)**

Impegno per il futuro

La tutela della biodiversità rappresenta un impegno permanente dell'azienda. Il monitoraggio delle aree naturali e della loro funzionalità ecologica proseguirà negli anni futuri con l'obiettivo di preservare gli habitat esistenti, rafforzare la resilienza degli ecosistemi aziendali e contribuire alla conservazione del patrimonio ambientale del territorio.

DATI SU PRODOTTI ENOLOGICI, RIFIUTI, DETERGENTI, ENERGIA, CONSUMI IDRICI



Target 3·9 *Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.*



Target 6·3 *Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale.*
Target 6·4 *Aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e assicurare prelievi e fornitura di acqua dolce per affrontare la scarsità d'acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che soffrono di scarsità d'acqua.*
Target 6·6 *Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.*



Target 12·4 *Ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente.*

VALUTAZIONE DEI CONSUMI IDRICI

Consumo annuo	***Anno 2025***	
DETERGENTI E ACQUA POTABILE	***quantità***	***rapporto***
Sodio Idrossido(Kg)/*Produzione vino (HL)*	2825,0	0,391
Ac. Peracetico(Kg)/*Produzione vino (HL)*	16,0	0,002
Ac. Citrico(Kg)/*Produzione vino (HL)*	3575,0	0,495
Perossidi(Kg)/*Produzione vino (HL)*	165,0	0,023
Acqua di rete(m3)/*Produzione vino (HL)*	6852	0,009

Gestione sostenibile delle operazioni di lavaggio

L'azienda adotta procedure di pulizia e sanificazione validate, finalizzate a garantire la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto, prestando al contempo particolare attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale delle operazioni di lavaggio. I protocolli prevedono cicli strutturati di detergenza e sanificazione, periodicamente verificati attraverso controlli tecnici che confermano l'efficacia delle procedure applicate su vasche, filtri e linea di imbottigliamento. Questo approccio consente di assicurare elevati standard igienici ottimizzando l'utilizzo di acqua, energia e prodotti chimici. Nel corso del 2025 sono stati inoltre raccolti i primi indicatori specifici relativi ai consumi di detergenti e della risorsa idrica, che costituiranno la baseline per il monitoraggio delle performance ambientali e la definizione di futuri obiettivi di miglioramento.

Impegni per il miglioramento continuo

L'azienda proseguirà il percorso di efficientamento delle operazioni di lavaggio attraverso:

- **monitoraggio sistematico dei consumi idrici e dei prodotti detergenti;**
- **introduzione di indicatori ambientali dedicati;**
- **valutazione di tecnologie e sistemi CIP (Cleaning in Place) a maggiore efficienza;**
- **formazione continua del personale sull'utilizzo sostenibile delle risorse;**
- **ottimizzazione delle procedure di lavaggio per ridurre progressivamente i consumi di acqua, energia e prodotti chimici.**

Questo approccio consente di integrare gli obiettivi di sicurezza alimentare con quelli di sostenibilità ambientale, promuovendo un utilizzo sempre più efficiente delle risorse impiegate nei processi produttivi.

VALUTAZIONE DEI CONSUMI DI PRODOTTI ENOLOGICI

	Consumo annuo	***Anno 2025***	
PRODOTTI ENOLOGICI		***quantità***	***rapporto***
Chiarificanti(Kg)*/Produzione vino (HL)*		225,8	0,0003
Filtrazione(Kg)*/Produzione vino (HL)*		1360,0	0,0019
Fermentazione(Kg)*/Produzione vino (HL)*		425,9	0,0006
Stabilizzanti(Kg)*/Produzione vino (HL)*		452,0	0,0006
Potassio metabisolfito(Kg)*/Produzione vino (HL)*		155,0	0,0002

L'azienda adotta un approccio orientato all'impiego responsabile dei prodotti enologici, utilizzando esclusivamente i quantitativi necessari a garantire la qualità, la stabilità microbiologica e la sicurezza del vino lungo l'intero processo produttivo. Nel 2025 i consumi dei principali coadiuvanti enologici si sono mantenuti su livelli contenuti e coerenti con le esigenze produttive, confermando una gestione attenta alla minimizzazione degli input di processo senza compromettere gli standard qualitativi. Il monitoraggio sistematico dei consumi, avviato nel 2025, costituisce la baseline per la valutazione delle future performance ambientali e consentirà di misurare l'efficacia delle azioni di miglioramento finalizzate all'ottimizzazione dell'impiego dei prodotti enologici e alla riduzione dell'impatto ambientale dei processi di cantina.

Consumi di combustibili e gas

L'azienda monitora i consumi di combustibili ed energia termica con l'obiettivo di migliorare progressivamente l'efficienza energetica delle attività agricole e di cantina. Nel 2025 il consumo specifico è stato pari a 0,0618 L di gasolio per quintale di uva prodotta e 0,0347 m³ di metano per ettolitro di vino prodotto. Il gasolio è impiegato prevalentemente nelle lavorazioni meccanizzate in vigneto, mentre il metano alimenta i processi termici e i servizi di cantina. Il 2025 rappresenta il primo anno di monitoraggio strutturato di questi indicatori e costituisce la baseline per la valutazione delle future performance energetiche. L'azienda utilizzerà tali dati per individuare opportunità di efficientamento, ottimizzare l'impiego dei mezzi agricoli e migliorare l'efficienza degli impianti, contribuendo alla progressiva riduzione dei consumi energetici e delle emissioni associate.

Indicatore	2025
Gasolio	56.107 L
Consumo specifico gasolio	0,0618 L/q di uva
Metano	25.018 m³
Consumo specifico metano	0,0347 m³/hl di vino

Gestione dei rifiuti e valorizzazione dei sottoprodotti

L'azienda adotta un sistema di gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti orientato ai principi dell'economia circolare, privilegiando il recupero di materia e la riduzione degli impatti ambientali derivanti dalle attività produttive. Le acque reflue, i rifiuti e i residui di lavorazione sono gestiti nel rispetto delle procedure aziendali e della normativa vigente, attraverso sistemi di raccolta, stoccaggio e conferimento che garantiscono tracciabilità, sicurezza e conformità ambientale.

Particolare attenzione è dedicata alla valorizzazione dei sottoprodotti della vinificazione:

- vinacce e fecce sono destinate alla distillazione per il recupero di materia;
- raspi vengono reimpiegati come ammendante organico nei vigneti, contribuendo al miglioramento della fertilità del suolo;
- i residui di filtrazione vengono conferiti a operatori specializzati per il corretto recupero.

Questo approccio consente di limitare il ricorso allo smaltimento finale, favorendo il riutilizzo delle risorse e la circolarità dei processi produttivi. Nel 2025 non sono emerse criticità nella gestione dei rifiuti e dei reflui. Il monitoraggio degli scarti di lavorazione costituisce inoltre uno strumento fondamentale per valutare nel tempo l'efficienza dei processi produttivi e individuare nuove opportunità di miglioramento ambientale. Particolarmente significativo è il dato relativo ai rifiuti pericolosi, che si mantiene su livelli estremamente contenuti (80 kg complessivi), confermando l'efficacia delle misure adottate per la prevenzione degli impatti ambientali.

Scarti di lavorazione 2025	Quantità
Vinacce	125.793 kg
Raspi	23.315 kg
Fecce	49.030 kg
Acque reflue	44.900 m³
Fanghi	0 kg
Rifiuti pericolosi	80 kg

VALUTAZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI



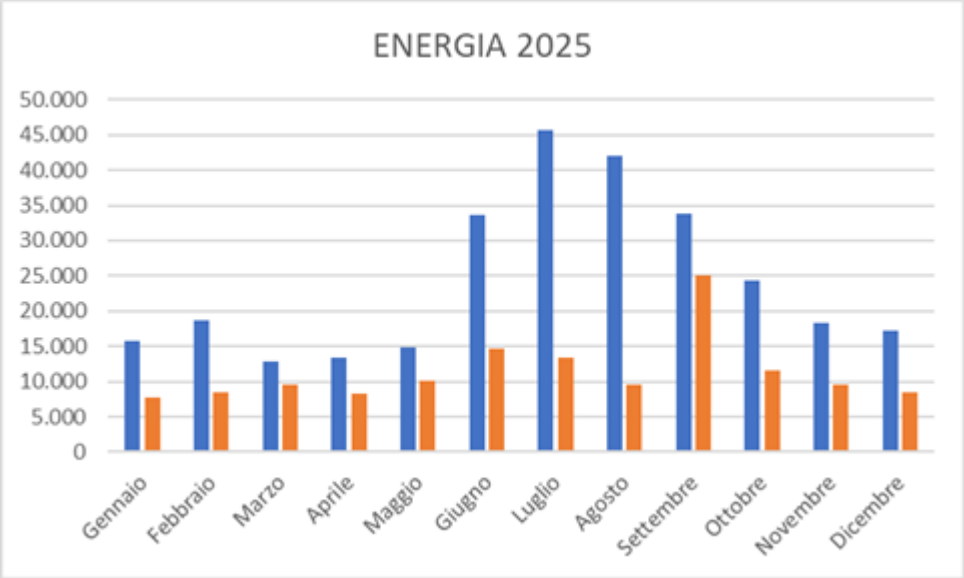
Target 7·2 *Aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.*

Target 7·3 *Raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.*

Energia e transizione energetica

Nel 2025 l'azienda ha monitorato i consumi di energia elettrica acquistata presso i due siti produttivi, registrando un consumo complessivo di 426.053 kWh. I consumi risultano strettamente correlati alla stagionalità delle attività vitivinicole, con i valori più elevati concentrati nei mesi estivi e durante il periodo della vendemmia, quando aumentano le esigenze di vinificazione, refrigerazione e lavorazione delle uve. Il 2025 rappresenta inoltre un anno di particolare rilievo per il percorso di transizione energetica dell'azienda grazie alla realizzazione di importanti investimenti in impianti fotovoltaici destinati ad aumentare la quota di energia prodotta da fonti rinnovabili e a ridurre progressivamente la dipendenza dalla rete elettrica.

Gli impianti, tuttavia, non hanno contribuito in modo significativo ai consumi rendicontati nel 2025, in quanto quello installato presso il sito di Piobesi d'Alba è entrato in funzione solamente alla fine dell'anno, mentre quello di Mombaruzzo è stato attivato nel corso del 2026. Per questo motivo non è stato possibile rendicontare dati rappresentativi relativi all'autoproduzione e all'autoconsumo di energia rinnovabile. I dati energetici del 2025 costituiscono pertanto la baseline di riferimento per il monitoraggio delle future performance energetiche. A partire dal 2026, con gli impianti pienamente operativi, l'azienda monitorerà la produzione di energia fotovoltaica, la quota di autoconsumo, la riduzione dell'energia acquistata dalla rete e i conseguenti benefici ambientali, consolidando il proprio percorso verso una maggiore efficienza energetica e la decarbonizzazione delle attività produttive.



		Consumo annuo	Anno 2025	
ENERGIA ELETTRICA			quantità	rapporto
E. E. Acquistata(kw) /Produzione vino (HL)	Contatore 1 PIOBESI		290551,0	0,403
	Contatore 2 BAZZANA		136002,0	0,188

Packaging sostenibile

La gestione del packaging rappresenta uno degli elementi chiave della strategia ambientale aziendale. Nella scelta dei materiali di confezionamento l'azienda privilegia soluzioni che consentano di ridurre il consumo di materie prime, promuovere l'economia circolare e diminuire l'impatto ambientale lungo l'intero ciclo di vita del prodotto. I criteri di selezione dei fornitori considerano non solo gli aspetti qualitativi e tecnici, ma anche il contenuto di materiale riciclato, la possibilità di alleggerimento degli imballaggi e l'affidabilità ambientale della filiera.

Bottiglie con vetro riciclato

Nel 2025 sono state acquistate 652.933 bottiglie realizzate con oltre il 70% di vetro riciclato, pari al 74% del totale delle bottiglie acquistate. Questo risultato supera ampiamente il requisito previsto dallo standard Equalitas e testimonia il concreto impegno dell'azienda nella riduzione dell'utilizzo di materie prime vergini e nella promozione dell'economia circolare.

Tappi da economia circolare

L'attenzione alla sostenibilità riguarda anche i sistemi di chiusura.

Nel corso del 2025 sono stati acquistati 619.368 tappi, dei quali l'89% è costituito da prodotti realizzati con materie prime provenienti al 100% da economia circolare, come attestato dalla documentazione dei fornitori. La collaborazione con fornitori qualificati consente di estendere i principi della sostenibilità lungo l'intera filiera del packaging.

Alleggerimento delle bottiglie

L'azienda prosegue inoltre il percorso di eco-design del packaging, privilegiando bottiglie a minor peso rispetto ai modelli tradizionali.

Nel 2025:

- **il 52% delle bottiglie acquistate appartiene alla categoria vetro leggero;**
- **il 24% è costituito da bottiglie standard alleggerite.**

La progressiva sostituzione delle bottiglie più pesanti ha consentito un risparmio complessivo di circa 91 tonnellate di vetro, contribuendo alla riduzione del consumo di materie prime, delle emissioni associate alla produzione del vetro e degli impatti legati al trasporto.

Un packaging sempre più sostenibile

Le iniziative adottate confermano il percorso intrapreso dall'azienda verso un modello di confezionamento sempre più sostenibile, orientato alla riduzione dell'impronta ambientale dei propri prodotti e al miglioramento continuo delle performance lungo l'intera filiera.

Packaging sostenibile 2025	Valore
Bottiglie acquistate	652.933
Bottiglie con >70% di vetro riciclato	74%
Tappi provenienti da economia circolare	89%
Bottiglie in vetro leggero	52%
Bottiglie standard alleggerite	24%
Vetro risparmiato	91 t

C. PILASTRO SOCIALE

BUONE PRATICHE SOCIALI

Al fine di supportare l'integrazione degli SDG dell'agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle organizzazioni, vengono riportati gli SDG associati al capitolo 5.5 Buone pratiche sociali



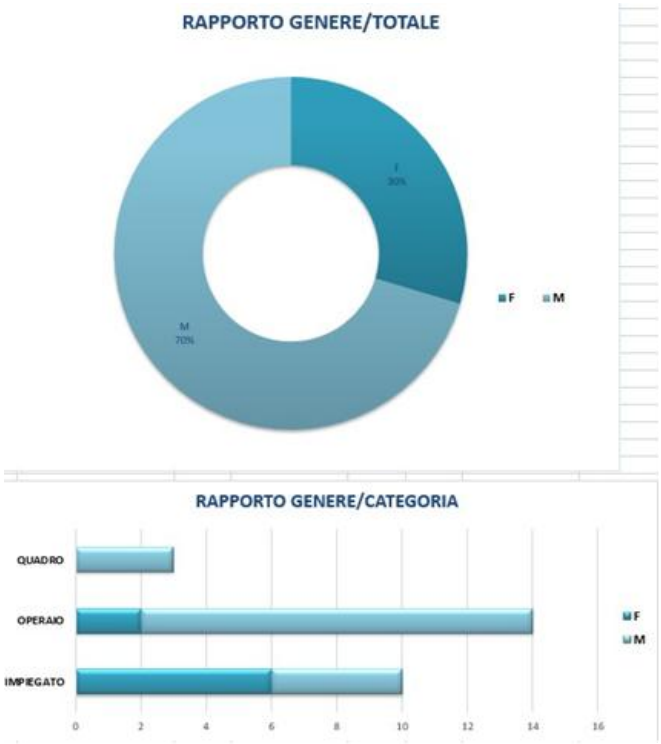
Capitale umano

Le persone rappresentano un elemento centrale per la crescita dell'azienda e per il mantenimento degli elevati standard qualitativi che caratterizzano la produzione. La politica aziendale è orientata a valorizzare le competenze, favorire il ricambio generazionale e garantire un ambiente di lavoro inclusivo, sicuro e rispettoso delle pari opportunità.

Composizione dell'organico

L'organico aziendale presenta una distribuzione equilibrata tra personale con consolidata esperienza professionale e nuove risorse inserite negli ultimi anni. Il 48% dei dipendenti ha oltre 50 anni, rappresentando un patrimonio di competenze e know-how fondamentale per la continuità aziendale. Parallelamente, le fasce più giovani (15% tra 18 e 29 anni e 22% tra 30 e 39 anni) testimoniano il progressivo ricambio generazionale e l'investimento nella crescita di nuove professionalità. La distribuzione delle competenze tra le diverse categorie professionali favorisce il trasferimento delle conoscenze e garantisce continuità operativa tra le diverse funzioni aziendali.

Pari opportunità e inclusione

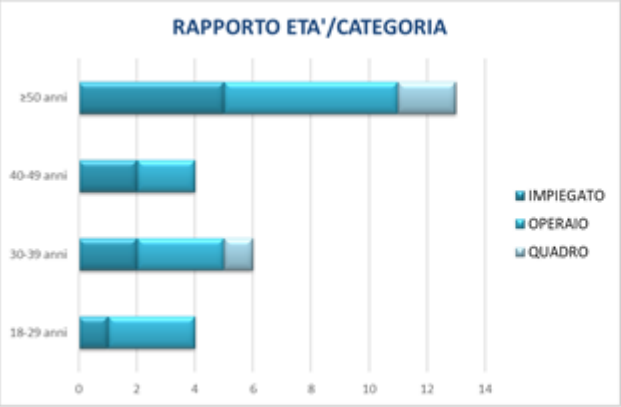


L'organico è composto per il 70% da uomini e per il 30% da donne, una distribuzione influenzata principalmente dalla tipologia delle attività svolte in vigneto e in cantina. La presenza femminile risulta particolarmente significativa nelle funzioni amministrative e commerciali, dove rappresenta la componente prevalente del personale impiegatizio. Le politiche di selezione, inserimento e sviluppo professionale sono basate esclusivamente su competenze, qualifiche ed esigenze organizzative, nel rispetto dei principi di pari opportunità e non discriminazione.

Equità retributiva

L'azienda applica integralmente il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento. Le retribuzioni sono determinate esclusivamente sulla base del livello di inquadramento, delle responsabilità ricoperte, delle competenze professionali e dell'anzianità di servizio. Le verifiche effettuate confermano la sostanziale assenza di differenze retributive di genere a parità di livello contrattuale, in coerenza con i principi di equità, trasparenza e non discriminazione. Le eventuali differenze nelle retribuzioni medie complessive sono riconducibili esclusivamente alla diversa distribuzione dei ruoli e delle responsabilità all'interno dell'organizzazione.

Inserimento di giovani e valorizzazione delle competenze



Negli ultimi anni l'azienda ha investito nel ricambio generazionale attraverso l'inserimento di giovani lavoratori e nuove professionalità, sia con contratti a tempo indeterminato sia stagionali, garantendo il progressivo trasferimento delle competenze tra personale senior e nuove risorse. Questo percorso contribuisce a rafforzare la continuità aziendale e a sviluppare le competenze necessarie per affrontare le future sfide del settore vitivinicolo.

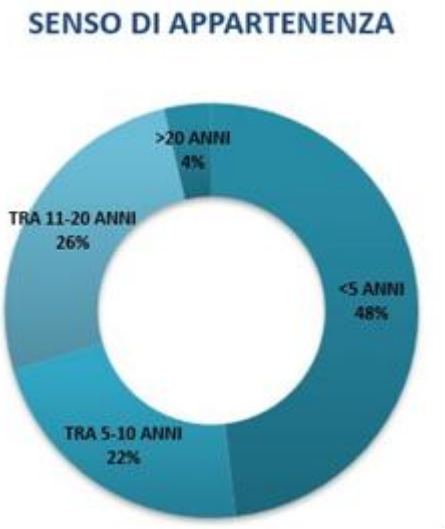
Welfare e tutela della genitorialità

Nel periodo di riferimento:

- non si sono verificati casi di dimissioni o demansionamenti conseguenti a maternità o paternità;
- non sono stati richiesti congedi parentali.

L'azienda garantisce comunque il pieno rispetto della normativa vigente e promuove condizioni di lavoro orientate alla tutela della persona e dell'equilibrio tra vita privata e attività lavorativa.

Turnover e fidelizzazione



L'anzianità media del personale evidenzia un buon equilibrio tra nuove assunzioni e collaboratori con lunga esperienza.

Nel dettaglio:

- 48% dei dipendenti ha un'anzianità inferiore a 5 anni;
- 22% tra 5 e 10 anni;
- 26% tra 11 e 20 anni;
- 4% oltre 20 anni.

Questa distribuzione favorisce il trasferimento del know-how, la continuità organizzativa e il mantenimento di un clima aziendale stabile. Nel 2025 il tasso di compensazione del turnover è stato pari al 100%, a conferma della capacità dell'azienda di sostituire integralmente le cessazioni e mantenere stabile il proprio organico.

indicatore	Formula	Risultato
Tasso di turnover complessivo	((Entrati + Usciti) / Organico medio annuo) × 100	**29,63%**
Tasso di turnover positivo	(Entrati / Organico di inizio anno) × 100	**14,81%**
Tasso di turnover negativo	(Usciti / Organico di inizio anno) × 100	**14,81%**
Tasso di compensazione	(Entrati / Usciti) × 100	**100%**

Il **tasso di compensazione pari al 100%** conferma che tutte le cessazioni sono state compensate da nuove assunzioni, consentendo all'azienda di mantenere stabile il proprio organico e garantire la continuità delle attività produttive

Persone 2025	Valore
Dipendenti	27
Donne	30%
Uomini	70%
Dipendenti >50 anni	48%
Nuovi inserimenti (<5 anni di anzianità)	48%
Gender pay gap a parità di livello	Assente
Dimissioni post maternità/paternità	0
Tasso di compensazione del turnover	100%

Sviluppo delle competenze e crescita del personale

L'azienda considera la valorizzazione delle persone un fattore strategico per la crescita sostenibile e la competitività nel lungo periodo. Il Piano di Crescita del Personale 2025-2026 è finalizzato allo sviluppo delle competenze, al consolidamento del know-how aziendale e al miglioramento continuo dell'organizzazione. La politica aziendale privilegia la crescita interna attraverso percorsi di sviluppo professionale, aggiornamento continuo e riconoscimento delle competenze acquisite. In tale contesto rientrano progressioni di carriera, adeguamenti retributivi correlati alle responsabilità ricoperte e programmi di formazione tecnica, normativa e in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Nel 2025 sono state effettuate 4 nuove assunzioni, a fronte di 4 cessazioni, mantenendo stabile l'organico aziendale e garantendo un tasso di compensazione del turnover pari al 100%. Questo risultato testimonia la capacità dell'azienda di assicurare continuità operativa favorendo al tempo stesso il ricambio generazionale e l'inserimento di nuove competenze. Particolare attenzione è rivolta anche ai principi di equità, inclusione e pari opportunità. Le politiche retributive sono definite esclusivamente sulla base delle competenze, delle responsabilità e del livello di inquadramento contrattuale, garantendo parità di trattamento tra uomini e donne a parità di ruolo.

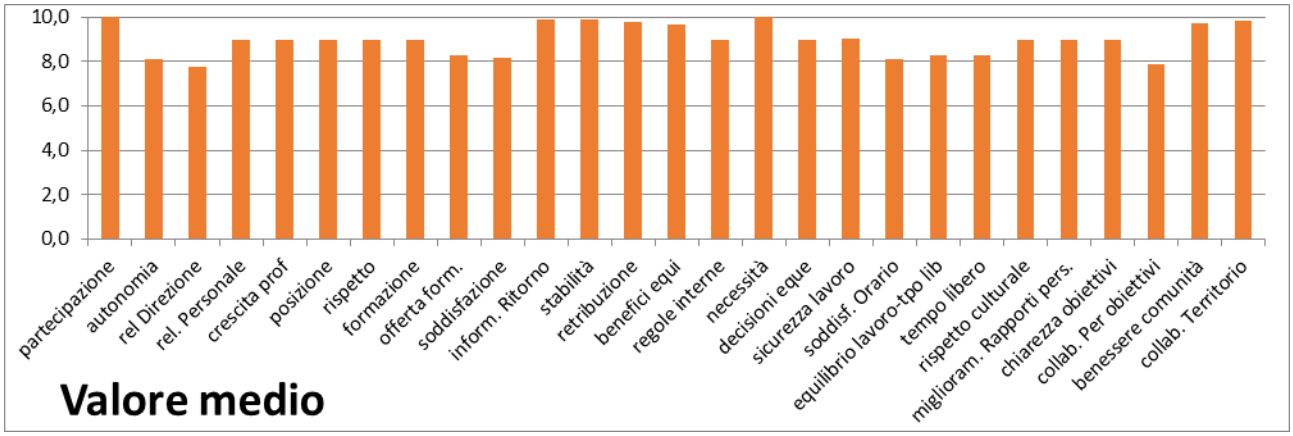
VALUTAZIONE DEGLI INFORTUNI

VALUTAZIONE DEGLI INFORTUNI SUL LAVORO		
Indice di incidenza	0,0	Σ n° infortuni * 1.000 / n° lavoratori
Indice di frequenza	0,0	n° infortuni * 1.000.000 / n° ore lavorate
Indice di gravità 1	0,00	n° giorni totali infortuni * 1.000 / n° ore lavorate
Indice di gravità 2	#DIV/0!	Per inabilità temporanea: ***giornate lavorative perse / n° infortuni***

Nel periodo oggetto di analisi non si sono verificati infortuni sul lavoro. Di conseguenza, tutti gli indicatori di sicurezza risultano pari a zero, confermando l'efficacia delle misure di prevenzione e protezione adottate dall'azienda

Analisi del clima aziendale

Nel seguente grafico sono riportate le risposte sulla soddisfazione del personale relativamente:



L'indagine sul clima aziendale condotta nel 2025 evidenzia un elevato livello di soddisfazione del personale, con una valutazione media prossima a 9/10 nella maggior parte degli indicatori analizzati. I risultati confermano un contesto lavorativo caratterizzato da un forte senso di appartenenza e da un clima organizzativo positivo. Gli aspetti che hanno ottenuto le valutazioni più elevate riguardano:

- partecipazione e coinvolgimento del personale;
- stabilità dell'occupazione;
- benessere percepito sul luogo di lavoro;
- chiarezza degli obiettivi aziendali;
- collaborazione tra colleghi;
- legame con il territorio e con i valori dell'azienda.

Le aree che hanno registrato valutazioni leggermente inferiori, pur mantenendosi su livelli ampiamente positivi (circa 8/10), riguardano principalmente l'equilibrio tra vita lavorativa e privata, il tempo libero, il benessere collettivo e alcuni aspetti delle relazioni interpersonali. Tali risultati rappresentano per l'azienda un'importante opportunità di miglioramento e orienteranno le future iniziative volte a rafforzare il benessere organizzativo, favorire il work-life balance e consolidare ulteriormente il coinvolgimento delle persone

SOSTENIBILITÀ SOCIALE – COMUNITÀ E TERRITORIO

Relazione con il territorio e gli stakeholder

Il dialogo con la comunità locale rappresenta un elemento fondamentale della strategia di sostenibilità aziendale. Per questo motivo, nel 2025 l'azienda ha realizzato un'indagine di ascolto rivolta ai residenti delle aree limitrofe ai siti produttivi, con l'obiettivo di raccogliere percezioni, suggerimenti e aspettative rispetto agli impatti economici, sociali e ambientali delle proprie attività. Sono stati distribuiti 7 questionari, tutti restituiti compilati (**100% di risposta**), a conferma dell'interesse della comunità verso l'azienda e della qualità del rapporto instaurato nel tempo. La prossima indagine è prevista nel 2029, nell'ambito del monitoraggio periodico degli stakeholder.

I risultati evidenziano un **elevato livello di soddisfazione**, con valutazioni comprese tra **8 e 10 punti** nella quasi totalità degli indicatori.

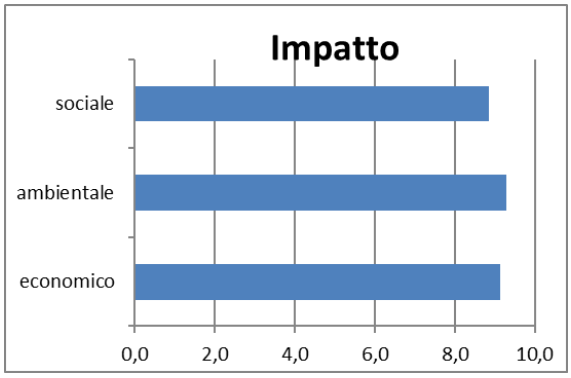
Gli stakeholder riconoscono in particolare:

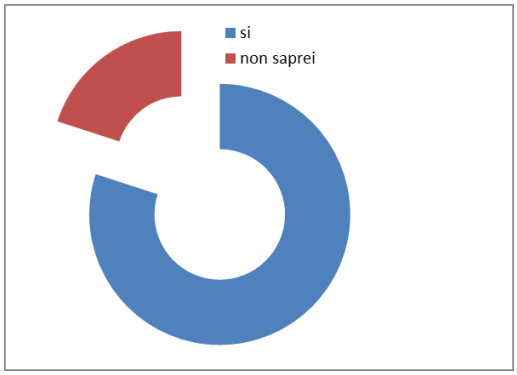
- **il contributo dell'azienda allo sviluppo economico del territorio;**
- **l'attenzione alla tutela ambientale e alla sostenibilità delle produzioni;**
- **la valorizzazione delle risorse locali;**
- **la disponibilità al dialogo e all'ascolto della comunità;**
- **l'impegno nella promozione della cultura della sostenibilità;**
- **la qualità dell'accoglienza e dell'offerta enoturistica.**





Il **100% degli intervistati** ritiene inoltre che l'azienda sostenga iniziative a favore del territorio, partecipi ad eventi locali e promuova attività di carattere sociale e ambientale. L'indagine ha evidenziato come unico elemento migliorabile la limitata conoscenza delle eventuali collaborazioni con organizzazioni del Terzo Settore, aspetto sul quale l'azienda intende rafforzare la propria comunicazione verso gli stakeholder.





Iniziative sociali e sviluppo del territorio

L'azienda continua a investire in iniziative che generano valore condiviso per il personale e per la comunità locale.

Tra i principali progetti avviati o confermati si segnalano:

- realizzazione di infrastrutture per la mobilità sostenibile, con l'**installazione di colonnine di ricarica per veicoli elettrici** e la progressiva introduzione di mezzi aziendali elettrici;
- **ristrutturazione della cascina destinata all'accoglienza dei visitatori**, finalizzata a rafforzare l'offerta enoturistica e la valorizzazione del territorio;
- **collaborazione con 8Pari S.r.l. per favorire l'inserimento lavorativo di persone con disabilità, contribuendo alla promozione dell'inclusione sociale**;
- introduzione di premi di produttività e sistemi incentivanti collegati ai risultati aziendali;
- **riconoscimento economico al personale impegnato in fiere**, manifestazioni ed eventi di promozione del territorio.

Welfare aziendale

L'azienda promuove il benessere delle proprie persone attraverso un sistema di welfare volto a migliorare la qualità dell'ambiente di lavoro e a favorire la fidelizzazione del personale. Tra le principali iniziative adottate figurano:

- disponibilità di autovetture aziendali per lo svolgimento delle attività lavorative;
- polizza infortuni integrativa a tutela dei dipendenti;
- sistemi di incentivazione economica;
- percorsi di formazione e sviluppo professionale.

Queste misure contribuiscono a rafforzare il benessere organizzativo, il senso di appartenenza e la motivazione delle persone, favorendo un ambiente di lavoro inclusivo, sicuro e orientato al miglioramento continuo.

Formazione e sviluppo delle competenze

La formazione rappresenta uno degli strumenti principali attraverso cui l'azienda sostiene la crescita professionale del personale e diffonde la cultura della sostenibilità.

Nel 2025 è stato attuato il Piano di Formazione aziendale, rivolto a tutto il personale, con particolare attenzione a:

- **sostenibilità e requisiti dello standard Equalitas Rev. 5.1;**
- **aggiornamento tecnico e normativo;**
- **salute e sicurezza sul lavoro;**
- **percorso specialistico di 120 ore dedicato ai sistemi di gestione Equalitas.**

L'investimento nella formazione consente di accrescere le competenze interne, migliorare le performance organizzative e coinvolgere attivamente tutto il personale nel percorso di sostenibilità intrapreso dall'azienda.

Social Highlights 2025	
Dipendenti	27
Soddisfazione del personale	≈ 9/10
Questionari stakeholder restituiti	100%
Nuove assunzioni	4
Tasso di compensazione turnover	100%
Gender pay gap a parità di livello	Assente
Collaborazioni di inclusione sociale	8Pari S.r.l.
Formazione specialistica Equalitas	120 ore
Piano Welfare	Attivo

1.3. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

Al fine di supportare l'integrazione degli SDG dell'agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle organizzazioni, vengono riportati gli SDG associati al capitolo 5.6 Buone pratiche di comunicazione



La comunicazione rappresenta uno strumento strategico attraverso il quale l'azienda promuove i propri valori, rafforza il dialogo con gli stakeholder e contribuisce alla valorizzazione del patrimonio vitivinicolo del territorio.Nel corso del 2025 l'azienda ha consolidato la propria presenza nei principali canali di comunicazione istituzionale e commerciale, investendo nel potenziamento della comunicazione digitale, nella partecipazione a manifestazioni di settore e nelle attività di promozione delle denominazioni di origine. La presenza a fiere nazionali e internazionali, degustazioni, eventi e incontri con operatori del settore ha consentito di promuovere non solo i propri vini, ma anche il territorio di appartenenza, diffondendo una cultura fondata su qualità, sostenibilità e identità locale.

Comunicazione, territorio e relazioni con gli stakeholder

Comunicazione e territorio	Highlights 2025
Fiere internazionali	Wine Paris, ProWein Düsseldorf, Vinitaly, Vinexpo Asia
Eventi e degustazioni	Attività con operatori, buyer, stampa specializzata e consumatori
Comunicazione digitale	Sito web aziendale e canali social costantemente aggiornati
Consorzi di tutela	Partecipazione attiva a 8 Consorzi delle principali denominazioni
Collaborazioni territoriali	Associazioni di settore, enti locali e iniziative di promozione del territorio
Sostenibilità	Comunicazione integrata dei valori ESG e delle iniziative aziendali

Promozione del territorio

La valorizzazione del territorio costituisce parte integrante della strategia aziendale. Attraverso la partecipazione a eventi, degustazioni e iniziative promosse da enti e associazioni di settore, l'azienda contribuisce alla diffusione della cultura vitivinicola e alla promozione delle eccellenze locali, favorendo lo sviluppo dell'enoturismo e il rafforzamento dell'immagine delle denominazioni di origine.



Collaborazione con i Consorzi

L'azienda partecipa attivamente ai principali **Consorzi di Tutela**, collaborando alle iniziative di promozione, valorizzazione e tutela delle denominazioni vitivinicole del territorio. Attraverso questa rete di collaborazioni contribuisce alla salvaguardia del patrimonio enologico locale e alla diffusione di pratiche produttive orientate alla qualità e alla sostenibilità.

Relazioni con gli stakeholder

L'aggiornamento costante del sito web, la presenza sui canali digitali e la partecipazione ai principali eventi di settore consentono di mantenere un dialogo continuo con clienti, operatori, istituzioni e comunità locali. Queste attività rafforzano la reputazione aziendale, aumentano la visibilità dei prodotti e favoriscono la diffusione dei principi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica che guidano l'azienda.

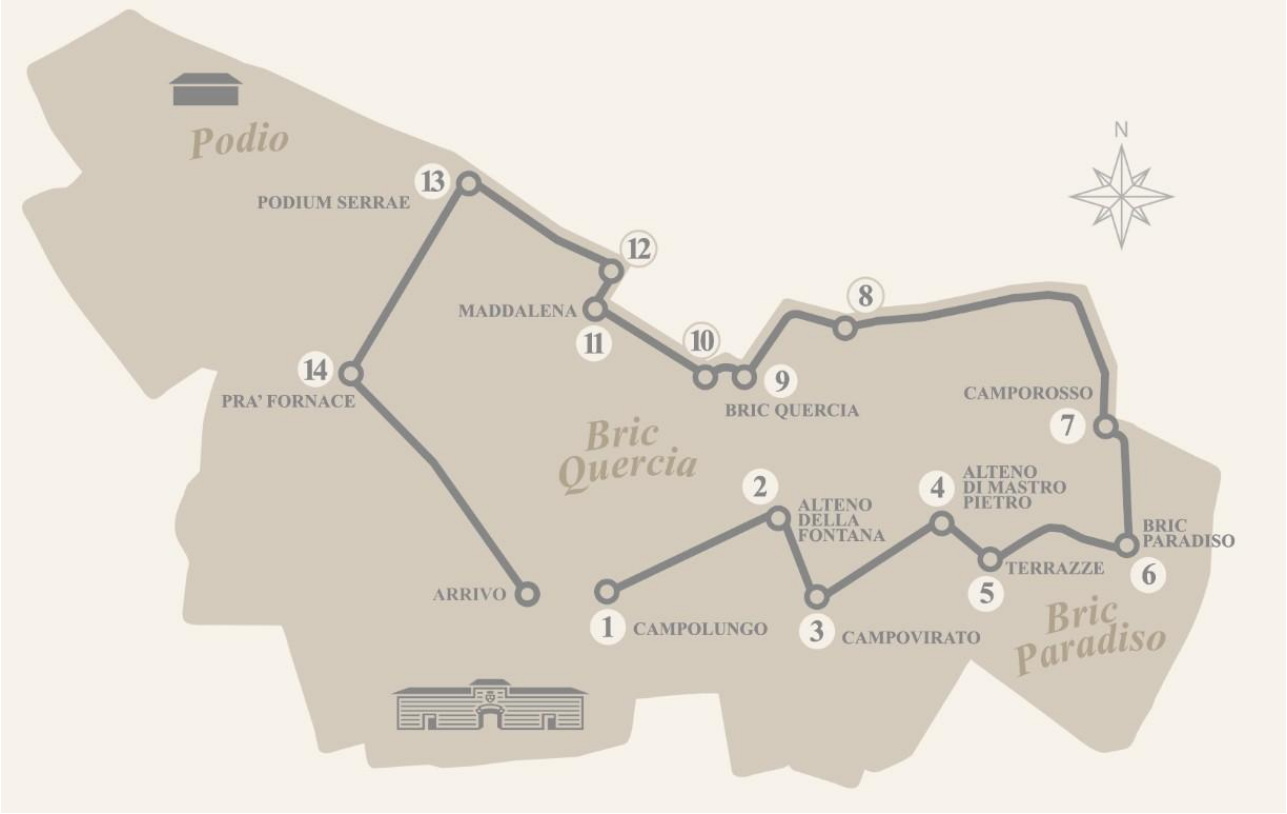




Immersa tra i paesaggi vitati del Roero, la "Grape's Road" di Franco Miroglio S.S. è il percorso di vine-trekking ideale per chi ama i colori, i suoni e i profumi della natura più autentica. Realizzato su sentieri totalmente sterrati e poco ombreggiati, l'itinerario è lungo 2,1 km e ha una durata, a passo comodo, di circa 1 ora e 45 minuti.

La "Grape's Road" ha inizio a Campolungo, località posta sotto l'angolo Est della villa padronale denominata "Trecamini", e percorre tutto l'anfiteatro vitato che circonda la cantina, addentrandosi in verdeggianti labirinti di vigneti. Il tracciato è privo di punti particolarmente impegnativi: le salite sono per lo più dolci e non troppo ripide, agevoli anche per fisici poco allenati. Durante la passeggiata è possibile osservare le diverse sfumature dei terreni vitati: da punti più sabbiosi e calcarei, ad aree più compatte e argillose. Bric Paradiso, Podio e Bric Quercia sono i principali toponimi, da Est a Ovest, interessati dal trekking tra i vigneti. Di particolare fascino e suggestione è la sosta, posta al centro del percorso, al Bric Quercia: un versante rivolto a Sud-Est che regala un'emozionante panoramica aperta a oltre 180° sull'intero palcoscenico vitato di Franco Miroglio S.S.. Il sentiero tra le vigne ha un'altitudine media di 260 metri sul livello del mare e concede ai partecipanti di osservare "sul campo" le caratteristiche dei diversi vitigni: specialmente dell'arneis, del nebbiolo e della barbera. Una volta raggiunto il vigneto del Podio (l'antico "Podium Serrae"), è possibile osservare da vicino le viti da cui ha origine il Langhe Doc Nebbiolo dell'azienda. Dal Bric Quercia invece provengono le uve con cui viene prodotta l'omonima Barbera d'Alba Superiore Doc, mentre dal Bric Paradiso quelle per il Roero Docg Riserva.

"...Fa un sole su questi bricchi, un riverbero di grillaia e di tufi. Qui il caldo più che scendere dal cielo esce da sotto, dalla terra, dal fondo, tra le viti, tanto forte che sembra si sia mangiato ogni verde per andare tutto in tralcio. È un caldo che sa un odore: ci sono dentro tante vendemmie e ficnagioni e sfogliature..." **(C.Pavese, La luna e i Falò)**



Impegno per il futuro

L'azienda continuerà a investire nella comunicazione e nella promozione del territorio, rafforzando la presenza nei canali digitali, la partecipazione a eventi nazionali e internazionali e la collaborazione con Consorzi, associazioni e istituzioni, con l'obiettivo di generare valore condiviso per la filiera vitivinicola e per il territorio.

D. PILASTRO ECONOMICO



BUONE PRATICHE ECONOMICHE

Riduzione degli sprechi e uso efficiente delle risorse

La riduzione degli sprechi rappresenta uno degli obiettivi prioritari della strategia di sostenibilità aziendale. Attraverso un piano di miglioramento continuo, l'azienda monitora costantemente i consumi di risorse naturali e promuove investimenti finalizzati ad aumentare l'efficienza dei processi produttivi e a ridurre l'impatto ambientale.

Nel corso del 2025 sono stati monitorati i principali indicatori relativi ai consumi idrici, energetici e alla gestione dei rifiuti, favorendo il recupero dei materiali e l'ottimizzazione delle risorse impiegate nelle attività agricole e di cantina.

Tra gli interventi realizzati nel periodo si evidenziano:

- **entrata in funzione del nuovo impianto fotovoltaico, destinato ad aumentare la quota di energia da fonte rinnovabile;**
- **realizzazione del laboratorio interno, con benefici in termini di efficienza operativa e controllo della qualità;**
- **installazione del nuovo impianto di climatizzazione della barricaia, finalizzato a migliorare l'efficienza energetica e la conservazione del vino;**
- **interventi di adeguamento delle strutture aziendali per il miglioramento della sicurezza**.

L'azienda conferma inoltre il proprio impegno nel proseguire il percorso di efficientamento attraverso la realizzazione dell'impianto di recupero e trattamento delle acque entro il 2027, lo sviluppo della mobilità elettrica aziendale e ulteriori investimenti destinati all'ammodernamento degli impianti produttivi. Queste iniziative contribuiscono al perseguimento degli obiettivi di sostenibilità ambientale, favorendo un utilizzo più efficiente delle risorse, la riduzione degli sprechi e il miglioramento continuo delle performance aziendali.



Buone pratiche socioeconomiche verso i dipendenti.

Valore condiviso e incentivi al personale

L'azienda promuove un modello di crescita fondato sulla valorizzazione delle persone, riconoscendo il contributo dei collaboratori al raggiungimento degli obiettivi aziendali e di sostenibilità.

Tra le principali misure adottate a favore del personale rientrano:

- **polizze assicurative integrative a tutela dei lavoratori;**
- **autovetture aziendali per lo svolgimento delle attività lavorative;**
- **premi di produttività erogati sulla base dei risultati aziendali e degli obiettivi raggiunti.**

Il sistema incentivante è stato inoltre esteso alla partecipazione a fiere ed eventi di settore, favorendo la crescita professionale, il trasferimento di competenze e il coinvolgimento del personale nelle attività di promozione aziendale.

Incentivi legati alla sostenibilità

L'azienda ha introdotto un sistema premiante collegato anche al raggiungimento di specifici obiettivi ambientali, con l'obiettivo di coinvolgere direttamente i collaboratori nel percorso di miglioramento continuo.
Per il 2026 sono stati definiti i seguenti target:

- **riduzione del consumo idrico del 3% rispetto al 2025;**
- **riduzione del consumo di gas e carburanti del 2% rispetto al 2025.**

Questa iniziativa rafforza la cultura della sostenibilità, incentivando comportamenti orientati all'uso efficiente delle risorse naturali.

Rapporti con i fornitori e prezzo equo

L'azienda sviluppa relazioni di lungo periodo con i propri fornitori, fondate su **trasparenza, correttezza, affidabilità ed equità.**
La definizione dei prezzi delle uve, dei mosti, dei vini e degli altri materiali di approvvigionamento avviene sulla base dei valori di mercato, delle caratteristiche qualitative dei prodotti e delle condizioni di fornitura, nel rispetto dei contratti sottoscritti tra le parti.
L'azienda garantisce inoltre il rispetto della normativa vigente in materia di termini di pagamento e promuove rapporti commerciali improntati alla correttezza e alla sostenibilità economica dell'intera filiera.

Gestione dei rischi economici

La sostenibilità economica è supportata da un processo strutturato di analisi e monitoraggio dei rischi aziendali, aggiornato annualmente nell'ambito del Riesame della Direzione.
La valutazione considera, tra gli altri:

- andamento dei mercati;
- evoluzione dei costi di produzione;
- scenario economico e normativo;
- investimenti programmati;
- opportunità di sviluppo del settore vitivinicolo.

L'analisi svolta nel 2025 evidenzia un profilo di rischio complessivamente contenuto, grazie a una pianificazione strutturata degli investimenti, al monitoraggio continuo del contesto economico e all'adozione di misure preventive finalizzate a rafforzare la resilienza aziendale.

Gestione dei costi e investimenti

Il monitoraggio delle principali voci di costo rappresenta uno strumento fondamentale per migliorare l'efficienza economica e ambientale dell'azienda.
Nel 2025 l'energia si conferma la principale voce di costo, con un'incidenza di circa il 49% delle spese analizzate. Questo dato ha orientato gli investimenti verso interventi di efficientamento energetico, tra cui la realizzazione degli impianti fotovoltaici, che contribuiranno a ridurre progressivamente la dipendenza dalla rete elettrica.
Anche il consumo della risorsa idrica, che rappresenta circa l'8% dei costi monitorati, è oggetto di costante attenzione. In quest'ottica si inserisce il progetto di realizzazione dell'impianto di recupero e trattamento delle acque, finalizzato a incrementare l'efficienza nell'utilizzo della risorsa e a ridurre l'impatto ambientale delle attività produttive.

Investimenti per uno sviluppo sostenibile

Nel corso del 2025 l'azienda ha realizzato investimenti per un valore complessivo di 1.370.395 euro, confermando il proprio impegno verso uno sviluppo sostenibile, l'innovazione tecnologica e il miglioramento continuo delle performance ambientali, economiche e sociali.
La quota più significativa degli investimenti **(58,8%) è stata destinata all'ammodernamento degli impianti** e delle attrezzature, con particolare attenzione all'efficienza energetica, all'installazione dell'impianto fotovoltaico, al rinnovo delle dotazioni di cantina e al miglioramento dei processi produttivi.

Il 23,1% delle risorse è stato investito nel patrimonio viticolo, attraverso il rinnovo dei vigneti, l'acquisto di nuove attrezzature agricole, l'installazione di reti antigrandine e interventi finalizzati ad aumentare la resilienza delle coltivazioni e la qualità delle produzioni.
L'azienda ha inoltre destinato investimenti al **benessere delle persone (5,6%**), alle strutture aziendali (4,9%), alla valorizzazione del territorio (4,2%) e alle attività di comunicazione e promozione (3,1%), rafforzando il legame con gli stakeholder e sostenendo la competitività aziendale.
L'insieme degli investimenti realizzati conferma una strategia orientata alla creazione di valore nel lungo periodo, integrando innovazione, sostenibilità ambientale, sviluppo del capitale umano e valorizzazione del territorio.

Categoria di investimento	Totale (€)	Incidenza sul totale
Impianti e attrezzature	807.884,80	**58,80%**
Vigneto	317.705,46	**23,10%**
Personale (welfare)	76.820,89	5,60%
Strutture edilizie e manutenzioni straordinarie	66.805,00	4,90%
Territorio (consorzi, eventi, promozione territoriale)	58.129,23	4,20%
Comunicazione e promozione	43.050,00	3,10%
TOTALE INVESTIMENTI 2025	**1.370.395,38**	100%

Piano di miglioramento e investimenti futuri

L'azienda conferma il proprio impegno verso uno sviluppo sostenibile attraverso un Piano di Investimenti 2026-2027 del valore complessivo di 1.707.764 euro, finalizzato a rafforzare la competitività aziendale, aumentare l'efficienza produttiva e migliorare le performance ambientali.

Il programma di investimenti è orientato allo sviluppo delle infrastrutture produttive, all'innovazione tecnologica e all'adozione di soluzioni sempre più efficienti sotto il profilo energetico e ambientale.

Tra gli interventi di maggiore rilievo figurano:

- **Nuova cantina di Cissone (633.494 €),** destinata ad ampliare la capacità produttiva e logistica, con nuovi spazi dedicati alla vinificazione, all'accoglienza dei visitatori e alla valorizzazione del territorio.
- **Ammodernamento della cantina di Mombaruzzo (1.024.270 €)**, attraverso il rinnovo degli impianti di vinificazione, l'introduzione di nuove tecnologie di processo e la riorganizzazione degli spazi produttivi.
- Potenziamento del sistema di **recupero e trattamento delle acque presso il sito di Piobesi d'Alba**, con l'obiettivo di incrementare l'efficienza nell'utilizzo della risorsa idrica e ridurre l'impatto ambientale delle attività produttive.

Gli investimenti programmati consentiranno di:

- **aumentare l'efficienza dei processi produttivi;**
- **migliorare la qualità delle lavorazioni e dei prodotti;**
- **ridurre progressivamente i consumi di energia e acqua;**
- **rafforzare la sicurezza e la funzionalità degli ambienti di lavoro;**
- **sostenere lo sviluppo dell'enoturismo e la valorizzazione del territorio**.

Il Piano di Investimenti rappresenta un elemento strategico per accompagnare la crescita dell'azienda nel medio-lungo periodo, integrando innovazione, sostenibilità e competitività in un percorso di miglioramento continuo.