

CASALE DEL GIGLIO®



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

ESERCIZIO 2025

CONTENUTI



03

INTRODUZIONE

04

LE NOSTRE
RADICI

06

RENDICONTAZIONE E
CRITERI DI LETTURA

08

L'AZIENDA E LA
SOSTENIBILITA'

11

EQUALITAS
COME SCELTA

14

GOVERNANCE E
PROFILO
ORGANIZZATIVO



22

BUONE PRATICHE
AGRICOLE

25

BUONE PRATICHE
DI CANTINA
E IMBOTTIGLIAMENTO

34

BUONE PRATICHE
SOCIALI

41

BUONE PRATICHE
ECONOMICHE

45

BUONE PRATICHE
DI COMUNICAZIONE

INTRODUZIONE

Cari Collaboratori, Partner e Amici di Casale del Giglio, Casale del Giglio è un sogno di Famiglia, che si è realizzato perché abbiamo avuto il coraggio di sperimentare, la tenacia di perseverare e la costanza nel seguire un percorso viticolo ed enologico coerente e giusto per noi, per i nostri Collaboratori e per il nostro Territorio.

Abbiamo deciso di intraprendere la Certificazione Equalitas perché rispecchia appieno i valori in cui crediamo e che da sempre accompagnano tutte le nostre scelte aziendali, basate su principi di sostenibilità ambientale, economica e sociale. Abbiamo così redatto questo documento teso a rendicontare i risultati finora raggiunti, che ci auguriamo riescano a trasmettervi tutto il nostro impegno e la nostra passione. È così che con orgoglio presento il Bilancio di Sostenibilità 2025.

Il 2025 ha segnato un passo avanti fondamentale nel consolidamento della nostra visione. Non ci siamo limitati a produrre eccellenza, ma abbiamo investito con vigore nella tracciabilità e nella riduzione dell'impronta ambientale. Dalla gestione delle risorse idriche in un territorio complesso come il nostro, alla tutela del sito archeologico di Satricum che sorge tra i nostri filari, la sostenibilità per noi è un atto di cultura.

Ringrazio il nostro Enologo, Paolo Tiefenthaler, e ogni singolo lavoratore. Casale del Giglio continua il suo viaggio unendo l'antico legame con la terra alla moderna responsabilità verso il futuro.



Antonio Santarelli

ANTONIO SANTARELLI
AMMINISTRATORE UNICO





LE NOSTRE RADICI

Il 5 marzo 1914, in Amatrice, con Atto del Notaio Giovanni di L'Aquila, Emidio, Isidoro ed Antonio Santarelli costituiscono la "Ditta Berardino Santarelli & Figli" che porta il nome del Fondatore Berardino, Mercante di Vino. Negli anni successivi, i suoi tre figli si trasferiscono a Roma, aprendo il primo "Vini e Olii" in Piazza Capranica 99, nel cuore della città.

Con il passare degli anni la Ditta si sviluppa, aprendo in diverse zone della città altri 11 "Negozi di Vendita".

Dino Santarelli, figlio di Emidio, nel 1955 fonda a Roma la "Santarelli Spa", dedicandosi all'imbottigliamento dei Vini tipici del Lazio, esportati anche all'estero. Nel 1967 poi, il Dottor Dino, affascinato dall'Agro Pontino, mentre i Vini e Olii venivano ceduti (ad eccezione di uno ancora oggi esistente e trasformato nel "Collegio"), creò "Casale del Giglio" a Le Ferriere, in provincia di Latina, circa 50km a sud di Roma.

Questo territorio rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo.

Per il figlio Antonio, Casale del Giglio era la tenuta di famiglia dove da bambino trascorrevano le fine settimana e tentava poi le prime corse in motorino. Ma, quando a venticinque anni inizia a collaborare in azienda con il padre Dino, avverte come il territorio dell'Agro Pontino rappresenti un'area vergine su cui poter tentare tutto il Nuovo possibile. Questo progetto ambiva, attraverso pratiche agronomiche ed enologiche mirate ed efficaci, a selezionare varietà caratterizzate da un alto grado di interazione qualitativa con il microclima dell'Agro Pontino. L'attività di ricerca & sperimentazione è stata poi estesa a territori limitrofi ed ha permesso la riscoperta e la valorizzazione di particolari vitigni autoctoni del Lazio, come la Biancolella di Ponza, il Bellone di Anzio, il Cesanese di Affile e di Olevano Romano, nonché il Pecorino di Amatrice ed Accumoli.

Il Bilancio di Sostenibilità 2025 di Casale del Giglio rendiconta l'impegno dell'azienda nel trasformare l'Agro Pontino in un modello di viticoltura sostenibile. A differenza dei modelli cooperativi, la nostra struttura si fonda su una filiera a conduzione diretta e su un "Progetto di Ricerca e Sperimentazione" permanente che coinvolge accademici e ricercatori.

L'adozione dello standard Equalitas nel 2023 ha permesso di mettere a sistema decenni di buone pratiche, rendendo misurabile il nostro impatto ambientale e sociale. Ogni bottiglia prodotta a Le Ferriere racconta oggi non solo un vitigno, ma un ecosistema protetto e valorizzato.



PERIODO DI RIFERIMENTO DELLA RENDICONTAZIONE E CRITERI DI LETTURA DEL DOCUMENTO

Il presente Bilancio di Sostenibilità 2025 di Casale del Giglio fa riferimento al periodo compreso tra il 1° gennaio 2025 e il 31 dicembre 2025. Tale arco temporale, coerente con l'anno solare, è stato scelto per garantire una rendicontazione chiara, annuale e perfettamente sincronizzata con i principali indicatori di performance aziendali e con il ciclo biologico della vite nell'Agro Pontino.

Il documento è stato redatto in piena conformità con lo **standard Equalitas – Sostenibilità del Vino**, seguendo il modello di rendicontazione previsto per le aziende certificate a livello Corporate. La scelta di questo standard internazionale assicura a Casale del Giglio la piena rispondenza ai tre pilastri fondamentali della sostenibilità:

- **Ambientale:** controlli di processo e di prodotto per la produzione del vino in ottica sostenibile;
- **Sociale:** valorizzazione del capitale umano e delle relazioni con la comunità locale;
- **Economico:** solidità finanziaria e trasparenza lungo tutta la filiera.

Fonti dei dati e accuratezza

I dati contenuti nel bilancio derivano da fonti dirette aziendali, garantendo la massima veridicità delle informazioni. Il processo di raccolta ha coinvolto:

- Sistemi gestionali amministrativi e contabili;
- Report di produzione e registri di cantina;
- Report agronomici e di ricerca (fondamentali per il nostro modello sperimentale);
- Questionari interni e audit periodici di sostenibilità.



L'accuratezza del documento è il risultato di una collaborazione attiva tra tutte le funzioni aziendali di Casale del Giglio, in particolare: Proprietà, Direzione Tecnica/Enologia, Amministrazione, Agronomia, Logistica, Risorse Umane, Marketing e Qualità.

Processo di redazione

Il percorso che ha portato alla stesura di questo documento ha previsto quattro fasi chiave:

- **Analisi critica:** verifica degli obiettivi di miglioramento definiti nel precedente esercizio e del loro stato di avanzamento.
- **Valutazione delle performance:** analisi dei risultati reali ottenuti nel 2025 tramite indicatori oggettivi, misurabili e tracciabili.
- **Documentazione delle "Best Practices":** raccolta delle innovazioni introdotte in vigna e in cantina nel corso dell'anno.
- **Verifica di trasparenza:** controllo dei criteri di comunicazione affinché siano veritieri e verificabili, come richiesto dal disciplinare Equalitas.

Questo bilancio, con cadenza annuale, costituisce un vero e proprio patto di trasparenza tra Casale del Giglio e i propri stakeholder (clienti, dipendenti, partner e istituzioni). Si pone non solo come resoconto, ma come strumento operativo per il miglioramento continuo, con l'obiettivo di rafforzare la fiducia reciproca e il legame indissolubile tra la nostra azienda e l'ecosistema del territorio laziale.

L'AZIENDA E LA SOSTENIBILITÀ

Casale del Giglio rappresenta oggi una realtà innovativa e rappresentativa del panorama vitivinicolo laziale e nazionale, ma la sua identità va ben oltre la semplice produzione enologica. La sostenibilità, nelle sue tre declinazioni — ambientale, sociale ed economica — non è un elemento accessorio, ma il DNA stesso del "Progetto Casale del Giglio" avviato nel 1985.

Questo impegno è parte integrante delle nostre scelte agronomiche, dei protocolli di cantina e delle strategie di valorizzazione di un territorio — l'Agro Pontino — che abbiamo contribuito a riscrivere in chiave qualitativa. Nel corso del 2025, questa visione si è tradotta in azioni concrete fondate su tre pilastri:

1. CUSTODIA DEL TERRITORIO E DELLE SUE RISORSE

Il legame con le Terre Pontine — un'area bonificata dalla storia complessa e dal microclima unico — impone una responsabilità che Casale del Giglio assume come una missione scientifica e conservativa. L'approccio agronomico adottato sui nostri circa 180 ettari di vigneto a corpo unico include:

- **Valorizzazione della biodiversità varietale:** la coltivazione di vitigni autoctoni recuperati (come il Bellone e la Biancolella) e internazionali che hanno trovato qui un habitat ideale (Petit Verdot, Syrah), tutti gestiti secondo le linee guida SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata).
- **Gestione idrica di precisione:** l'irrigazione non è mai sistematica, ma avviene esclusivamente tramite interventi di soccorso per preservare le falde acquifere locali.
- **Difesa fitosanitaria sostenibile:** l'utilizzo diffuso della confusione sessuale e di tecniche a basso impatto per preservare l'entomofauna utile e la fertilità biologica dei suoli sabbiosi. Queste scelte nascono dalla volontà di rigenerare costantemente l'ambiente vitato, garantendo la longevità dei nostri impianti sperimentali.

2. COERENZA GESTIONALE LUNGO TUTTA LA FILIERA

Il modello di Casale del Giglio è basato sul controllo totale: dalla prima gemma alla bottiglia finita, ogni fase avviene sotto la nostra diretta supervisione. Questo significa:

- **Filiera chiusa:** la coltivazione, la vinificazione, l'affinamento e l'imbottigliamento sono gestiti interamente nella sede di Le Ferriere (LT).
- **Tracciabilità integrale:** ogni lotto è monitorato centralmente, garantendo trasparenza assoluta verso il consumatore finale.
- **Innovazione nel packaging:** nel 2025 abbiamo accelerato l'adozione di vetri alleggeriti e materiali certificati, riducendo l'impronta carbonica complessiva del prodotto e ottimizzando la logistica distributiva. Un buon esempio di tale azione può essere l'acquisizione di una nuova logistica, Rizzato Trasporti, che ritira la merce dal magazzino della cantina e la consegna immediatamente al cliente, senza effettuare soste presso il proprio magazzino, dimezzando così il numero dei viaggi ed il consumo di carburante.

3. VISIONE CULTURALE DELLA SOSTENIBILITÀ

Per Casale del Giglio, fare sostenibilità significa anche custodire la memoria. Consideriamo la comunicazione dei nostri valori una responsabilità verso la comunità e il patrimonio storico del Lazio. L'azienda ha investito nel 2025 per rendere la sostenibilità un'esperienza tangibile attraverso:

- **Il binomio Vino-Archeologia:** il sostegno continuo agli scavi dell'antica città di Satricum, situata all'interno della tenuta, che rende i nostri vigneti un sito di interesse culturale oltre che agricolo.
- **Enoturismo educativo:** wine tour e degustazioni presso il nostro centro accoglienza a Le Ferriere, concepiti per trasmettere ai visitatori non solo la qualità del vino, ma il valore della ricerca scientifica e del rispetto ambientale.
- **Formazione continua:** programmi dedicati ai collaboratori e ai partner commerciali per condividere le migliori pratiche dello standard Equalitas.

La sostenibilità per Casale del Giglio è un metodo di lavoro rigoroso, un'etica di gestione e l'unica via possibile per onorare il passato guardando con fiducia al futuro della viticoltura laziale.



EQUALITAS COME SCELTA



L'adesione allo standard Equalitas – Sostenibilità del Vino è stata una scelta strategica e culturale, coerente con il "Progetto di Ricerca e Sperimentazione" avviato nel 1985, finalizzata a dotare l'azienda di un sistema strutturato di gestione della sostenibilità, capace di integrare rigore scientifico, trasparenza e miglioramento continuo lungo tutta la filiera produttiva.

Nel corso del 2025, lo standard Equalitas ha rappresentato per Casale del Giglio:

- Un quadro metodologico unificante: ha permesso di far convergere in un unico sistema le numerose pratiche virtuose già presenti in azienda, dalla gestione dei vigneti sperimentali alla tutela del sito archeologico di Satricum;
- Uno strumento di autovalutazione tecnica: capace di evidenziare con precisione millimetrica le aree di forza e i margini di miglioramento nei processi di cantina e di vigna;
- Una leva di posizionamento Premium: in un mercato globale dove i consumatori e i distributori d'eccellenza richiedono prove concrete dell'impegno ambientale e sociale.

UNA CERTIFICAZIONE INTEGRATA, CONCRETA E MISURABILE

Equalitas si distingue per un approccio basato su evidenze documentate, indicatori oggettivi e verifiche annuali di parte terza. Per Casale del Giglio, questa impostazione ha permesso di:

- Sistematizzare la ricerca: rendendo misurabili e monitorabili i dati agronomici raccolti in decenni di attività;
- Adottare un linguaggio universale: condividere con i mercati internazionali (USA, Nord Europa, Asia) standard di sostenibilità riconosciuti e oggettivi;
- Responsabilizzare il team: coinvolgere ogni comparto aziendale — dall'agronomo all'addetto all'ospitalità — nel raggiungimento degli obiettivi ESG (Environmental, Social, Governance).

UN IMPEGNO SU DUE LIVELLI: ORGANIZZAZIONE E TERRITORIO

Nel 2025, Casale del Giglio ha consolidato la certificazione Corporate, che riguarda l'intera organizzazione. Questo traguardo è il pilastro di un percorso evolutivo che prevede la valorizzazione del Terroir: promuovendo l'Agro Pontino come un distretto vitivinicolo sostenibile e all'avanguardia. Questa visione trasforma la sostenibilità da costo burocratico a vantaggio competitivo attivo, valorizzando il patrimonio materiale (i vigneti) e immateriale (la storia e la ricerca) dell'azienda.

EQUALITAS COME STRUMENTO DI RELAZIONE

Nel corso del 2025, lo standard Equalitas è stato il facilitatore nei rapporti con il nostro ecosistema:

- **Fornitori:** selezionati non solo per la qualità, ma secondo criteri etici e ambientali documentabili (es. packaging certificato FSC, energia verde). La maggior parte sono rapporti consolidati nel tempo e rappresentano fornitori di fiducia;
- **Dipendenti e Collaboratori:** resi parte attiva del miglioramento tramite formazione specifica sulla sostenibilità e momenti di confronto tecnico;
- **Istituzioni e Comunità Locale:** rafforzando il ruolo di Casale del Giglio come custode del territorio e del patrimonio archeologico;
- **Clienti e Distributori:** che possono contare su una garanzia di tracciabilità integrale, fondamentale per il prestigio dei nostri vini nel canale HoReCa internazionale.

Equalitas ha permesso di dare forma scientifica alla responsabilità d'impresa di Casale del Giglio, rendendo evidente — attraverso dati certi e verificati — il valore che la famiglia Santarelli crea e preserva nel tempo per l'Agro Pontino.





GOVERNANCE E PROFILO ORGANIZZATIVO

LA STORIA

Fondata nel 1967 da Berardino Santarelli, oggi l'azienda è guidata da Antonio Santarelli, che ne è l'Amministratore Unico, in stretta collaborazione con Paolo Tiefenthaler, che è l'Enologo e il Direttore Tecnico e che, in accordo con Antonio, definisce le strategie commerciali e finanziarie. L'Azienda vive la sua svolta nel 1985 con il "Progetto di Ricerca e Sperimentazione". Grazie alla collaborazione con l'enologo Paolo Tiefenthaler e diversi ricercatori, sono stati testati quasi 60 vitigni diversi, individuando quelli che meglio si adattano alla natura sabbiosa e al clima ventilato de Le Ferriere, area che si trova tra il comune di Latina e quello di Aprilia, a circa un'ora a sud di Roma.

DOVE SIAMO

L'azienda si estende su circa **180 ettari di vigneto**. Un territorio bonificato dove il mare, distante pochi chilometri, mitiga le temperature garantendo una qualità costante.

MODELLO ECONOMICO

Il modello economico di Casale del Giglio si fonda su tre pilastri:

- Investimento in Ricerca e Sviluppo: Reinvestimento costante degli utili nel "Progetto di Sperimentazione e Ricerca", che dal 1985 finanzia sperimentazioni agronomiche e innovazione tecnologica.
- Integrazione verticale totale: Controllo diretto e proprietario di tutta la filiera, dalla gestione dei vigneti fino all'imbottigliamento e alla logistica. Questo garantisce una stabilità dei prezzi e una garanzia di qualità univoca.
- Resilienza e Valore del Brand: Un posizionamento Premium che tutela il reddito aziendale e permette di sostenere investimenti strutturali anche in scenari di mercato complessi.

Nel 2025 è proseguito il piano di ammodernamento tecnologico, con focus sull'efficientamento energetico della cantina e sull'implementazione di sistemi di agricoltura di precisione per ottimizzare l'uso delle risorse idriche e dei trattamenti.

I NOSTRI MERCATI

Casale del Giglio è oggi un ambasciatore dell'eccellenza del Lazio nel mondo. Grazie a una visione lungimirante che ha saputo trasformare un territorio "nuovo" in un polo di qualità internazionale, l'azienda è presente sia sul mercato nazionale (con una leadership consolidata nel canale HoReCa del Centro Italia) sia sui principali mercati esteri.

Esportiamo i nostri vini in oltre 36 paesi, con una presenza strutturata in:

- Europa: Germania, Regno Unito, Benelux, Nord Europa e Est Europa;
- Nord America: Stati Uniti e Canada;
- America Centrale e del Sud: Brasile, Messico ed Ecuador;
- Asia: Giappone, Cina e mercati emergenti del Sud-Est Asiatico.



Nel 2025, la certificazione Equalitas ha rappresentato un asset strategico per il posizionamento nei mercati a più alta sensibilità etica (come i monopoli scandinavi e il mercato Nord-Americano), confermando che la qualità del calice è indissolubile dal rispetto per l'ambiente e per chi vi lavora.

I NOSTRI PRODOTTI

Dagli iconici Satrico e Mater Matuta al Petit Verdot, fino al recupero degli autoctoni come il Bellone (Anthium) di Anzio e la Biancolella di Ponza. Una gamma che fonde cosmopolitismo e radici locali.





I PREMI E I PROGETTI

Nel 2025, Casale del Giglio ha confermato la propria posizione di leadership nel panorama enologico, ricevendo prestigiosi riconoscimenti che premiano la costanza qualitativa del "Progetto Ricerca". Etichette simbolo come il Mater Matuta, l'Anthium (Bellone) e il Satrico hanno ottenuto i massimi punteggi nelle principali guide di settore e concorsi internazionali (Gambero Rosso, Luca Maroni, Bibenda, James Suckling, Robert Parker e Wine Hunter).



Tutti i Riconoscimenti ottenuti nel corso dell'anno sono consultabili sul nostro sito web al seguente indirizzo: <https://www.casaledelgiglio.it/riconoscimenti/>

CERTIFICAZIONI

Casale del Giglio ha ottenuto e mantenuto le seguenti certificazioni, che attestano un impegno rigoroso verso la qualità totale e la sostenibilità:

- **SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata):** Certifica l'adozione di pratiche agronomiche a basso impatto ambientale su tutta la superficie vitata.
- **EQUALITAS - Standard SOPD:** Certificazione cardine che valuta la sostenibilità d'impresa attraverso i tre pilastri (ambientale, sociale ed economico).
- **FSSC 22000:** Standard che garantisce la sicurezza alimentare e la qualità dei processi di imbottigliamento.
- **UNI EN ISO 22005:2008:** Certificazione della tracciabilità di filiera, che documenta il percorso "dalla vite al calice".



PRINCIPI E VALORI DI RIFERIMENTO

- **Ricerca e Sperimentazione:** Come metodo costante per superare i limiti e scoprire nuove potenzialità del terroir.
- **Custodia del Territorio:** Responsabilità verso l'ambiente e il patrimonio storico-archeologico (Satricum).
- **Etica e Trasparenza:** Integrità nei processi produttivi e chiarezza nella comunicazione verso gli stakeholder.
- **Qualità Senza Compromessi:** Eccellenza come traguardo di ogni fase della filiera.

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

- **Fornitori:** Selezionati sulla base di rigorosi criteri di qualità e prossimità territoriale (dove possibile). Casale del Giglio privilegia partner che condividono i valori di sostenibilità (certificazioni FSC per il packaging, fornitori di energia verde).
- **Clienti:** Il consumatore di Casale del Giglio è un interlocutore attento, informato attraverso una comunicazione trasparente sul valore della certificazione Equalitas e sul legame indissolubile tra il vino e il suo luogo d'origine.
- **Collaboratori e Territorio (Il Capitale Umano):** Casale del Giglio investe nel benessere e nella formazione costante della propria squadra, considerandola la custode del know-how che permette il successo del Progetto di Ricerca e Sperimentazione.

BUONE PRATICHE AGRICOLE



GESTIONE AGRONOMICA E BIODIVERSITÀ

DOVE NASCONO I NOSTRI VINI

I vini di Casale del Giglio nascono nel cuore dell'Agro Pontino. Questo terroir unico è caratterizzato da:

- Suoli distintivi: Terreni prevalentemente sabbiosi e alluvionali, capaci di conferire ai vini una sapidità e una finezza aromatica uniche;
- Microclima ventilato: La vicinanza strategica al Mar Tirreno garantisce una costante ventilazione (il vento di Ponente) e un'ottima escursione termica, fondamentali per la salute delle uve e la fissazione dei profumi;
- Ricerca varietale: Un mosaico di vigneti dove vitigni internazionali (Syrah, Petit Verdot, Viognier) convivono con gli autoctoni recuperati (Bellone, Biancolella), coltivati secondo i protocolli SQNPI.

Ogni grappolo è il frutto di una gestione agronomica meticolosa, guidata da un disciplinare interno che pone al centro la salute della pianta e la fertilità del suolo, garantendo una materia prima di eccellenza per la nostra produzione.

È da qualche anno che come buona prassi agricola, il diserbo chimico dei vigneti è eseguito solo in caso di estrema necessità, sempre in autunno, e solo per quegli appezzamenti in cui la presenza di infestanti particolarmente invadenti e dannosi lo richiedano. L'azienda adotta l'inerbimento naturale, utile a mantenere l'umidità del terreno, ridurre l'effetto dell'evapotraspirazione e favorire gli insetti utili del terreno. Per migliorare la fertilità del suolo si adottano semine specifiche e ove possibile si applica a rotazione la tecnica del sovescio. La concimazione è gestita secondo il metodo di lotta integrata seguendo il disciplinare regionale, avvalendosi delle analisi del terreno, dell'esperienza e dell'analisi visiva del responsabile agronomico, il quale si avvale anche di protocolli di sperimentazione (vedi l'introduzione di batteri e micorrize).

TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

La proprietà di Casale del Giglio si estende su un corpo unico di circa 180 ettari, tutti destinati a vigneto e condotti secondo i principi della lotta integrata (Certificazione SQNPI).

- **Area Naturale:** Oltre l'8% della superficie è destinato stabilmente a bosco, con alberature varie della macchia mediterranea, fungendo da polmone verde e riserva di biodiversità.
- **Progetto Verde:** Casale del Giglio ha sempre sostenuto l'ampliamento delle zone boschive e la piantumazione di alberi vari, sia nei perimetri aziendali che fuori. L'azienda ha altresì "adottato" una rotonda all'uscita della SS 148, di cui cura il mantenimento e la pulizia.
- **Difesa Fitopatologica:** L'azienda a cadenza annuale verifica le tecniche di difesa adottate per individuare eventuali modalità operative tendenti all'utilizzo dei prodotti fitosanitari con minor impatto verso l'uomo e l'agroecosistema, ritenuti maggiormente efficaci ed utilizzandone la minore quantità possibile, senza rischiare di incorrere in sotto dosaggi che potrebbero originare l'insorgere di fenomeni di resistenza. L'azienda adotta da anni la confusione sessuale tramite feromoni per il controllo della tignoletta, eliminando l'uso di insetticidi di sintesi.





BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO

GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

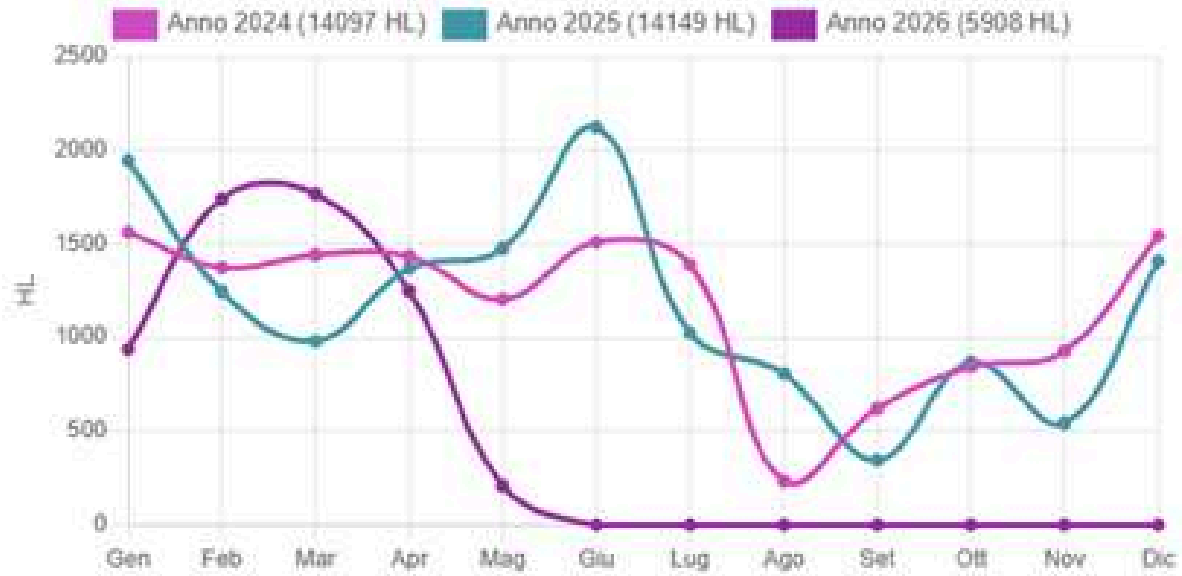
L'azienda, coerentemente con la propria politica per la sostenibilità, fissa obiettivi enologici nel rispetto della conformità a requisiti legali e dei clienti, impegnandosi a produrre vini della "qualità" attesa e premiando il raggiungimento dell'obiettivo, cercando di tendere nel contempo alla razionalizzazione delle risorse impiegate.

Il piano d'intervento mira a una gestione più consapevole delle risorse chimiche e a un perfezionamento delle procedure di sanificazione. Nello specifico, l'impegno si articola su tre fronti principali:



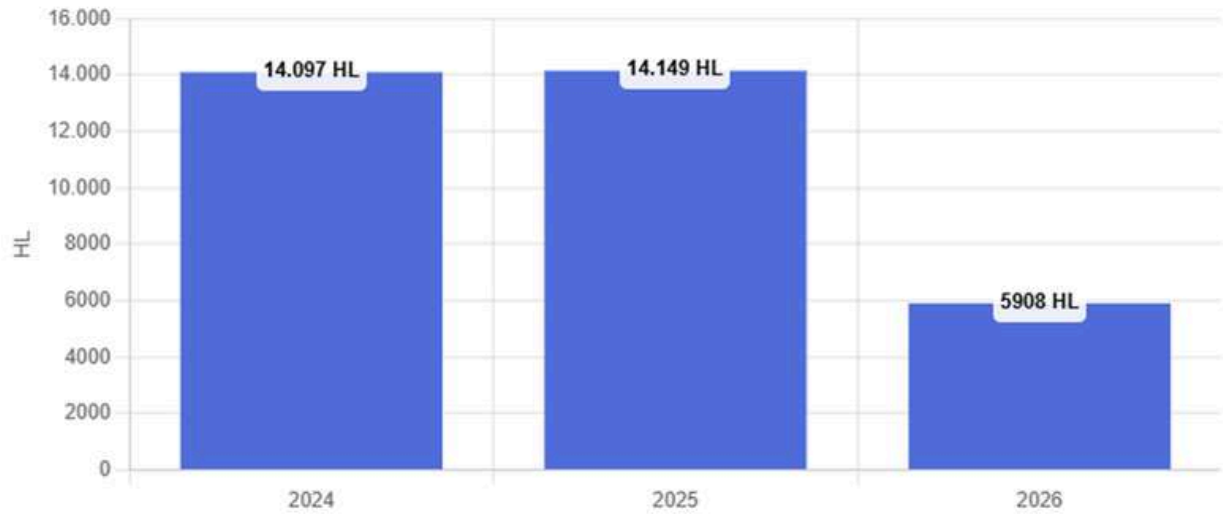
- Revisione delle pratiche enologiche: si è scelto di limitare l'apporto di additivi e coadiuvanti allo stretto indispensabile. L'obiettivo è ridurre l'impatto chimico senza minimamente intaccare le caratteristiche organolettiche o la stabilità del vino.
- Gestione oculata dei prodotti di detergenza: l'impiego di agenti igienizzanti è stato ricalibrato per utilizzare solo le dosi strettamente necessarie. In alcuni casi è stato addirittura sostituito dall'impiego di vapore (soprattutto per la sanificazione delle barriques e tonneaux). Questo garantisce la massima salubrità di impianti, vasche e attrezzature, evitando però inutili sprechi di sostanze chimiche.
- Innovazione nei protocolli di pulizia: sono state introdotte metodologie a basso impatto ambientale, come l'uso di lavaggi ad alta pressione. Tali soluzioni permettono di coniugare il rispetto dell'ecosistema con l'osservanza rigorosa delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare.

Imbottigliato mensile (HL)

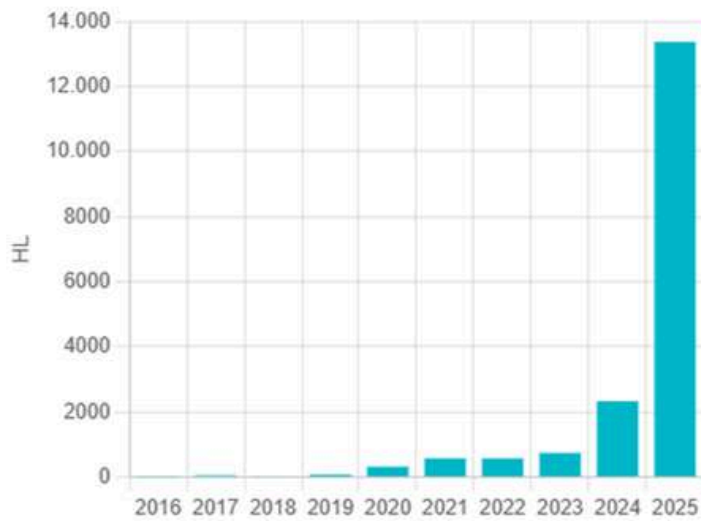


Mese	Anno 2024 (14097 HL)	Anno 2025 (14149 HL)	Anno 2026 (5908 HL)
Gen	1563	1947	938
Feb	1375	1245	1741
Mar	1443	982	1768
Apr	1435	1370	1251
Mag	1205	1476	210
Giu	1511	2124	0
Lug	1389	1024	0
Ago	235	810	0
Set	623	347	0
Ott	844	870	0
Nov	929	544	0
Dic	1545	1410	0

Imbottigliamenti Confronto anni



Giacenza attuale per annata del vino



Annata	HL	%
2016	5	0.0%
2017	60	0.3%
2018	15	0.1%
2019	78	0.4%
2020	323	1.8%
2021	581	3.2%
2022	580	3.2%
2023	747	4.1%
2024	2336	12.9%
2025	13366	73.9%



I processi produttivi in capo a Casale del Giglio Società Agricola S.r.l. sono dettagliatamente descritti nel Manuale HACCP e nei piani di prodotto aziendali. Il piano di prodotto evidenzia anche le attività svolte per ridurre i consumi e “recuperare” gli scarti.

L’azienda per tenere sotto controllo il proprio prodotto nelle diverse fasi di produzione ha identificato altresì un piano di analisi. Una volta effettuate le analisi sul prodotto vengono decisi gli eventuali prodotti enologici additivi e/o coadiuvanti da utilizzare, sempre nell’ottica della sostenibilità per avere un risparmio di prodotti utilizzato e di conseguenza anche economico.

Report annuale per i dati del 2024 di RT-LAB il Proficiency test di Unione Italiana Vini

Il laboratorio Casale del Giglio Società Agricola Srl ha partecipato al proficiency test di RT-LAB di Unione Italiana Vini per l’anno 2024 con i seguenti dati elaborati e una percentuale di 91,5 % di dati soddisfacenti per il Circuito RT-LAB Vino.

totale dati elaborati	% dati soddisfacenti	% dati discutibili	% dati insoddisfacenti
294	91,5	5,4	3,1

Tutti i vini prodotti dall’azienda seguono protocolli, che contengono le modalità da seguire, e vengono registrate le attività intraprese sui quaderni di cantina, che variano a seconda dei vini.

FORNITORI

Il nostro processo di selezione dei partner si fonda su un protocollo strutturato che monitora le performance commerciali attraverso rigorosi standard qualitativi. La fase di accreditamento prevede l'analisi di evidenze documentali e certificazioni internazionali (quali ISO 9001, ISO 14001 e BRC), valutando con attenzione la sicurezza sul lavoro, la tutela ambientale e i principi etici.

Nell'ambito del miglioramento continuo, la Direzione ha modificato il Modulo di Qualifica Fornitori, integrando nuovi parametri specifici legati alla sostenibilità. Questo sistema a punteggio permette una valutazione oggettiva dell'impatto dei partner, integrata da un monitoraggio costante delle forniture e dalla gestione tempestiva delle non conformità.

MATERIALI E PACKAGING

Sul fronte del packaging, nel 2025 abbiamo intrapreso azioni concrete:

- **Packaging Secondario:** riprogettazione delle scatole con riduzione del peso complessivo. Utilizziamo esclusivamente cartone riciclato o certificato FSC, eliminando quasi totalmente l'uso di vernici.
- **Vetro:** per le bottiglie Bordolese Uvag da 750ml, abbiamo selezionato un partner che impiega circa il 90% di rottame di vetro nel ciclo produttivo, minimizzando l'uso di materie prime vergini. Abbiamo inoltre Introdotto di bottiglie più leggere (sotto i 500g) per oltre il 75% della produzione IGT.
- **Tappi:** utilizzo di sughero naturale da foreste gestite responsabilmente e tappi tecnici a zero impronta di carbonio.



- **Prodotti enologici e detergenti:** l'approvvigionamento dei coadiuvanti di cantina, dei detergenti e dei sanitizzanti è gestito centralmente dalla Direzione Tecnica. Si privilegiano fornitori con SDS (Schede di Sicurezza) conformi e prodotti a basso contenuto di fosfati, al fine di ridurre drasticamente il carico inquinante destinato all'impianto di depurazione aziendale. Per i prodotti enologici, Casale del Giglio adotta le migliori soluzioni tecniche in linea con il proprio "Progetto di Ricerca":
- **Rapporti di fiducia:** collaborazioni storiche con aziende leader che garantiscono standard di sostenibilità elevati.
- **Ottimizzazione dei dosaggi:** le quantità sono tarate attraverso prove di microvinificazione in laboratorio per ridurre al minimo l'uso di sostanze esogene, come previsto dai protocolli interni di qualità.
- **Criteri di scelta:** a parità di efficacia enologica, viene data priorità assoluta a prodotti derivanti da filiere certificate ESG.

CONSUMI ENERGETICI

Nel corso dell'anno, Casale del Giglio ha focalizzato i propri sforzi su:

1) MONITORAGGIO ENERGETICO

Monitoraggio dei consumi energetici per valutare possibile ottimizzazione dei consumi e riduzione costi. A tal fine, abbiamo implementato gli infissi per mantenimento delle temperature interne (Gli infissi a taglio termico montati permetteranno un maggiore isolamento sia termico che acustico, e, di conseguenza, un maggiore risparmio energetico. L'intervento ha permesso di ridurre la trasmittanza di calore tramite gli infissi esposti a SUD di circa il 50%) e abbiamo automatizzato il gruppo elettrogeno per far sì che si attivi automaticamente all'interruzione di corrente, evitando ore di mancata operatività.

Il consumo di energia elettrica è legato principalmente al condizionamento della cantina di affinamento, alla refrigerazione dei vinificatori in acciaio durante la vendemmia e al funzionamento della linea di imbottigliamento automatizzata.

- **Analisi dei consumi 2024-2025:** I dati attuali riflettono la reale efficienza degli impianti di raffreddamento, del fotovoltaico e dell'installazione dei nuovi infissi termici:
 - **Energia Attiva 2024:** 706.123 kWh
 - **Energia Attiva 2025:** 692.184 kWh (Riduzione del 2% grazie ai nuovi infissi termici).
- **Andamento stagionale:** Si confermano picchi nei mesi di vendemmia (agosto-settembre) per l'incremento fisiologico dell'attività dei macchinari di cantina e per l'attivazione dei gruppi frigo dei serbatoi di fermentazione.

- **Efficientamento:** Il totale dell'energia attiva è sceso da 706.123 kWh (dato 2024) a 692.184 kWh nel 2025, segnando un miglioramento dell'efficienza energetica grazie alla efficienza degli impianti di raffreddamento, del fotovoltaico e dell'installazione dei nuovi infissi termici.

2) GESTIONE IDRICA

I prelievi idrici di Casale del Giglio per i sistemi di irrigazione a goccia (esclusivamente di soccorso) e per gli utilizzi di cantina sono ottimizzati e monitorati per garantire la massima tutela delle falde dell'Agro Pontino.

- **Consumi 2025:** il quantitativo totale di acqua consumata è stato di 6.300 mc.
- **Distribuzione:** i picchi di consumo si concentrano tra maggio e ottobre, in coincidenza con le operazioni di igienizzazione profonda dei serbatoi in vista della nuova vendemmia, in occasione della vendemmia stessa e con l'uso di torri di raffreddamento per il mantenimento dei vini stoccati a temperature controllate (18-20 °C).

La gestione del ciclo dei rifiuti e dei reflui avviene come segue:

- **Depurazione:** le acque di lavaggio sono trattate in un impianto di depurazione dedicato per garantire il rispetto dei parametri ambientali prima dello scarico.
- **Economia Circolare:** vinacce e fecce sono sottoprodotti, inviati a distillerie partner per il recupero di energia e biomasse. La differenziazione dei materiali da imballaggio (carta, plastica, vetro) è monitorata costantemente tramite registri di carico e scarico certificati, e annualmente si tende a valutare i principali componenti del packaging per ridurre gli scarti ed evitare sprechi.

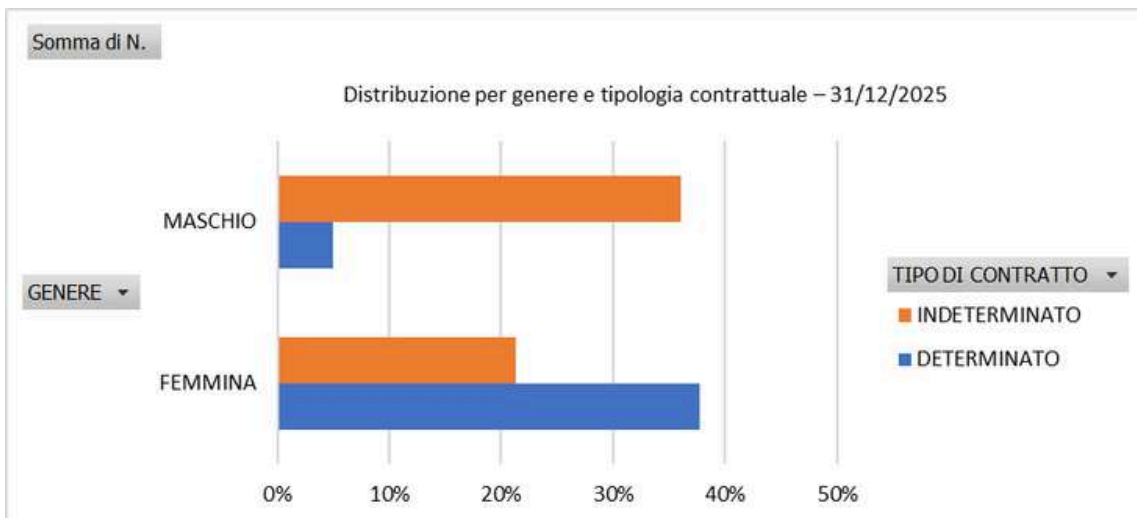
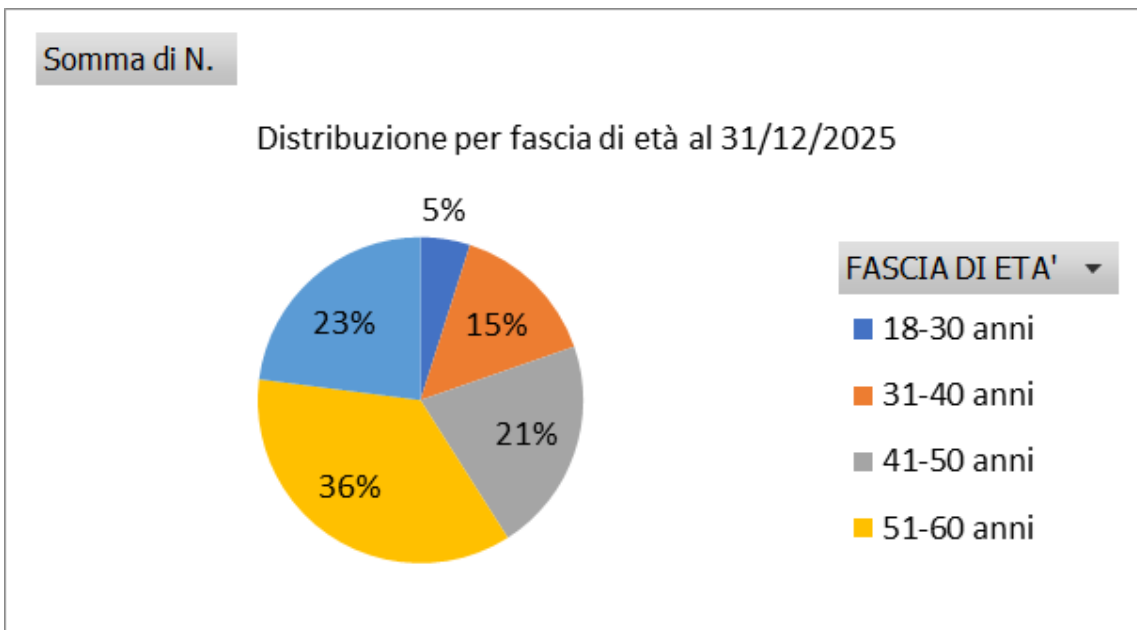
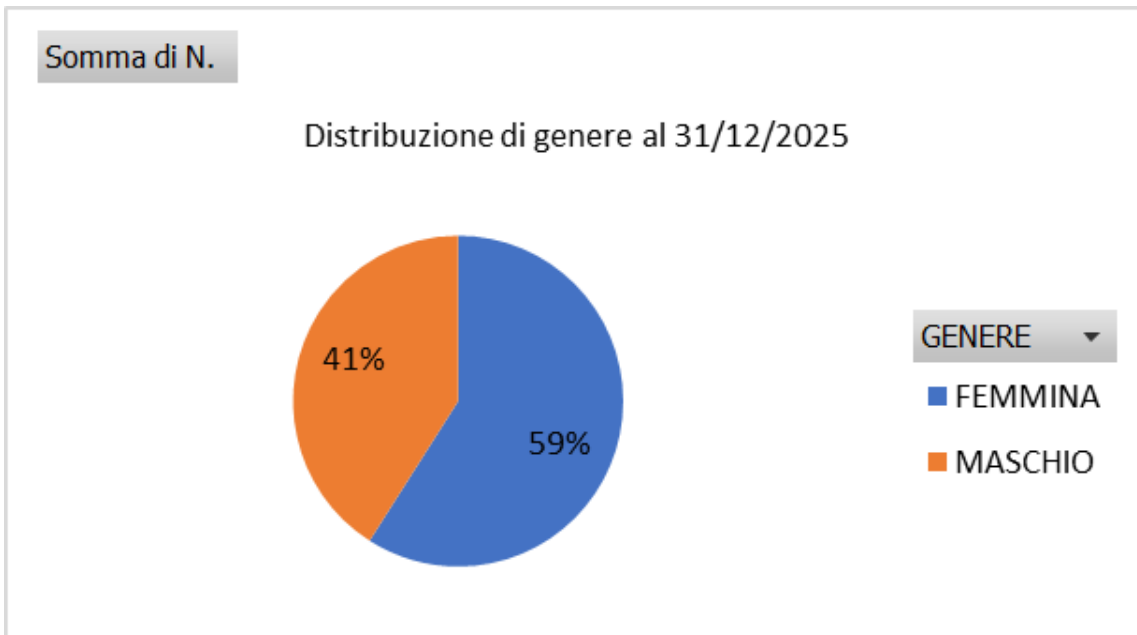
BUONE PRATICHE SOCIALI

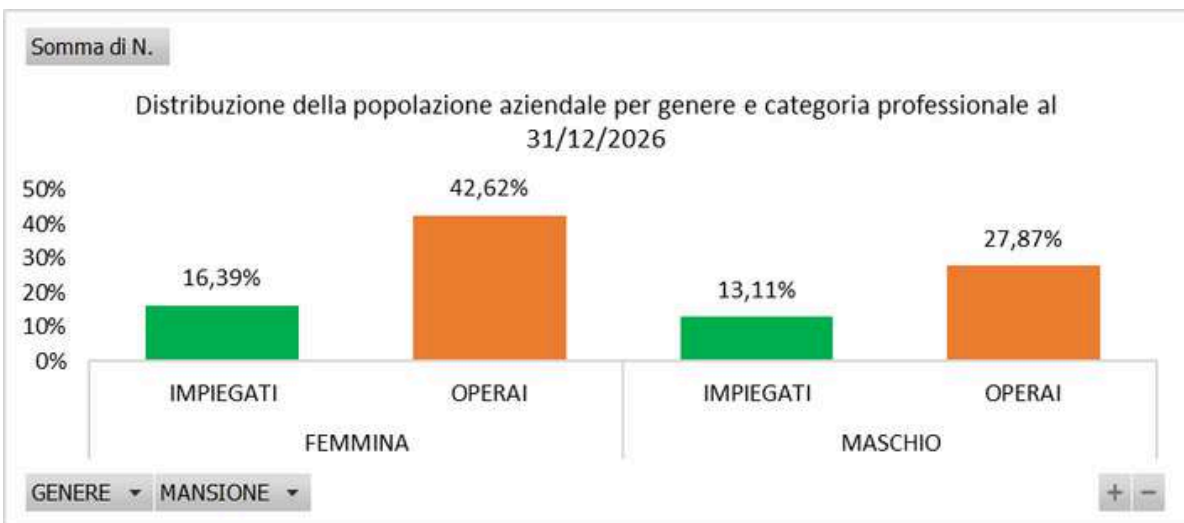
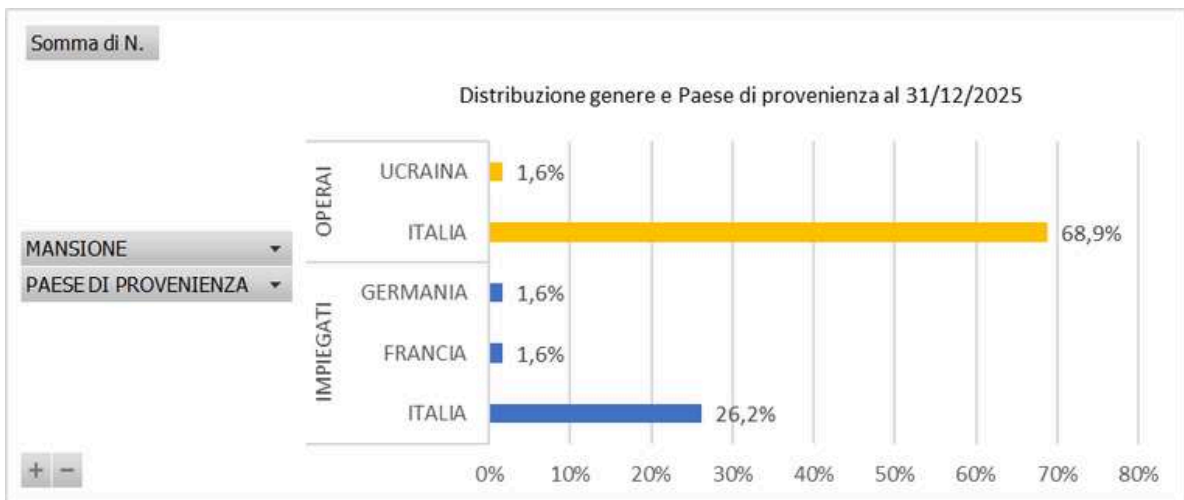
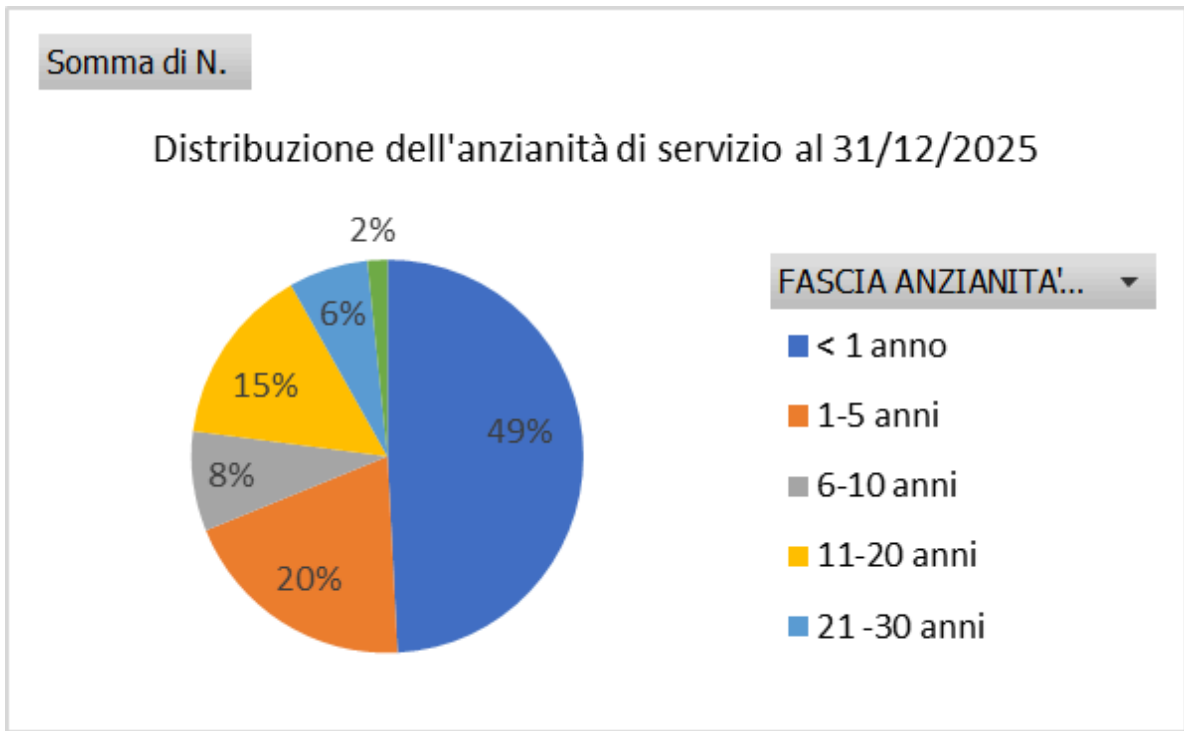


Casale del Giglio considera il capitale umano — collaboratori, ricercatori, visitatori e la comunità locale — il cuore pulsante del proprio "Progetto di Ricerca e Sperimentazione". Per noi, sostenibilità sociale significa trasformare un territorio storicamente difficile come l'Agro Pontino in un polo di eccellenza, inclusione e riscoperta storica.

L'Azienda effettua periodicamente un'analisi strutturata della propria forza lavoro, con particolare attenzione alla suddivisione per fasce d'età, genere, tipologia contrattuale e anzianità di servizio.

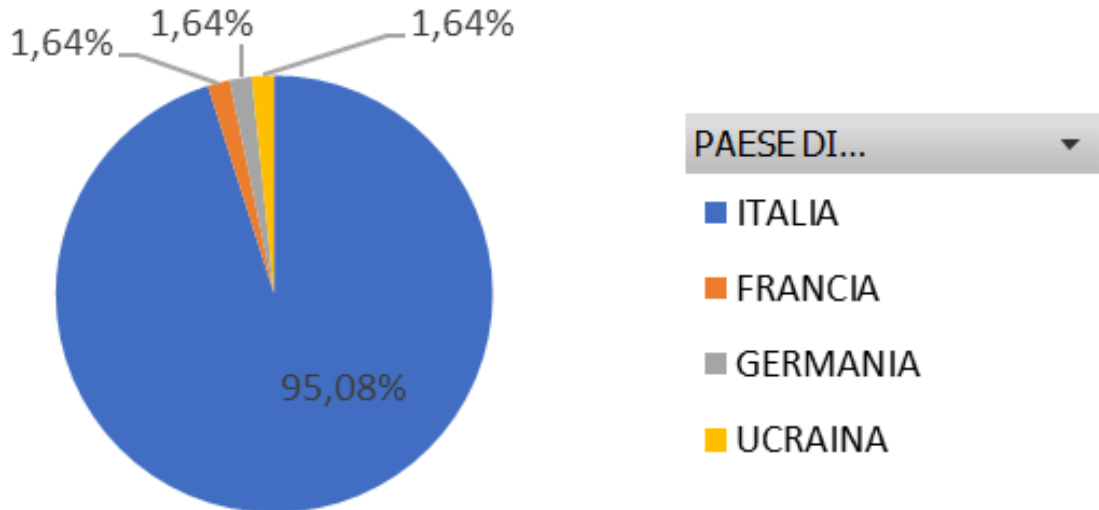
Alla data del 31 dicembre 2025, la forza lavoro di Casale del Giglio risulta composta da 57 dipendenti complessivi, con le seguenti caratteristiche principali:





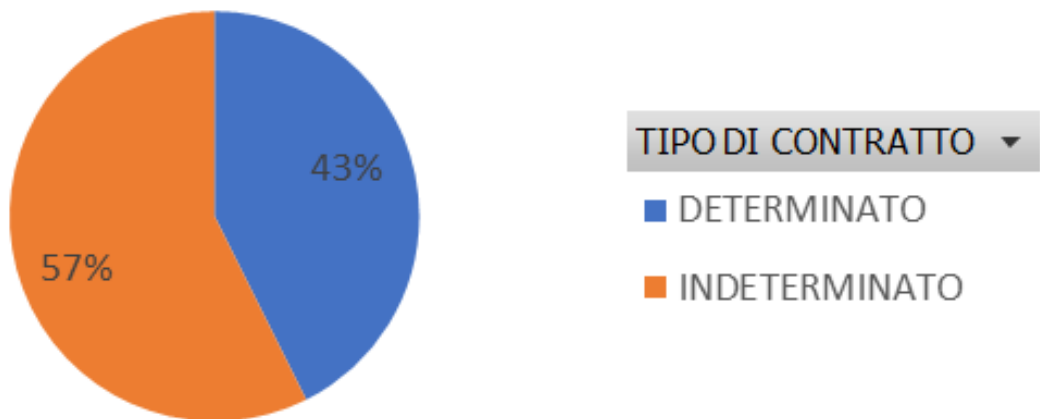
Somma di N.

Distribuzione per Paese di provenienza al 31/12/2025



Somma di N.

Distribuzione per tipo di contratto al 31/12/2025



SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

Nel corso del 2025, l'azienda ha consolidato il sistema di gestione della sicurezza (D.Lgs. 81/2008), con un focus particolare sulla prevenzione nei vigneti e in cantina:

- **Aggiornamento DVR:** Revisione puntuale per le nuove tecnologie di precisione introdotte.
- **Protezione e Prevenzione:** Monitoraggio costante dell'uso dei DPI, con sessioni pratiche sull'ergonomia per gli addetti alla potatura e al confezionamento.
- **Sorveglianza Sanitaria:** Protocolli rigorosi in collaborazione con il medico competente, estesi anche ai lavoratori stagionali impiegati durante la vendemmia manuale.
- **Manutenzione programmata degli impianti** e verifica della conformità strutturale di spazi e attrezzature in cantina e in campo;
- **Vigilanza attiva** durante la fase di vendemmia e lavorazione delle uve.

Per il personale di cantina e laboratorio è previsto l'utilizzo obbligatorio di DPI, con monitoraggio settimanale della conformità.

FORMAZIONE E ISTRUZIONE

La formazione 2025 non è stata solo normativa, ma scientifica. Sono state erogate oltre 120 ore di formazione, che coinvolgono:

- Impiegati e responsabili d'area;
- Addetti di produzione, laboratorio e logistica;
- Collaboratori stagionali e personale addetto all'ospitalità.

I temi trattati hanno incluso:

- Sicurezza sul lavoro e procedure operative d'emergenza;
- Tracciabilità e controllo qualità (standard ISO e FSSC 22000);
- Sostenibilità ambientale e tecniche di agricoltura integrata (SQNPI);
- Comunicazione, accoglienza e divulgazione del patrimonio eno-archeologico.

Tutti i corsi sono stati registrati e validati secondo quanto previsto dallo standard Equalitas e FSSC 22000.

DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

L'Azienda riconosce il valore della diversità di genere come elemento strategico per la crescita sostenibile e l'innovazione organizzativa.

L'analisi interna aggiornata al 31.12.2025 evidenzia un organico totale di 64 dipendenti, caratterizzato da una significativa presenza femminile in ruoli strategici, amministrativi e di accoglienza:

Categoria	Donne	Uomini	Totale
Dipendenti Annuali (Tempo	25	5	30
Indeterminati (Produzione/Canti	3	6	9
Impiegati (Tempo Indeterminato)	10	6	16
Trimestrali/Stagionali	0	0	0
Operatori Agricoli (Tempo	0	9	9
TOTALE	38	26	64

Non sono ammesse discriminazioni di genere, età, provenienza o qualsiasi altra natura.

Particolare attenzione è rivolta a:

- a) Attribuzione del livello contrattuale, definito in coerenza con le mansioni svolte e secondo quanto previsto dal CCNL di riferimento;
- b) Esclusione del lavoro minorile, in conformità alla normativa vigente: in Azienda non sono presenti lavoratori con età inferiore ai 18 anni.

In conformità al D.lgs. 198/2006, l'azienda monitora costantemente la situazione del personale maschile e femminile per garantire equità di trattamento. A Casale del Giglio si applicano i principali CCNL di settore, tra cui quello per gli Operai Agricoli e Florovivaisti e quello per i Quadri e gli Impiegati Agricoli della Provincia di Latina.

RELAZIONE CON LA COMUNITÀ LOCALE

L'Ospitalità e il Progetto Satricum

L'ospitalità a Casale del Giglio non è solo turismo, è archeologia viva.

Il polo enoturistico di Casale del Giglio a Le Ferriere rappresenta un'eccellenza per il territorio. Le esperienze proposte non sono semplici degustazioni, ma strumenti di divulgazione:

- **Wine Tour & Archeologia:** oltre ai classici tour, l'azienda promuove la riscoperta dell'antica città di Satricum, integrando la visita ai vigneti con l'aspetto storico-culturale. Nel 2025 abbiamo accolto migliaia di visitatori, offrendo tour che uniscono il vigneto agli scavi dell'antica città volsca.
- **Sostenibilità partecipata:** gli ospiti entrano in contatto con i valori della ricerca e della tutela del paesaggio dell'Agro Pontino. Ogni wine tour include un approfondimento sulla storia della bonifica e sui ritrovamenti archeologici, rendendo il vino un ambasciatore della memoria del Lazio.



BUONE PRATICHE ECONOMICHE

Casale del Giglio ha acquistato nel 2025 nr. 4 trattori nuovi FENDT modello 209 F Vario Gen3 che sono considerati macchine "verdi" per diversi motivi tecnici e normativi, nonostante siano alimentati a gasolio.

1. Emissioni Stage V (Il più pulito di sempre)

Il modello 209 F Gen3 monta un motore AGCO Power a 3 cilindri che rispetta la normativa Stage V. È dotato di un sistema di post-trattamento dei gas di scarico molto avanzato che combina:

- DOC (Catalizzatore di ossidazione diesel)
- DPF (Filtro antiparticolato)
- SCR (Riduzione selettiva catalitica con AdBlue) Questo significa che le emissioni di polveri sottili e ossidi di azoto (NO_x) sono ridotte quasi a zero rispetto ai modelli di 10-15 anni fa.

Inoltre, Fendt utilizza un concetto di "potenza intelligente". Il sistema DP rilascia fino a 10 CV in più solo quando ne hai effettivamente bisogno. Questo evita sprechi di carburante, rendendo il trattore più efficiente e quindi più "green".

2. Trasmissione Vario e Risparmio di Carburante

Il cambio Vario (variazione continua) permette al motore di girare sempre al regime minimo indispensabile per compiere lo sforzo richiesto.

- A 40 km/h il trattore lavora a un regime di giri molto basso, riducendo drasticamente i consumi e l'impatto ambientale durante i trasporti.

3. Smart Farming = Meno Sprechi

Essendo una macchina "connessa" (FendtONE), il 209 F permette l'uso della guida satellitare e del controllo delle sezioni:

- Meno sovrapposizioni: Non ripassi due volte nello stesso punto.
- Meno fitofarmaci: Distribuisce solo dove serve.
- Meno tempo: Meno ore motore accese significa meno emissioni totali nell'arco dell'anno.

Inoltre, come già menzionato nel paragrafo sui consumi energetici, sempre nel 2025 Casale del Giglio ha implementato gli infissi per mantenimento delle temperature interne, permetteranno un maggiore isolamento sia termico che acustico, e, di conseguenza, un maggiore risparmio energetico.

OBIETTIVI 2026

Sempre nell'ottica di investimenti "green", Casale del Giglio prevede:

- L'installazione di un impianto fotovoltaico aggiuntivo, oltre quello già esistente, per raggiungere l'autosufficienza energetica. Passeremo da una produzione attuale di 200 kW a 600 kW, mirando ad una ulteriore riduzione delle emissioni di CO₂.
- Certificazione SQNPI anche per i conferitori storici.
- Implementazione di sensori nel terreno per ridurre drasticamente l'uso di acqua e trattamenti, ottimizzando i costi e l'impatto ambientale.
- Ampliamento del progetto di recupero della biodiversità dei vitigni del Lazio considerati obsoleti.
- Sistema di autocontrollo inizio e fine filare.

Puntiamo a una crescita economica che sia sinonimo di resilienza territoriale. La nostra visione per il triennio 2026–2028 è quella di consolidare il posizionamento "Premium" del brand attraverso l'integrazione totale tra efficienza produttiva e tutela ambientale.

VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO

Casale del Giglio continuerà a essere un volano per l'Agro Pontino:

- **Indotto Locale:** privilegiare fornitori di beni e servizi entro un raggio di 50 km per minimizzare l'impronta carbonica e sostenere l'economia del Lazio. Assunzione di personale locale.
- **Turismo di Valore:** sviluppare pacchetti di "Enoturismo Archeologico" per destagionalizzare i flussi e portare valore aggiunto alle strutture ricettive del litorale pontino.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA E GESTIONE DEL RISCHIO

La resilienza economica sarà garantita da:

- **Diversificazione dei mercati:** rafforzamento della presenza nell'HoReCa internazionale per bilanciare le fluttuazioni del mercato interno.
- **Adattamento Climatico:** investimenti in ricerca agronomica per selezionare cloni e portinnesti capaci di resistere allo stress idrico, garantendo la continuità produttiva anche in scenari meteorologici avversi. Le pratiche agronomiche che mettiamo in atto per far fronte ai cambiamenti climatici mirano soprattutto ad anticipare lo sviluppo vegetativo della pianta, così che, quando a luglio/agosto dovessero verificarsi degli eventi atmosferici anomali, come eccessi di piogge, la pianta è già in grado di resistere autonomamente e mantenere il frutto integro.



OBIETTIVO FINALE: IL VINO COME VALORE CULTURALE

L'obiettivo finale non è solo la vendita di una bottiglia, ma la vendita di un progetto di territorio.

Casale del Giglio si impegna a:

- Mantenere la massima trasparenza sui processi produttivi.
- Dimostrare che la tutela del patrimonio storico (archeologia) e naturale (biodiversità) è il miglior investimento economico a lungo termine.

BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

Durante il 2025, la comunicazione esterna ha messo al centro i temi della sostenibilità attraverso:

- Contenuti multimediali sui canali social dedicati alla biodiversità e alla certificazione Equalitas;
- Newsletter dedicate ai progressi del "Progetto di Ricerca e Sperimentazione";
- Collaborazioni con stakeholder istituzionali e accademici.

I PROGETTI SOCIALI E PER IL TERRITORIO

Nel 2025 Casale del Giglio ha supportato:

- Fornitura di servizi e prodotti per eventi culturali e religiosi locali (banchi di assaggio per inaugurazione della stagione teatrale, in occasione di concerti o di mostre di gallerie d'arte romane);
- Programmi didattici con le scuole: Visite guidate per studenti volte a promuovere la conoscenza del patrimonio viticolo e archeologico locale.
- Collaborazione con istituti alberghieri locali, sia incentivando le visite in cantina che sponsorizzando loro attività scolastiche in istituto.

L'evento chiave dell'anno è stata la partecipazione attiva al seminario sulla valorizzazione delle filiere sostenibili nel Lazio, tenutosi a Subiaco, che ha visto la partecipazione di esperti e produttori, confermando Casale del Giglio come uno dei protagonisti del confronto e della crescita dell'intero ecosistema rurale regionale.





RELAZIONE CON IL TERRITORIO: IL PROGETTO SATRICUM

Casale del Giglio si distingue per un impegno sociale unico: il sostegno agli scavi archeologici dell'antica città di Satricum.

- Valorizzazione Culturale: Collaborazione con la Soprintendenza per rendere l'area archeologica accessibile al pubblico.
- Ospitalità: Un centro visite che accoglie ogni anno migliaia di enoturisti, promuovendo non solo il vino ma la storia del Lazio.



RISORSE UMANE

- Formazione del personale operativo formato su sicurezza e pratiche SQNPI.
- Welfare: Politiche di flessibilità e supporto alle famiglie dei dipendenti residenti nell'area di Aprilia, Velletri e Latina.

ETICHETTE E TRASPARENZA

La trasparenza informativa è un pilastro della nostra strategia di comunicazione. Ogni etichetta è rigorosamente redatta secondo le norme vigenti per garantire al consumatore completezza e veridicità. Per chi desidera approfondire, il nostro sito web ospita le schede tecniche di ogni prodotto: documenti dettagliati che illustrano l'intero ciclo di vita del vino, dal vitigno e l'area di produzione fino alle tecniche di cantina, completati da profili sensoriali e consigli culinari.

In risposta ai recenti aggiornamenti normativi dell'Unione Europea sull'etichettatura, le specifiche ambientali e nutrizionali sono state integrate tramite un codice QR o un link URL. Tali collegamenti rimandano direttamente a una sezione dedicata sul portale web dell'azienda.

ULTERIORI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE

Il portale web societario costituisce un ulteriore se non il principale canale di comunicazione istituzionale, garantendo la massima trasparenza verso tutti i soggetti con cui l'Azienda interagisce. Nelle sezioni specifiche del sito sono consultabili i documenti ufficiali dell'azienda, tra cui:

- Le Certificazioni ottenute
- Il Bilancio di Sostenibilità
- Foto e riconoscimenti dei vini

Sul sito esiste, inoltre, la possibilità tramite apposita compilazione di un form, di contattarci per inviarci spunti o suggerimenti migliorativi e reclami.

CONCLUSIONE

Il presente Bilancio di Sostenibilità 2025 testimonia che Casale del Giglio non è solo un'azienda vitivinicola, ma un'istituzione del territorio che guarda all'Agenda 2030 dell'ONU non come a un obbligo, ma come alla naturale evoluzione del proprio "Progetto di Ricerca e Sperimentazione".





Qualunque suggerimento, osservazione o domanda in merito al nostro Bilancio di Sostenibilità, o più in generale all'attività della nostra azienda, sarà accolto con piacere. Non esitate a contattarci agli indirizzi sotto indicati.

Azienda: Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT
Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212
info@casaledelgiglio.it

Ufficio Rappresentanza: Via Aventina 32 - 00153 Roma
Tel. +39 06.5746359 | +39 06.5742529 - Fax +39 06.5750871
antonio.santarelli@casaledelgiglio.it

www.casaledelgiglio.it



 [CASALEDELGIGLIO](#)

 [CASALEDELGIGLIO](#)

CASALE DEL GIGLIO