



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana  
sottomisura 16.2 Progetto "SOS.T. (Soluzioni Sostenibili per il Territorio)"



**CANTINA DI  
PITIGLIANO**  
GRANDI VINI DI UNA GRANDE TERRA

# **SOSTENIBILITA' IN CIFRE: I RISULTATI DEL PROGETTO SOS.T**

## **Cantina di Pitigliano**

**1 febbraio 2018**



# Cantina di Pitigliano

---

Cantina **cooperativa** fondata nel 1954

11 soci fondatori > circa 400 soci attuali

***“si prefigge lo scopo mutualistico di perseguire il miglioramento produttivo della terra e lo sviluppo della produzione agricola vitivinicola e di altri prodotti agricoli attraverso la diffusione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti dei soci alle migliori condizioni di mercato”*** (statuto aziendale)



# Politica per la Sostenibilità

---

La Cantina di Pitigliano si impegna a contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla salvaguardia dell'ambiente, conducendo le proprie attività secondo i seguenti principi:

- **eccellenza produttiva:** produrre vini genuini, sani, con caratteristiche uniformi, costanti e rispondenti alle disposizioni di legge in materia, che posseggano i caratteri distintivi della maremma, in grado di soddisfare le attese dei clienti nel mondo;



# Politica per la Sostenibilità

---

- ❑ **sviluppo socio-economico del territorio:** contribuire allo sviluppo del territorio e dell'area in cui opera, condividendo con i soci le scelte aziendali per rendere la cantina un punto di riferimento nel territorio e svolgere attività e iniziative a favore della comunità;
- ❑ **salvaguardia e protezione dell'ambiente:** effettuare lungo tutto il ciclo di vita del prodotto scelte di riutilizzo, recupero, dei materiali, dei sottoprodotti aziendali al fine di ridurre gli impatti delle attività aziendali sull'ambiente e sulle risorse.



# Il Progetto Sostenibilità

---

La Cantina di Pitigliano sta concludendo il progetto di certificazione dell'intera azienda quale “**organizzazione sostenibile**” e di due specifici prodotti come “**prodotti sostenibili**”:

- ✓ **VERMENTINO DOC MAREMMA**
- ✓ **CILIEGIOLO DOC MAREMMA**

# Risultati raggiunti e di prossima realizzazione

---

- ✓ Valorizzazione dei vini tipici del territorio attraverso una gestione mirata delle varie fasi di produzione, basata su specifiche scelte enologiche tese a contenere anche gli impatti ambientali ed economici
- ✓ Miglioramento dei rapporti con i soci e con la comunità locale
  - Coinvolgimento dei soci in attività formative e di sensibilizzazione
  - Tradizione di rapporti con la comunità ebraica di Pitigliano
  - Coinvolgimento delle scuole/istituti/visite guidate
- ✓ Riutilizzo e recupero dei materiali e sottoprodotti di lavorazione come strumento di cultura aziendale esistente