ANGELO NEGRO

BILANCIO DI SOSTENIBILITA'
ANNO 2025

Redatto da: Team Cantine Negro Angelo

Edizione Anno 2025 – Rev 1 del 27.05.2025

- Highlight Chiave

- Cap 1. La nostra Identità

    - Storia e tradizione
    - Missione
    - Valori
    - Progetti tecnici 2025 sulla Sostenibilità

- Cap 2. Il nostro vino

    - I nostri vini
    - Come lavoriamo
    - Etichette dei nostri vini
    - Andamento Climatico in Piemonte
    - Certificazioni 2024

- Cap 3. La sostenibilità per Negro Angelo e Figli

    - I nostri Stakeholder
    - Temi materiali ed Obbiettivi 2025/2027
    - Impatto ambientale
    - Impatto sociale ed Obbiettivi 2025
    - Impatto economico-finanziario

Highlight Chiave

GIO DOMINICO NEGRO
fu Audino tiene 1670

ANGELO NEGRO

MONTEU ROERO *"Roero Docg"* | **NEIVE** *"Barbaresco Docg"* | **SERRALUNGA D'ALBA** *"Barolo Docg"*

61 ettari di vigneti ubicati nelle Langhe e Roero

7 varietà d'uva autoctone

220-550 mt di altitudine di coltivazione

40 organico medio anno 2024

La nostra Identità – dalle origini ad oggi

La storia dell'azienda vinicola NEGRO ANGELO E FIGLI ha radici profonde e longeve, attestate a partire dal 1670, grazie ad un estratto di un registro catastale rinvenuto negli archivi del comune di Monteu Roero, dal quale si ha una testimonianza degli oltre 3 secoli di storia che legano l'azienda a queste terre. Da esso si evince "Giovanni Dominico Negro, figlio di Audino" era proprietario, nella stessa zona in cui oggi si trova il podere Perdaudin, con i suoi prestigiosi vigneti, di una casa con forno, aia, cantina e filari di viti. E' proprio qui, nell'antico Podere di Audino, che agli inizi del Novecento nasce Angelo Negro, detto "Angelin", proprietario di una piccola cascina.

All'inizio i mezzi sono limitati: due ettari di terreno per una produzione annua di appena 15 damigiane.
Ma la tenacia e lo spirito di sacrificio danno i loro frutti quando Giovanni decide di seguire con passione le orme del padre, riuscendo a realizzare il sogno di costruire una cantina in cui produrre il vino delle colline dove era nato. La scelta di puntare sui vitigni autoctoni vinificati con metodi tradizionali e l'attenzione costante alla qualità ben presto danno i loro frutti: a partire dagli anni Ottanta i vini dell'Azienda Agricola Angelo Negro e Figli iniziano a riscuotere consensi, dapprima in Italia e poi a livello internazionale.
Col tempo l'azienda cresce, si espande e conquista nuovi mercati, diventando un modello di riferimento per il territorio. La conduzione rimane però familiare: ad affiancare con instancabile zelo Giovanni Negro vi sono la moglie Maria Elisa ed i quattro figli, Gabriele, Angelo, Emanuela e Giuseppe, che hanno sposato con entusiasmo la stessa filosofia.

L'azienda può oggi contare su quasi 61 ettari di vigneti, distribuiti tra diversi Rero e Langa in diversi comuni:
– Monteu Roero situato nel limite Nord-Ovest del Roero con la rappresentatività di differenti sottozone;
– Canale , cuore pulsante della zona del Roero nella cascina San Vittore;
– Neive, zona Barbaresco nella rinomata sottozona Basarin;
– Serralunga nella frazione Baudana nella zona del Barolo
– Murazzano nella frazione Mellea luogo natele di Marisa Gatti, moglie di Giovanni Negro, in Alta Langa

L'ottima esposizione, i diversi suoli e microclimi ed il meticoloso lavoro in vigna ed in cantina danno origine a vini molto ben definiti e ricchi di carattere, apprezzati e conosciuti in tutto il mondo.

Missione e Valori

Dare l'opportunità di conoscere intimamente la Natura in tutte le sue declinazioni attraverso:
- i suoi prodotti, in particolare vino di alta qualità legati ad un uso consapevole…
-il lavoro dell'uomo, di squadra, sapiente e antico…
-il buon vivere in un ambiente integro, salubre e vitale…
-i significati profondi e universali come lo scandire del tempo, legato indissolubilmente all'andamento ciclico della vite ed alle stagioni…
-il paesaggio di Roero e Langa come bellezza diffusa e vitalità…
-la passione per continue nuove sfide

I valori di Angelo Negro s.s.a. si possono riassumere in:

1. Passione per il territorio: La storia della nostra azienda è un monito del legame tra l'ANGELO NEGRO ed il territorio Piemontese. Per questo ci impegniamo a valorizzarne le eccellenze enologiche e turistiche attraverso i nostri vini in tutto il mondo.

2. Qualità: Tutti i nostri vini sono prodotti con uve selezionate provenienti da vigneti principalmente di proprietà in Roero e Langa, vinificati con tecniche all'avanguardia ma nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Questo nostro mantra ci permette di non scendere mai a compromessi sulla qualità di tutti i nostri prodotti.

3. Innovazione: pur rispettando la tradizione vitivinicola locale negli ultimi anni abbiamo scelto di investire sempre di più sull' innovazione e sulla modernizzazione dei nostri processi produttivi attraverso collaborazioni a lungo termine con professionisti e aziende specializzate con lo scopo di diventare una delle migliori cantine della zona.

4. Professionalità: il team di Negro Angelo e Figli è composto da professionisti altamente qualificati e appassionati che lavorano con dedizione e impegno grazie anche al supporto di realtà esterne per l'efficientamento della produzione, la riduzione degli sprechi e il miglioramento dei nostri impatti.

5. Sostenibilità ambientale: l'azienda si impegna quotidianamente a ridurre al minimo possibile l'impatto ambientale delle proprie attività, utilizzando tecniche agricole sostenibili nella coltivazione delle vigne e adottando soluzioni eco-friendly nella gestione della cantina.

PIANO DI MIGLIORAMENTO E PROGETTI IN AMBITO SOSTENIBILE

ANGELO NEGRO s.s.a. si è sempre distinta per la sua tradizione nella produzione di vini di alta qualità.

Per questo motivo anche nel 2025 abbiamo portato avanti diversi progetti per continuare a migliorare e trovare soluzioni sempre più innovative e performanti.

- **PRATICHIAMO UNA VITICOLTURA RISPETTOSA DELLE PIANTE E DEL SUOLO per seminare futuro**

Essendo un grande patrimonio viticolo storico l'Angelo Negro si impegna a praticare una conduzione del suolo e della vite nel pieno rispetto dell'ambiente e della Biodiversità.
-lavorazioni autunnali del terreno, mirate al ripristino della vitalità dello stesso mediante l'apporto di humus da vermicompost
-potature oculate che non portano a stress idrico ne l'incremento di malattie del legno
-potature oculate che non portano a stress idrico ne l'incremento di malattie del legno
-basse rese ettaro con riduzione dello sfruttamento dell'ecosistema
-gestione di inerbimenti spontanei
-antagonismo naturale mediante una lotta mirata e studiata

- **ECOSISTEMA VIGNA**

… tutto muta e nulla si perde, poiché è nel mutamento che la vita fiorisce ….

E' con questa filosofia che da circa vent' anni, l'Azienda Agricola Negro Angelo e Figli conduce i sui vigneti, utilizzando come unico ammendante un fertilizzante ecologico autoprodotto chiamato: "Humus da lombrico".

Causa la scarsa reperibilità, nell'ultimo ventennio, di sostanza organica di buona qualità (quale letame di bovino), si è visto, in agricoltura, un incremento dell'utilizzo di concimi chimici. Questa pratica, se da un lato, ha portato nell'immediato ad un incremento produttivo in termini quantitativi, dall'altro, nel medio-lungo periodo, ha prodotto uno stress ed un impoverimento notevole del suolo.

Per questo motivo mediante l'apporto dell'humus da vermicompost, con la sua ricchezza batterica e enzimatica, oltre che nutritiva, si cerca di non preservare unicamente la salute della vite, ma la vitalità del terreno che è parte integrante e fondamentale dell'ecosistema vigna.

- **EVITARE L'INQUINAMENTO PUNTIFORME**

Una delle cause di contaminazione delle acque sotterranee e superficiali è ascrivibile a fonti puntiformi. Queste contaminazioni hanno origine da superfici limitate o circoscritte, ad esempio nelle fasi di riempimento della botte o di lavaggio dell'irroratrice. Opportuni accorgimenti tecnici e infrastrutture adeguate consentono di prevenire o limitare tali effetti negativi. Negro Angelo e Figli ha installato un impianto HELIOSEC che permette di raccogliere l'acqua utilizzata per pulire l'attrezzatura minimizzando i rischi di questo tipo di contaminazione.

- **ENERGIA E ACQUA**
  un impegno concreto in vigna ed in cantina

Con la Certificazione Equalitas la Negro Angelo e Figli si impegna a rendicontare i Calcoli di Carbon e Water Foot Print entro l'anno 2026.

- **BIODIVERSITA'**

Seguiamo una viticoltura a basso impatto. Dove possibile, rigeneriamo i terreni abbandonati.

Salvaguardiamo la biodiversità:

Per garantire un habitat stabile e duraturo alla flora e alla fauna locali.

Combattiamo il rischio di erosione:

Curiamo le radici degli alberi perché sostengano il terreno e le loro foglie offrano protezione contro il dilavamento di vento e la pioggia.

Riduciamo la vulnerabilità della vite:

Lo facciamo in modo naturale, grazie alla riforestazione alla cura dei boschi, che ospitano insetti e animali capaci di contrastare i parassiti.

Con la Certificazione Equalitas la Negro Angelo e Figli si impegna a studiare l'indice della Biodiversità Aziendale entro l'anno 2026.

Una Famiglia

Il nostro vino

I nostri Vini - Come lavoriamo

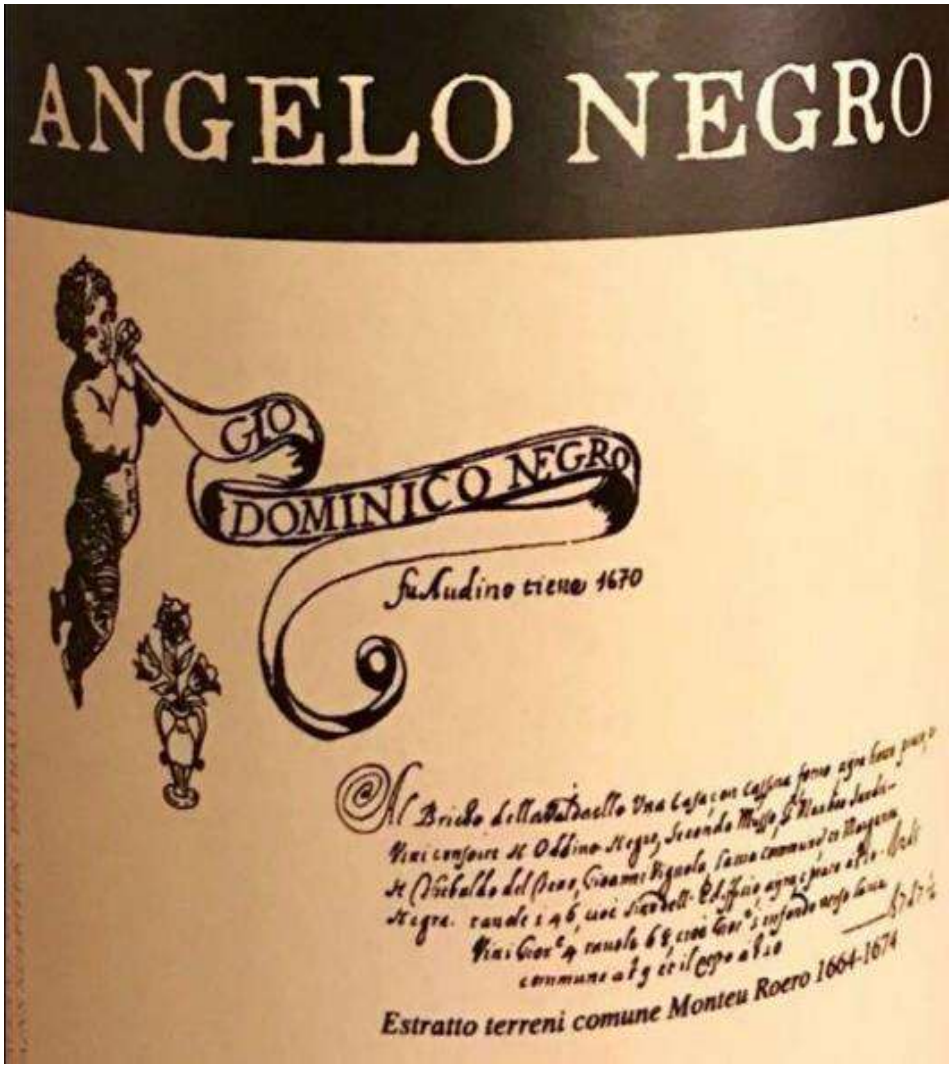
Le lavorazioni delle uve, lavorate parcellarmente, vengono effettuate selezionando le tecniche migliori al fine di rispettare ed esaltare le caratteristiche intrinseche di ogni varietà e di ugni singolo vigneto.

Le tecniche di vinificazione e di affinamento trovano in ogni annata l'applicazione più congrua ed efficace in ogni fase a seconda delle varietà lavorata e di quanto essa richieda per poter esprimere al meglio le sue caratteristiche migliori.

Le fermentazioni come gli affinamenti possono essere effettuati sia in acciaio che in legno che in cemento. Per la fase di affinamento si utilizzano strutture che agevolino il più possibile il naturale mantenimento delle temperatura condizione indispensabile per un ottimale maturazione.

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

La scelta di certificare la Cantina Equalitas Winery e SQNPI è una dimostrazione della nostra trasparenza e impegno nei confronti dei clienti.



I nostri vini

I Classici

- *Serra Lupini* - Roero Arneis DOCG
- *Onorata* - Langhe Favorita DOC
- *Prima Rosa* - Langhe Rosato DOC
- *Angelin* - Langhe Nebbiolo DOC
- *Dina* - Barbera d'Alba DOC
- *Cescu* - Dolcetto d'Alba DOC
- Moscato d'Asti DOCG
- *Birbèt* - Mosto d'uva parzialmente fermentato

Le Riserve

Roero Arneis Riserva DOCG

- *Perdaudin* - Roero Arneis Riserva DOCG
- *7 anni* - Roero Arneis Riserva DOCG

- *Perdaudin* - Passito

Roero DOCG - Monteu Roero

- *Prachiosso* - Roero DOCG
- *Ciabot San Giorgio* - Roero Riserva DOCG
- *Sudisfà* - Roero Riserva DOCG

Barbaresco DOCG - Neive

- *Basarin* - Barbaresco DOCG
- Barbaresco Riserva DOCG

Barolo DOCG - Serralunga d'Alba

- *Serralunga d'Alba* - Barolo DOCG
- *Baudana* - Barolo DOCG

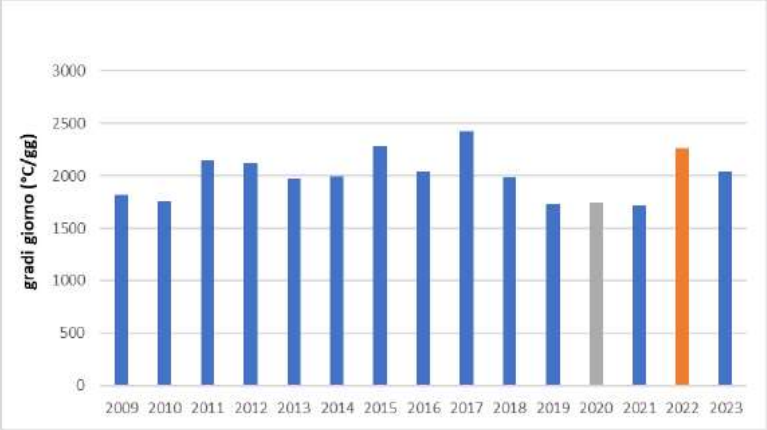
Barbera d'Alba

- *Nicolon* - Barbera d'Alba DOC
- *Bertu* - Barbera d'Alba DOC

Metodo Classico

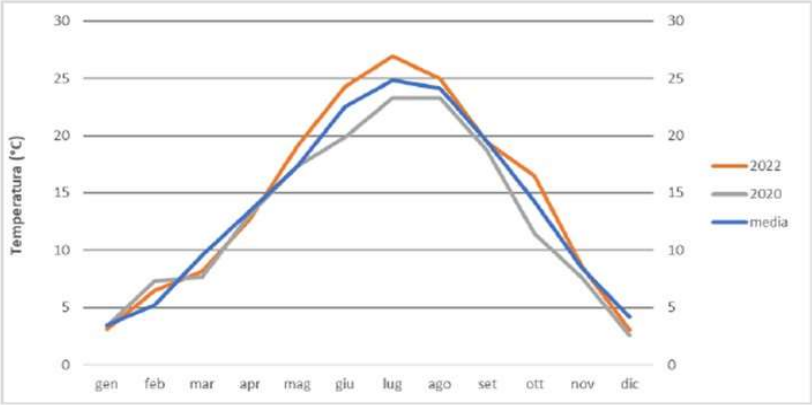
- *Giovanni* - Roero Arneis DOCG
  Dosage Zéro Blanc de Blancs
- *Maria Elisa Rosè* -
  Nebbiolo d'Alba DOC
  Extra Brut

THERMAL SUM
(Source: RAM Piedmont region)



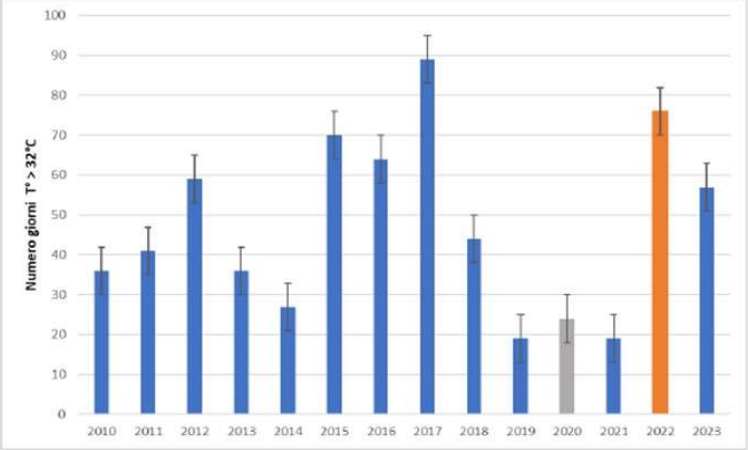
- Thermal sum 2020: 1748 °C/gg
- Thermal sum 2022: 2266 °C/gg

AVERAGE MONTHLY TEMPERATURES (Source: RAM Piedmont region)

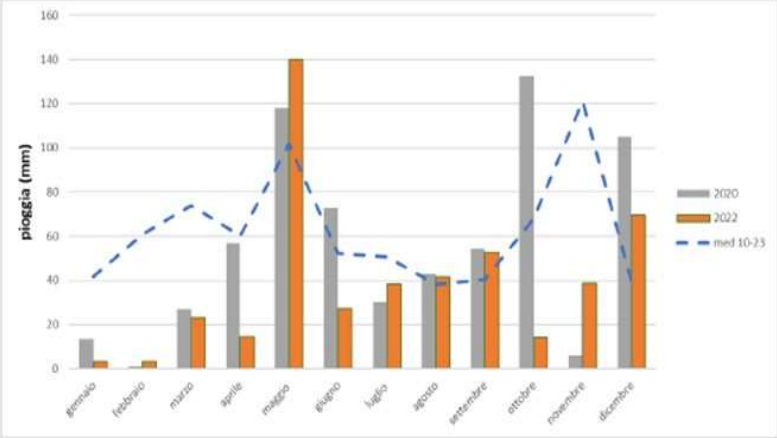


- Temperatures constantly below average for the 2020 vintage
- Above average temperatures in 2022 from May to October

TEMPERATURE MASSIME
(Fonte: RAM regione piemonte)



- Temperatures constantly below average for the 2020 vintage
- Above average temperatures in 2022 from May to October



ANNUAL RAINFALL

RAINFALL 2020 = 622 mm

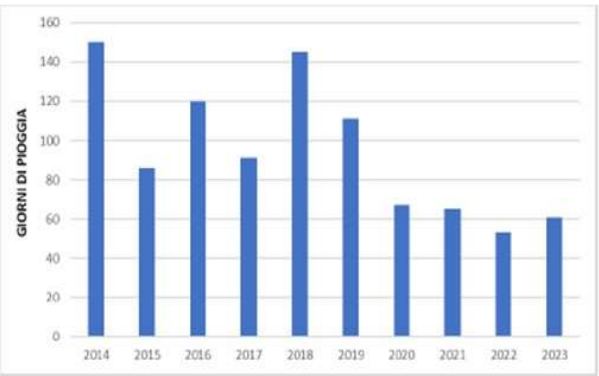
RAINFALL 2022 = 460 mm

AVERAGE RAINFALL = 722 mm

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

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

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



RAINFALL DAYS

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

Annata 2022

Annoverato come l'anno più secco per il Piemonte dal 1950, ha avuto fin dall'inverno un andamento climatico tendente al secco se si esclude qualche sporadica precipitazione, con temperature tendenzialmente miti per il periodo. L'andamento climatico è proceduto con la quasi assenza di precipitazioni per tutta la primavera per poi passare ad una stagione estiva con temperature massime al di sopra delle medie. Tale andamento oltre ad anticipare le prime fasi fenologiche hanno contribuito ad ana condizione di stress dei vigneti che si sono espresse con una minor rigogliosità vegetativa ed una conseguente diminuzione delle rese per ettaro.
D'altro canto l'andamento climatico anomalo ha contribuito ad una riduzione drastica degli interventi antiparassitari e delle lavorazioni atte al contenimento dell'eccesivo sviluppo vegetativo.
Particolare rilevanza nell'ottenimento di un buon grado qualitativo è stata data della lungimiranza nel mantenimento di un idoneo ombreggiamento fogliare atto ad evitare danni da ustione de un eccessiva disidratazione del grappolo.
La vendemmia che si pio considerare precoce è stata caratterizzata da una più bassa resa in mosto rispetto alla media il che ha porato, a seguito del maggior rapporto in buccia, ad una maggior che si traduce in vini di buona struttura anche se equilibrati e con una buona capacità di invecchiamento.

Annata 2023

Annata caratterizzata da un inverno freddo ma caratterizzato da precipitazioni poco consistenti. L'inizio del ciclo vegetativo abbastanza precoce (ultima decade di marzo) è poi proseguito regolarmente, nonostante una prima fase primaverile tendenzialmente asciutta ed una seconda fase protratta sui primi mesi estivi caratterizzati da precipitazioni talvolta consistenti. Queste precipitazioni hanno da un lato provveduto a lenire lo stress causato dalla prolungata siccità dall'altro hanno pero richiesto una particolare attenzione all'insorgere di fisiopatie precoci. Il prosieguo di un'estate calda e secca ha rallentato il processo di maturazione riducendo al tempo stesso la produzione. Eventi piovosi verso l fine di agosto hanno donato sollievo a vigneti permettendo il protrarsi della maturazione che con temperature più miti nella seconda metà di settembre ha permesso di raggiungere una buona maturità fenolica. Una non semplice stagione che ha dato vita ad una produzione quantitativamente ridotta ma di buon equilibrio organolettico con vini piacevoli e di buna bevibilità.

Annata 2024

Il 2024 è stato un millesimo caratterizzato da una buona piovosità che contribuito a ripristinare una discreta riserva idrica e da temperature invernali miti. La prima fase della primavera con temperature medie sopra le media è poi proseguita con temperature basse ed eventi piovosi frequenti che si sono protratti fino al mese di giugno rallentando i lavori in vigneto e favorendo l'insorgenza di malattie fungine. Questa situazione di criticità nonostante l'innalzamento delle temperature si è protratta durante i mesi estivi fino ad arrivare ad un periodo vendemmiale caratterizzato da intermittenti eventi piovosi i quali hanno reso le operazioni di raccolta complicate. Una buona strategia di raccolta mirata a preservare la sanita e le caratteristiche ottimali di ogni singolo vigneto ha permesso di ottenere, nonostante la difficolta dell'annata vini equilibrati e piacevoli ed in alcuni casi grazi alle scelte vendemmiali anche inaspettatamente complessi.

Certificazioni

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

L'attuale certificazione è stata mantenuta anche nell'anno 2024.

Certificazioni

SQNPI
QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Nel 2023 abbiamo raggiunto la certificazione SQNPI Tale certificazione prevede:

-la definizione di Linee Guida Nazionali che rappresentano uno strumento di indirizzo volto ad una sempre maggiore armonizzazione delle "Norme Tecniche" regionali, nel rispetto delle peculiarità climatico/ambientali, colturali e fitosanitarie che contraddistinguono le diverse zone agrarie del territorio italiano. Indica i criteri d'intervento, le soluzioni agronomiche e le strategie da adottare per la difesa delle colture ed il controllo delle infestanti, nell'ottica di un minor impatto verso l'uomo e l'ambiente, consentendo di ottenere produzioni economicamente sostenibili. Al fine di garantire il rispetto delle peculiarità climatico/ambientali, ogni Regione può differenziare le proprie Norme tecniche dalle linee guida, motivando le scelte.
-l'adozione dei disciplinari di produzione integrata regionali (approvati dal MIPAAF) e l'implementazione di un rigoroso sistema di rintracciabilità volto a dimostrare che i prodotti certificati provengano da aziende agricole che applicano i succitati disciplinari.

L'attuale certificazione è stata mantenuta anche nell'anno 2024.

La sostenibilità per ANGELO NEGRO SSA

Stakeholders

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

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

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

Gli stakeholder di Angelo Negro s.s.a. sono riassumibili nelle seguenti categorie:

Interni

Dipendenti: Angelo Negro s.s.a. valorizza i dipendenti come risorsa preziosa e coinvolge costantemente il loro talento e impegno. L'azienda offre opportunità di formazione e sviluppo professionale per favorire la crescita delle competenze dei dipendenti e il loro avanzamento di carriera. Inoltre, Angelo Negro s.s.a. promuove un ambiente di lavoro inclusivo, con un'attenzione particolare all'equità, alla diversità e all'inclusione. L'azienda favorisce il coinvolgimento attivo dei dipendenti attraverso canali di comunicazione aperti e incoraggia il loro contributo per migliorare continuamente i processi e le prestazioni dell'azienda.

Management: Il management di Angelo Negro s.s.a. svolge un ruolo chiave nel guidare l'azienda verso il successo. La leadership aziendale partecipa attivamente ai processi decisionali strategici, offrendo visione e orientamento all'intera organizzazione. Il management è coinvolto nella definizione degli obiettivi e delle strategie aziendali, fornendo supporto e risorse per la realizzazione delle iniziative. Inoltre, il management di Angelo Negro s.s.a. si impegna a creare un ambiente di lavoro collaborativo e stimolante, motivando i dipendenti e incoraggiandoli a dare il massimo delle loro potenzialità.

Esterni

Clienti: Angelo Negro s.s.a. ha contatti diretti con i clienti attraverso sondaggi di soddisfazione, esperienze di degustazione guidata, visite e vendite dirette presso la cantina, eventi enogastronomici. Inoltre, abbiamo mantenuto una presenza attiva sui social media per interagire con i clienti, rispondere alle loro domande e raccogliere feedback.

Fornitori di prodotti e servizi: Angelo Negro s.s.a. grazie ad una filiera "corta" riusciamo a interagire quasi quotidianamente con i nostri fornitori confrontandoci su vari aspetti per migliorare l'efficienza della produzione e la qualità dei nostri vini.

Comunità locali: Angelo Negro s.s.a. si impegna ad interagire con le comunità locali attraverso programmi di responsabilità sociale, partecipando ad eventi comunitari, partecipando ad iniziative mediche, sostenendo organizzazioni locali e promuovendo l'occupazione a livello locale.

Organizzazioni ed enti: Angelo Negro s.s.a. collabora attivamente con diverse organizzazioni ed enti esterni per promuovere la sostenibilità e creare valore condiviso. Collaboriamo anche con enti pubblici, come la Camera di Commercio ed associazioni di categoria, per creare sinergie, condividere buone pratiche e promuovere l'adozione di iniziative sostenibili nell'industria vitivinicola e nella comunità circostante.

Istituzioni finanziarie: Angelo Negro s.s.a. ha intrattenuto rapporti con istituzioni finanziarie attraverso incontri regolari per discutere delle esigenze di finanziamento, delle opportunità di investimento e della gestione finanziaria. Ha fornito report finanziari accurati e trasparenti per mantenere una relazione di fiducia.

Temi materiali

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

A seguito di un'analisi delle proprie attività, processi e catena di fornitura effettuata assieme con i propri stakeholders Angelo Negro s.s.a. ha selezionato i seguenti temi materiali:

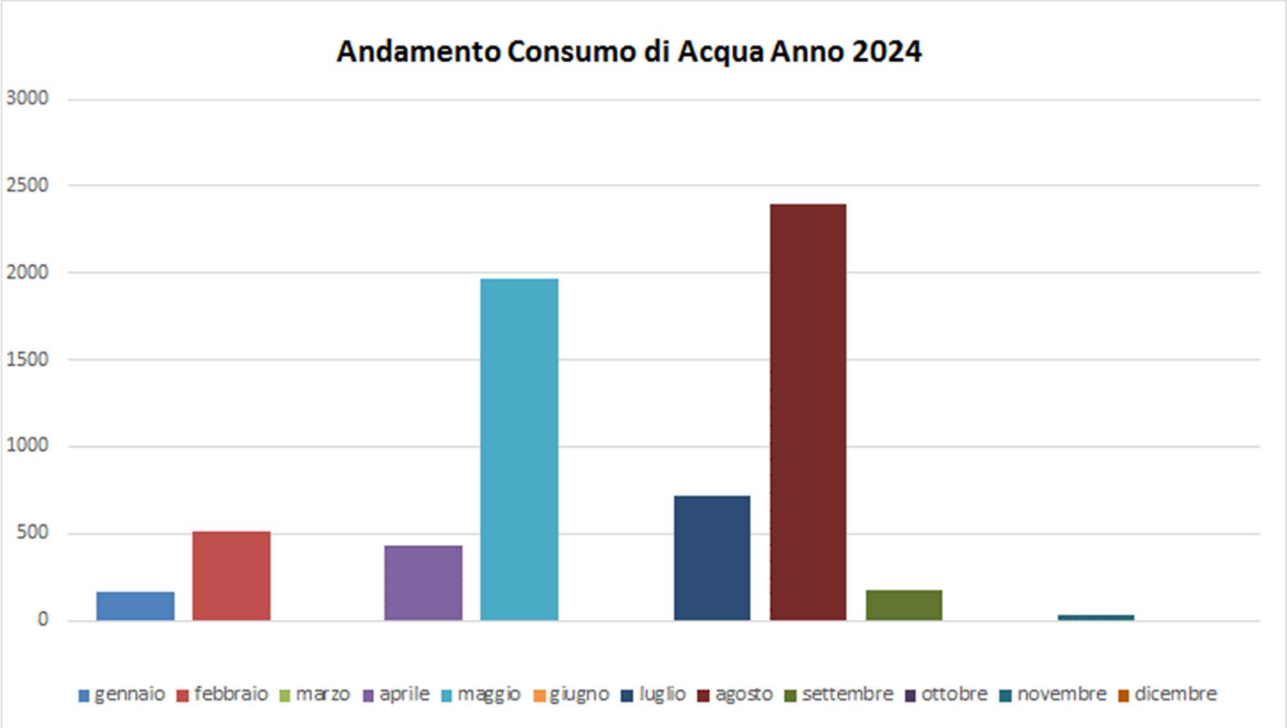
- ✓ Consumo idrico
- ✓ Consumo energetico
- ✓ Uso delle materie prime ed economia circolare
- ✓ Biodiversità
- ✓ Impatto Sociale
- ✓ Salute e sicurezza dei dipendenti
- ✓ Comunità locale
- ✓ Salute e sicurezza dei prodotti

Impatto Ambientale andamento dei Consumi Anno 2024

Consumo Idrico

Prelievo idrico 2024: 6.402 m3

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

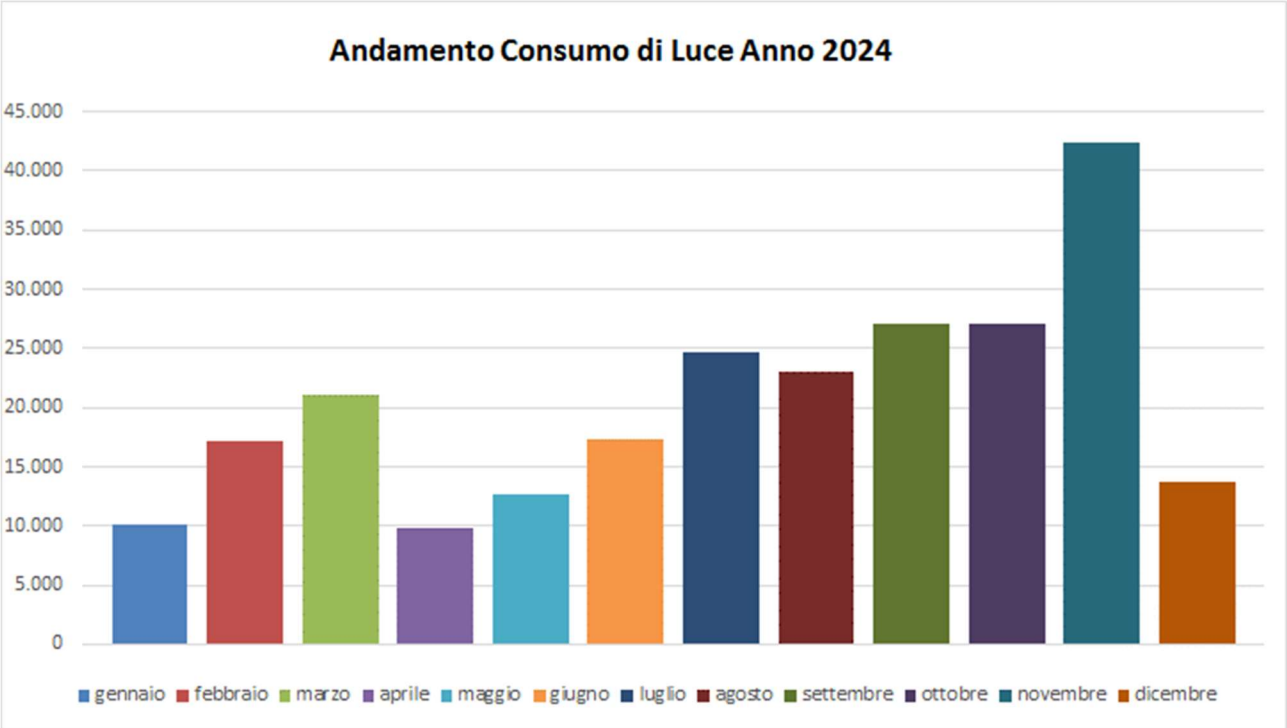


Angelo Negro s.s.a., per gestire responsabilmente le risorse idriche, considera attentamente il contesto locale e le sfide connesse alla disponibilità dell'acqua, monitorando e valutando costantemente l'impatto delle proprie attività sull'approvvigionamento idrico locale. L'azienda tiene in considerazione diversi fattori, tra cui la quantità di acqua prelevata, la qualità delle acque reflue trattate e l'efficienza idrica, collaborando attivamente con le autorità locali e altri Stakeholder per affrontare le problematiche relative alla gestione dell'acqua nella regione, adottando soluzioni innovative come l'utilizzo di sistemi di irrigazione a goccia e l'impiego di acque reflue trattate.

Consumo energetico

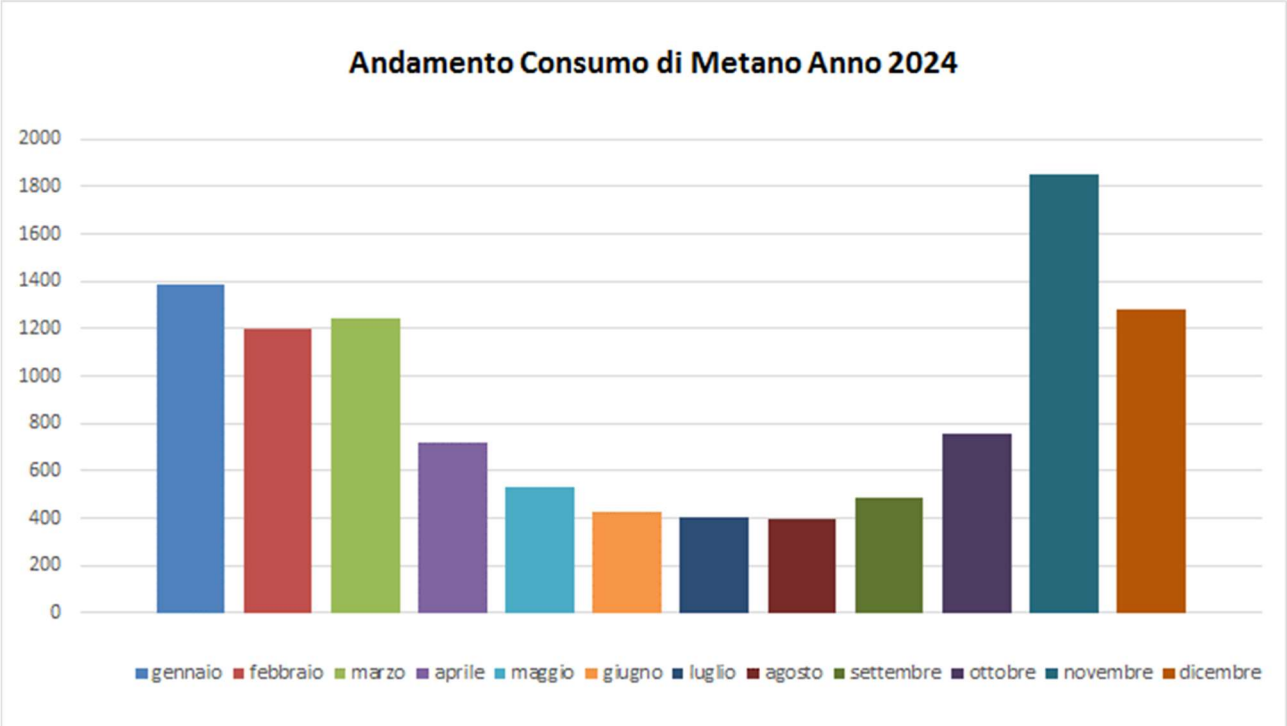
CONSUMO TOTALE 2024: 246.274 kWh

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



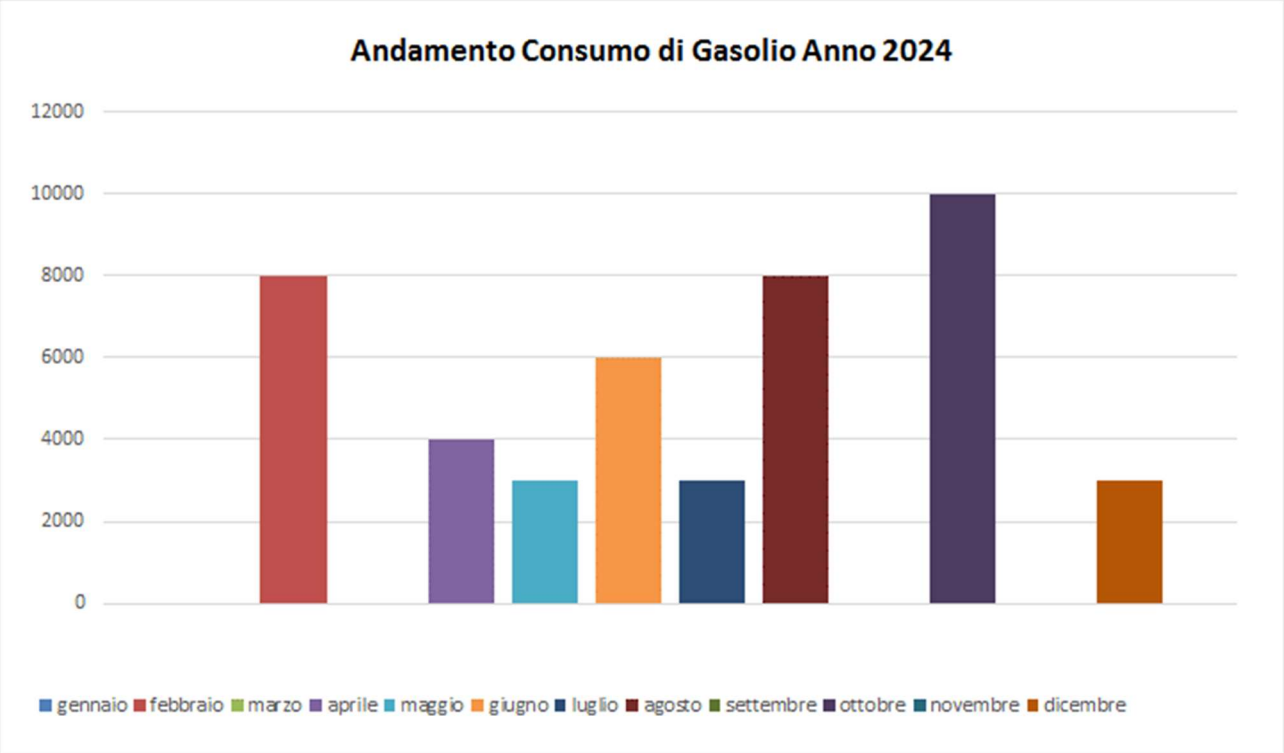
Gas Metano

CONSUMO TOTALE 2024: 10.689 smc



Gasolio

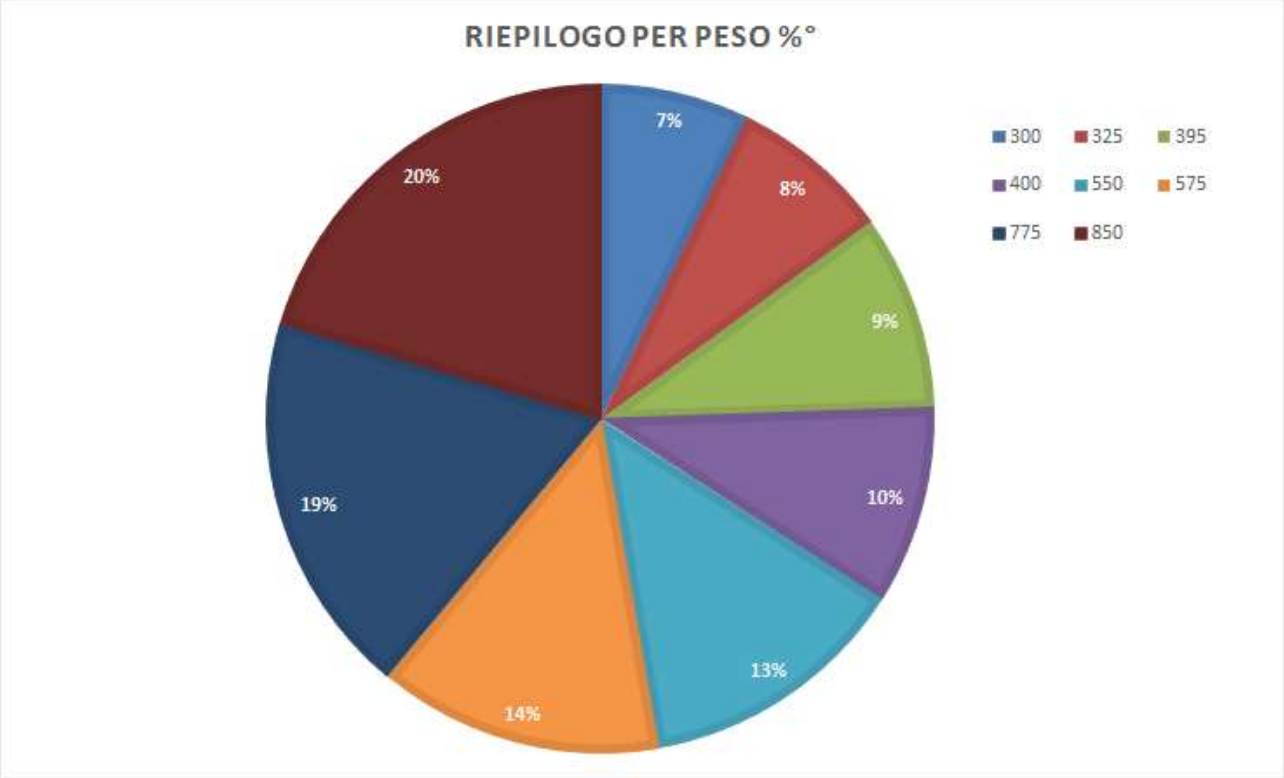
CONSUMO TOTALE 2024: 45.000 litri



Uso delle materie prime ed economia circolare anno 2024

Materiali utilizzati: Angelo Negro s.s.a. rendiconta i materiali utilizzati in tutte le fasi del processo produttivo, comprese le bottiglie, le etichette, gli imballaggi e gli strumenti di vinificazione. L'azienda si impegna a selezionare e utilizzare materiali sostenibili, con particolare attenzione alla provenienza, all'efficienza e alla loro riciclabilità.

In particolare grande attenzione viene data all'impiego della bottiglia leggera che per Angelo Negro s.s.a. rappresenta oggi giorno la prevalenza delle bottiglie impiegate. La bottiglia leggera rappresenta circa il 43,88% delle bottiglie impiegate nell'anno 2024. Tale fatto riduce sensibilmente i Kg di vetro movimentati con minor impatto sull'ambiente.

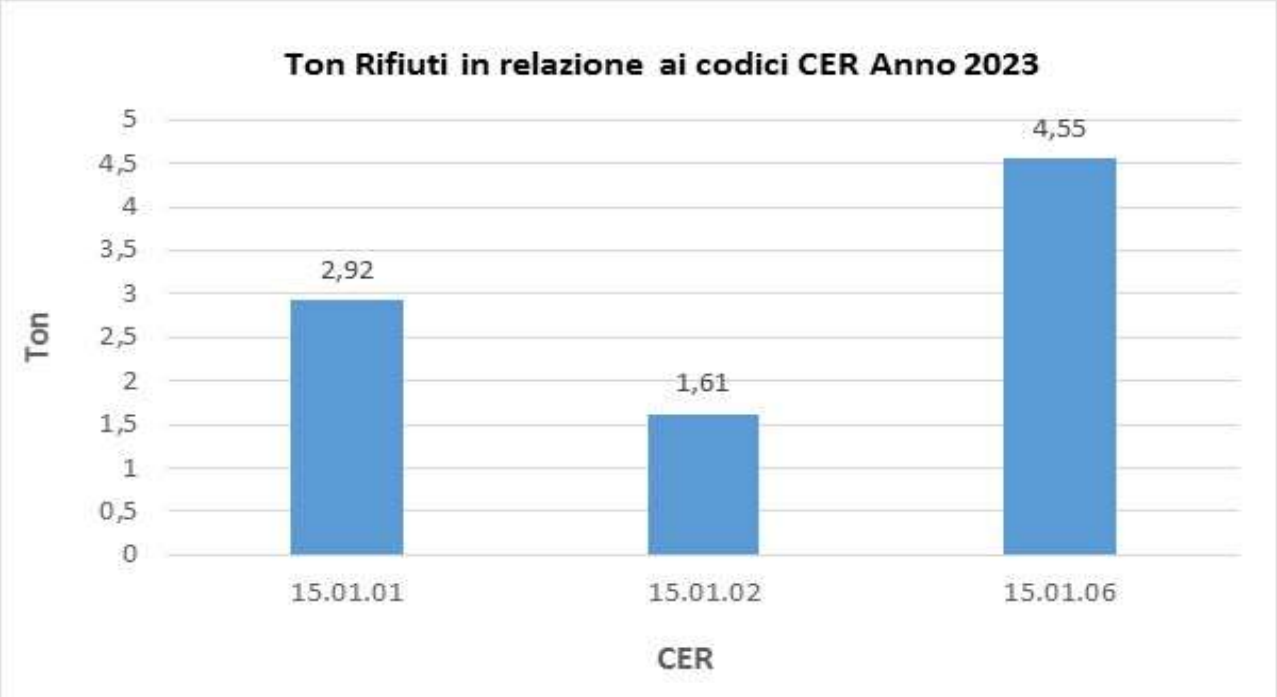


Gestione dei rifiuti:

Rifiuti generati in azienda nel 2023:

-Cod 150101 CARTA E CARTONE: 2,92 ton
-Cod 150102 PLASTICA: 1,61 ton
-Cod 150106 IMB. MISTI: 4,55 ton

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



Biodiversità

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

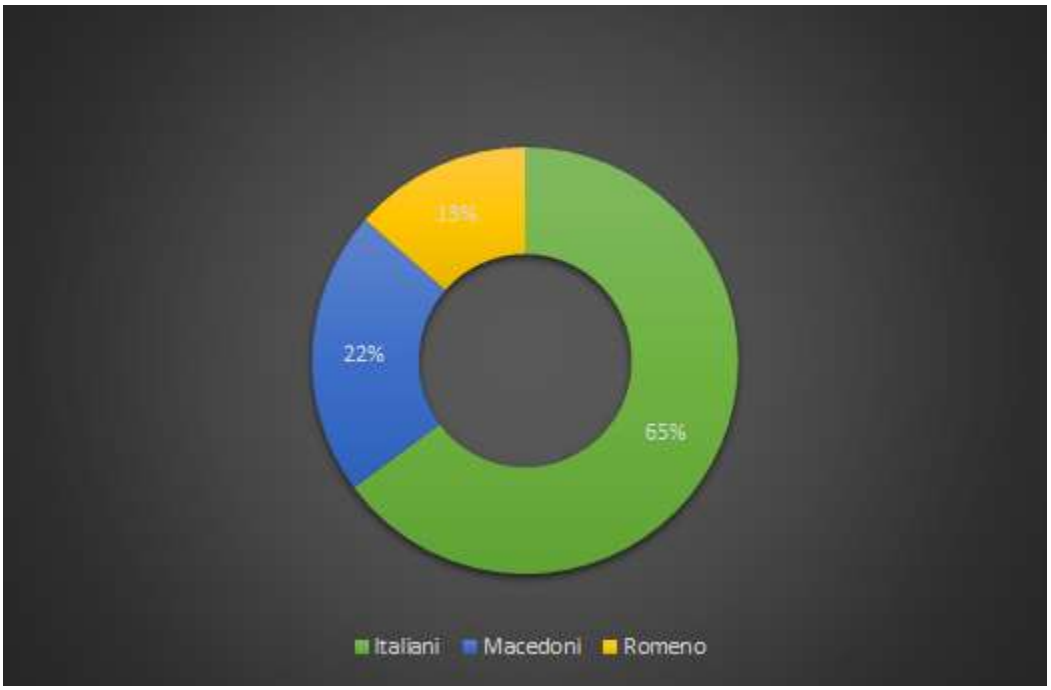
Obbiettivi Aziendali Sostenibilità Triennio Anno 2025-2025-2027

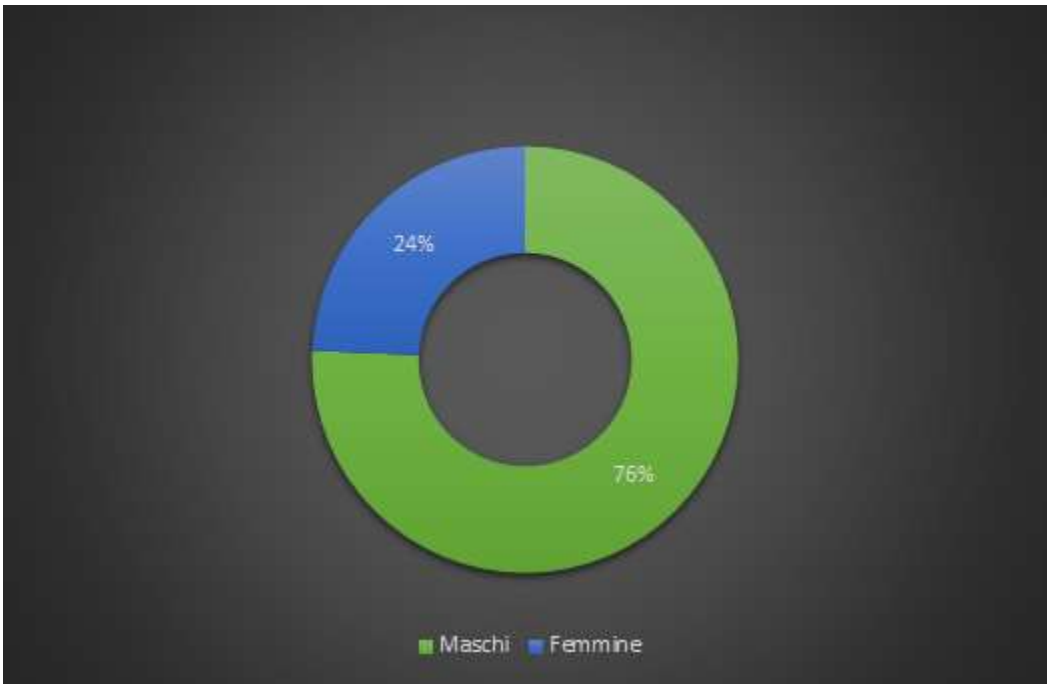
Consumo Energetico Aziendale	Tendere a ridurre il consumo di energia in acquisto Obbiettivo riduzione del 20%	Entro Anno 2026
Consumo Idrico Aziendale	Tendere a ridurre il consumo di acqua almeno del 20% in acquisto per mezzo di valutazione di tecniche di saving idrico (ottimizzazione piani di pulizia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

Impatto Sociale

ORGANICO MEDIO 2024	n.37
Dipendenti inizio periodo	n.37
Età Media	46,5 Anni

Alcuni Dati del Team





Obbiettivi del Personale in relazione alla sostenibilità Anno 2025-2026

Implementare la Certificazione Equalitas	Questa certificazione riguarda tutta l'azienda e copre tutti i settori ed è importante per sensibilizzare l'importanza della salute umana e della sfruttazione delle risorse. è un obiettivo mirato alla sostenibilità ambientale e sociale.	Anno 2025 Mantenimento Anno 2025
Implementare la Certificazione SQNPI	Questa certificazione riguarda la tematica ambientale in riferimento alla riduzione dei prodotti chimici	Anno 2025 Raggiunto Mantenimento Anno 2025
Riduzione dei consumi energetici almeno del 10% per uso energia da parte degli Operatori	In seguito al cambiamento dell'ecosistema e del pianeta occorre promuovere una sensibilizzazione interna del personale per ottimizzare il Risparmio Energetico (spegnimento luci)	Anno 2025 In Corso
Riduzione dei consumi di carta utilizzata dagli operatori	In seguito al cambiamento dell'ecosistema e del pianeta occorre promuovere una sensibilizzazione interna del personale per ottimizzare il Risparmio nell'uso di carta (promozione lavoro su supporti digitali)	Anno 2025 In Corso

<u>Salute e sicurezza dei dipendenti</u>

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

Salute e sicurezza sul luogo di lavoro: Per assicurare un ambiente di lavoro sicuro e salubre per tutti i dipendenti, Angelo Negro s.s.a. si impegna attivamente a adottare politiche e procedure volte alla prevenzione degli infortuni e alla promozione della salute e del benessere dei lavoratori. La sicurezza dei dipendenti è una priorità assoluta per l'azienda, che mette in atto misure e azioni concrete per garantire un ambiente di lavoro sicuro e privo di rischi.

Per raggiungere questo obiettivo, l'azienda forma i propri dipendenti riguardo ai rischi specifici legati al loro ruolo e all'utilizzo di attrezzature di protezione individuale appropriate. La valutazione periodica dei rischi e l'adozione di misure preventive sono parte integrante delle pratiche di gestione aziendale.

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

Ospitalità

L'ospitalità è diventata parte del lavoro di Angelo Negro s.s.a. Le visite guidate e le degustazioni di vino, hanno un tocco esclusivo e autentico: la cura dei dettagli, l'ottima presentazione dei prodotti, la bellezza diffusa e non ultima l'atmosfera conviviale rendono l'esperienza unica e indimenticabile.

L'azienda rende disponibili le sue strutture per organizzare eventi/esperienze a carattere pubblico come, ad esempio, la visita della Langa attraverso percorsi guidati in Cantina ed in Vigna e presso il Ciabot San Giorgio.

Collettività

L'attenzione alla salute e sicurezza dei consumatori è il pilastro fondamentale della struttura aziendale. Il personale preparato e motivato garantisce il rispetto dei protocolli del manuale HACCP garantendo un elevato livello di attenzione in tutte le fasi produttive. Inoltre l'azienda effettua analisi di routine, analisi microbiologiche, analisi di tutti i parametri di sicurezza alimentare, quali pesticidi, micotossine, metalli pesanti, ecc… L'azienda si è dotata di una specifica procedura di comunicazione esterna per la gestione dei corretti contenuti da comunicare ai propri consumatori e ad altri stakeholders. L'azienda ha consegnato un questionario a coloro che abitano nei pressi della propria cantina e/o che confinano con i terreni aziendali, per intraprendere eventuali azioni di miglioramento dei rapporti con il vicinato.

Comunità locale

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

Salute e sicurezza dei prodotti

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

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

- Dipendenti
- Clienti
- Fornitori

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

Impatto economico- finanziario

Performance economiche

Le performance economiche di Angelo Negro s.s.a. rivestono un ruolo fondamentale nell'analisi globale della società. Nel corso dell'anno 2024, l'azienda ha confermato la sua solida base finanziaria e la capacità di gestire in modo oculato le risorse a disposizione. Angelo Negro s.s.a. si impegna costantemente a mantenere una gestione finanziaria sana, puntando a una crescita sostenibile e a una redditività equilibrata. L'azienda cerca di creare valore per tutti gli stakeholder mediante una strategia mirata che combina l'attenzione alla qualità dei prodotti con una gestione efficiente delle risorse economiche. Attraverso una gestione finanziaria responsabile e orientata al successo a lungo termine, Angelo Negro s.s.a. mira a consolidare la sua posizione di azienda leader nel settore vitivinicolo, mantenendo costantemente l'attenzione sulla qualità dei prodotti, la soddisfazione dei clienti e la creazione di valore per tutti gli stakeholder coinvolti nel suo percorso di crescita.