

Bilancio di Sostenibilità 2025



SAN GIORGIO
VINI NOBILI DEL SALENTO

Sommario

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

I NUMERI DEL NOSTRO IMPEGNO

1. IDENTITÀ E BUSINESS MODEL

1. Le radici storiche
2. Evoluzione strategica del gruppo
3. La nostra Visione, la nostra Missione
4. Posizionamento Competitivo e Presenza Globale

2. ASSETTI DI GOVERNANCE

1. Assetti di Governance e Modelli Societari
2. Sistemi e Strumenti di Monitoraggio della Gestione
3. Analisi delle Performance e Risultati Economici
4. Strategie, Politiche e Obiettivi di Sostenibilità (ESG)

3. LA ROTTA VERSO IL FUTURO: Il Percorso ESG

1. La Responsabilità d'Impresa di San Giorgio Srl

4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

1. Le Radici del Valore: Asset Produttivi e Territori
2. Le etichette a marchio San Giorgio e Feudo Croce
3. Oltre il vino: l'impegno nella produzione olearia
4. Eccellenza Qualitativa e Tutela del Consumatore
5. Sostenibilità della Filiera
6. Innovazione Responsabile per un Futuro Sostenibile
7. Approccio alla Comunicazione del Valore

5. IMPEGNO SOCIALE E CREAZIONE DI VALORE CONDIVISO

1. Sviluppo Professionale e Organizzazione delle Risorse
2. Sostegno alle Eccellenze Locali e Tutela del Patrimonio Naturale

6. EFFICIENZA OPERATIVA E MITIGAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

1. Verso le zero emissioni: gestione dei consumi

7. IL NOSTRO PROSSIMO PASSO: ROADMAP EVOLUTIVA E IMPEGNI FUTURI

Spettabili Stakeholder,

con la presente siamo lieti di sottoporre alla vostra attenzione il documento relativo **al quinto anno** di adozione e mantenimento del modulo *Equalitas – Organizzazioni Sostenibili*.

Il raggiungimento di questo traguardo annuale testimonia non solo la continuità del nostro impegno, ma anche il consolidamento di una cultura aziendale profondamente orientata alla responsabilità sociale, ambientale ed economica. Il perimetro di analisi del presente report abbraccia l'organizzazione nel suo complesso, integrando in un'unica visione strategica:

- La gestione agronomica dei **terreni viticoli**;
- I processi produttivi e di affinamento in **cantina**;
- Le attività degli **uffici direzionali e amministrativi**.

Questo documento non si limita a rendicontare quanto realizzato finora, ma funge da **linea programmatica** per il futuro. Gli obiettivi qui delineati rappresentano i passi ulteriori che intendiamo compiere, mantenendo sempre come riferimento rigoroso i requisiti richiesti dallo standard Equalitas.

Spettabili Stakeholder,

I dati e le informazioni contenuti in questo **Bilancio di Sostenibilità** sono lo strumento cardine della nostra strategia di comunicazione, fondamentale per garantire trasparenza verso l'esterno e per favorire un coinvolgimento sempre più attivo di tutte le parti interessate.

Il settore vitivinicolo sta attraversando una fase di trasformazione profonda: cambiamento climatico, evoluzione dei consumi e la crescente attenzione ai temi ESG sono ormai dinamiche strutturali. Per questo continuiamo a investire in governance, innovazione e sostenibilità e siamo certi che la condivisione di questo percorso sia il valore aggiunto del nostro operato.

Vi invitiamo a consultare la voce SOSTENIBILITÀ presente sul nostro sito aziendale: **www.csgebulk wines.it** nella quale sono riportati tutti i documenti emessi in tema.

La San Giorgio SRL invita all'invio di suggerimenti e note.

Buona lettura.

La Direzione

Luca Pignatelli
Francesco Diotti
Francesco Diotti



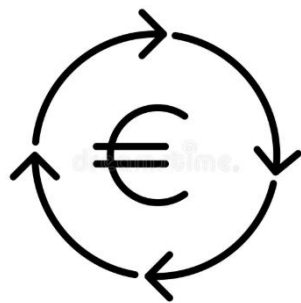
I NUMERI DEL NOSTRO IMPEGNO

Valori Economici



654.580

bottiglie imbottigliate



4

Mln € Fatturato



49

Paesi nel mondo in cui si bevono i nostri vini



I NUMERI DEL NOSTRO IMPEGNO

Valori Ambientali



+21%

di energia pulita prodotta
rispetto al 2024



140.000 €

Investimenti progetti ambientali



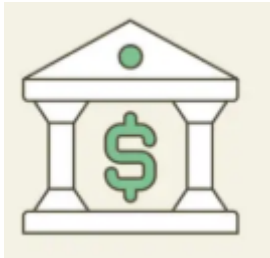
136.747 kWh

Energia prodotta dai pannelli solari



I NUMERI DEL NOSTRO IMPEGNO

Valori Sociali



4.330€

Erogazioni per la comunità locale



+61%

rispetto alle erogazioni del 2024



1. IDENTITÀ E BUSINESS MODEL

1. Le radici storiche

La storia del Gruppo Tinazzi inizia oltre cinquant'anni fa a Cavaion Veronese, sulle sponde del Lago di Garda. È qui che **Eugenio Tinazzi** fonda l'azienda, trasmettendo fin da subito la sua visione al figlio **Gian Andrea**. All'epoca appena diciottenne, Gian Andrea affianca il padre nella conduzione dell'impresa, spingendo l'azienda oltre i confini locali e aprendo nuovi mercati internazionali. Sotto la sua guida, il gruppo si è evoluto fino a diventare una delle realtà più dinamiche della viticoltura italiana. Oggi, i vini Tinazzi sono presenti in oltre 30 Paesi. A gestire questa importante realtà ci sono ora anche i figli di Gian Andrea, **Giorgio e Francesca**, che insieme al padre coordinano la sede principale di Lazise e gli oltre 100 ettari di vigneti di proprietà.

L'espansione verso Sud: il progetto Puglia: Nel 2001, durante un viaggio in Salento, Gian Andrea Tinazzi intuisce il grande potenziale dei vitigni autoctoni pugliesi. Questa convinzione porta all'acquisto di **Tenuta Feudo Croce**, dove negli anni la famiglia ha sviluppato i vigneti e recuperato la struttura della masseria. Qui la produzione si concentra sulle uve simbolo del territorio: Primitivo (di Manduria e del Salento), Negroamaro e Malvasia Nera.



1. IDENTITÀ E BUSINESS MODEL

Il legame con la Puglia si è consolidato ulteriormente nel 2011 con la nascita di **Cantine San Giorgio** a San Giorgio Jonico. Nel 2020, per ottimizzare i processi e puntare su standard qualitativi ancora più elevati, la sede di San Giorgio è stata trasferita in una nuova struttura d'avanguardia nel comune di Faggiano.

Nuovi orizzonti: l'arrivo in Toscana: Il percorso di crescita del gruppo ha recentemente toccato una nuova tappa fondamentale: **l'approdo in Toscana.** Con l'acquisizione di una nuova tenuta in uno dei territori vitivinicoli più rinomati al mondo, la famiglia Tinazzi amplia ulteriormente il proprio mosaico produttivo, portando la propria esperienza in una regione simbolo dell'eccellenza enologica italiana.



1. IDENTITÀ E BUSINESS MODEL

2. Evoluzione strategica del gruppo



1. IDENTITÀ E BUSINESS MODEL

2. Evoluzione strategica del gruppo

Le Aziende Agricole



3. La nostra Visione, la nostra Missione

Ambiamo a consolidare la nostra posizione come **produttori d'eccellenza in Veneto e Puglia**, facendoci interpreti autentici dell'anima dei nostri territori. Il nostro impegno si traduce nella creazione di vini di alta qualità che onorano la tradizione attraverso una costante **spinta all'innovazione**.

Vogliamo che il nome **Tinazzi** sia riconosciuto nel mondo come espressione di una **realità familiare solida**, capace di valorizzare il patrimonio dei vitigni autoctoni di prestigio. La nostra strategia di crescita è guidata da una cultura aziendale fondata su **integrità, umiltà e passione**, integrando una **creatività sostenibile** in ogni fase della catena del valore."



4. Posizionamento Competitivo e Presenza Globale

Il Gruppo Tinazzi opera su scala **globale ed eterogenea**, consolidando il proprio posizionamento in una **fascia di mercato premium (medio-alta)**. La nostra impronta internazionale è testimoniata dalla presenza in oltre **49 Paesi**, con un modello di business fortemente orientato all'export, che oggi rappresenta il **97% del volume d'affari** totale (rispetto al 3% del mercato domestico).

La Distribuzione e l'Evoluzione Digitale

Sebbene il canale primario resti legato a consolidati rapporti con **importatori e distributori internazionali**, negli ultimi tre anni abbiamo assistito a un'accelerazione delle performance sui **canali digitali**. Per rispondere a questo trend, la funzione Marketing e Comunicazione ha implementato strategie di supporto dedicate, attraverso campagne pubblicitarie *ad hoc* volte a ottimizzare il posizionamento dei nostri partner online. Coerentemente con la strategia di trasformazione digitale, il Gruppo presidia direttamente il mercato **B2C** attraverso l'e-commerce proprietario e collaborazioni strategiche con player leader di settore (come la piattaforma **Vivino**), che garantiscono una connessione diretta e trasparente con il consumatore finale in tutto il mondo.



1. IDENTITÀ E BUSINESS MODEL

4. Posizionamento Competitivo e Presenza Globale

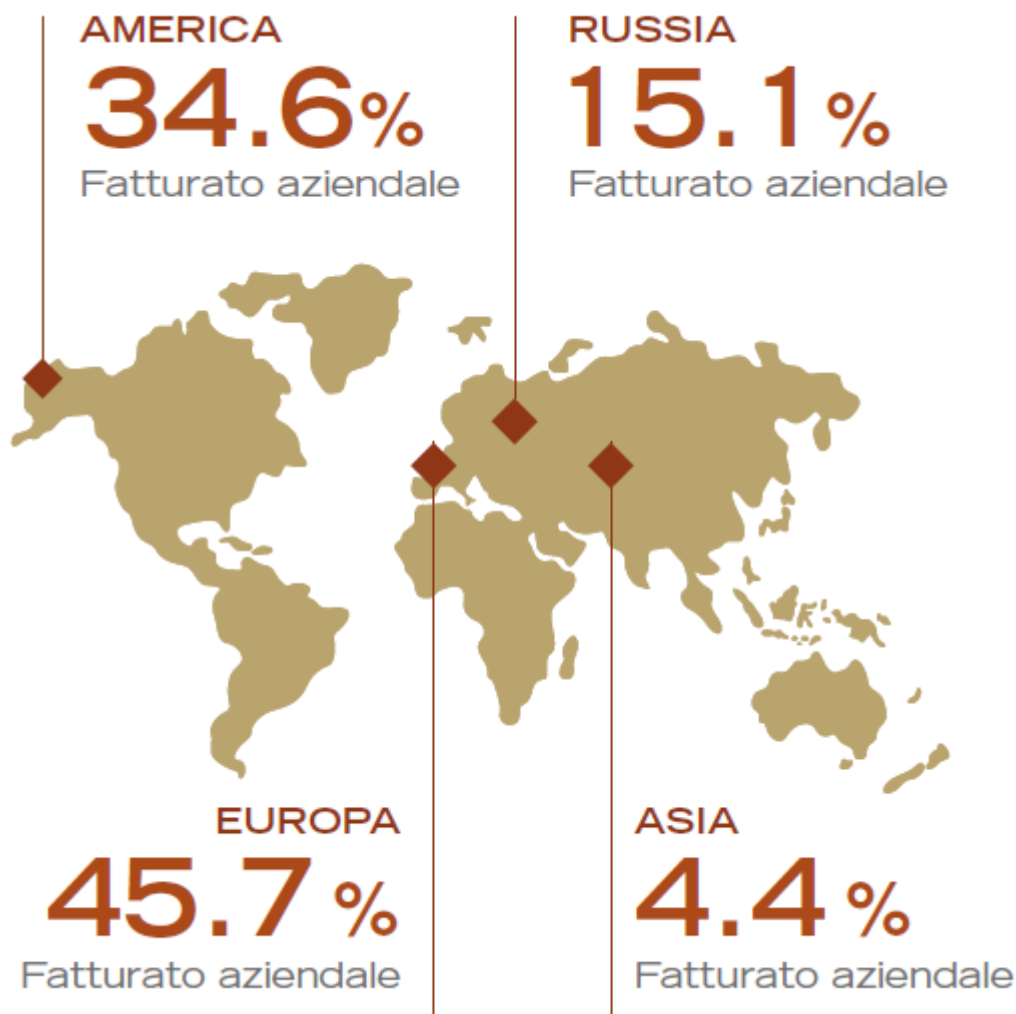
Ripartizione Geografica del Business

La strategia di diversificazione geografica permette al Gruppo di bilanciare le dinamiche macroeconomiche regionali, garantendo stabilità ai flussi commerciali:

Asia: Rappresenta un mercato dove il brand gode di un consolidato posizionamento di prestigio.

Europa: Un'area di riferimento storica, caratterizzata da una domanda matura e attenta alla qualità.

America: Un mercato in costante sviluppo, presidiato con logiche di crescita selettiva.



4. Posizionamento Competitivo e Presenza Globale

Evoluzione del Modello di Business e Ottimizzazione Produttiva

A partire dal 2022, il Gruppo ha avviato una profonda trasformazione strategica volta al **riposizionamento qualitativo** della propria offerta. Tale percorso si è articolato su due direttrici principali:

- **Segmento Vini Sfusi:** L'azienda ha operato una transizione verso prodotti "di nicchia" ad alto profilo sensoriale, arricchendo l'offerta con servizi a elevato valore aggiunto. Ne è un esempio l'adozione del **Protocollo CSG**, che garantisce standard di eccellenza e tracciabilità lungo la filiera.
- **Segmento Confezionato:** Si consolida il primato del vino imbottigliato quale **core business** aziendale. La crescita costante in questo ambito è sostenuta da una sapiente differenziazione dei canali distributivi sui mercati internazionali, che ha permesso di presidiare segmenti di consumo più evoluti.

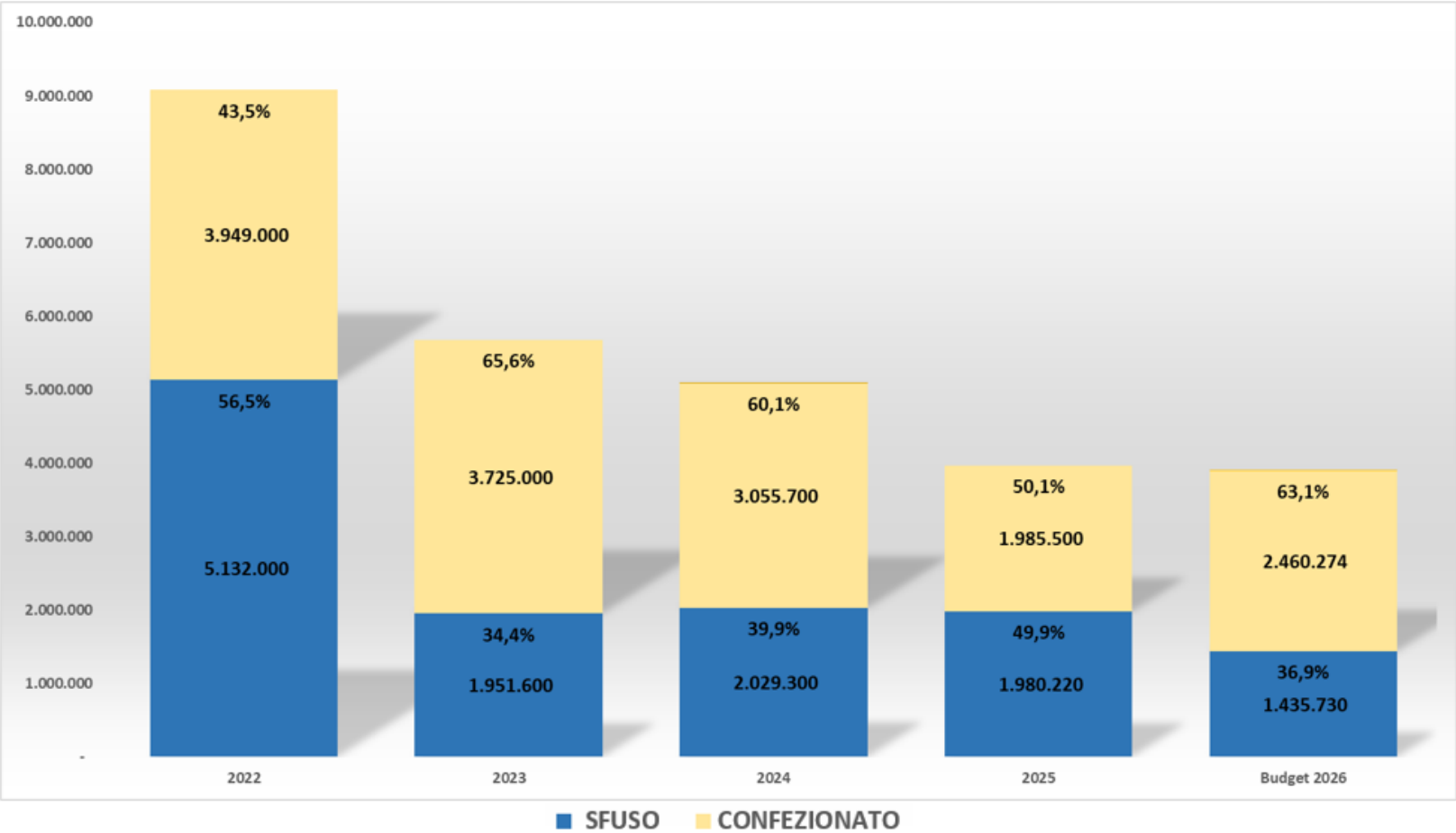
Impatti su Redditività ed Efficienza Operativa

Questa strategia di "premiumizzazione" ha generato benefici tangibili sia in termini economici che operativi:

- **Focalizzazione sul Valore:** La concentrazione su referenze ad **alta marginalità** ha permesso di ottimizzare il mix produttivo.
- **Efficientamento dei Processi:** La scelta consapevole di ridurre i volumi complessivi di vinificazione ha portato a una **contrazione sostanziale dei costi di lavorazione** e a una gestione più razionale delle risorse energetiche e idriche impiegate in cantina.

5. Posizionamento Competitivo e Presenza Globale

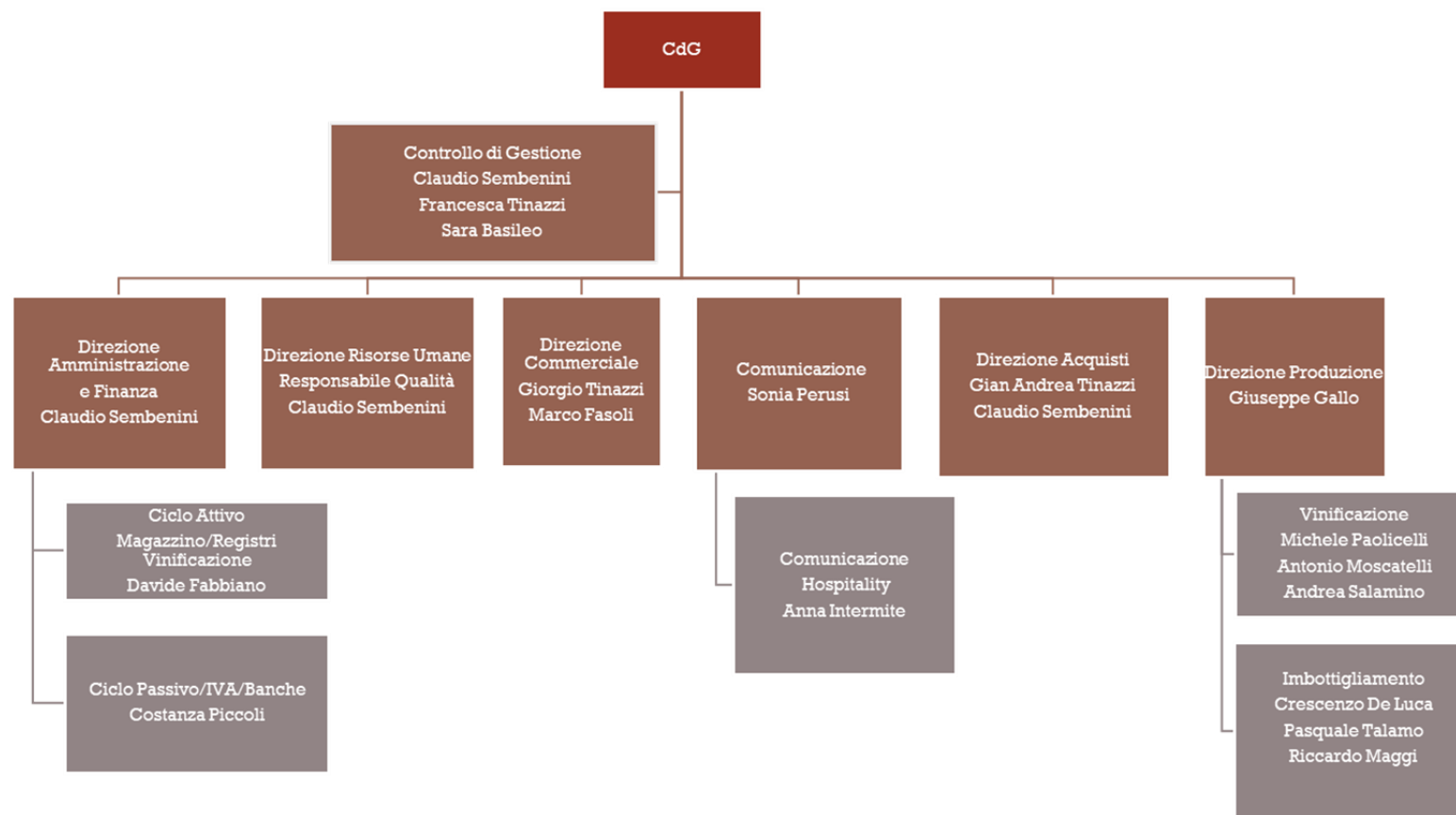
➤ **Sostenibilità Operativa:** Produrre con maggiore valore aggiunto riducendo le quantità fisiche movimentate rappresenta un pilastro della nostra strategia di crescita sostenibile, coniugando solidità finanziaria e rispetto per le materie prime del territorio.



2. ASSETTI DI GOVERNANCE

1. Assetti di Governance e Modelli Societari

San Giorgio Srl opera in stretta sinergia con la capogruppo, rientrando pienamente nel perimetro di consolidamento e nella visione strategica del Gruppo che è costituito da un CDA, da un Comitato di gestione, da un Comitato Commerciale. Al fine di ottimizzare i processi e valorizzare le competenze interne, la società si è dotata di un **organigramma indipendente**, che ne riflette l'identità operativa e ne supporta il percorso di crescita sostenibile all'interno della visione globale del Gruppo.



2. ASSETTI DI GOVERNANCE

2. Sistemi e Strumenti di Monitoraggio della Gestione

La Gestione Strategica della Supply Chain

L'azienda **San Giorgio S.r.l.** considera la selezione dei fornitori un asset strategico fondamentale. Per questo motivo, abbiamo definito una rigorosa politica di qualifica e gestione che integra, accanto ai criteri tecnici, profondi **requisiti di sostenibilità**.

Il nostro sistema di approvazione e controllo è progettato per monitorare ogni potenziale rischio associato alle materie prime e agli imballaggi primari, garantendo:

- **Sicurezza e Autenticità** del prodotto;
- **Conformità Legislativa** costante;
- **Qualità Eccellente** dell'output finale.

Aggiorniamo sistematicamente la qualifica dei nostri partner per rispondere in modo sempre più puntuale agli standard internazionali, assicurando le massime garanzie in termini di **rintracciabilità, igiene alimentare e buone pratiche di lavorazione (GMP)**.

2. ASSETTI DI GOVERNANCE

2. Sistemi e Strumenti di Monitoraggio della Gestione

Criteri di Selezione e Partnership

La scelta dei nostri partner è guidata da precise esigenze produttive e dal possesso di certificazioni riconosciute:

Sicurezza Alimentare: Priorità a fornitori certificati *BRCGS*, *IFS Food*, *FSSC 22000* o *ISO 22000*.

Sostenibilità e Responsabilità Sociale: Valorizziamo i partner in possesso di certificazioni ambientali (*ISO 14001*), di sicurezza sul lavoro (*ISO 45001*) ed etiche (*EQUALITAS*, *SA8000*, *SMETA*), che condividano i nostri medesimi valori.

Territorialità: Privilegiamo la vicinanza geografica e il sostegno alle comunità locali, specialmente per l'approvvigionamento di servizi.



2. ASSETTI DI GOVERNANCE

2. Sistemi e Strumenti di Monitoraggio della Gestione

Il Valore del Conferimento: Rapporto con i Viticoltori

Il cuore della nostra produzione risiede nel legame con circa **cento conferitori locali**. Questa rete, composta da realtà di diverse dimensioni, fornisce uve di alta qualità sia da agricoltura convenzionale che biologica certificata.

Il rapporto con i nostri viticoltori si basa su:

Fiducia e Continuità: Molti conferitori collaborano con noi da anni, creando una sinergia storica che garantisce stabilità e rispetto reciproco.

Responsabilità Condivisa: In fase contrattuale, ogni conferitore sottoscrive l'impegno formale al rispetto dei limiti sui residui fitosanitari e alla piena conformità normativa, aderendo ufficialmente alla **Politica della Qualità e Sostenibilità** della San Giorgio S.r.l.

Eccellenza Operativa: Il nostro protocollo di conferimento è rigoroso: la consegna delle uve deve avvenire tassativamente entro le **ore 12.00**. Questa regola assicura che la raccolta avvenga nelle ore più fresche del mattino, preservando l'integrità organolettica del frutto e la qualità del mosto.

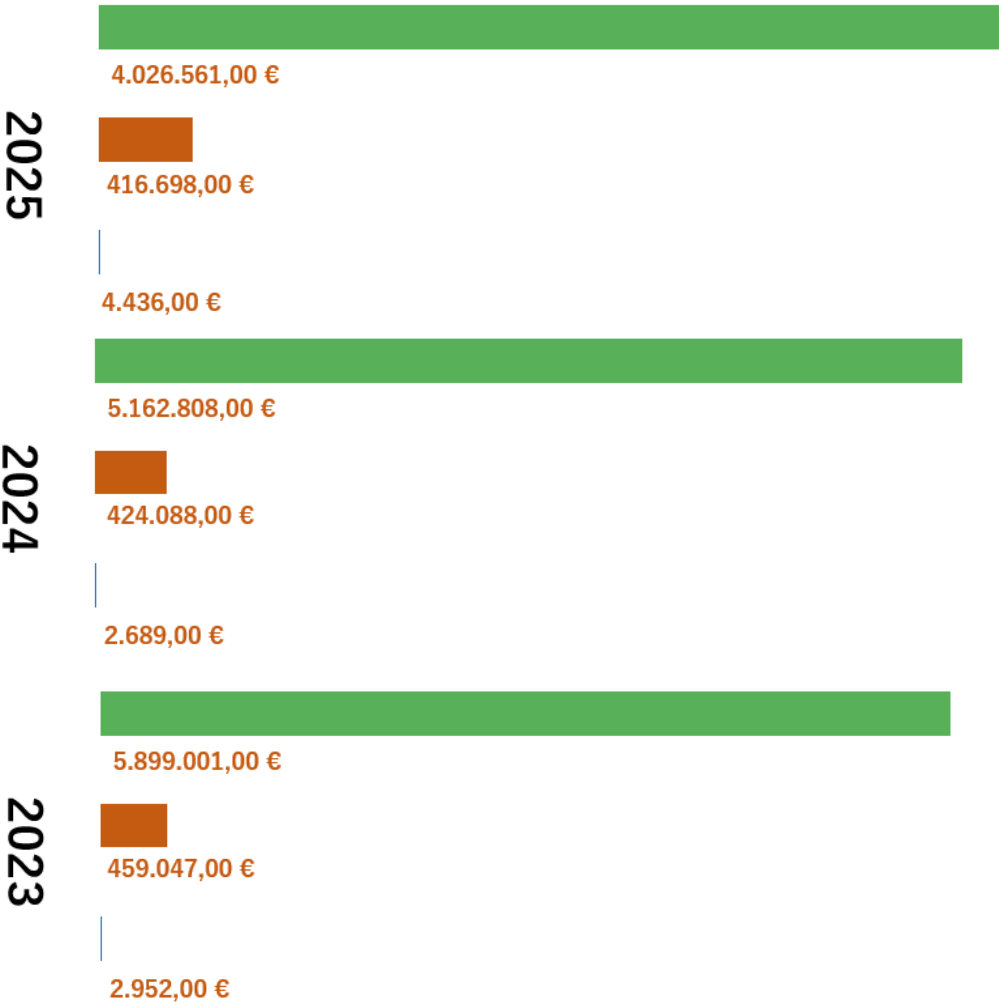


3. Analisi delle Performance e Risultati Economici

Fatturato San Giorgio per l'anno 2025

€ 4.026.561

- ❖ Fatturato
- ❖ Salari e benefit dipendenti
- ❖ Erogazioni Liberali



2. ASSETTI DI GOVERNANCE

3. Analisi delle Performance e Risultati Economici

Nel 2025 la San Giorgio ha adottato un **cambiamento strutturale** nella gestione economica, orientando la propria strategia al **miglioramento della redditività operativa** anziché all'incremento dei volumi di vendita.



Tale scelta è scaturita dall'analisi del contesto caratterizzato dall'aumento dei costi industriali, energetici e finanziari, in cui la crescita del fatturato non è più garanzia di solidità economica.

Il miglioramento della marginalità è stato ottenuto attraverso un **intervento mirato sul mix di prodotto** e di canale con un processo di razionalizzazione delle referenze a marginalità insufficiente e adeguando i prezzi ai costi effettivi di produzione.

La qualità del prodotto e l'affidabilità produttiva hanno contribuito alla diminuzione dei costi indiretti e dei reclami, generando benefici economici misurabili.

2. ASSETTI DI GOVERNANCE

4. Strategie, Politiche e Obiettivi di Sostenibilità (ESG)

Per San Giorgio srl, la tutela dell'ambiente e la salvaguardia del patrimonio sociale ed economico non sono concetti astratti, ma pilastri integrati da anni nell'operatività quotidiana. In uno scenario globale che richiede risposte urgenti, adottare pratiche sostenibili non è più una scelta opzionale, ma una condizione essenziale per garantire continuità e valore al nostro lavoro.

Consapevoli del ruolo cruciale delle imprese nel raggiungimento degli obiettivi dell'**Agenda 2030 delle Nazioni Unite**, contribuiamo attivamente ai 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) attraverso azioni concrete:

Etica e Sicurezza: investiamo costantemente nei più elevati standard aziendali per garantire ai nostri collaboratori un ambiente di lavoro sicuro, equo e stimolante.

Valore per il Territorio: promuoviamo lo sviluppo della comunità locale sostenendo iniziative sociali e progetti di crescita territoriale.

Sostegno alle Nuove Generazioni: collaboriamo con Università e Associazioni per offrire opportunità concrete ai giovani.

Innovazione e Qualità: dedichiamo risorse alla Ricerca & Sviluppo per assicurare la massima tracciabilità e sicurezza del prodotto, riducendo l'impatto ambientale.

Relazioni di Valore: coinvolgiamo attivamente i nostri stakeholder, interni ed esterni, costruendo rapporti basati sulla trasparenza e sulla fiducia reciproca.

Responsabilità Ambientale: lavoriamo quotidianamente per ottimizzare i processi produttivi e minimizzare l'impronta ecologica di ogni nostra attività.



3. LA ROTTA VERSO IL FUTURO: Il Percorso ESG

1. La Responsabilità d'Impresa di San Giorgio Srl



Il Percorso verso la Certificazione Equalitas

L'attitudine alla valorizzazione del territorio e la costante ricerca di eccellenza hanno spinto Cantine San Giorgio a intraprendere un percorso mirato alla sostenibilità integrale della filiera vitivinicola. La scelta di aderire allo standard Equalitas nasce dalla volontà di analizzare con precisione l'impatto ambientale e sociale della nostra attività, per gestire in modo sempre più responsabile le risorse naturali e i beni comuni.

3. LA ROTTA VERSO IL FUTURO: Il Percorso ESG

1. La Responsabilità d'Impresa di San Giorgio Srl

Un Approccio Integrato: I Tre Pilastri

Equalitas rappresenta un modello unico che poggia su tre dimensioni fondamentali, tra loro interconnesse:

- **Sostenibilità Ambientale:** Tutela della biodiversità, del paesaggio e utilizzo di fonti energetiche rinnovabili.
- **Sostenibilità Sociale:** Valorizzazione del capitale umano e delle relazioni con la comunità.
- **Sostenibilità Economica:** Trasparenza, efficienza dei processi e creazione di valore nel tempo.

Attraverso questo standard, monitoriamo costantemente la nostra organizzazione per definire obiettivi di miglioramento continuo, misurando i risultati ottenuti attraverso indicatori scientifici come l'impronta carbonica (Carbon Footprint) e l'impronta idrica (Water Footprint).

Garanzia di conformità agli standard internazionali attraverso audit certificati.

3. LA ROTTA VERSO IL FUTURO: Il Percorso ESG

1. La Responsabilità d'Impresa di San Giorgio Srl

Gli Ambiti di Intervento

Il nostro impegno si traduce in azioni concrete che abbracciano ogni fase della produzione:

1. Eccellenza Agricola e di Cantina

Dalla vigna alla bottiglia, adottiamo le migliori pratiche per minimizzare l'impatto sull'ecosistema:

- **Nel vigneto:** Gestione conservativa del suolo, divieto di diserbo nell'interfila, esclusione di fitofarmaci pericolosi e salvaguardia della biodiversità.
- **In cantina:** Ottimizzazione dei processi di vinificazione, sanificazione efficiente degli impianti e studio di soluzioni di packaging a basso impatto.



3. LA ROTTA VERSO IL FUTURO: Il Percorso ESG

1. La Responsabilità d'Impresa di San Giorgio Srl

2. Responsabilità Socio-Economica

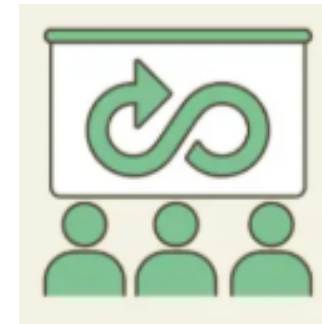
Mettiamo al centro le persone e il territorio attraverso politiche trasparenti ed etiche:

- **Valorizzazione dei Lavoratori:** Promuoviamo il welfare aziendale, le pari opportunità e l'inserimento dei giovani, garantendo formazione continua e percorsi di crescita meritocratici.
- **Etica di Filiera:** Costruiamo relazioni eque con i fornitori, assicurando prezzi corretti e il rispetto delle normative vigenti, mantenendo un comportamento etico nei confronti di tutti i partner e delle istituzioni.
- **Legame con la Comunità:** Investiamo in progetti che favoriscono lo sviluppo sociale ed economico del territorio in cui operiamo.

3. Trasparenza e Comunicazione

Crediamo che la sostenibilità debba essere misurabile e comunicabile in modo onesto:

- Redazione periodica del Bilancio di Sostenibilità.
- Definizione di una politica di comunicazione chiara verso il consumatore.
- Garanzia di conformità agli standard internazionali attraverso audit certificati.



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

1. Le Radici del Valore: Asset Produttivi e Territori

Nel corso degli anni, la famiglia Tinazzi ha saputo nutrire e far crescere il proprio progetto vitivinicolo acquisendo nuove aziende e vigneti in territori d'eccellenza. Partendo dal solido legame con il Veneto, l'espansione ha toccato prima la Puglia — regione profondamente amata e nelle cui potenzialità la famiglia ha investito con lungimiranza — per arrivare oggi anche in Toscana, suggellando un percorso che abbraccia alcune delle aree più prestigiose del panorama italiano.

Oggi, il valore del gruppo si esprime attraverso numeri e territori che raccontano una passione autentica:

Puglia: L'azienda coordina una produzione vasta e di qualità, contando su circa **30 ettari** vitati di proprietà e oltre **150 ettari** gestiti tramite conferitori esterni storici.



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

1. Le Radici del Valore: Asset Produttivi e Territori

Toscana: La nuova presenza in questa regione rappresenta l'ultimo tassello di una visione strategica volta a valorizzare i grandi rossi italiani.



Veneto: Il fulcro originario, dove risiedono le radici storiche della famiglia e l'esperienza tecnica che guida ogni nuova acquisizione.

Il cuore produttivo è rappresentato da una moderna cantina di recente costruzione, concepita per la pigiatura, la lavorazione e l'imbottigliamento dell'intera produzione pugliese. La struttura è stata progettata con un obiettivo chiaro: dare vita a vini di **alta gamma** che sappiano interpretare le tendenze del mercato contemporaneo, facendosi interpreti di un territorio in piena ascesa qualitativa.

L'eccellenza tecnologica della cantina si riflette nelle sue dotazioni:



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

1. Le Radici del Valore: Asset Produttivi e Territori

Capacità e Stoccaggio: La struttura vanta una capienza complessiva di circa **61.000 hl**. Lo stoccaggio è affidato a serbatoi in acciaio inox termoisolati, estremamente versatili grazie a volumi che variano dai **10 hl** ai **2.500 hl**.

Processo di Vinificazione: Il reparto fermentazione dispone di vinificatori all'avanguardia con una capacità massima di **600 hl** ciascuno, garantendo un controllo meticoloso su ogni partita d'uva.

Standard Tecnologici: Dagli impianti enologici alla linea di imbottigliamento, ogni macchinario risponde ai più rigorosi requisiti di sicurezza e innovazione tecnica.

Questa sinergia tra **avanguardia tecnologica** e **rispetto della materia prima** permette di produrre vini che siano garantiti da costanza qualitativa e massima espressione varietale in ogni bottiglia prodotta.



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

2. Le Etichette a marchio San Giorgio e Feudo Croce

San Giorgio rappresenta la linea dove l'innovazione incontra la ricerca costante. Attraverso una selezione rigorosa delle uve, l'obiettivo è conferire ai vini un carattere distintivo — un vero e proprio *quid* in più — pur preservando la tipicità e la tradizione dei grandi vitigni dell'Alto Salento.

Questa linea è una proposta votata alla tradizione ma che abbraccia un gusto più attuale: i suoi vini non puntano necessariamente sulla morbidezza, ma offrono sapori contemporanei, decisi e di grande freschezza, pensati per un pubblico esigente e per i palati più giovani che cercano nel calice dinamismo e bevibilità.

Evoluzione e Nuove Tendenze

Oggi la linea San Giorgio segna un nuovo capitolo del suo percorso attraverso due importanti novità:

Il Restyling delle Etichette: Un rinnovamento grafico che esalta l'eleganza della bottiglia, rendendo il packaging specchio fedele della qualità racchiusa all'interno e della modernità del progetto.

L'Introduzione del Low-Alcohol: In risposta alle nuove dinamiche di consumo, la collezione si arricchisce di un **vino a bassa gradazione alcolica**. Questa scelta permette di godere della freschezza e degli aromi varietali con una beva più leggera, senza rinunciare al piacere di un calice di qualità.

Con San Giorgio, la famiglia Tinazzi celebra il connubio perfetto tra l'eredità storica della terra pugliese e una visione enologica proiettata verso il futuro.

4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

2. Le linee del Gruppo Tinazzi



TINAZZI GENERATION



LINEE ICONICHE

CA' de' ROCCHI




SAN GIORGIO

4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

2. Le Etichette a marchio San Giorgio



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

2. Le Etichette a marchio Feudo Croce

Feudo Croce "Tradizione, sole e vento: l'anima del Salento in ogni sorso."

Acquisita nel 2001 da Gian Andrea Tinazzi, **Feudo Croce** è il manifesto di un territorio ritrovato. In questo angolo di Puglia, la terra si nutre di luce e **freschi venti di mare**, offrendo l'ambiente ideale per una produzione d'élite che spazia dai rigogliosi uliveti a una **trilogia di vini d'autore**. Questa selezione, composta da uve **Chardonnay, Merlot e Primitivo**, è il racconto liquido di una terra baciata dalla fortuna. Ogni scelta segue un unico binario: armonizzare il sapere antico con la precisione tecnologica, per offrire prodotti che siano specchio fedele di una terra audace e indimenticabile.



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

2. Le Etichette a marchio San Giorgio e Feudo Croce

CSG – BULK WINES

CSG è la divisione della San Giorgio dedicata al vino sfuso, nata per offrire ai partner internazionali un prodotto di alta qualità, costante e garantita.

La nostra filosofia risponde alla crescente domanda di trasparenza e tracciabilità. Per questo, CSG opera secondo un rigoroso protocollo interno che monitora l'intera filiera, assicurando un prodotto d'eccellenza già consolidato sul mercato italiano e in forte espansione verso i mercati esteri.

Il Protocollo CSG: Sicurezza e Controllo Totale

Il cuore della nostra attività è un sistema di controllo che garantisce standard elevatissimi attraverso:

- **Certificazioni Internazionali:** Tracciabilità totale del prodotto certificata secondo gli standard BRCGS e IFS.
- **Consulenza in Vigneto:** Supporto tecnico costante ai viticoltori per ottimizzare potature, concimazioni e trattamenti.
- **Monitoraggio della Maturazione:** Analisi puntuale delle curve di maturazione per individuare il momento perfetto per la vendemmia.
- **Analisi Certificate:** Rigorosi test chimici su uve e vini effettuati dal nostro laboratorio interno e dal laboratorio Vassanelli Lab (accreditato Accredia).
- **Tecnologia d'Avanguardia:** Controllo millimetrico della vinificazione e della fermentazione tramite il sistema **PARSEC**.

4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

2. Le Etichette a marchio San Giorgio e Feudo Croce

CSG – BULK WINES

Soluzioni su Misura per i Nostri Partner

CSG non offre solo vino, ma una partnership strategica basata su servizi personalizzati e flessibili:

Customizzazione Enologica: Adattiamo il profilo del vino alle tendenze del mercato (gestione dei residui zuccherini, affinamento con legni enologici o aggiunta di additivi pre-imbottigliamento).

Assistenza alla Degustazione: Possibilità di valutare le campionature sia in presenza presso la nostra struttura, sia tramite videoconferenza assistita.

Monitoraggio Qualitativo: Invio bimestrale di campioni per il controllo costante della qualità del vino acquistato.

Stabilità e Filtrazione: Garantiamo prodotti proteicamente stabili, con opzioni di filtrazione tramite centrifuga o sistemi tangenziali.

Private Label & Imbottigliamento: Servizio completo di imbottigliamento in zona DOC per progetti a marchio privato.



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

2. Le Etichette a marchio San Giorgio e Feudo Croce

CSG – BULK WINES

Single Vineyard & Tracciabilità Dedicata: Su richiesta, offriamo la selezione di uve provenienti da singoli vigneti specifici, con protocolli di vinificazione esclusivi e tracciabilità integrale.

Perché scegliere CSG? Scegliere Cantina San Giorgio significa affidarsi a un partner capace di unire l'approccio sartoriale della San Giorgio alla potenza industriale e tecnologica di un gruppo leader, garantendo una filiera trasparente dal vigneto al calice.

BY TINAZZI

IL CAMPIONE

*personalizzato
con etichetta*

	CSG Vini Sfusi • Bulk Wines
BY TINAZZI	
VINO/WINE: _____	
ANNATA-VINTAGE: _____	
CAMPIONE N/SAMPLE N: _____ HL: _____	
GRADI/ALCOHOL: _____ DATA/DATE: _____	
PREZZO/PRICE: _____	
MEDIATORE/BROKER: _____	
CLIENTE/CLIENT: _____	
NOTE/NOTES: _____	

San Giorgio srl - Via Pitagora, 1 - 74020 FAGGIANO (TA) C.F. e P.IVA e Reg. Imp. TA 02844770731	

Escluso dal campo di applicazione dell'IVM ai sensi dell'Art. 2 del D.P.R. 633/72
Escluso da bolle di accompagnamento ai sensi dell'Art. 4 del D.P.R. 62/72.

CAMPIONE GRATUITO NON DESTINATO ALLA VENDITA



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

2. Le Etichette a marchio San Giorgio e Feudo Croce

Il Successo Aziendale: Premio "Industria Felix"

Per la seconda volta, dopo il riconoscimento del 2023, la San Giorgio Srl è stata insignita nel **2025** del prestigioso premio **"Industria Felix – L'Italia che compete"**. Il premio, conferito da *Industria Felix Magazine* in collaborazione con *Il Sole 24 Ore*, ha assegnato all'azienda l'**Alta Onorificenza di Bilancio**.

La San Giorgio Srl si è distinta tra le migliori imprese dell'industria turistica e vitivinicola pugliese per:

Performance gestionale e affidabilità finanziaria (Cerved).

Impegno ESG: Il conseguimento del **Sigillo di Qualità Verde** premia la capacità di coniugare i profitti con la sostenibilità ambientale, sociale e di governance.



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

2. Le Etichette a marchio San Giorgio e Feudo Croce

L'Eccellenza nel Calice: Premio Gambero Rosso "Berebene 2026"

Al prestigio gestionale si aggiunge il trionfo qualitativo. Il **Primitivo di Manduria Byzantium 2023 di Feudo Croce** è stato celebrato all'interno di **Berebene 2026**, la guida del Gambero Rosso dedicata ai vini con il miglior rapporto qualità-prezzo.

I punti salienti della premiazione:

La Cerimonia: L'evento si è svolto a **Roma** in occasione del lancio della nuova guida, il primo prodotto editoriale del Gambero Rosso interamente digitale, progettato per un'esperienza smart e immediata.

Il Riconoscimento: Il Byzantium 2023 è stato premiato come una delle espressioni più autentiche della nuova viticoltura pugliese.

Queste onorificenze testimoniano la visione della San Giorgio Srl: un'azienda che non solo compete con numeri solidi e trasparenza, ma che continua a elevare gli standard della tradizione vinicola pugliese, portando nel bicchiere un valore reale e sostenibile.



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

2. Le Etichette a marchio San Giorgio e Feudo Croce

Un altro importante riconoscimento nel 2025 ha segnato l'apice qualitativo per la cantina: durante il **Gran Galà delle Eccellenze**, l'etichetta **L'Esperienza 18° 2022 Rosso Puglia IGP** è stata ufficialmente inserita tra le eccellenze vinicole regionali nella **Guida Vitae 2026**, ottenendo il massimo riconoscimento delle **Quattro Viti** con un punteggio di **92 punti**. A conferma della vocazione formativa dell'azienda, nel mese di maggio San Giorgio ha inoltre ospitato una sessione della **Scuola Concorsi AIS**, centro di alta formazione per sommelier destinati ai palcoscenici nazionali e internazionali.



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

3. Oltre il vino: l'impegno nella produzione olearia

Nobile e genuino: l'olio extravergine Feudo Croce diventa nel 2025 espressione diretta delle nostre tenute. Abbiamo scelto di produrre il nostro olio partendo dalle olive coltivate nella proprietà, valorizzando ogni singolo oliveto come parte integrante della nostra storia. Affiancare l'olio al vino significa onorare il legame inscindibile tra le colture e rafforzare la coerenza tra produzione e cultura del cibo. L'obiettivo è superare la visione esclusivamente vitivinicola per abbracciare un'identità agricola totale. Questa scelta testimonia la nostra volontà di essere custodi di un paesaggio agricolo complesso, dove la biodiversità e la tradizione culinaria italiana si fondono in un'esperienza autentica.



OLIO - FEUDO CROCE




Regione	Puglia
Provincia	Taranto
Cultivar	Coratina, Frantoio e Leccino
Acidità	0,30%
Tecnica di produzione	Raccolta in giornata ed estrazione a freddo
Esame Organoleptico	Olio dal colore verde brillante, fruttato intenso con sentori di carciofo e foglia di pomodoro, armonico nel bilanciamento amaro/piccante
Abbinamenti	Consigliato con la pasta, verdure di stagione e carni bianche

4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

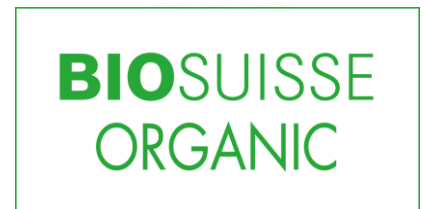
4. Eccellenza qualitativa e tutela del consumatore

La qualità per San Giorgio non è solo un obiettivo, ma un presidio strutturale a difesa del consumatore. Attraverso un sistema integrato di certificazioni volontarie — che spaziano dalla sicurezza alimentare alla sostenibilità — assicuriamo il controllo totale della filiera e del prodotto. Questo approccio rigoroso rafforza la nostra reputazione e garantisce ai mercati partner prodotti sicuri, tracciabili e d'eccellenza.

- **BRCGS FOOD** (Global Standard Food Safety)
- **IFS FOOD** (Standard for auditing product and process compliance in relation to food safety and quality)
- **EQUALITAS SOPD** – 004 – 20210801 (Sostenibilità della filiera vitivinicola, Corporate)
- **BIOLOGICO** (Reg. CE 848/2018)
- **BIO SUISSE** (Association of the Swiss Organic Agriculture Organizations)
- **VEGAN** (a partire dall'annata 2023)



OPERATORE BIOLOGICO
Reg. CE 834/07 e 889/08



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

5. Sostenibilità della filiera

Gestione dei Materiali e Approvvigionamento Responsabile

La selezione dei nostri fornitori di materiali — dai prodotti enologici al packaging, fino ai sistemi di sanificazione — è guidata da criteri di **qualità, sicurezza e coerenza strategica**. Scegliamo partner capaci di preservare l'integrità dei nostri prodotti in base alla loro destinazione e alle specifiche richieste dei mercati internazionali.

Sostenibilità e Territorio

Integriamo la valutazione tecnica con una profonda attenzione alla **sostenibilità**:

Qualifica dei Fornitori: Monitoriamo attivamente il possesso di certificazioni ambientali e sociali, valutando le iniziative intraprese dai nostri partner in ottica ESG.

Logistica a km zero: Privilegiamo, dove possibile, fornitori prossimi alle nostre sedi per sostenere lo sviluppo economico locale e ridurre l'impronta carbonica legata ai trasporti.



4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

5. Sostenibilità della filiera

L’Impegno nel Packaging: Leggerezza e Riciclo

Dal 2023, abbiamo avviato un progetto di **eco-design** volto alla riduzione del peso del vetro. Un ulteriore passo concreto nel 2025 è stata l’adozione della bottiglia conica stemmata da **500 grammi** per tutta la linea “San Giorgio” in sostituzione delle bottiglie «imperiali» del peso di **1,2 kg**.



I nostri standard attuali testimoniano una filiera sempre più responsabile:

- **Vetro:** Il **92%** delle bottiglie è fornito da aziende certificate per la sicurezza sul lavoro e la gestione ambientale, o impegnate in progetti di riciclo.
- **Cartoni:** Il **94%** è certificato **FSC** (gestione forestale responsabile), mentre il restante **6%** proviene da aziende con elevati standard di sicurezza e ambiente.
- **Chiusure:** Il **99%** dei tappi in sughero e il **100%** di tappi sintetici e capsule sono acquistati da partner selezionati per il loro impegno etico e ambientale.

4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

5. Sostenibilità della filiera

Anche nella scelta di additivi e coadiuvanti, la tecnologia incontra la responsabilità. Sebbene le decisioni siano dettate da precise necessità enologiche, l'individuazione delle soluzioni predilige fornitori che offrano garanzie documentate in materia di **sostenibilità**.



6. Innovazione responsabile per un futuro sostenibile

Innovazione e Ricerca: Verso un'Enologia Resiliente. San Giorgio investe costantemente in attività di R&S per elevare la qualità e la longevità delle proprie produzioni, riducendo simultaneamente l'impronta ambientale. Le iniziative aziendali si sviluppano lungo tre direttrici strategiche: **longevità del vino, innovazione varietale e agricoltura di precisione.**

Focus: Il Progetto Longevitis Lanciato nel 2023, "Longevitis" è un percorso di ricerca pluriennale volto a ottimizzare la stabilità sensoriale e cromatica dei vini nel tempo. Il progetto, che vede la collaborazione dell'enologo **Dott. Gianni Gasperi** e del **Dott. Fulvio Mattivi (Fondazione Edmund Mach)**, si concentra sui vitigni simbolo dell'azienda: **Primitivo** in Puglia e **Corvina** in Veneto.

Attraverso analisi chimiche avanzate e prove di cantina, il team lavora per:

- **Valorizzare i polifenoli:** Ottimizzare tempi e modalità di macerazione per potenziare gli antiossidanti naturali, migliorando struttura ed evoluzione del vino.
- **Economia Circolare:** Sperimentare l'estrazione di tannini dai vinaccioli (sottoprodotti della pigiatura) per il loro riutilizzo controllato, riducendo l'acquisto di coadiuvanti esterni e trasformando gli scarti in risorse preziose.
- **Consolidamento Operativo:** Nel biennio 2024–2025, il progetto punta a definire protocolli produttivi replicabili e costanti tra le diverse annate.

4. IL PATRIMONIO VINICOLO: ECCELLENZA E IDENTITÀ

6. Innovazione responsabile per un futuro sostenibile

L'Avanguardia dei Vitigni PIWI: Il Nuovo Laboratorio a Cielo Aperto in Puglia San Giorgio consolida il proprio impegno nella ricerca agronomica con l'avvio di un progetto strategico dedicato alla sperimentazione vitivinicola in Puglia. Grazie all'autorizzazione della Regione, l'azienda ha predisposto la messa a dimora di un **vigneto sperimentale di 900 metri quadrati** dedicato interamente alle varietà **PIWI** (*Pilzwiderstandsfähige*).

Questi vitigni, naturalmente resistenti alle principali patologie fungine, permettono una drastica riduzione degli interventi fitosanitari, promuovendo un modello agricolo più naturale e sostenibile. Il progetto non si limita alla coltivazione, ma include uno studio approfondito sull'**adattabilità climatica** di queste varietà al terroir pugliese. In collaborazione con la **Fondazione Edmund Mach**, saranno effettuate microvinificazioni mirate per analizzare il profilo organolettico dei vini ottenuti, valutando l'eccellenza qualitativa e la perfetta integrazione con le peculiarità del territorio.



6. Innovazione responsabile per un futuro sostenibile

Il Battito del Terroir: Il Progetto Lieviti Autoctoni

Per San Giorgio la tutela del territorio passa anche da ciò che è invisibile agli occhi. Attraverso la selezione di lieviti indigeni, l'azienda punta a una vinificazione che sia lo specchio fedele della propria terra. Sostituire i lieviti generici con varietà nate e cresciute nei nostri vigneti significa dare voce all'anima autentica del vino, assicurando una qualità superiore e un profilo sensoriale unico e irripetibile. Oltre a rifinire l'espressione sensoriale di ogni etichetta, questa scelta metodologica custodisce la ricchezza microbiologica del vigneto. È un impegno concreto per preservare l'identità più profonda del territorio, assicurando che ogni sorso sia il riflesso fedele e autentico del terroir d'origine.



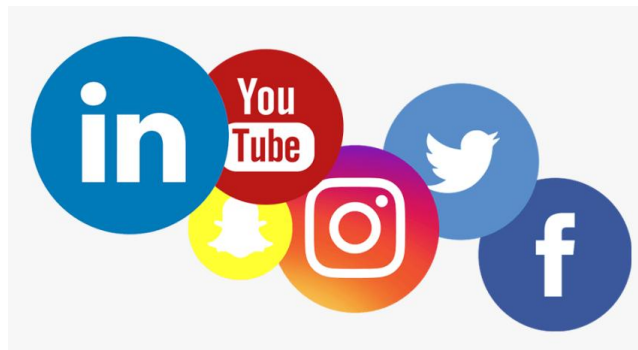
7. Approccio alla comunicazione del valore

Strategia di Comunicazione e Posizionamento del Brand Le attività di comunicazione della San Giorgio sono coordinate dal piano triennale di marketing del Gruppo Tinazzi. La strategia si articola su una programmazione stagionale che tocca temi chiave quali l'eccellenza del prodotto, i progetti di gruppo, i premi internazionali e il legame con il territorio.

L’Impegno per la Sostenibilità La sostenibilità occupa un ruolo centrale nella narrazione aziendale, sia online che offline. Attraverso una rubrica social a cadenza mensile, approfondiamo temi quali la produzione biologica, le certificazioni e la tutela ambientale. Tra le iniziative di maggior rilievo del 2025, spicca il progetto dedicato ai **cetacei adottati dall’azienda**, a cui è stata dedicata una linea di vini e una campagna multicanale tra maggio e agosto.

Ecosistema Digitale e Relazioni con i Media San Giorgio condivide con la capogruppo un ecosistema di comunicazione integrato:

Asset Digitali: Sito web, Blog aziendale e canali social (Facebook, Instagram, LinkedIn, YouTube).





7. Approccio alla comunicazione del valore

Relazioni Pubbliche: Invio bimensile di newsletter, pubblicazione di comunicati stampa per media locali e digitali, e redazionali su testate internazionali di settore.

Presenza Offline: Campagne pubblicitarie su quotidiani locali e riviste specializzate.

Eventi e Fiere Internazionali La visibilità globale è garantita dalla partecipazione ai due appuntamenti più prestigiosi del settore: **Wine Paris** (Parigi), **Prowein** (Düsseldorf) e **Vinitaly** (Verona). All'interno dello stand Tinazzi, San Giorgio coglie queste opportunità per consolidare il networking internazionale, intercettare i nuovi trend di mercato e rafforzare la propria presenza commerciale.

1. Sviluppo Professionale e Organizzazione delle Risorse

Salute e Sicurezza sul Lavoro

Per San Giorgio, la tutela dei lavoratori è un impegno costante che va oltre il semplice adempimento normativo. Ogni riunione di coordinamento è finalizzata a promuovere una **piena consapevolezza dei rischi**, garantendo un'organizzazione delle attività che metta al centro l'integrità fisica e la corretta collocazione di ogni figura professionale all'interno dei processi aziendali. Il personale è costantemente formato sull'utilizzo dei **Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)** e sul rigoroso rispetto delle procedure operative, fondamentali per salvaguardare la sicurezza propria e della collettività.

Formazione e Valorizzazione delle Competenze

La formazione rappresenta il motore principale per lo sviluppo dei nostri collaboratori. Attraverso un **Piano Formativo Annuale**, l'azienda pianifica interventi mirati su temi cruciali:

Qualità e Sicurezza Alimentare;

Sostenibilità e Responsabilità Sociale;

Salute e Sicurezza sui Luoghi di Lavoro.

Nel **2025**, l'attività formativa si è concentrata sul rafforzamento degli standard qualitativi e sulla cultura della sostenibilità. I risultati raggiunti vengono condivisi internamente per pianificare nuovi obiettivi, integrando anche i feedback derivanti dalle verifiche ispettive e dagli audit.

1. Sviluppo Professionale e Organizzazione delle Risorse

Diversità e Pari Opportunità

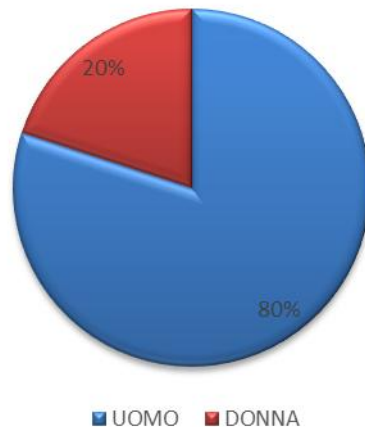
Il principio cardine della nostra gestione del personale è garantire **pari diritti e opportunità**, eliminando ogni forma di discriminazione.

Analisi della Forza Lavoro (Dati 2025): L'organico si compone di **10 dipendenti** presso lo stabilimento e **8 operatori** nel settore agricolo. La struttura della cantina è così articolata:

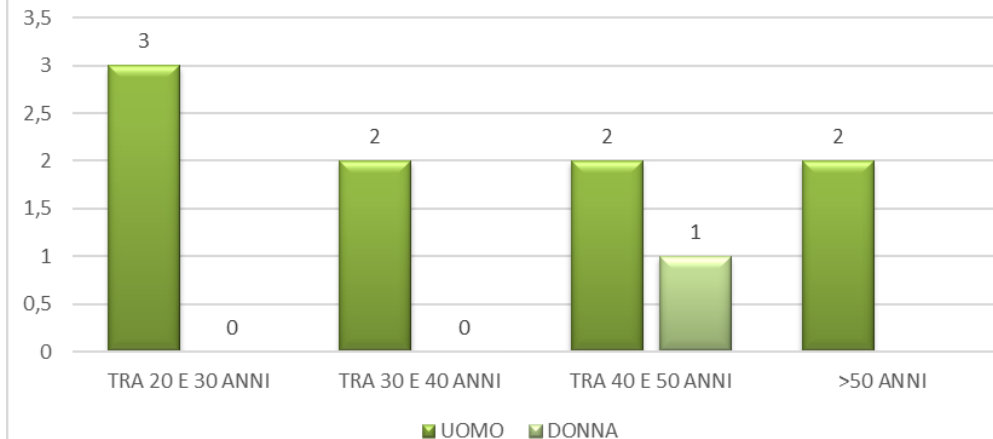
Area Operativa (Cantina e Imbottigliamento): 6 operatori (100% maschile).

Area Amministrativa: 4 dipendenti (di cui 2 figure femminili).

COMPOSIZIONE PER GENERE CANTINA



SUDDIVISIONE PER FASCIA DI ETÀ'



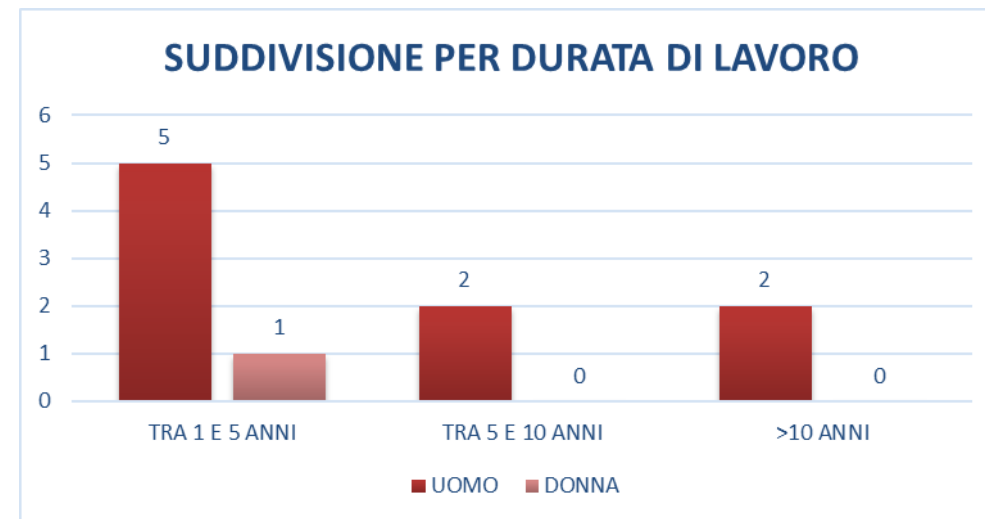
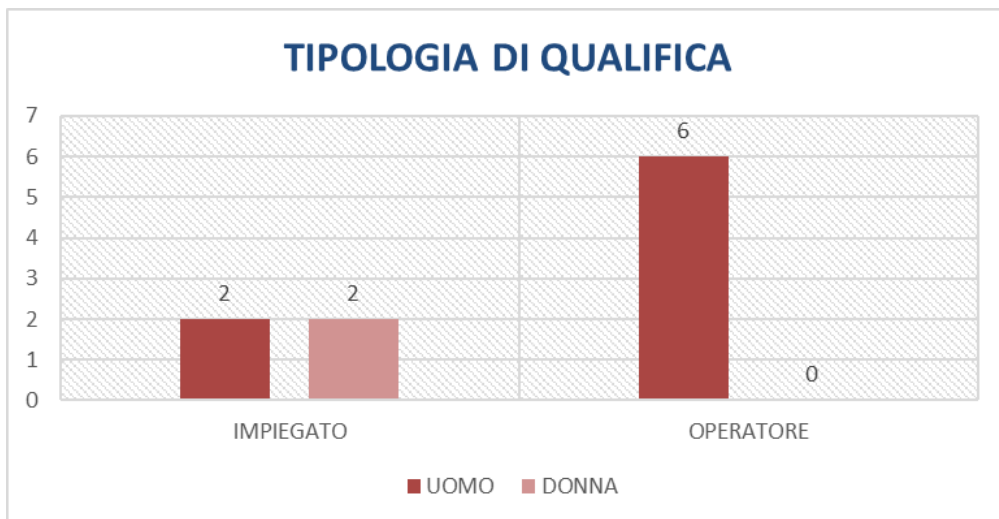
1. Sviluppo Professionale e Organizzazione delle Risorse

La prevalenza maschile nelle attività operative rispecchia una tendenza consolidata del settore vitivinicolo a livello territoriale, dove la disponibilità per mansioni di natura fisica negli stabilimenti rimane prevalentemente maschile.

Tipologia Contrattuale e Stabilità: L'azienda punta sulla stabilità del rapporto di lavoro come valore fondante:

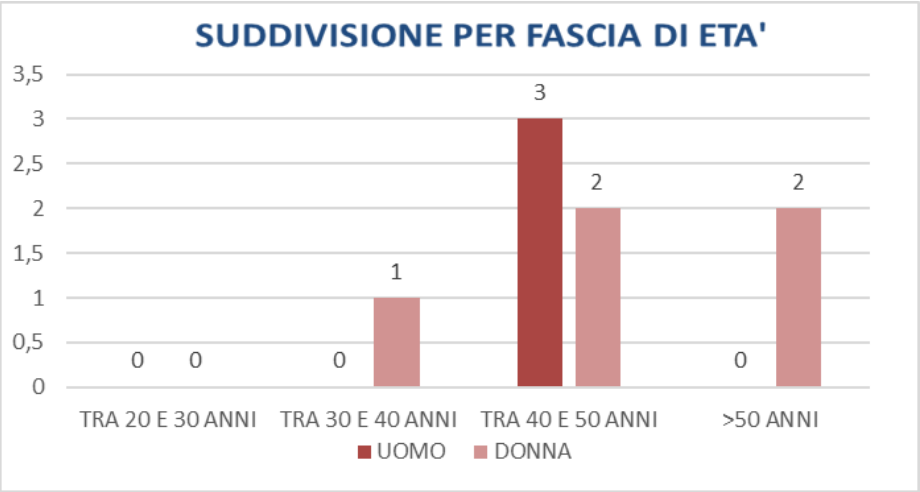
90% (9 su 10) dei dipendenti della cantina è assunto con **contratto a tempo indeterminato**.

Analisi Demografica e Distribuzione di Genere L'analisi anagrafica dell'organico evidenzia una prevalenza di operatori nella fascia d'età compresa **tra i 30 e i 40 anni**, a testimonianza di una forza lavoro giovane ma già consolidata. Il dinamismo aziendale è confermato dalla presenza di un operatore di **24 anni**, già stabilizzato con contratto a tempo indeterminato e con un'anzianità di servizio di circa 4 anni.

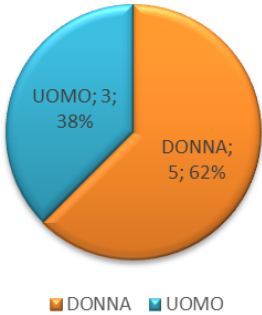


Diversità e Pari Opportunità

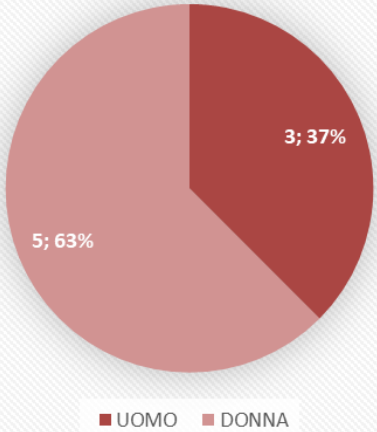
Il profilo del comparto agricolo presenta dinamiche differenti, caratterizzandosi per una significativa **presenza femminile**: su un totale di 8 dipendenti a tempo determinato, si registrano **5 donne e 3 uomini**. Tale dato sottolinea l'importanza del contributo femminile nelle attività stagionali e di gestione del vigneto.



COMPOSIZIONE PER GENERE OPERATORI AGRICOLI



TIPOLOGIA DI QUALIFICA



1. Sviluppo Professionale e Organizzazione delle Risorse

Analisi Demografica e Contrattuale del Settore Agricolo Dall'analisi anagrafica del comparto agricolo emerge una prevalenza di operatori nella fascia d'età compresa **tra i 40 e i 50 anni**, con una figura apicale di giovinezza rappresentata da un'operatrice di 37 anni. Tale distribuzione riflette le dinamiche storiche del territorio, caratterizzate da una **rilevante e consolidata presenza femminile** nelle attività di campagna. Tutto il personale agricolo è impiegato con contratti a tempo determinato, in piena conformità con il **CCNL per gli Operai agricoli e florovivaisti**, garantendo il rispetto degli standard settoriali e la tutela dei lavoratori.



1. Sviluppo Professionale e Organizzazione delle Risorse



Welfare e Cultura: Nel corso del **2025**, San Giorgio ha ulteriormente consolidato le attività di **Team Building** e i momenti conviviali dedicati ai collaboratori e alle loro famiglie. Un momento di particolare rilievo si è tenuto nel mese di Giugno 2025 presso il **Museo del Mare Ketos**, centro di eccellenza gestito dalla **Jonian Dolphin Conservation** nel cuore di Taranto.

Durante la visita, i dipendenti hanno potuto approfondire la ricchezza dell'ecosistema marino locale, un'esperienza culminata nell'intervento di **Francesca Tinazzi**, che ha presentato un **progetto d'avanguardia** legato alla sostenibilità e all'innovazione del Gruppo.

5. IMPEGNO SOCIALE E CREAZIONE DI VALORE CONDIVISO

1. Sviluppo Professionale e Organizzazione delle Risorse

La giornata si è conclusa con un'escursione in catamarano al tramonto, celebrando l'unione tra impresa e tutela ambientale con un brindisi a base dei vini San Giorgio dedicati alla Jonian Dolphin. Queste iniziative mirano a rafforzare il senso di appartenenza e la condivisione della strategia aziendale in un clima di partecipazione attiva.



2. Sostegno delle eccellenze locali e tutela del patrimonio Naturale

Radicamento Territoriale e Valorizzazione delle Eccellenze Cantina San Giorgio consolida costantemente il proprio legame con il territorio attraverso una strategia di promozione integrata e collaborazioni attive con le principali realtà locali. La partecipazione a manifestazioni storiche, come la **Sagra del Vino di Carosino** e la rassegna **In Fermento** a San Giorgio Ionico, testimonia la volontà dell'azienda di essere parte integrante della comunità e delle sue tradizioni.

Parallelamente, il supporto alle iniziative del **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria DOP** e la sinergia con l'**AIS Puglia** (Associazione Italiana Sommelier) hanno permesso di celebrare le eccellenze regionali in contesti di prestigio come *“Bianca di Puglia”* a Bari e *“Charme in Rosa”* a Lecce.



2. Sostegno delle eccellenze locali e tutela del patrimonio Naturale

EVENTI SAN GIORGIO 2025

	Luogo	Data	Evento	Location
Evento B2C	Taranto	FEFBBRAIO	Presentazione progetto: Giardini Digitali	Porte dello Jonio
Evento B2C	Verona	APRILE	Vinitaly	Fiera di Verona
Evento B2B/B2C	Verona	APRILE	Fuori Salone Vinitaly con il Gambero Rosso - Radici Virtuose	Crowne Plaza di Verona
Evento B2C	Carosino	MAGGIO	Team Bulding Jonian Dolphin Conservation	Feudo Croce
Evento B2C	Bari	MAGGIO	10 ° edizione di Bianca di Puglia	FORTINO SANT'ANTONIO
Evento B2C	Leporano (TA)	LUGLIO	Cantine in Garden - speciale sostenibilità	Casanatura vivaio
Evento B2C	Lecce	LUGLIO	CHARME IN ROSA ROSATI DI PUGLIA – XII edizione	Dimora Storica Chiostro dei domenicani di Lecce
Evento B2C	Taranto	LUGLIO	DueMari Wine Fest	Monreve
Evento B2C	Taranto	AGOSTO	Sagra del Vino di Carosino	Castello Carosino
Evento B2C	Taranto	SETTEMBRE	Festa della Vendemmia	Piazza Aldo Moro Faggiano
Evento B2C	Taranto	OTTOBRE	Taranto Port Days	Porto di Taranto
Evento B2C	Comune S.Giorgio	NOVEMBRE	IN FERMENTO	Ipogeo a S. Giorgio
Evento B2C	Taranto	NOVEMBRE	La notte di Ketos	Ketos - Museo Joniam Dolphin
Premiazione	Roma	NOVEMBRE	BEREBENE 2026 Gambero Rosso	Palazzo Brancaccio (RM)
Premiazione	Mesagne	DICEMBRE	Galà Guida Vitae AIS Eccellenze	Tenuta Moreno Mesagne (BR)
Evento B2C	Taranto	DICEMBRE	JDC RESEARCH - La JDC nel 2025 e brindisi con i soci	Ketos - Museo Joniam Dolphin

2. Sostegno delle eccellenze locali e tutela del patrimonio Naturale

CANTINE SAN GIORGIO E JONIAN DOLPHIN CONSERVATION: UN IMPEGNO INTEGRATO PER LA BIODIVERSITA' MARINA

Una Partnership Fondata sulla Ricerca Scientifica

Si consolida e si evolve la partnership strategica tra San Giorgio e la **Jonian Dolphin Conservation (JDC)**, l'associazione di ricerca scientifica fondata nel 2009 da **Carmelo Fanizza**. La JDC opera nel Mar Ionio Settentrionale con un team multidisciplinare composto da biologi, veterinari, guide naturalistiche ed esperti uomini di mare, mettendo la propria esperienza a disposizione dello studio e della tutela dei cetacei del Golfo di Taranto.

Al cuore di questo legame, nato quattro anni fa, vi è l'adozione da parte di Cantina San Giorgio di tre esemplari reali, tracciati e studiati dai ricercatori, ai quali è stata dedicata una linea di vini d'eccellenza.



2. Sostegno delle eccellenze locali e tutela del patrimonio Naturale

La Linea Vini: Tre Cetacei, Tre Identità

Le etichette, caratterizzate da disegni stilizzati che richiamano i tratti distintivi di ogni specie, celebrano tre divinità della mitologia greca:

PONTOS – Primitivo Salento IGP: Pontos è un giovane grampo, specie riconoscibile per la testa globosa e le cicatrici bianche; si distingue per una natura curiosa e indipendente e presenta una grande ferita sul dorso, probabilmente dovuta all'incontro con un predatore come lo squalo.

TOOSA – Primitivo Rosato Salento IGP: Toosa è un tursiope, il delfino più iconico, identificata tramite la pinna dorsale, Toosa è l'esemplare più avvistato nell'area di ricerca (ben 32 volte dal 2017). Nel corso degli anni, i ricercatori l'hanno vista diventare madre per due volte, monitorando con successo la crescita dei suoi cuccioli.

IDROS – Chardonnay Puglia IGP: Idros rappresenta il predatore più grande del pianeta e uno dei cetacei più imponenti del Mediterraneo. Avvistato per la prima volta nel 2020 insieme a un gruppo di adulti e un cucciolo, Idros è riconoscibile per la sua maestosa coda che emerge prima delle grandi immersioni.



2. Sostegno delle eccellenze locali e tutela del patrimonio Naturale

Evoluzione del Progetto e Impatto nel 2025

La collaborazione tra San Giorgio e JDC non è solo una celebrazione della biodiversità, ma un supporto economico concreto. A partire dal **2025**, l'azienda ha scelto di rafforzare il proprio impegno attraverso due pilastri fondamentali:

Raddoppio delle Royalties: La donazione per ogni bottiglia venduta della "Linea Cetacei" passa **da uno a due euro**, destinando risorse ancora più significative alla ricerca scientifica.

Il San Paolo Dolphin Refuge: Cantina San Giorgio sostiene attivamente la realizzazione di una struttura d'avanguardia di 1.600 mq (40m x 40m) dedicata al soccorso e alla degenza di massimo quattro delfini alla volta. Questo rifugio, già equipaggiato con banchine, reti di contenimento e sistemi di videosorveglianza avanzati, fungerà da clinica veterinaria per gli esemplari che necessitano di cure prima del ritorno in mare aperto.

In qualità di *Wine Partner* esclusivo, i vini San Giorgio accompagnano inoltre le escursioni giornaliere dei catamarani JDC per il progetto **“Ricercatore per un giorno”**, offrendo ai visitatori l'opportunità unica di degustare l'eccellenza enologica pugliese proprio mentre si avvistano, liberi nel loro habitat, gli animali protetti grazie a questa sinergia. c



2. Sostegno delle eccellenze locali e tutela del patrimonio Naturale

Vino e Storia: Le Radici Antiche di Cantina San Giorgio

Esiste un legame indissolubile tra la terra che coltiviamo e chi l'ha abitata secoli prima di noi. Durante il **2025**, molti dei nostri ospiti hanno avuto l'opportunità di scoprire il cuore storico della nostra cantina: una necropoli e una suggestiva grotticella dell'Alto Medioevo, emerse durante le fasi di edificazione dello stabilimento.

Non abbiamo voluto semplicemente conservare questi reperti, ma renderli parte integrante del nostro racconto aziendale



Per noi, creare valore significa anche onorare il lavoro degli archeologi che ci affiancano, trasformando un sito di scavo in un'esperienza culturale aperta a tutti. È il nostro modo di celebrare il Salento: unendo la qualità dei nostri vini alla sacralità di una storia millenaria che continua a vivere tra i nostri filari.

1. Verso le zero emissioni: gestione dei consumi

Gestione Energetica ed Efficientamento dei Processi

L'assorbimento energetico della San Giorgio è strettamente legato ai cicli produttivi di pigiatura, vinificazione e imbottigliamento, oltre che alla climatizzazione degli ambienti e all'illuminazione. L'analisi dei consumi evidenzia una correlazione diretta tra i picchi stagionali (giugno-luglio e settembre-ottobre) e le attività di vendemmia, unitamente all'impiego dei gruppi frigo per il controllo termico dei silos esterni.



6. EFFICIENZA OPERATIVA E MITIGAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

1. Verso le zero emissioni: gestione dei consumi

Gestione Energetica ed Efficientamento dei Processi

Analisi Comparativa dei Consumi (2022-2025):

- **Trend Energetico:** Si registra una costante riduzione del consumo di energia attiva. Rispetto ai **581.405 kWh** del 2022, il dato è sceso a **493.608 kWh** nel 2023, scendendo ulteriormente a **475.911 kWh** nel 2024 per poi attestarsi a **497.621 kWh** nel 2025.
- **Ottimizzazione dei Costi:** Il decremento dei volumi energetici, unito alla stabilizzazione dei mercati, ha permesso una netta contrazione della spesa, passata dai **259.927,80 €** del 2022 ai **113.570,03 €** attuali.
- **Indicatori di Intensità:** Nel 2025, il rapporto tra energia attiva e vino imbottigliato si è attestato a circa il **59%**, segnando un incremento rispetto all'esercizio precedente dovuto alla riduzione delle quantità imbottigliate a favore di una maggiore selezione qualitativa.

$$K2022 = \frac{\text{consumo energia attiva}}{\text{vino imbottigliato}} = \frac{581.405,00}{1.232.112,00} = 47\%$$

$$K2023 = \frac{\text{consumo energia attiva}}{\text{vino imbottigliato}} = \frac{493.968,10}{1.061.955,00} = 46\%$$

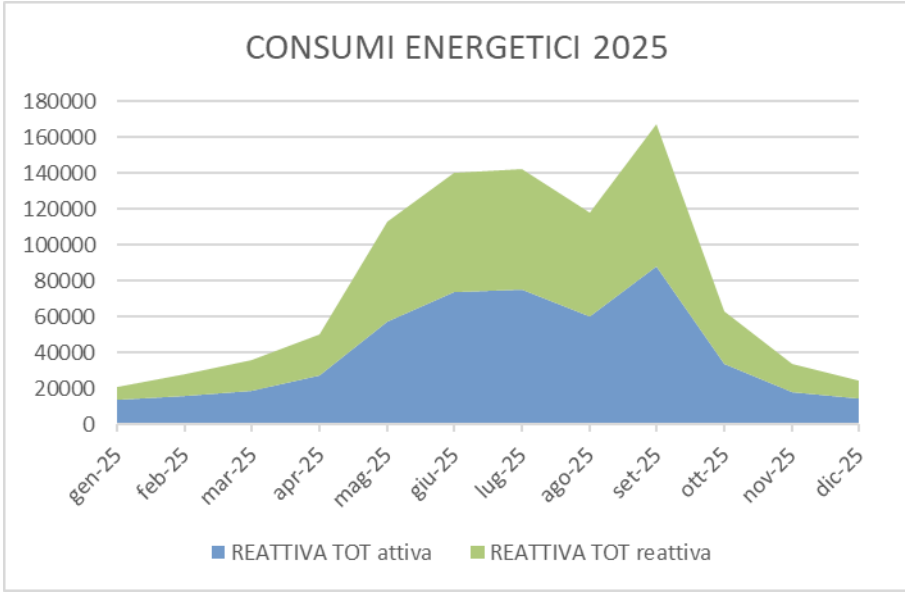
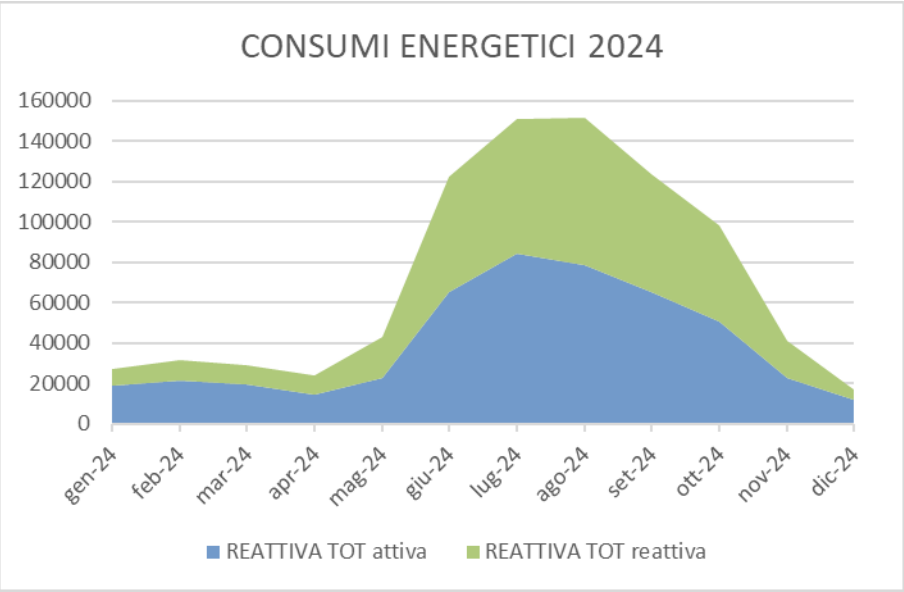
$$K2024 = \frac{\text{consumo energia attiva}}{\text{vino imbottigliato}} = \frac{475.911,00}{975.084,00} = 49\%$$

$$K2025 = \frac{\text{consumo energia attiva}}{\text{vino imbottigliato}} = \frac{497.621,00}{838.847,00} = 59\%$$

1. Verso le zero emissioni: gestione dei consumi

Il grafico relativo all'andamento rilevato nell'anno 2025 rileva un andamento molto simile all'anno 2024, con maggiori picchi nei mesi estivi ed in modo particolare nel mese di settembre 2025, coincidente il periodo vendemmiale. Inoltre, tali picchi sono dovuti chiaramente all'accensione del gruppo frigo per il mantenimento delle temperature dei silo esterni.

In dettaglio, i consumi elevati si evidenziano già nei mesi di maggio a settembre. Analizzando i dati, verifichiamo che l'energia totale attiva riscontrata, risulta maggiore rispetto all'anno precedente da 475.911,00 a 497.621,00 KWh nel 2025, nonostante i quantitativi, in termini di numero di bottiglie, sia ridotto rispetto all'anno precedente.



1. Verso le zero emissioni: gestione dei consumi

Fotovoltaico

In merito all'energia derivante dall'impianto fotovoltaico, emerge che nell'anno in corso l'energia prodotta nell'anno 2025 è pari 136.747 kWh, mentre la produzione di energia consumata da parte dell'azienda risulta pari a 126.880,347 kWh; pertanto, l'energia immessa in rete risulta pari a 9.866,680 kWh.

La rilevazione dei consumi energetici derivanti dall'impianto fotovoltaico, saranno comparati negli anni successivi, in quanto lo stesso è entrato in funzione nell'anno 2025.



6. EFFICIENZA OPERATIVA E MITIGAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

1. Verso le zero emissioni: gestione dei consumi

Terreni Agricoli

In merito ai terreni agricoli, l'unico terreno con presenza di contatori è quello sito in agro di Carosino. Il sito di Carosino è costituito dai terreni agricoli e dalla Masseria Feudo Croce, che comprende oltre ad ampi locali dove ospitare clienti e organizzare eventi e manifestazioni legati al mondo del vino, anche mini appartamenti e la bottaia.

La proprietà è della Tinazzi SRL, che ha concesso l'uso - attraverso lo strumento dell'affitto ramo d'azienda alla San Giorgio - dei terreni e della bottaia; l'utilizzo dei locali a piano terra della masseria per ospitare eventi e visite guidate è oggetto di specifico contratto di comodato d'uso.

Il consumo di tutta l'energia è calcolato sulla base di un unico contatore, risulta pertanto al momento impossibile riuscire a calcolare la quota effettivamente sostenuta dalla San Giorgio.



Gestione della Risorsa Idrica e Analisi dei Consumi

Efficientamento Idrico nello Stabilimento

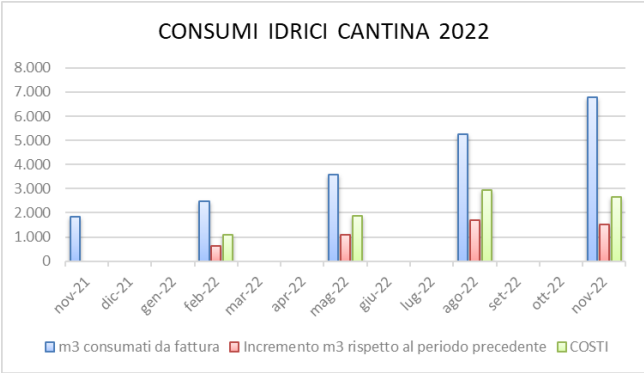
Nel corso del **2025**, si è registrata una significativa **diminuzione dei consumi idrici** complessivi. Tale trend è riconducibile principalmente a un rallentamento delle attività di imbottigliamento, condizionato dalla congiuntura economica che ha interessato l'intero settore vitivinicolo.

Per valutare l'efficienza dei processi, l'azienda monitora il rapporto percentuale (**R**) tra il volume d'acqua consumato e la quantità di vino imbottigliato. Di seguito l'analisi storica:

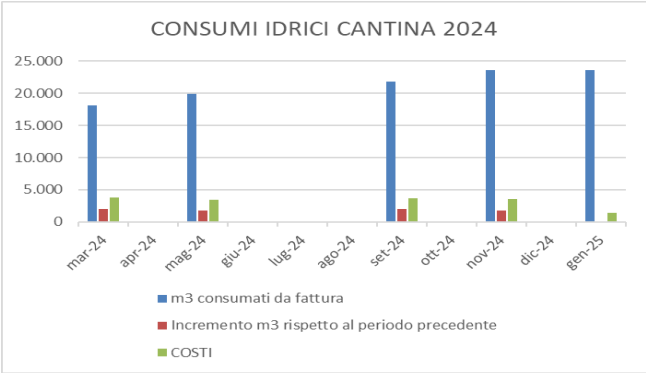
- **Esercizio 2022:** Volume imbottigliato pari a **1.232.112 l.**
- **Esercizio 2023:** Volume imbottigliato pari a **1.061.955 l.**
- **Esercizio 2024:** Volume imbottigliato pari a **975.084 l.**
- **Esercizio 2025:** Volume imbottigliato pari a **838.047 l.**

L'andamento dell'indicatore **R** riflette l'adattamento dei processi di lavaggio e sanificazione (operazioni a scarto idrico fisso) su volumi di produzione inferiori, mantenendo alti gli standard di igiene e qualità richiesti dal Gruppo.

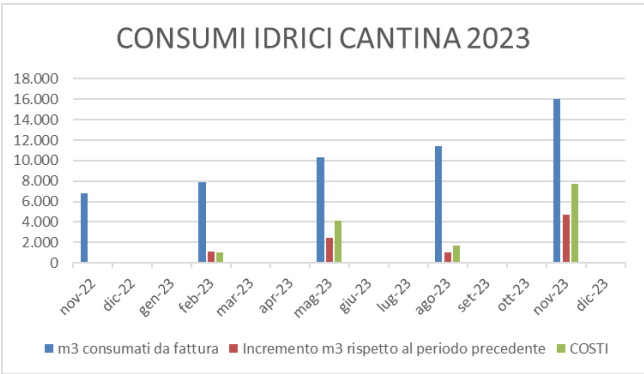
Gestione della Risorsa Idrica e Analisi dei Consumi



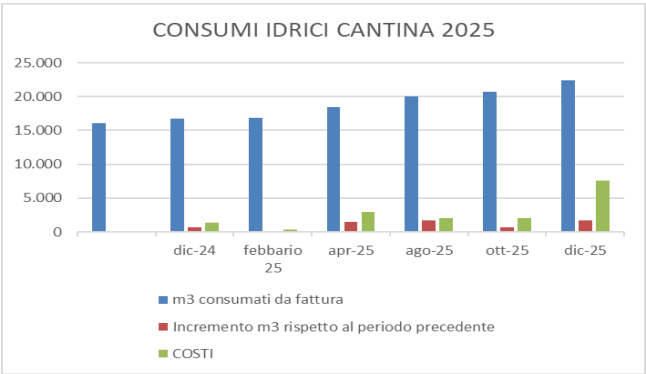
$R_{2022} = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{l vino imbottigliato}} = \frac{4.920,00}{1.232.112,00} = 0,40\%$



$R_{2024} = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{l vino imbottigliato}} = \frac{7.568,00}{975.084,00} = 0,77\%$



$R_{2023} = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{l vino imbottigliato}} = \frac{9.277,00}{1.061.955,00} = 0,87\%$



$R_{2025} = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{l vino imbottigliato}} = \frac{6.390,00}{838.847,00} = 0,76\%$

Gestione Idrica dei Terreni Agricoli

Il monitoraggio dei prelievi idrici per uso irriguo si concentra sul sito di **Carosino (TA)**, località Civitella – foglio 3 p.lla 567, dove San Giorgio utilizza in concessione un pozzo intestato a Tinazzi Srl usato per l'estrazione e l'utilizzo di acque sotterranee ad uso agricolo come da Istanza di Rinnovo della concessione per l'estrazione e l'utilizzazione di acque sotterranee, codice derivazione sotterranea 29044 del 23.12.2025.



Gestione Idrica dei Terreni Agricoli

Analisi Comparativa 2023-2024:

L'utilizzo della risorsa idrica in campo è strettamente interconnesso alle variabili meteorologiche stagionali:

- **2024 (Annata Siccitosa):** La marcata carenza di piogge e le temperature elevate hanno reso necessario un maggiore apporto irriguo per salvaguardare il patrimonio viticolo, portando il consumo a **5.457 mc.**
- **2025 (Annata Piovosa):** La marcata carenza di piogge e le temperature elevate hanno reso necessario un maggiore apporto irriguo per salvaguardare il patrimonio viticolo, portando il consumo a **3.065 mc.**

Strategia Agronomica e Qualità

È importante sottolineare che la variabilità dei consumi idrici agricoli non è indice di maggiore o minore efficienza, ma di una gestione agronomica reattiva ai cambiamenti climatici. San Giorgio adotta una strategia di **irrigazione di soccorso mirata**:

- Gli interventi vengono eseguiti esclusivamente entro il completamento della fase di **invaiaatura**.
- L'obiettivo primario resta la massima qualità del grappolo, nel rigoroso rispetto della riduzione delle rese per ettaro dei disciplinari di produzione **DOP e IGP** approvata dalla Regione Puglia per fronteggiare la crisi strutturale del settore vitivinicolo.

Indicatori di Sostenibilità: Biodiversità e Tutela del Suolo

Cantine San Giorgio persegue una strategia di gestione agronomica e fitosanitaria a basso impatto, finalizzata alla protezione degli ecosistemi e alla valorizzazione del paesaggio rurale. L'impegno aziendale si traduce in azioni concrete per il mantenimento della biodiversità e la cura delle aree seminaturali.

Tutela del Paesaggio e Aree Seminaturali

L'azienda riserva una quota significativa della propria superficie totale agricola alla conservazione di aree incolte, bordure e zone dedicate alla biodiversità.

Superficie Totale Agricola
ha. 28.81.05

Superficie Aree Seminaturali
ha. 2.46.32

Incidenza Percentuale
8%

Analisi della Biodiversità del Suolo: Indice QBS-ar

Per monitorare la salute biologica dei terreni, sono state condotte analisi specifiche basate sull'indice **QBS-ar** (Qualità Biologica del Suolo basata sui microartropodi). Le valutazioni, certificate dai rapporti di prova del 12.01.2024, sono state effettuate su campioni prelevati in aree omogenee tra gli agri di Carosino e Faggiano.

Risultati Analitici:

Area Geografica	Identificativo Campione	Riferimenti Catastali	Valore QBS-ar	Stato di Qualità
Carosino (TA)	CD-123	Fg. 3, Part. 155	126	Discreta
Carosino (TA)	CS-123	Fg. 3, Part. 156	121	Discreta
Faggiano (TA)	F-123	Fg. 9, Part. 197	142	Buona

Considerazioni sui Risultati

Il confronto tra i valori massimali ottenuti evidenzia un ottimo stato di salute biologica per i terreni in agro di **Faggiano**, classificati con una qualità "Buona". I terreni di **Carosino** presentano un indice leggermente inferiore, seppur attestato su livelli "Discreti". Tale scostamento è riconducibile alla vocazione multifunzionale del sito di Carosino: la presenza della Masseria, l'organizzazione di eventi e il costante flusso di visite guidate richiedono interventi più frequenti di pulizia e manutenzione delle bordure, attività che influenzano parzialmente la microfauna superficiale del suolo rispetto alle aree esclusivamente agricole.

Analisi dell'Impronta Carbonica di Organizzazione (Carbon Footprint)

Secondo quanto riportato nella *Relazione Impronta Carbonica d'Organizzazione* emessa il 1° febbraio 2024, le emissioni totali di gas a effetto serra generate da Cantina San Giorgio nell'esercizio 2023 ammontano a

Totale kg CO₂eq 1.900.035,58

L'analisi del profilo emissivo evidenzia che l'impatto maggiore è concentrato nelle fasi di **imbottigliamento** e gestione della **cantina**.

Nello specifico:

- **Packaging e Confezionamento:** Rappresentano la principale fonte di emissioni nell'unità funzionale dell'imbottigliamento, a causa dell'impronta carbonica incorporata nei materiali utilizzati.
- **Processi di Cantina:** L'impatto in quest'area è riconducibile prioritariamente all'acquisto delle materie prime (uve) e ai consumi di energia elettrica necessari per la vinificazione e il controllo termico.

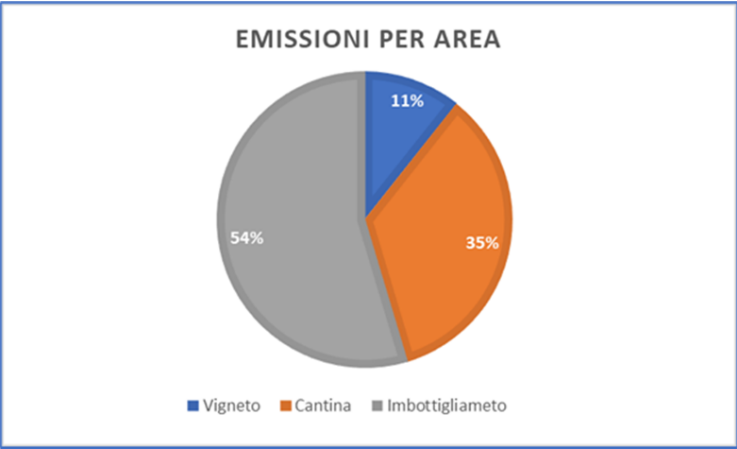
Si certifica l'assenza di emissioni derivanti dall'uso del suolo e dal cambiamento di destinazione d'uso (**LUC - Land Use Change**). Tale evidenza è supportata dalla continuità colturale dei terreni agricoli, che negli ultimi 25 anni non hanno subito variazioni di destinazione d'uso. Inoltre, non si riscontrano fenomeni erosivi di entità tale da alterare significativamente lo stoccaggio e il contenuto di carbonio organico nel suolo.



Analisi dell'Impronta Carbonica di Organizzazione (Carbon Footprint)

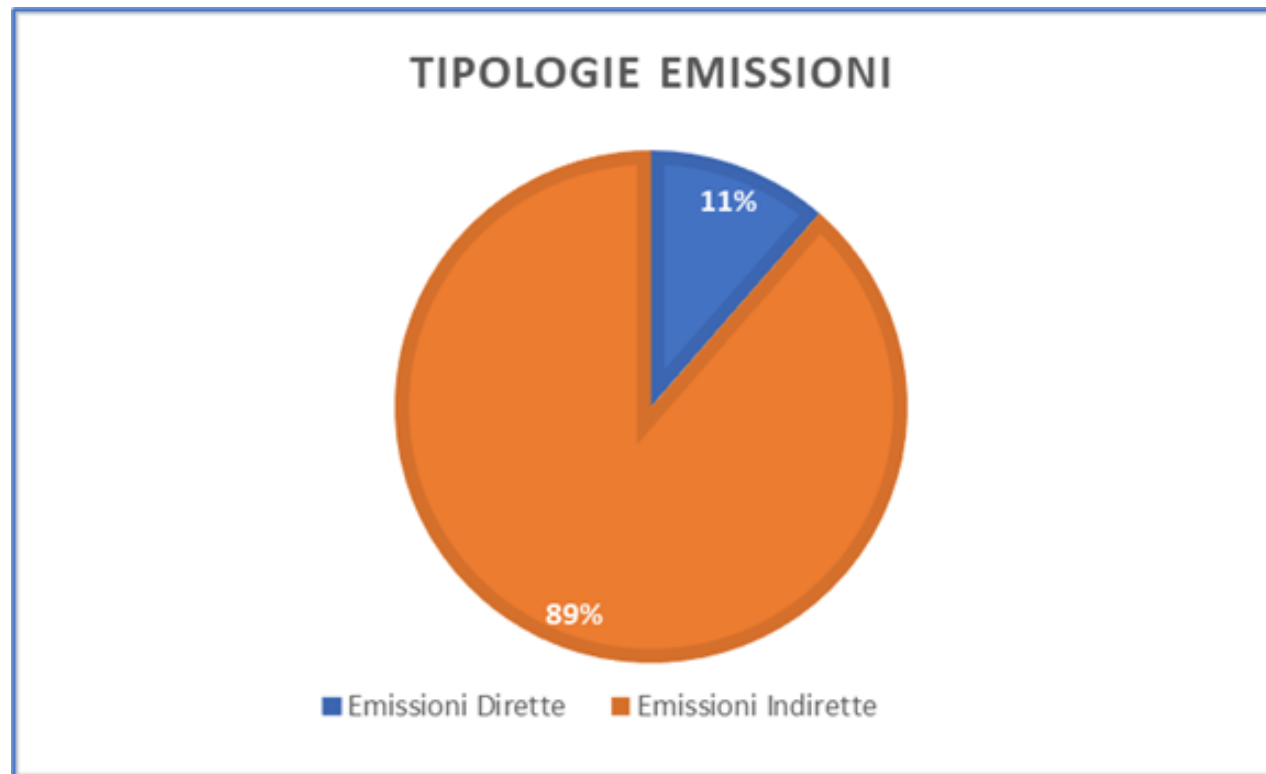
Di seguito viene presentata la ripartizione percentuale delle emissioni totali, suddivisa per le diverse aree e ambiti analizzati.

Area	Totale kg CO2eq	n° UF	UDM	Emissioni Kg CO2 eq/UF
Vigneto	202.470,52	3.393,1	q uva	59,671
Cantina	659.637,93	828.020	lt vino	0,797
Imbottigliamento	1.037.927,13	1.061.955	btg 0,75 prodotte	0,977
Emissioni totali	1.900.035,58			



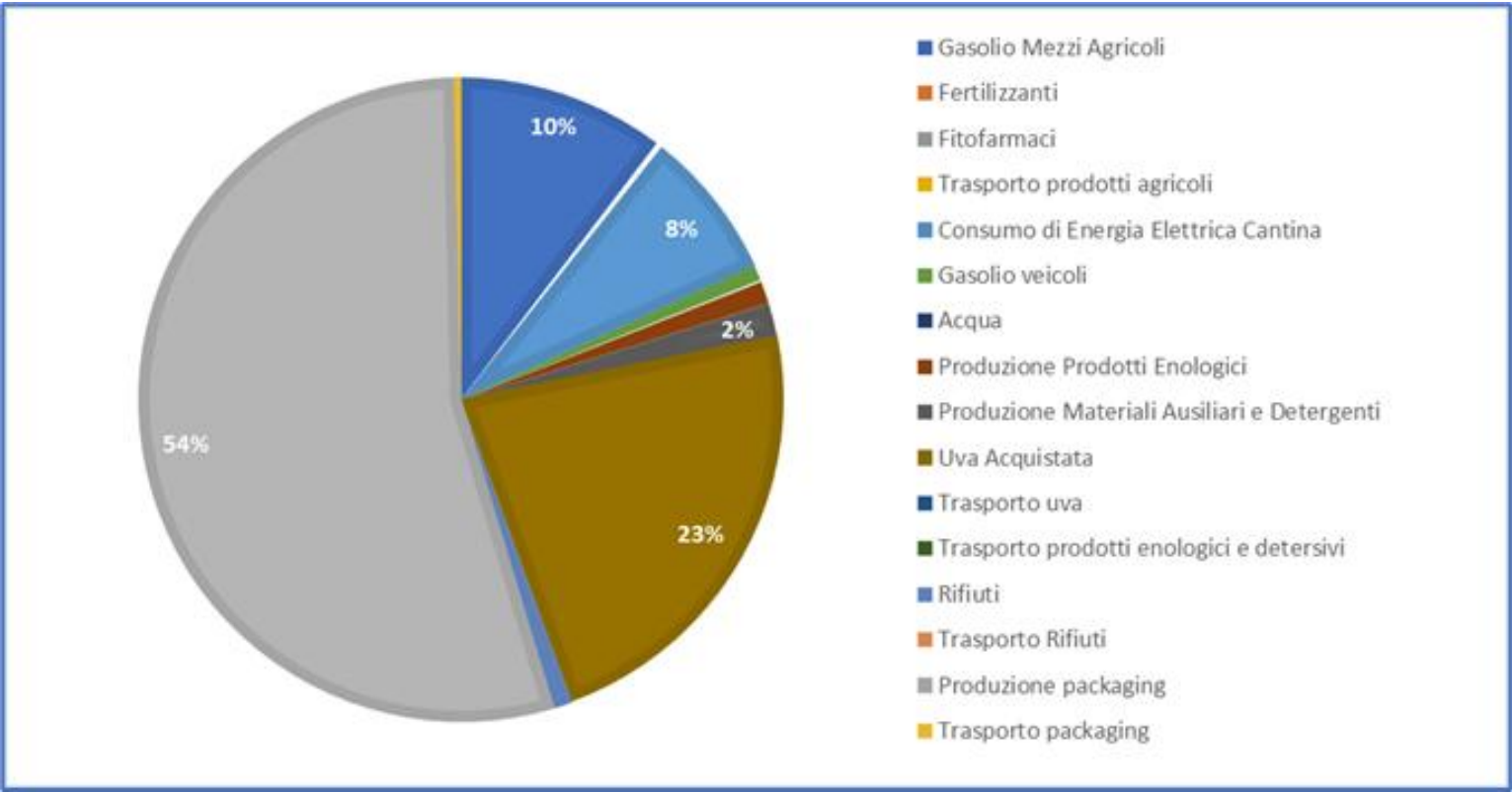
Analisi delle Emissioni: Scope 1 vs Emissioni Indirette

Dall'analisi della *Carbon Footprint* emerge una netta prevalenza delle emissioni indirette: le **emissioni dirette (Scope 1)**, generate direttamente dagli asset aziendali, costituiscono infatti solo l'**11%** dell'impronta carbonica totale. Tale evidenza conferma come il profilo emissivo della società sia fortemente influenzato dalla catena del valore e dall'approvvigionamento energetico e di materie prime.



Analisi delle Emissioni: Scope 1 vs Emissioni Indirette

Analizzando i contributi dei diversi processi alle emissioni totali, possiamo notare che il 54% è da attribuire alla produzione del packaging, il 23% all'uva acquistata, il 10% alla combustione del gasolio agricolo e circa l'8% al consumo di energia elettrica. Tutti gli altri processi hanno dei contributi trascurabili.



Analisi dell'Impronta Idrica di Organizzazione (Water Footprint)

In conformità con la *Relazione Impronta Idrica d'Organizzazione* redatta il 1° febbraio 2024, è stata condotta una valutazione analitica dei prelievi e dei consumi idrici riferiti all'esercizio 2023. Lo studio permette di mappare l'impatto della risorsa acqua lungo l'intera catena del valore, distinguendo tra i consumi diretti e quelli associati alle singole unità funzionali.

Area Vigneto

Impact category	Unit	Totale	Total/1 q uva
Water Scarcity Index	m3	668,29	0,197
Aquatic acidification	kg SO2 eq	1.322,54	0,390
Freshwater eutrophication	kg P eq	53,38	0,016
Human toxicity, cancer	CTUh	9,46E-06	2,79E-09
Human toxicity, non cancer	CTUh	8,74E-07	2,58E-11
Ecotoxicity	CTUe	5.069,70	1,494



6. EFFICIENZA OPERATIVA E MITIGAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

Area Cantina

Impact category	Unità	Totale	Impatto per 1 l vino
Water Scarcity Index	m3	15.129,10	0,018
Aquatic acidification	kg SO2 eq	3.630,10	0,004
Freshwater eutrophication	kg P eq	338,22	0,0004
Human toxicity, cancer	CTUh	3,47E-05	4,19E-11
Human toxicity, <u>non cancer</u>	CTUh	2,44E-05	2,95E-11
Ecotoxicity	CTUe	175.656,70	0,212

Area Imbottigliamento

Impact category	Unità	Totale	Impatto per bottiglia da 0,75
Water Scarcity Index	m3	48.117,30	0,045
Aquatic acidification	kg SO2 eq	7.098,31	0,007
Freshwater eutrophication	kg P eq	357,36	0,0003
Human toxicity, cancer	CTUh	3,23E-04	3,04E-10
Human toxicity, non cancer	CTUh	5,73E-05	5,40E-11
Ecotoxicity	CTUe	134.606	0,127



Dall'analisi degli indicatori di *Water Footprint* emerge una chiara distinzione tra i driver di consumo e quelli di impatto qualitativo. La **scarsità idrica** (consumo netto) è riconducibile quasi esclusivamente ai **prelievi diretti** di risorsa effettuati dall'azienda per le necessità irrigue e di cantina.

Al contrario, gli indicatori relativi alla **qualità delle acque** — quali acidificazione, eutrofizzazione ed ecotossicità — risultano influenzati in misura prevalente da fattori esterni e indiretti, segnatamente i processi di produzione del **packaging**, il mix energetico nazionale e l'utilizzo di combustibili fossili (gasolio). Infine, per quanto concerne la **tossicità umana**, l'analisi evidenzia come l'impatto sia strettamente correlato alla gestione fitosanitaria del vigneto, con particolare riferimento all'impiego dei prodotti per la difesa delle colture.



Gestione dei Cicli Idrici e dei Residui Materici Il monitoraggio degli impatti ambientali della San Giorgio comprende la gestione rigorosa delle acque reflue e dei rifiuti industriali, in conformità con le normative vigenti.

Trattamento delle Acque Reflue Le acque di processo derivano principalmente dalle operazioni di sanificazione (banchine di ricezione, pigiatrici, diraspatrici e vasche), dal reparto imbottigliamento e dai circuiti di raffreddamento. Il sistema di depurazione aziendale è basato su una tecnologia a **ossidazione biologica totale**, dotata di vasca di equalizzazione e sedimentatore secondario. A seguito degli interventi di potenziamento completati nel 2023 — che hanno riguardato l'implementazione di nuovi comparti di ossidazione, il rafforzamento dei sistemi di pompaggio e l'installazione di un doppio stadio di filtrazione in pressione — l'impianto garantisce oggi standard di elevata efficienza.

Lo smaltimento dei reflui avviene mediante conferimento alle ditte autorizzate.

Ciclo dei Rifiuti e Indicatori 2025 La gestione dei rifiuti avviene attraverso il conferimento a operatori autorizzati, con tracciabilità garantita dal registro rifiuti RENTRI. Sebbene la natura dei residui (materiali secchi, imballaggi e rotture fisiologiche) renda complessa una riduzione strutturale, si rileva per il 2025 una diminuzione delle quantità totali rispetto all'anno 2024 dovuta al fatto che nell'anno 2025 non ci sono stati smaltimenti di ferro e acciaio

7. IL NOSTRO PROSSIMO PASSO: ROADMAP EVOLUTIVA E IMPEGNI FUTURI

Per San Giorgio, la sostenibilità non rappresenta un traguardo statico, bensì un **asset strategico** e un percorso di evoluzione continua. È un cammino dinamico che guida l'azienda nell'adozione di pratiche sistematiche volte al costante perfezionamento dei processi produttivi e gestionali. In questa prospettiva, San Giorgio è attivamente impegnata a consolidare il proprio modello di business responsabile, perseguendo obiettivi ambiziosi e misurabili definiti per l'orizzonte temporale del **2026**.

In particolare:

BANDO AGRISOLARE PER AMPLIAMENTO FOTOVOLTAICO

Partecipazione al Bando AGRISOLARE 2026 scadente a Giugno 2026 per l'ampliamento dell'impianto fotovoltaico per una produzione di altri **100Kwp** in autoconsumo e l'installazione di una colonnina di ricarica per auto elettriche. L'importo complessivo dell'investimento è di **€ 149.000**.



149.000€

Valore investimento



100KhWP

Nuova Energia
prodotta

CANTINE SAN GIORGIO E JONIAN DOLPHIN CONSERVATION: TARANTO TRA GLI AMBASSADOR DI CONFINDUSTRIA

Il solido legame tra Cantina San Giorgio e la Jonian Dolphin Conservation (JDC) riceve un importante riconoscimento istituzionale a livello nazionale. **Claudio Sembenini**, Direttore di San Giorgio, e **Carmelo Fanizza**, fondatore della JDC, sono stati nominati **Ambassador 2026** per Confindustria Taranto nell'ambito del progetto nazionale avviato da Confindustria e Piccola Industria.

L'iniziativa, partita ufficialmente il **2 marzo 2026**, mira a dare un volto al sistema produttivo italiano attraverso le storie di imprenditori che, come Sembenini e Fanizza, operano quotidianamente per la valorizzazione del territorio. In questo contesto, Cantina San Giorgio si fa portavoce del ruolo centrale delle Piccole e Medie Imprese, offrendo supporto, competenze e una rete strategica alle realtà locali con ambizioni di crescita. Il binomio tra vino e ricerca scientifica diventa così un modello di riferimento nel panorama di Confindustria per coniugare sviluppo economico e tutela ambientale



Progetto Ambassador 2026

**Un nuovo modo di
Comunicare il Valore
di Confindustria
per le PMI**



C4O
Case For a Better World

7. IL NOSTRO PROSSIMO PASSO: ROADMAP EVOLUTIVA E IMPEGNI FUTURI

A fine anno è stato possibile valutare l'effettivo risparmio energetico, corrispondente ad un valore di circa 30 mila euro a seguito dell'entrata in funzione dell'impianto fotovoltaico.

La Direzione aziendale ha deciso di destinare il 5% del risparmio ottenuto a favore del personale, promuovendo la crescita professionale attraverso l'erogazione di un corso di inglese rivolto a tutti i dipendenti, valorizzando di conseguenza il contributo che ogni dipendente apporta all'azienda.





SAN GIORGIO

#FAMILYWINES