

REPORT DI SOSTENIBILITÀ
2024

L'ECCELLENZA DEL BERE ITALIANO





GRUPPO LUNELLI

Nella nostra visione d'impresa, c'è, oltre alla creazione di valore per gli azionisti, l'orgoglio di essere un Gruppo che opera **in armonia con il suo territorio e in sintonia con l'ambiente**. Vogliamo generare benessere, sicurezza e bellezza per i nostri collaboratori e per la comunità che ci ospita, mettendo le persone al centro.

Un approccio che richiede impegno, costanza e determinazione, soprattutto **in momenti complessi come quello attuale**. Il 2024 è stato infatti caratterizzato da un contesto instabile, sia sul fronte economico che geopolitico, con un clima di generale incertezza, perdita di potere d'acquisto e calo dei consumi. Pur in uno scenario sfidante, a fronte di un fatturato in lieve calo, il Gruppo Lunelli ha migliorato la sua redditività e confermato la sua solidità.

Siamo convinti che proprio nei momenti difficili il nostro Gruppo debba osare, avere il coraggio di **scommettere sul futuro investendo** e anticipando i cambiamenti. Un futuro che desideriamo sia di prosperità, in cui la tutela dell'ambiente naturale vada di pari passo con un sano sviluppo umano e una solida crescita economica: questa è la sostenibilità per il Gruppo Lunelli e questo è il racconto che il lettore troverà in questo Report.

Conoscerà in dettaglio gli aspetti su cui fondiamo il nostro agire sostenibile e i risultati raggiunti nelle varie realtà che compongono il Gruppo: da **Ferrari** con le sue bollicine Trentodoc, a **Bisol 1542** con il Prosecco Superiore, passando per i vini di **Tenute Lunelli**, l'acqua minerale **Surgiva**, i soft drink **Tassoni** e la grappa **Segnana**, fino a includere gli investimenti di diversificazione portati avanti da **Lunelli Spa**, la holding del Gruppo.

Materie prime sempre di eccellenza, coltivate nel rispetto della biodiversità e della salute dei lavoratori, come testimoniato dal **Protocollo "Il vigneto Ferrari, per una viticoltura di montagna salubre e sostenibile"** e dalla **certificazione biologica** dei vigneti di proprietà, nonché dall'adesione al protocollo **"Agricoltore Custode"**, volto a rafforzare l'impegno per la tutela del territorio e la promozione di pratiche agricole sostenibili che migliorino la resilienza degli agroecosistemi ai cambiamenti climatici, favorendo un'agricoltura rigenerativa e un paesaggio di qualità.

Lotta al cambiamento climatico e riduzione degli impatti ambientali delle attività attraverso azioni di efficientamento energetico, investimenti in autoproduzione di energia elettrica, approvvigionamento di energia elettrica green, fino alla **certificazione di Carbon Neutrality per le emissioni dirette in Ferrari e Surgiva**. Ma non solo riduzione delle emissioni, anche attenzione alle risorse idriche e impegno verso **l'economia circolare** con un aumento dei rifiuti destinati al recupero e il rimpiego dei residui di potatura e di vinificazione, che trovano nuova vita in un processo di trasformazione sostenibile e circolare.

Valorizzazione dei collaboratori, iniziative di **welfare aziendale** e **l'impegno** costante nella prevenzione e nella promozione della **salute e sicurezza** dei lavoratori. Profondo legame con il territorio, attenzione alle comunità in cui il Gruppo opera e il sostegno a iniziative volte a creare una società inclusiva ed equa: dal coinvolgimento dei dipendenti in un progetto di **volontariato aziendale**, "Il tuo tempo per la comunità", alla collaborazione con **Goodify** per le donazioni a favore di iniziative sociali e ambientali, fino al sostegno di Azione contro la Fame con il progetto **"Bollicine solidali"**.

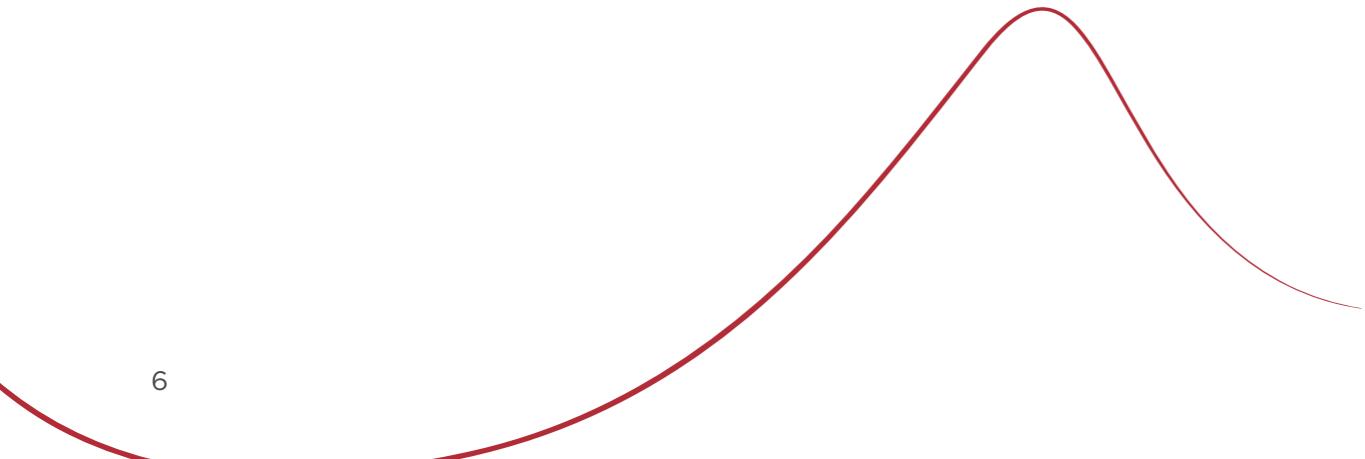
Il Report racconta anche il nostro sguardo sul futuro, gli obiettivi e gli impegni su cui lavoreremo nei prossimi anni, sintetizzati nel Piano Strategico di Sostenibilità 2024-2030.

Infine, vogliamo condividere quella che è stata per noi nel 2024 una grande emozione: la **nomina di Matteo Lunelli a Cavaliere del Lavoro**, onorificenza ricevuta per essersi distinto come imprenditore che ha contribuito alla promozione dell'economia nazionale con un elevato impegno etico e sociale, mirato al miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro del Paese.

Un motivo di orgoglio che desideriamo condividere non solo con tutti coloro che lavorano all'interno del Gruppo, a cui va il nostro primo ringraziamento, ma anche con tutti gli stakeholder che, leggendo la nostra storia con la lente della sostenibilità, speriamo possano apprezzare l'impegno nella promozione dell'identità italiana e della valorizzazione dell'eccellenza, coniugata con la ricerca di un continuo miglioramento dei nostri impatti ambientali e sociali.

Famiglia Lunelli

INDICE



6

08 – I. L'ARTE DI VIVERE ITALIANA

Da sempre ambasciatori di italianità nel mondo
Una solida corporate governance
Un anno positivo, ma complesso

40 – II. LA RICERCA DELL'ECCELLENZA

Tradizione e innovazione
I marchi e le collezioni
Premi e riconoscimenti all'eccellenza

94 – III. SOSTENIBILITÀ, LA VISIONE

Sfide globali
Impatti, rischi e opportunità
Risposte concrete

116 – IV. IN SINTONIA CON LA NATURA

Cambiamento climatico: adattamento e mitigazione
Tutela della biodiversità

158 – V. IL SAPER FARE

Artigiani del tempo
Energia e emissioni
La gestione della risorsa idrica
Verso un modello di economia circolare

190 – VI. COLTIVARE IL TALENTO

Crescere insieme

- L'attenzione alle persone
- La formazione
- Salute e sicurezza: una gestione strutturata, integrata e consapevole

212 – VII. IL LEGAME INDISSOLUBILE CON IL TERRITORIO

Ambasciatori del territorio
Vicini alle comunità

236 – VIII. NOTA METODOLOGICA

Metodologie di calcolo
GRI index

I.
L'ARTE
DI VIVERE
ITALIANA



**DA SEMPRE
AMBASCIATORI
DI ITALIANITÀ
NEL MONDO**

**UNA STORIA DI SFIDE E
SUCCESSI**



Il Gruppo Lunelli nasce dalla volontà della famiglia Lunelli di creare un polo dell'eccellenza del bere italiano i cui marchi sono espressione di una continua ricerca della qualità e della valorizzazione del territorio.

La storia imprenditoriale della famiglia Lunelli prende avvio nel 1952 quando Bruno Lunelli rileva da Giulio Ferrari una piccola cantina fondata a Trento nel 1902, che produce poche e selezionatissime bottiglie, con l'ambizione di confrontarsi con i migliori champagne francesi. Quella di Ferrari Trento è, da allora, un'arte di famiglia, che Bruno Lunelli ha tramandato ai suoi figli Franco, Gino e Mauro.

Sono gli anni '70 quando i tre fratelli prendono le redini dell'azienda; grazie a loro Ferrari Trento diventa il brindisi italiano per eccellenza, leader nel mercato del Metodo Classico.

A partire dagli anni Ottanta, si è voluto affiancare a Ferrari Trento brand che ne condividessero i valori: è il caso di **Segnana**, una storica distilleria trentina fondata nel 1860, acquisita nel 1982. Sotto la guida dei Lunelli, Segnana ha saputo reinventare la grappa, facendone un distillato moderno, di singolare fascino nella sua commistione di saperi legati alla tradizione e contaminati allo stesso tempo dall'innovazione.

Bruno Lunelli

1902

Nascono le Cantine Ferrari per opera del giovane Giulio Ferrari, vivaista, enologo che introdusse in Trentino "il più bel giardino vitato d'Europa" le prime barbatelle di Chardonnay.



1952

Giulio Ferrari, non avendo figli, decise di vendere le Cantine al trentino Bruno Lunelli, enotecario ed imprenditore che grazie alla sua passione riuscì ad incrementare la produzione senza compromessi sulla qualità.

1982

Acquisita Segnana, storica distilleria trentina fondata nel 1860.

1988

Entra a far parte del Gruppo Lunelli Surgiva, un'acqua minerale straordinariamente leggera, che sgorga in alta quota nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta.

1969

A Bruno successero i figli Franco, Gino e Mauro, che resero Ferrari il brindisi italiano per eccellenza.

1987

Si producono i primi vini fermi in Trentino: nascono le Tenute Lunelli.

1989

La Famiglia Lunelli rileva Villa Margon, splendido complesso cinquecentesco immerso nei vigneti, che diventa sede di rappresentanza del Gruppo Lunelli.

2001

Le Tenute Lunelli si completano con l'acquisizione di vigneti nella DOCG Montefalco Sagrantino in Umbria. Nel 2012 viene inaugurato il "Carapace", la cantina-scultura realizzata da Arnaldo Pomodoro.

2007

Viene aperta alle porte di Trento la Locanda Margon, ristorante stellato e luogo di sperimentazione per gli abbinamenti con le bollicine Trentodoc.

2021

Entra nel Gruppo Tassoni, leader in Italia per la produzione di soft drink a base di agrumi e conosciuta nel mondo per l'iconica Cedrata.

2000

La famiglia Lunelli si rivolge a territori dalla consolidata vocazione per la produzione di grandi vini rossi. Podernovo in Toscana entra a far parte delle Tenute Lunelli.

2005

La terza generazione della famiglia Lunelli con i cugini Marcello, Matteo, Camilla e Alessandro guida l'azienda con l'obiettivo di portare Ferrari nel mondo quale ambasciatore dell'Arte di Vivere italiana.

2014

Viene acquisita Bisol 1542, storico marchio di riferimento del Prosecco Superiore di Valdobbiadene.



Alessandro, Marcello, Camilla e Matteo Lunelli

Nel 1988 il portafoglio si allarga con l'acquisizione di **Surgiva**, un'acqua minerale straordinariamente leggera, che sgorga in alta quota, nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta. Proposta esclusivamente in vetro bianco, è destinata solo ai circuiti della miglior ristorazione e ospitalità alberghiera e, grazie al residuo fisso di soli 33 mg/l, non altera i sapori cui si abbina ed è quindi perfetta per accompagnare le grandi creazioni degli Chef e la degustazione del vino.

Negli anni 2000 il Gruppo decide di investire maggiormente sui vini fermi con il marchio **Tenute Lunelli**: dalle prime creazioni di Chardonnay e Pinot Nero realizzate in Trentino fin dagli anni Ottanta, si decide di allargare l'orizzonte e volgere lo sguardo a territori vocati alla produzione di grandi vini rossi. Nascono così Tenuta Podernovo e Tenuta Castelbuono. La prima, sulla Costa Toscana, è uno splendido poggio vitato che ha nel Sangiovese, coltivato secondo i principi del biologico, il suo vitigno principe. La seconda, dedicata alla produzione di un vino potente e affascinante quale il Montefalco Sagrantino, è resa unica dal Carapace, la cantina-sculpture realizzata da Arnaldo Pomodoro. Accomunati da una stessa cifra stilistica che si distingue per eleganza e longevità, i vini trentini, toscani e umbri sono riuniti sotto il marchio Tenute Lunelli.

I primi anni duemila segnano anche il secondo passaggio generazionale in azienda: con la stessa passione dei capostipiti, i cugini Marcello, Matteo, Camilla e Alessandro si fanno custodi dei valori che hanno fatto il successo del Gruppo, con la missione di essere ambasciatori nel mondo dell'arte di vivere italiana.

Nel 2014 entra a far parte del Gruppo Lunelli **Bisol1542**, storico marchio di riferimento del Prosecco Superiore di Valdobbiadene nel cuore delle colline diventate Patrimonio Unesco, affermando ulteriormente la leadership del Gruppo nel mondo delle bollicine.

L'ultima acquisizione avviene nel 2021 con l'ingresso di **Tassoni**, azienda con più di due secoli di storia, conosciuta nel mondo per la sua iconica cedrata. Un brand ricco di storia e tradizione che il Gruppo Lunelli punta a trasformare nel luxury soft drink italiano per eccellenza.



UNA STORIA COSTELLATA DA NUMEROSI RICONOSCIMENTI

L'impegno nell'essere ambasciatori di italianità nel mondo ha sempre caratterizzato l'attività del team di Ferrari Trento e in particolare di Matteo Lunelli, Amministratore Delegato del Gruppo Lunelli, e lo ha portato ad essere nominato Presidente di Altagamma, la fondazione che riunisce imprese di vari settori dell'alta industria culturale e creativa con l'obiettivo di creare sinergie tra grandi marchi italiani, favorendo la crescita e la competitività e dando così un contributo allo sviluppo del Paese.

Un impegno che nel 2024 è stato premiato con uno dei più prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale: Matteo Lunelli è stato insignito dal Presidente della Repubblica della prestigiosa onorificenza di Cavaliere del Lavoro.

“Ricevere questa prestigiosa onorificenza è per me motivo di grande orgoglio che desidero condividere con tutti coloro che lavorano e hanno lavorato con me”

“Allo stesso tempo conferma l'impegno mio e della mia famiglia, insieme a tutte le donne e gli uomini del Gruppo Lunelli, ad operare in armonia con l'ambiente e in sintonia con il territorio, mantenendo saldi i valori di eccellenza e innovazione nel solco della tradizione. Sono convinto che un'impresa non debba solo creare valore per i propri azionisti, ma anche generare benessere, sicurezza e bellezza per i propri dipendenti e per la comunità che la ospita, mettendo le persone al centro. Questo riconoscimento sarà un ulteriore sprone a continuare a lavorare con passione per promuovere nel mondo lo stile di vita italiano. Un pensiero speciale va a mio padre Giorgio per i valori e l'esempio che mi ha dato e un ringraziamento a mio zio Gino Lunelli che mi ha trasmesso il suo spirito imprenditoriale”.

Matteo Lunelli, Cavaliere del Lavoro 2024

Il riconoscimento viene conferito ogni anno a soli venticinque imprenditori, uomini e donne, che si siano distinti per il significativo contributo alla promozione dell'economia nazionale e per il loro elevato impegno etico e sociale, mirato al miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro del Paese.

Matteo Lunelli ha sempre promosso l'identità italiana e l'eccellenza di ciascun marchio del Gruppo, guidandoli verso un percorso di sostenibilità ambientale e sociale.



I. L'ARTE DI VIVERE ITALIANA

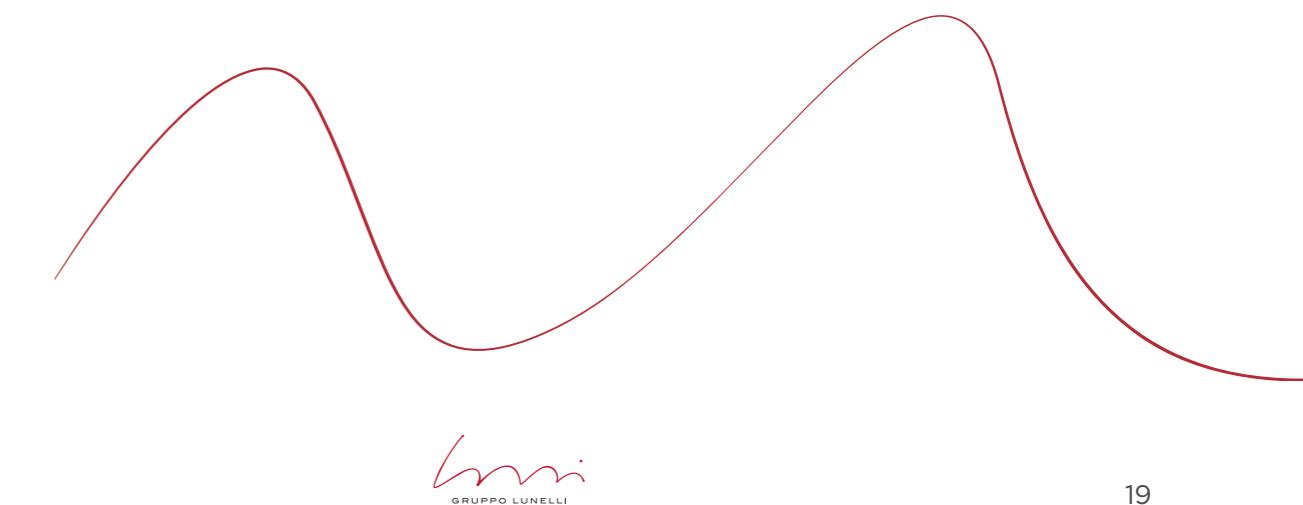
UNA SOLIDA CORPORATE GOVERNANCE

Il Gruppo Lunelli opera nel settore delle bevande di alta gamma con la missione di rappresentare, attraverso i propri marchi, l'eccellenza del bere italiano.

Ferrari Perlé 2009 Trentodoc, Archivio di famiglia, Sboccature Recenti

La capogruppo Lunelli S.p.A. svolge un duplice ruolo strategico. Da un lato, detiene partecipazioni di controllo in attività riconducibili al proprio core business – Trentodoc, Prosecco, Vini, Distillati, Acqua minerale naturale, Soft drinks- gestite direttamente con l'obiettivo di generare valore sostenibile nel lungo periodo e di consolidare la leadership nel settore, promuovendo l'Arte di Vivere Italiana nel mondo. Dall'altro lato, possiede partecipazioni industriali, immobiliari e finanziarie, anche di minoranza, in società operanti in settori differenti, con l'intento di diversificare gli investimenti. In questo ambito, la strategia mira alla creazione di valore nel medio-lungo periodo, individuando contesti, imprese e mercati geografici capaci di offrire solidi ritorni economici e di contribuire alla riduzione del rischio complessivo rispetto all'attività principale del Gruppo.

Le aziende produttive rappresentano il **core business** del Gruppo e fanno capo a Lunelli S.p.A., che le controlla direttamente ed esercita sulle stesse attività di direzione e coordinamento.



LUNELLI HOLDING

FERRARI
TRENTO



ELLE52

Ferrari F.lli Lunelli S.p.A. è l'azienda principale del Gruppo, con produzione esclusiva di Trentodoc secondo il Metodo Classico.

Bisol Desiderio & Figli S.r.l. produce e commercializza Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. e D.o.c., un marchio di riferimento nel mondo del Prosecco Superiore di Valdobbiadene.

Cedral Tassoni S.p.A produce e commercializza bibite a base di agrumi, marchio iconico del beverage italiano.

Surgiva F.lli Lunelli S.p.A. imbottiglia e commercializza l'acqua minerale naturale che sgorga nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta.

Tenute Lunelli Soc. Agr. S.r.l. coltiva vigneti e produce vini fermi a Margon in Trentino, a Castelbuono in Umbria e a Podernovo in Toscana dove gestisce anche l'attività ricettiva "Casale Podernovo".

Segnana F.lli Lunelli S.r.l. ha reinventato la grappa in chiave contemporanea, un'alternativa di alto livello agli spirits di importazione.

Dal 2024 **Locanda Margon**, ristorante stellato immerso nei vigneti Ferrari, espressione dell'eccellenza enogastronomica del territorio, entra a far parte di Ferrari dal punto di vista societario.

Le aziende industriali fanno capo a Lunelli S.p.A., che detiene anche **Elle52 Investimenti S.r.l.**, che opera nel settore degli investimenti alternativi con particolare focus su fondi di Private Equity. A queste si aggiunge **Romanagri S.r.l.** che svolge attività di investimento in terreni a uso agricolo, messi a reddito mediante contratti di affitto a terzi, e **Gruppo Lunelli USA Inc.**, costituita nel corso del 2024, con l'intento di operare in futuro per la promozione dei brand del gruppo negli Stati Uniti.

COMITATO DI SOSTENIBILITÀ

Attivo dal 2020, il Comitato di Sostenibilità ha il compito di definire priorità e obiettivi strategici per migliorare in modo continuativo la gestione dei rischi e degli impatti ambientali, sociali ed economici.

Il Comitato di Sostenibilità del Gruppo Lunelli è costituito dall'Amministratore Delegato del Gruppo, dal Direttore Generale, dal Responsabile interno e da un Sustainability Manager per ogni azienda del Gruppo ed è coordinato da un esperto di sostenibilità esterno all'azienda.

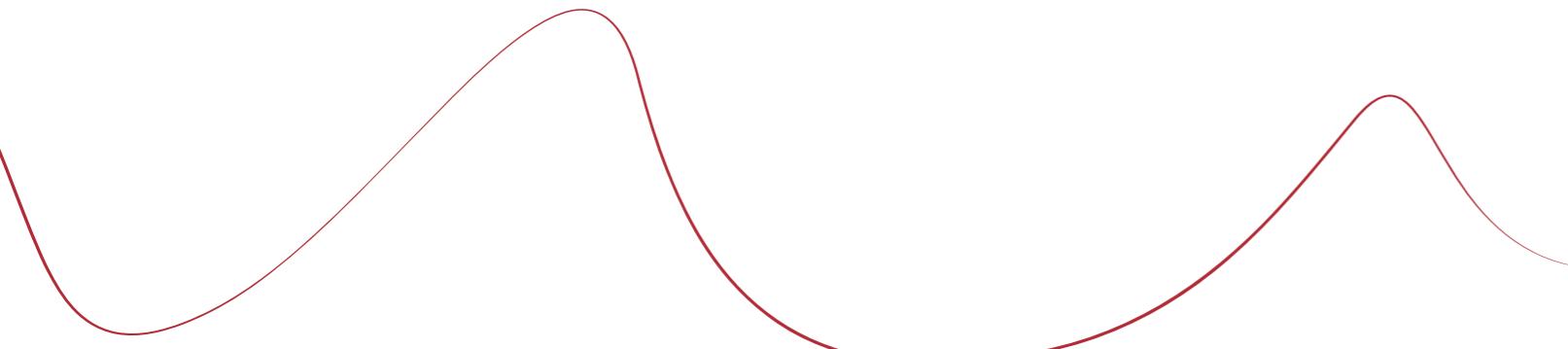
IL SISTEMA DI GOVERNANCE

Fattore chiave della reputazione e dell'immagine del Gruppo è la capacità di essere presente nel mercato con lealtà, correttezza ed integrità, nel rispetto di leggi, regolamenti, standard internazionali e linee guida, sia nazionali sia straniere.

Il sistema di governance di Lunelli S.p.A. è basato su principi di **trasparenza e collegialità dei processi decisionali**.

Il **Consiglio di Amministrazione** è composto da **8 membri**, 5 uomini e 3 donne, con un'età media di 55 anni. Oltre ai membri espressione dell'azionariato, ne fanno parte **3 consiglieri indipendenti**, di cui uno ricopre la carica di Presidente.

L'**Organismo di Vigilanza**, costituito da **2 membri indipendenti**, garantisce la corretta gestione aziendale.



IL CODICE ETICO E IL MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO

Nel Gruppo Lunelli convivono, alimentandosi vicendevolmente, la tradizione di un'azienda familiare e forme di governance moderna. Valori come il legame con il territorio, con la cultura locale e con il saper fare tramandato sono radicati in un'organizzazione sempre più strutturata e orientata al futuro.

I **Patti di famiglia**, sottoscritti per regolare e disciplinare i rapporti tra famiglia e impresa, testimoniano la volontà di far sì che la famiglia sia un valore aggiunto per un Gruppo che vuole essere sempre più managementizzato e in grado di attrarre talenti esterni. I rapporti fra famiglia e impresa sono gestiti dall'Organo Direttivo dei Patti, che si riunisce con cadenza semestrale.

Il Gruppo adotta specifici sistemi, policy e procedure basati sui principi dell'etica e della sostenibilità, intesa come impegno e responsabilità nel condurre l'impresa, conciliando la creazione di valore per gli azionisti con la creazione di benessere, sicurezza e bellezza per i collaboratori, gli stakeholder e la comunità che la ospita.

Il Codice Etico di Gruppo, aggiornato nel 2024, definisce i principi che ispirano la buona gestione aziendale e costituisce una chiara guida nei comportamenti da adottare sia all'interno del Gruppo sia verso tutti i soggetti esterni che con esso intrattengono relazioni.

Il Gruppo si è inoltre dotato di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.lgs. 231/0.



Ferrari Trento, Headquarter Trento

IL SISTEMA DI WHISTLEBLOWING

Il Gruppo è dotato di un sistema di whistleblowing, in linea con la Direttiva UE 2019/1937 e il D. Lgs. 24/2023, con l'obiettivo di tutelare l'integrità di ciascuna azienda appartenente al gruppo, garantire il rispetto dei principi di legalità, correttezza e trasparenza, anche nei confronti dei terzi, nonché rilevare ed indagare eventuali comportamenti illeciti, tutelando la riservatezza di segnalanti e segnalati.

LA POLICY PUBBLICITÀ E SPONSORIZZAZIONI

La policy su pubblicità e sponsorizzazioni ha l'obiettivo di fornire a tutto il personale aziendale un quadro chiaro rispetto ai criteri, alle modalità e alle regole di comportamento che devono essere applicati in questi ambiti, in ottemperanza ai principi e valori del Codice Etico e del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo.

LA POLICY TRIBUTI E DOGANE

La policy definisce le regole di comportamento che devono essere seguite per evitare di incorrere in reati tributari e doganali, regolando i rapporti con clienti e fornitori, la movimentazione transfrontaliera delle merci, le operazioni fiscali e contabili.

LA PROCEDURA APPALTI DI LAVORI E SERVIZI IN AMBITO AGRICOLO

La procedura ha l'obiettivo di presidiare il processo di approvvigionamento di servizi nel sito produttivo e sui terreni e colture, di proprietà o in gestione, che necessitano di essere eseguiti da ditte terze. Rientrano in tale ambito le operazioni colturali dirette alla cura e allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, la sistemazione e la manutenzione dei fondi agricoli, la manutenzione del verde, nonché tutte le operazioni successive alla raccolta dei prodotti per garantirne la messa in sicurezza, o comunque quelle attività agromeccaniche che, per il loro carattere specialistico richiedano l'esternalizzazione a ditte specializzate.

La procedura ha introdotto appositi controlli in un'ottica di prevenzione, in particolare, dei rischi di infortuni gravi sul lavoro, dovuti alla mancata applicazione delle norme di sicurezza; frodi fiscali, come l'uso di fatture false e lo sfruttamento del lavoro, incluso il caporale, nonché al fine di evitare l'intermediazione illecita di manodopera.

PROCEDURA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Ferrari Trento ha adottato una procedura per la sicurezza alimentare secondo lo standard UNI EN ISO 22000:2018 allo scopo di potenziare il controllo sull'intero processo lavorativo garantendo il rispetto di tutte le norme previste.



Premio
Carta Vini
ITALIA

Carrefour

**Premio Speciale
Annata 2.0: Un Nuovo Linguaggio Del Vino**

Camilla Lunelli

Cantine Ferrari - Ferrari F.Lli Lunelli S.P.A



28

I. L'ARTE DI VIVERE ITALIANA

**ECCELLENZA
NELLA GESTIONE**

Significativi i riconoscimenti ricevuti da alcune aziende del Gruppo, rivolti all'ambito gestionale per il costante impegno nella promozione del Made in Italy e della sostenibilità.

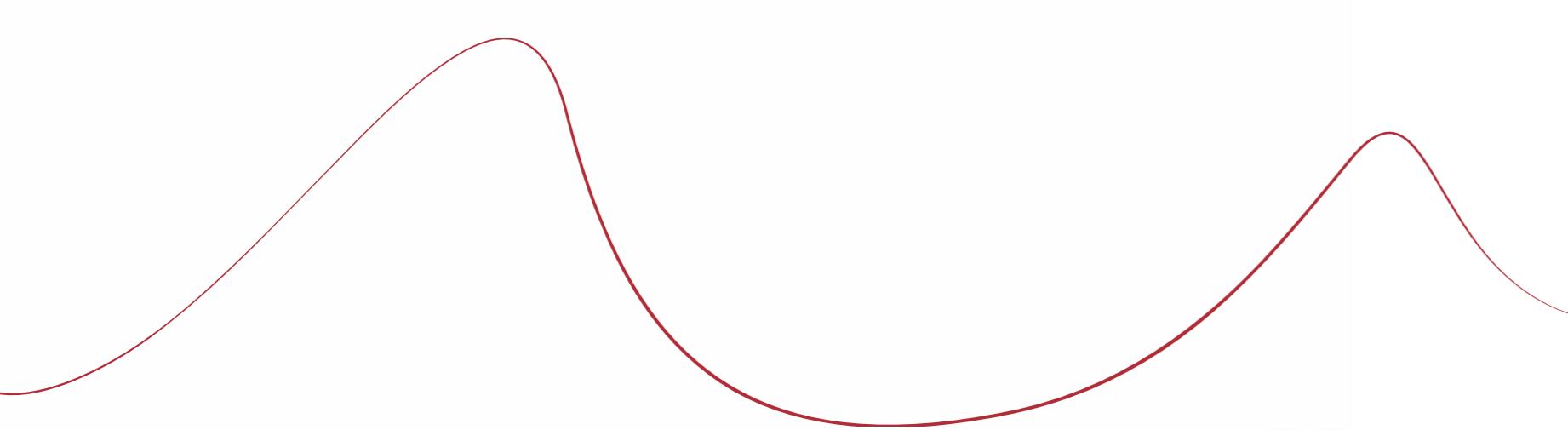
Ferrari Trento ha conquistato per il settimo anno consecutivo il premio “Deloitte Best Managed Companies” entrando così nella categoria Platinum, traguardo riservato alle aziende che hanno ottenuto il premio dal 2018 dimostrando una crescita costante, una visione strategica di lungo periodo, capace di garantire una crescita sostenibile e standard elevati nella gestione aziendale.

All'interno dell'appuntamento con la Milano Wine Week, Ferrari Trento ha ricevuto il Premio Speciale Carrefour “Annata 2.0: Un nuovo Linguaggio del Vino”, un riconoscimento della capacità di raccontare la storia, le etichette e il territorio con un linguaggio che coniuga innovazione e attualità con una tradizione ultracentenaria.

Camilla Lunelli, Premio Carrefour

lunelli
GRUPPO LUNELLI

29



UN ANNO POSITIVO, MA COMPLESSO

Il 2024 è stato un anno molto sfidante a causa della delicata situazione geopolitica e del contesto economico incerto, che, pur in un contesto di stabilizzazione dei prezzi e riduzione del peso inflazionario, ha continuato ad impattare sul potere di acquisto delle famiglie.

Il mercato mondiale dell'alto di gamma ha registrato un calo di circa il 2%, attestandosi a 1.478 miliardi di euro. Le incertezze dello scenario economico e geopolitico internazionale hanno avuto infatti conseguenze significative sul comparto e sulle filiere. Si assiste inoltre a un processo di normalizzazione che segue il forte rimbalzo post-Covid.

Anche per il mondo del vino il 2024 è stato un anno difficile: fattori sociali ed economici hanno portato ad un calo dei consumi nei mercati chiave. Nonostante ciò, i prezzi medi più elevati hanno contribuito a sostenere la performance complessiva del mercato in termini di valore, mitigando, in parte, l'impatto della riduzione dei volumi. La progressiva diminuzione dei consumi è stata influenzata anche dall'evoluzione dello stile di vita, dalle mutate abitudini sociali e dai cambiamenti generazionali. Il risultato è che quindici dei primi venti mercati al mondo hanno registrato una riduzione dei consumi nel 2024 sul 2023. L'Italia si conferma il maggiore esportatore mondiale di vino in volume, crescendo del 3,2% a 21,7 milioni di ettolitri e del 5,6% in valore, raggiungendo gli 8,1 miliardi di euro. Una performance positiva trainata principalmente dagli spumanti, in particolare dal Prosecco, che sono aumentati del 12% in volume e del 9% in valore.



Acqua Minerale Surgiva Frizzante

Con un ultimo trimestre in calo del 2%, le vendite di vino al dettaglio nella GDO Italiana hanno chiuso l'anno poco più che stabili (+0.6%) a un valore di 3,05 miliardi di euro. A rendere particolare questo ultimo trimestre è non soltanto un dato negativo in un trimestre così pesante come l'ultimo, ma anche il fatto che sono gli spumanti a determinare la maggior parte del calo, con un -5% sul 2023

Anche il settore dei soft drink ha risentito della flessione dei volumi di vendita nella GDO, pur registrando una crescita a valore dovuta all'aumento dei prezzi. Le vendite estive sono state penalizzate dal maltempo, in particolare nel Nord Italia. Tra i segmenti, limonate e toniche crescono sia a volume che a valore, mentre la cedrata è in calo. Il Gin continua il suo trend positivo, con un aumento del +15% rispetto al 2023.

Si conferma la crescente attenzione dei consumatori verso il benessere, con un aumento della domanda di bevande low/no alcool e bevande funzionali arricchite con vitamine e ingredienti naturali. Inoltre, l'ulteriore rinvio della sugar tax ha temporaneamente evitato aumenti di prezzo legati all'introduzione dell'imposta.

Per quanto riguarda le acque minerali, il canale Ho-ReCa in cui opera Surgiva, rappresenta circa il 25% del mercato, dominato dalla Grande Distribuzione. Nel 2024 si registra una stabilità nei volumi e una cresciuta del 5% a valore nel fuori casa, pur rimanendo al di sotto dei livelli pre-pandemia. L'export mostra segnali positivi: l'Italia è il secondo esportatore europeo a valore di acque confezionate e il primo nel segmento gassato, con l'11% della produzione destinata ai mercati esteri.

Fonti: *Sintesi Relazione annuale Banca d'Italia*, *I numeri del vino su dati Circana* *Osservatorio Altagamma*, *Report "State of the World Vine & Wine Sector in 2024"* di Oiv - *Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino*



UNA FASE DI NORMALIZZAZIONE

Nel 2024 il Gruppo ha registrato un fatturato pari a 137,6 milioni di euro, in lieve calo rispetto all'anno precedente, ma con un Ebitda in crescita da Euro 25,9 milioni a Euro 26,7 milioni.

Grazie alla capacità di **diversificare gli investimenti** e creare un **modello integrato di business** che nel suo insieme vuole raccontare l'eccellenza del bere italiano in diversi segmenti, il Gruppo oggi conferma la sua solidità.

Se il core business legato ai vini e spumanti risente della crisi mondiale del settore, la parte analcolica del Gruppo, con i brand Tassoni e Surgiva, cresce significativamente.

Ferrari Trento ha registrato un calo di fatturato rispetto alla forte crescita di cui aveva beneficiato nel 2021-2022: un meno 2,6% non preoccupante se paragonato al meno 9% segnato dal mondo dello champagne. Il fatturato ha raggiunto 92 milioni di euro, con 5,7 milioni di bottiglie vendute. L'Italia rimane il mercato principale, con una presenza significativa sia nella Grande Distribuzione che nel canale Ho.Re.Ca.. Nel canale della GDO, Ferrari si riconferma leader a valore nelle bollicine, stabile in quota con fatturato in crescita (+2,6%).

Anche **Bisol1542** ha visto una diminuzione dei volumi di bottiglie vendute e dei ricavi lordi (-5,3%), dovuta principalmente alla difficoltà sul mercato britannico. Segnali positivi nel canale Ho.Re.Ca. nazionale, dove si è registrata una buona crescita della fascia premium, quella dei vini della linea Bisol. Nel mercato estero invece negli USA, primo mercato dell'azienda, le vendite sono cresciute del 17% arrivando a toccare gli 1,8 milioni di bottiglie.



Tassoni Cedrata

Tenute Lunelli ha registrato un calo dei ricavi e delle prestazioni del -5,5% rispetto a quanto realizzato nel precedente esercizio. Il fatturato si attesta a 6,6 Milioni di € con un quantitativo di bottiglie vendute che ha toccato le 433.000 unità. Alla crescita dei ricavi di vino imbottigliato e delle attività ricettive delle strutture toscane e umbre si è contrapposta una più marcata riduzione del fatturato di uva determinata da minori rese produttive, dovute all'andamento climatico complessivamente molto sfavorevole nell'annata viticola.

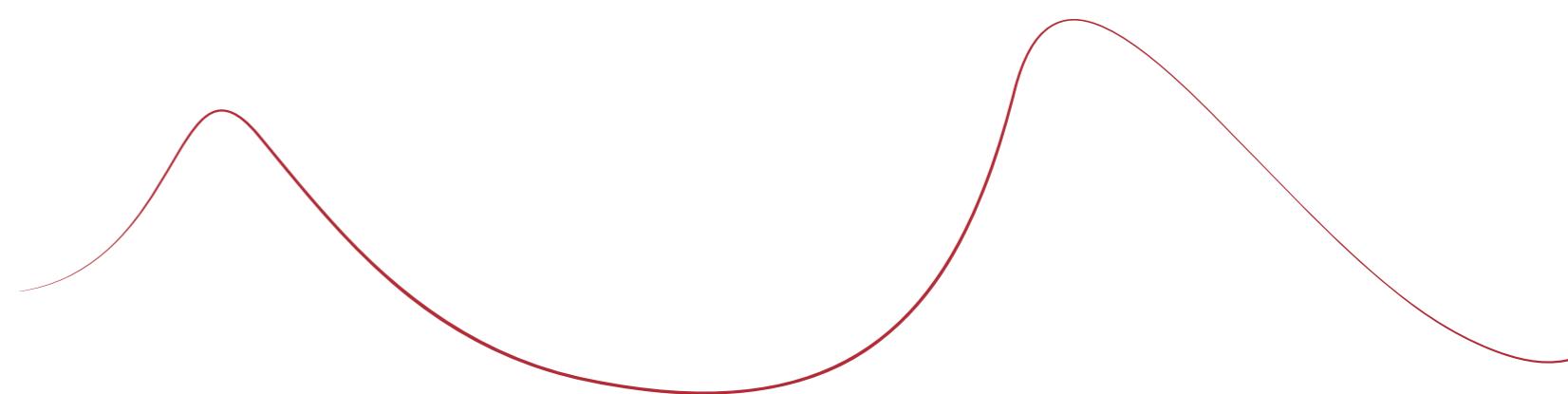
Segnana ha consolidato i risultati degli ultimi anni, realizzando ricavi in linea con il fatturato del 2023.

Nel 2024 Tassoni e Surgiva hanno registrato record storici.

Surgiva ha chiuso l'anno con un fatturato di 11,5 milioni di euro, in crescita di circa il 10,5% rispetto al 2023 in cui aveva già registrato eccellenti risultati. L'azienda ha consolidato le vendite sul mercato nazionale e ha avuto una forte espansione sui mercati esteri, in particolare in tutta la penisola araba, in Corea del Sud e Hong Kong. Nel 2024 sono state vendute 39,6 milioni di bottiglie.

Tassoni ha raggiunto un fatturato pari a 13,6 milioni di euro, in crescita del 4,7% rispetto al 2023. L'Italia si conferma il mercato di riferimento, mentre l'export risulta ancora marginale. Nel 2024 sono state vendute complessivamente 22 milioni di bottiglie.

Il 2025 non si prospetta meno sfidante: oltre ai problemi di ordine geopolitico, l'introduzione dei dazi negli Stati Uniti porrà di fronte a nuovi ostacoli e difficoltà che il Gruppo si prepara ad affrontare per continuare la propria crescita sui mercati nazionali e internazionali.



I dati relativi al valore economico generato e distribuito qui presentati riguardano le società consolidate all'interno del Bilancio d'esercizio di Gruppo e incluse nel perimetro del Report di Sostenibilità; sono quindi riferiti sia alle società produttive sia alle società d'investimento facenti capo esclusivamente alla holding Lunelli S.p.A.

A fronte di un fatturato di 137,6 milioni di euro, il 2024 si è chiuso con un valore economico generato pari a 159.513.984 Euro, in calo rispetto al 2023 di circa il 13,3%, principalmente a causa della riduzione del consumo globale di vino riconducibile a fattori economici, sociali e generazionali.

Tale flessione però non ha intaccato la redditività del Gruppo che ha visto crescere l'Ebitda da Euro 25,9 milioni a Euro 26,7 milioni.

Per quanto riguarda la distribuzione del valore prodotto si evidenzia una crescita rispetto alle principali categorie di stakeholder.

In particolare nel 2024 si segnala l'incremento, sia in valore assoluto che percentuale, del valore distribuito ai dipendenti, per un ammontare di 24.154.847 Euro pari al 40,2%.

Si segnala anche un incremento del valore distribuito alla comunità pari a 749.379 Euro, circa l'1,2% del valore aggiunto totale prodotto; inoltre, nel 2024 si registra un aumento del valore distribuito ai fornitori di capitale e alla Pubblica Amministrazione sotto forma di imposte e oneri.

Il 27,4% del valore prodotto è stato trattenuto dal Gruppo Lunelli per sostenerne la crescita e garantirne la stabilità economica, necessaria al fine di continuare nel tempo ad essere un Gruppo solido e credibile per tutti i propri stakeholder.

	2024		2023	
Valore generato	159.513.984 €		183.921.858 €	
Valore aggiunto	60.059.163 €		72.722.000 €	
Valore distribuito	€	%	€	%
ai dipendenti	24.154.847	40,2%	23.249.945	32,0%
ai fornitori di capitale	4.360.950	7,3%	3.093.515	4,3%
alla P.A.	6.365.324	10,6%	4.912.014	6,7%
agli azionisti	8.000.000	13,3%	6.500.000	8,9%
alla comunità	749.379	1,2%	667.439	0,9%
Valore trattenuto	16.428.663	27,4%	34.299.087	47,2%

Il.
LA RICERCA
DELL'ECCELLENZA



FERRARI

METODO CLASSICO DAL 1902



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Il legame indissolubile con il territorio e la continua ricerca della qualità sono i valori condivisi dai marchi del Gruppo Lunelli.

Il forte legame con il territorio – il *genius loci* – è l'elemento fondativo di tutte le aziende del Gruppo che, con profondo rispetto per le proprie radici, coniugando tradizione e innovazione, portano nel mondo l'eccellenza italiana.

Ogni brand ha una **tradizione** che viene tramandata nel tempo preservandone l'**autenticità** e la **distintività**. L'**innovazione**, la costante ricerca dell'**eccellenza** e la **cura** per il dettaglio sono alla base di ogni singola etichetta creata dal Gruppo Lunelli.

L'attenzione alla **qualità** è posta in tutte le fasi del processo produttivo, dalla scelta delle materie prime alla cura nella lavorazione, fino alla distribuzione e all'esperienza di consumo da parte del cliente.

Il rigoroso rispetto di leggi e normative, scrupolosi controlli a monte e a valle del processo produttivo, attente analisi di varia natura svolte nei laboratori interni, oltre che da laboratori esterni e da enti terzi, sono finalizzati a garantire il **benessere di coloro** che scelgono le etichette del Gruppo.



Molto significativo è l'impegno del Gruppo nel promuovere la salute e il benessere dei consumatori attraverso iniziative a favore di un consumo responsabile delle bevande alcoliche. Il Gruppo ha definito una Policy sul Bere Responsabile, con l'obiettivo di promuovere una comunicazione trasparente e corretta rispetto all'uso di alcolici, per favorirne un consumo moderato e responsabile, senza rischi per la salute e il benessere delle persone, in particolare dei giovani.

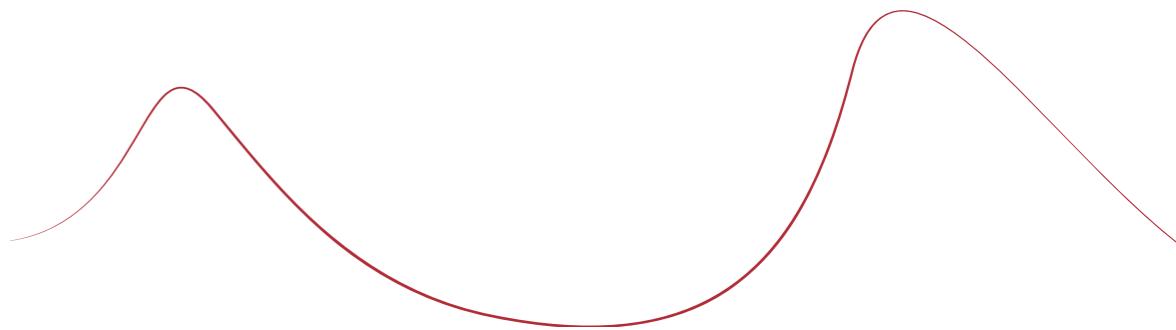
Con lo stesso obiettivo è stato promosso in alcune scuole del territorio trentino il progetto **“Io non me la bevo”**, mirato a sensibilizzare gli studenti e le studentesse sul tema del bere responsabile e, più in generale, sul loro rapporto tra dipendenze e autonomia.

Il legame con il territorio, l'attenzione alla tradizione e al Made in Italy, nonché la volontà di essere vicino ai giovani sono alla base dell'adesione al progetto di Fondazione Altagamma **“Adotta una Scuola”**, in partnership con l'Istituto Alberghiero Trentino di Levico Terme. Con questo istituto è stato condiviso un percorso per potenziare la formazione degli studenti nel settore dell'ospitalità, rafforzandone il percorso di preparazione professionale e fornendo loro ulteriori strumenti per diventare i protagonisti del settore dell'ospitalità del futuro.



I MARCHI E LE COLLEZIONI

I marchi e le creazioni del Gruppo compongono un mosaico di eccellenza e buon vivere. Offrono ai consumatori un'esperienza unica: trasmettono il gusto innato per la bellezza e il saper vivere e quell'attitudine tipicamente italiana ad assaporare ogni istante nella sua pienezza.

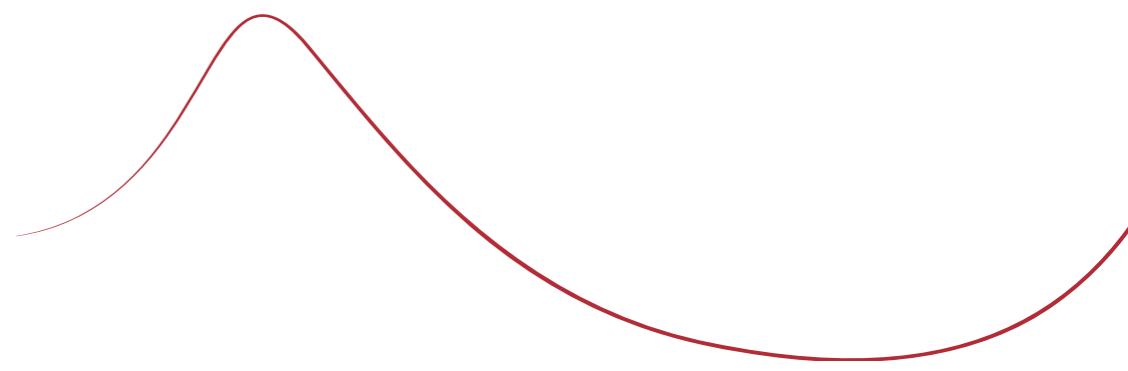




La continua ricerca dell'eccellenza rappresenta uno dei principi chiave che guidano l'attività della Cantina sin dalle origini.

La qualità dei Trentodoc Ferrari è il frutto della vocazione del territorio e della scelta di utilizzare esclusivamente uve coltivate alle pendici dei monti del Trentino, ma anche della cura di ogni dettaglio e dell'esperienza agronomica ed enologica maturata in oltre centovent'anni, arricchita dalla costante attività di ricerca e sviluppo portata avanti dal team di agronomi ed enologi.

Un calice di Ferrari Trentodoc





Ferrari è sinonimo di Trentodoc: la prima Doc nata in Italia per il Metodo Classico. Il Trentodoc esprime l'essenza delle bollicine di montagna, prodotte esclusivamente con Metodo Classico da sole uve trentine.

Tutte le etichette della Casa sono create secondo i rigidi principi stabiliti nel disciplinare Trentodoc che garantisce l'origine delle uve e il metodo di lavorazione: solo uve provenienti dalle zone più vocate del Trentino, la rifermentazione in bottiglia e un contatto prolungato con i lieviti permette ad un vino di divenire Trentodoc.

I vitigni ammessi nella produzione di Trentodoc sono Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Meunier e l'uva può essere raccolta con una vendemmia esclusivamente manuale. Inoltre, a garanzia dei consumatori, il disciplinare Trentodoc prevede l'inserimento dell'anno di sboccatura sul retro dell'etichetta.

Ferrari Trento è da sempre una delle principali aziende che ispira e nutre l'incessante opera di valorizzazione delle bollicine trentine.



II. LA RICERCA DELL'ECCELLENZA

LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI

- ◊ CERTIFICAZIONE SQNPI, 100 AZIENDE SOCIE FORNITRICI DIRETTE NEL 2024
- ◊ CERTIFICAZIONE BIOLOGICA SU 63 FORNITORI
- ◊ CERTIFICAZIONE UNI 11233 – PROTOCOLLO FERRARI DI VITICOLTURA DI MONTAGNA SALUBRE E SOSTENIBILE
- ◊ RATING DI LEGALITÀ ***+ DA PARTE DELL'AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO (AGCM)

PARTNERSHIP E INIZIATIVE SPECIALI

Nel 2024 viene ampliato e rivisto il progetto Archivio di famiglia: una serie di bottiglie esclusive dedicate a collezionisti e appassionati, che raccontano lo straordinario potenziale di affinamento di Chardonnay e Pinot Nero di montagna e l'eccellenza che non teme il passare del tempo, tipica dei Trentodoc Ferrari.

Ferrari Perlé 2008 Trentodoc, Archivio di famiglia, Sboccature Recenti

Dall'Archivio di famiglia nascono le linee:

- **Sboccature Recenti:** attraverso "Verticali" e "Orizzontali", raccontano l'evoluzione del Ferrari Riserva Lunelli e delle linee Perlé. Comprendono anche le **Edizioni Speciali**, come il Giulio Ferrari Collezione e alcune edizioni limitate.
- **Edizioni Originali:** raccontano la storia del millesimo nella sua "interpretazione originale", ossia la sboccatura della sua prima presentazione sul mercato.



Tra le novità del 2024, in occasione del periodo natalizio è stata realizzata una winter edition per il Ferrari Brut in collaborazione con Toiletpaper, il provocatorio studio creativo fondato da Maurizio Cattelan e Pierpaolo Ferrari. Ne è nata una serie di tre astucci con le grafiche più iconiche di Toiletpaper, dai colori vivaci e le forme surreali.

Ferrari Brut Edizione Limitata, Toiletpaper



Ferrari F1® Gran Premio d'Italia Jeroboam

Nel 2024 le bollicine Ferrari Trento hanno accompagnato numerosi eventi del mondo delle istituzioni, dello sport e della cultura.

Il 2024 ha segnato la conclusione di un percorso entusiasmante durato quattro anni, che ha visto Ferrari Trento **partner di Formula 1®**: le bollicine Trentodoc della Casa sono state protagoniste dei festeggiamenti dei piloti sul podio e dei momenti conviviali all'interno delle aree di ospitalità dei circuiti.

Hanno accompagnato numerosi momenti memorabili, a partire dal primo brindisi sul podio, a Imola nel 2021, fino al debutto dei Gran Premi di Miami e Las Vegas nel 2022 e nel 2023. In occasione di alcuni Gran Premi iconici sono state realizzate delle bottiglie speciali, tra cui, nel 2024, il **Jeroboam in ricordo di Ayrton Senna**, nel trentesimo anniversario dalla sua scomparsa, realizzato per il **Gran Premio del Made in Italy e dell'Emilia-Romagna**, e il **Ferrari F1® Gran Premio d'Italia Jeroboam**, pensato per rendere omaggio all'inconfondibile stile italiano e celebrare il Gran Premio di Monza.

I Ferrari F1® Podium Jeroboam hanno anche contribuito a **sostenere importanti cause sociali**: grazie alla vendita all'asta delle bottiglie autografe dai piloti sul podio, nei 4 anni di partnership sono stati raccolti circa 200.000 euro, destinati a realtà quali Make a Wish, Race Against Dementia, Keep Fighting, Senna Foundation, Keep Memory Alive, Croce Rossa Internazionale nonché alla Protezione Civile dell'Emilia-Romagna.

Aman

FERRARI
TRENTO



È proseguita la partnership con **Juventus**, con una proposta enogastronomica all'insegna dell'eccellenza italiana all'interno dell'Allianz Stadium di Torino.

Sempre in ambito sportivo, in occasione della 37th **Coppa America** è stata rinnovata la collaborazione con **Luna Rossa Prada Pirelli**, iniziata nell'emozionante scorsa edizione di Auckland; Ferrari Trento ha accompagnato tutti i momenti conviviali della squadra con la qualifica di **Official Supplier** e i festeggiamenti della vittoria della squadra femminile.

Al fine di sottolineare l'impegno nel promuovere l'ospitalità di eccellenza, Ferrari Trento ha stretto una nuova e prestigiosa collaborazione con **"The World's 50 Best Hotels"**, che celebra a livello globale la più raffinata accoglienza, promuovendo anche il premio **The Ferrari Trento Most Admired Hotel Group of the Year**, un riconoscimento, assegnato alla catena Aman, volto a identificare la catena alberghiera che offre il livello di servizio più elevato e un'identità distintiva delle proprie strutture.

Le bollicine Ferrari hanno accompagnato i momenti conviviali del G7, svoltosi in Puglia dal 13 al 15 giugno, alla presenza dei Capi di Stato delle 7 potenze mondiali, nonché la **Festa della Repubblica** del 2 giugno presso i Giardini del Quirinale.

Ferrari Trento è stata inoltre ambasciatrice dell'eccellenza delle bollicine italiane a bordo della nave scuola **Amerigo Vespucci** nel suo tour mondiale.



Tenuta Podernovo, Toscana



Tre territori dalla lunga tradizione vitivinicola, una collezione di vini eleganti e longevi: a partire dagli anni Duemila a Tenuta Margon, in Trentino, si affiancano Tenuta Podernovo in Toscana e in seguito Tenuta Castelbuono in Umbria, dando forma al progetto Tenute Lunelli.

Tenuta Podernovo è stata la prima realtà del Gruppo a ottenerne la certificazione biologica, nel 2012, seguita da Tenuta Castelbuono, a partire dalla vendemmia 2014. I vigneti trentini del Gruppo hanno ottenuto la certificazione biologica nel 2017.

Tenute Lunelli sono attive nella produzione di vini fermi e nella coltivazione di vigneti, da cui si ricavano le uve che vengono fornite a Ferrari Trento.



Tenuta Castelbuono, Umbria

LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI

- ◊ CERTIFICAZIONE BIOLOGICA SU TUTTI I VIGNETI DI PROPRIETÀ IN TRENTO, TOSCANA E UMBRIA
- ◊ CERTIFICAZIONE BIOLOGICA SU TUTTI I VINI TOSCANI E UMBRI
- ◊ CERTIFICAZIONE BIODIVERSITY FRIEND, UVA DA VINO PER IL TRENTO, UVA DA VINO E IMBOTTIGLIATO PER UMBRIA E TOSCANA
- ◊ CERTIFICAZIONE UNI 11233 IN TRENTO

PARTNERSHIP E INIZIATIVE SPECIALI

Tenute Lunelli è tra i sostenitori della Fondazione Arnaldo Pomodoro, nata dal desiderio di entrambe le realtà di unire il bello e il buono, contaminando mondi diversi ma affini e condividendo valori ed esperienze nel segno della cultura.

Nel 2024 i vini di Tenute Lunelli hanno accompagnato numerosi eventi istituzionali, culturali e sportivi tra i quali il G7 di giugno in Puglia.

Il Villa Margon, vino delle tenute trentine, è stato selezionato tra i 29 vini italiani presenti a Casa Italia per le Olimpiadi di Parigi 2024.

Nel corso dell'anno sono stati numerosi gli eventi benefici sostenuti da Tenute, tra cui la serata "IMpossibile2024" promossa da **Save the Children** all'Acquario Romano e l'asta fotografica benefica organizzata dalla **Fondazione Don Gino Rigoldi**, attiva nel sostegno di giovani e famiglie in stato di fragilità sociale ed economica.



Nel 2024 Bisol1542 ha festeggiato i suoi dieci anni all'interno del Gruppo Lunelli, un decennio d'intenso lavoro nella valorizzazione delle migliori sfumature del Prosecco Superiore.

Bisol1542 CredeBrut, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.



Bisol1542 I Gondolieri Brut millesimato, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI

- ◊ CERTIFICAZIONE EN ISO 22000
- ◊ CERTIFICATO FSSC 22000
- ◊ CERTIFICAZIONE BIO ICEA

PARTNERSHIP E INIZIATIVE SPECIALI

Il forte legame del brand con la città di Venezia è alla base della partnership pluriennale con l'associazione dei Gondolieri, i vogatori-cantori della laguna. La loro tradizione è stata celebrata con un'edizione speciale, il Prosecco Superiore Brut I Gondolieri.

A dicembre, Jeio ha avuto l'onore di essere protagonista dell'evento natalizio di **Bocconi Alumni**, associazione di cui è stato la bollicina ufficiale durante tutto l'anno. Inoltre, Jeio è stato partner della **Final Eight di Coppa Italia di Basket**.

Oltre alle tradizionali fiere di settore, Bisol1542 è stata protagonista a Roma di una importante masterclass organizzata in collaborazione con Bibenda e con la Fondazione Italiana Sommelier.



Acqua Minerale Surgiva Frizzante



ACQUA MINERALE NATURALE

Surgiva è l'unica acqua che si può fregiare del marchio del Parco Naturale Adamello Brenta.

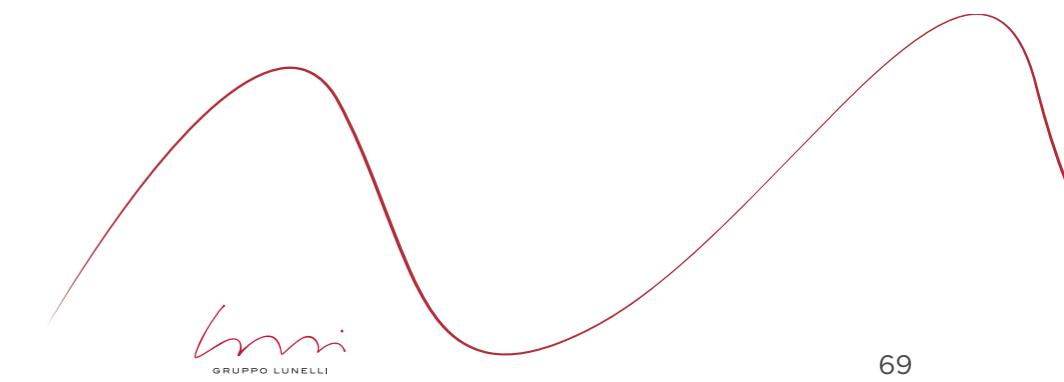
Infatti, ha origine glaciale e nasce, dopo un lungo percorso sotterraneo, all'interno del Parco da una sorgente in alta quota, in un ambiente incontaminato a pochi passi da Madonna di Campiglio, in Trentino.

È una delle più leggere acque minerali italiane: è minimamente mineralizzata, grazie a un residuo fisso di soli 33 mg/l ed è particolarmente adatta alle diete povere di sodio.

È proposta esclusivamente in vetro bianco, ideale per esaltarne e preservare le caratteristiche organolettiche, in una bottiglia dal design accattivante che la rende riconoscibile e distintiva.

LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI

- ◊ CERTIFICAZIONE EN ISO 22000
- ◊ CERTIFICATO FSSC 22000
- ◊ CERTIFICAZIONE ESMA (CERTIFICAZIONE SPECIFICA PER GLI EMIRATI ARABI)





PARTNERSHIP E INIZIATIVE SPECIALI

Grazie al bassissimo residuo fisso, Surgiva è da sempre considerata perfetta per accompagnare vini e cibi senza alterarne i sapori.

Grazie alle sue caratteristiche è stata confermata la partnership con l'Associazione **Le Soste**, che riunisce la ristorazione di eccellenza, e con l'**AIS – Associazione Italiana Sommelier**, che l'ha scelta nuovamente quale acqua ufficiale per i propri eventi più importanti e per accompagnare le degustazioni dei corsi di sommelier in tutta Italia. All'interno di questo sodalizio è stato riproposto il **Premio Surgiva** riservato all'associazione regionale AIS che si sia distinta con attività innovative ed efficaci per la diffusione della cultura e la valorizzazione del vino, dell'acqua e della gastronomia o per lo sviluppo di un approccio sostenibile. Nell'edizione 2024 il Premio è stato assegnato all'Associazione Regionale Sommelier Marche con il progetto "Diversamente Sommelier" rivolto ai ragazzi diversamente abili.

Nel contesto di salvaguardia e attenzione all'ambiente si inserisce il sostegno al **Parco Naturale Adamello Brenta**, la più vasta area protetta del Trentino. La società è coinvolta in alcuni progetti del Parco per la salvaguardia dell'inestimabile patrimonio naturale in cui è collocata la fonte da cui sgorga l'Acqua Minerale Surgiva. È proseguita inoltre la collaborazione con la **Società Alpinisti Tridentini (SAT)**, la più grande sezione del CAI (Club Alpino Italiano), finalizzata a sostenere le attività della Commissione Glaciologica, impegnata nel monitoraggio dello stato e dell'estensione dei ghiacciai in Trentino, un tema a cui la Società è particolarmente sensibile.

L'acqua Surgiva è stata inoltre scelta quale acqua ufficiale del **Festival dello Sport di Trento** a ottobre, a testimonianza del legame con il territorio trentino e con il mondo dello sport, a cui è legata anche attraverso la partnership con l'**A.C. Trento 1921**, impegnato nel Campionato di Serie C di calcio.



Tassoni è leader in Italia nella produzione di soft drink a base di agrumi ed è conosciuta nel mondo per l'iconica cedrata. Tradizione, qualità e artigianalità sono gli elementi distintivi del brand.

Il 2024 ha visto consolidare l'ambizioso piano di rinnovamento del brand avviato a marzo 2023: una nuova identità visiva, l'ampliamento della gamma, una nuova strategia di comunicazione e un importante rafforzamento del piano commerciale sono gli elementi che hanno dato avvio alla **"Nuova Era Tassoni"**, con l'obiettivo di posizionare il marchio quale il "luxury soft drink italiano per eccellenza".

La nuova identità della marca valorizza le caratteristiche di autenticità e storicità, ma le reinterpreta in chiave contemporanea, all'insegna del **"lusso di osare"**, e punta a coinvolgere le nuove generazioni attraverso immagini audaci e ammalianti, ispirate al mondo della moda.

All'interno di questo ampio piano si inserisce il lancio, a maggio 2024, del **Bitter del Lago**, nato da una ricetta dell'antica spezieria Tassoni, perfetto per creare, miscelato con la cedrata, il Bittertass.

LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI

- ◊ CERTIFICAZIONE EN ISO 22000
- ◊ CERTIFICATO FSSC 22000
- ◊ CERTIFICATO DOCUMENTO TECNICO BIBITE GASSATE ISO/IEC 17067, PER LE BEVANDE A BASE CEDRO CON APPOSIZIONE DI LOGO CERTIQUALITY
- ◊ CERTIFICAZIONE BIO, PER LA LINEA FIORI E FRUTTI
- ◊ HARCP USA
- ◊ DICTURA "SENZA GLUTINE"
- ◊ CERTIFICAZIONE HALAL, PER 5 RICETTE PRIVE DI ALCOL
- ◊ CERTIFICATI KOSCHER, PER TUTTE LE BIBITE (ESCLUSI GINGER ALE E GINGER BEER) E LO SCIROPPO AL CEDRO



PARTNERSHIP E INIZIATIVE SPECIALI

Marchio storico tra i più amati e longevi d'Italia, Tassoni è stata scelta dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy per la mostra **“Identitalia, The Iconic Italian Brands”**, svoltasi dal 13 febbraio al 6 aprile a Palazzo Piacentini a Roma. Nata per celebrare i 140 anni dell’Ufficio Italiano Brevetti e Marchi, è dedicata ad alcuni tra i più importanti marchi che hanno fatto e continuano a fare la storia del Paese.

Al fine di rafforzare il ruolo di Tassoni quale miglior partner per la mixology sono state avviate collaborazioni con alcuni bartender, i quali hanno proposto dei cocktail utilizzando le creazioni della società. Tassoni ha inoltre sponsorizzato alcune **“Bar e Bartender Competition”** a Milano, Torino, Roma, Bologna e Verona, in cui i migliori cocktail bar si sono sfidati con signature drink a base di cedrata.

Nel corso dell’anno, Tassoni ha preso parte ad importanti appuntamenti fieristici, di forte richiamo per il settore, come il **Roma Bar Show**, dedicato all’industria del beverage e della miscelazione.

Il brand ha inoltre partecipato come Partner Tecnico agli eventi Pitti Uomo 106, Pitti Bimbo 99 e Pitti Filati 95, organizzati da **Pitti Immagine 2024**, una collaborazione che ha unito Tassoni con l’eccellenza della moda italiana e internazionale, all’insegna del Lusso di Osare.

Tra i vari eventi dell’anno, la cedrata Tassoni è stata offerta ai Capi di Stato dei Paesi islamici partecipanti al G7, svoltosi in Puglia dal 13 al 15 giugno.





Grappa Segnana Solera di Solera Invecchiata

Distilleria Segnana sin dal 1860, è sinonimo di grappa trentina di alta gamma. Segnana ha saputo reinventare la grappa facendone un distillato moderno, di singolare fascino nella sua mescolanza di storia e innovazione.

La grappa nasce in parte da vinacce ottenute dalla soffice spremitura delle uve con le quali si crea il Ferrari Trentodoc, ricche di mosto e di aromi.

La brevità del percorso che separa la pressatura dell'uva dagli alambicchi permette alle vinacce di non perdere nulla dell'originale fragranza, della pienezza dei profumi, dell'intensità dei sapori.

Per questo suo passato fatto di tradizione e valori, la distilleria Segnana fa parte di **Altagamma**, la fondazione che riunisce le aziende dell'alta industria culturale e creativa italiana, rappresentative dell'eccellenza del Made in Italy.

Allo stesso modo è socia dell'**Istituto Tutela della Grappa del Trentino** che, da oltre 50 anni, ha il compito di valorizzare, tutelare e promuovere la qualità della produzione della Grappa, ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte e distillate in Trentino, oltre che di qualificarla con l'apposito marchio del Tridente come certificato a garanzia di qualità di Grappa Trentina.



II. LA RICERCA DELL'ECCELLENZA

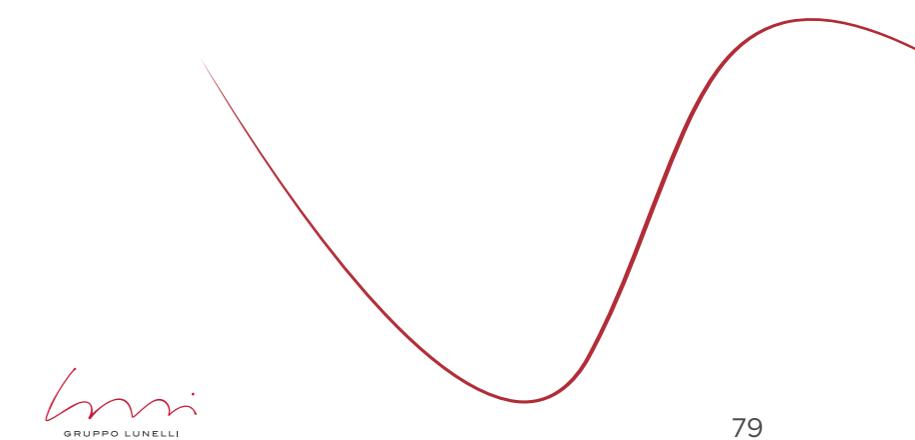


Locanda Margon, una stella Michelin, è il ristorante del Gruppo Lunelli immerso tra i vigneti alle porte di Trento. Il suo manifesto gastronomico si fonda su tre punti fermi: ingredienti, tecnica e libertà di esecuzione.

Il risultato è una cucina pulita e dalla semplice complessità, che non disdegna anche un percorso di ricerca sui prodotti trentini e sugli abbinamenti con le bollicine, in linea con il ruolo di Locanda Margon quale laboratorio per la creazione di ricette innovative da accompagnare ai Ferrari Trentodoc.

Il ristorante costituisce anche una tappa importante del **“Percorso del Bello e del Buono”**, il concept di ospitalità del Gruppo Lunelli, che parte dalla visita alle Cantine Ferrari e prosegue, attraverso i vigneti, alla cinquecentesca Villa Margon, per terminare proprio alla Locanda.

Nel 2024 Locanda Margon ha aderito alla campagna **“Ristoranti Contro la Fame”** di Azione Contro la Fame, organizzando una cena solidale a quattro mani con lo Chef Domenico Candela e introducendo un **“piatto solidale”** nel menu del ristorante.



PREMI E RICONOSCIMENTI
ALL'ECCELLENZA



L'eccellenza delle etichette Ferrari è stata confermata, ancora una volta, da importanti riconoscimenti. Su tutti, un risultato particolarmente significativo è il punteggio di 100/100 riconosciuto al Ferrari Riserva Lunelli 2009 da parte di Decanter, uno dei più importanti magazine di settore a livello internazionale.



La Cantina è stata nuovamente protagonista della premiazione di "The Champagne & Sparkling Wine World Championships", la più rilevante competizione internazionale dedicata alle bollicine.

Nell'edizione 2024 il **Ferrari Perlé Nero Riserva Magnum 2015** si è aggiudicato il titolo di "World Champion" nella categoria "Classic Blanc de Noirs": una conferma importante per un Trentodoc che, fin dalla sua prima annata, il 2002, ha conquistato gli appassionati di Pinot Nero di tutto il mondo.

Ferrari Trento ha inoltre ricevuto per la settima volta il premio **"Sparkling Producer of the Year"**, conquistato grazie alle 13 medaglie d'oro che i giudici hanno conferito ai suoi Trentodoc.

Importanti conferme sono arrivate anche da **Wine Spectator**, tra le principali testate del mondo dedicate al vino, che ha citato **Ferrari Brut** e **Ferrari Rosé** all'interno di un articolo dedicato agli 11 best sparkling da più di 90 punti, e da **Wine Enthusiast**, magazine americano tra i più popolari, che anche quest'anno ha valutato ben sette referenze con punteggi superiori ai 90 punti.



The Champagne and Sparkling Wine World Championships 2024

Sul fronte nazionale, al **Ferrari Riserva Lunelli 2016** sono stati assegnati gli ambiti **Tre Bicchieri**, confermando l'ottimo livello dell'annata, premiata anche con la **corona dalla Guida ViniBuoni d'Italia**.

Il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore è stato nominato **“Miglior Assaggio”** fra le bollicine per la **Guida Oro I Vini di Veronelli**, oltre ad aver ricevuto i **5 Grappoli** della guida **Bibenda**, il massimo riconoscimento assegnato dalla prestigiosa pubblicazione curata dalla Fondazione Italiana Sommelier, che ha premiato anche il Ferrari Perlé Nero 2017.

Il Ferrari Perlé Zero, Cuvée Zero17 ha ottenuto il riconoscimento della **Gemma** nell'undicesima edizione di **Vitae – La Guida Vini**, edita dall'Associazione Italiana Sommelier. Ferrari Trento ha collezionato numerosi riconoscimenti anche in occasione del Merano Wine Festival, coronati dal premio **“Wine Hunter Honour Award”** nella categoria **“Conquista”**. Il titolo è stato assegnato alla famiglia Lunelli “per aver saputo creare con le iconiche bollicine di montagna un successo mondiale di qualità e riconoscibilità, portando il **“saper fare”** italiano nei contesti internazionali più prestigiosi”.

Ferrari Perlé 2018 è stato tra i protagonisti della **World's Best Sommeliers' Selection 2024**, l'iniziativa esclusiva che riunisce i sommelier dei 50 migliori ristoranti del mondo con l'obiettivo di dare risalto alla diversità e all'eritage culturale legato alle tradizioni vinicole di varie regioni del mondo.

La qualità dei vini di Tenute Lunelli è stata riconosciuta da numerosi premi, sia in Italia che all'estero.

PREMI INTERNAZIONALI

Nel 2024 grande motivo di orgoglio è stata la conquista da parte del **Carapace** di **Tenuta Castelbuono** del venticinquesimo posto all'interno della prestigiosa classifica **World's Best Vineyards 2024**, la lista delle più belle cantine a livello internazionale, che gli ha valso il titolo di **"Highest New Entry"**. The World's Best Vineyards è il risultato del voto di circa 500 esperti del settore turistico ed enologico e garantisce una classifica completa e autorevole, che premia vigneti e cantine in ogni parte del mondo.

Tra i maggiori riconoscimenti internazionali vi sono i significativi punteggi dei **Decanter World Wine Awards**, che hanno assegnato **93 punti** all'Auritea 2018 e 90 punti al Carapace 2019, a cui si aggiunge il punteggio di **93/100** da parte di **James Suckling**, uno dei più illustri critici di vino del mondo, ottenuto dall'annata 2020 del **Teuto**.

Altro motivo d'orgoglio è stato l'inserimento del **Carapace Lunga Attesa 2016** all'interno della **"World's Best Sommeliers' Selection"** edizione 2024, un'iniziativa esclusiva che riunisce i sommelier dei 50 migliori ristoranti al mondo con l'obiettivo di dare risalto alla diversità e all'heritage culturale legato alle tradizioni vinicole di varie regioni.



Camilla e Alessandro Lunelli, "Highest New Entry" a The World's Best Vineyards 2024



II. LA RICERCA DELL'ECCELLENZA

Tenute Lunelli Carapace Lunga Attesa 2017, Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

PREMI NAZIONALI

Tra i principali riconoscimenti ricevuti, **Ziggurat** 2022 ha ottenuto i **Tre Bicchieri** dalla prestigiosa Guida Vini d'Italia del **Gambero Rosso**, uno dei massimi riconoscimenti per un vino italiano, garanzia dell'altissima qualità che era stata riconosciuta in precedenza anche alle annate 2016 e 2017. Un'altra importante conferma è giunta dalla **Guida Bibenda** della Fondazione Italiana Sommelier, che ha riconosciuto gli ambiti **5 Grappoli al Solenida** 2019 e al **Carapace Lunga Attesa** 2017. Quest'ultimo ha inoltre ricevuto il punteggio di **96/100** da parte della guida **Doctor Wine** di Daniele Cernilli e la **medaglia Platinum** al **The Wine Hunter Award**, il premio legato a Helmut Köcher, Presidente e fondatore del Merano Wine Festival.

Il Carapace Montefalco Sagrantino 2018 si è aggiudicato il premio per la categoria **“Miglior Vino Biologico”** al Concorso Enologico Regionale **“L’Umbria del Vino”**, da parte della giuria di esperti presieduta da Riccardo Cotarella, uno dei più autorevoli enologi del panorama italiano e internazionale.

Nel corso del 2024 Bisol1542 ha ottenuto numerosi premi e riconoscimenti a livello nazionale e internazionale, a conferma del crescente apprezzamento da parte dei più autorevoli opinion leader di settore per le creazioni della Cantina.

PREMI INTERNAZIONALI

Bisol1542 Relio

- Medaglia d'oro, The Prosecco Masters - The Drinks Business (UK)
- 93/100, Falstaff Prosecco Trophy (DE)

Bisol1542 I Gondolieri

- 91/100, Falstaff Prosecco Trophy (DE)

Bisol1542 Molera

- Medaglia d'oro, Mundus Vini Summer Tasting (DE)
- 92/100, Falstaff Prosecco Trophy (DE)

Bisol1542 Cartizze

- Italian Sparkling Trophy, 95/100, Medaglia d'oro - International Wine Challenge (UK)
- Master (massimo risultato), The Prosecco Masters - The Drinks Business (UK)
- 93/100, Falstaff Prosecco Trophy (DE)
- 91/100, International Wine and Spirit Competition - IWSC (UK)
- 90/100, Wine Spectator (USA)

PREMI NAZIONALI

Il Molera Extra Dry 2023 conquista i Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2025 del Gambero Rosso, uno dei massimi riconoscimenti italiani del mondo del vino.

L'importante premio giunge a dieci anni dall'ingresso dell'azienda nel Gruppo Lunelli, a coronamento di un percorso intrapreso con l'obiettivo di una crescita qualitativa costante, ottenuta valorizzando pienamente l'identità delle colline Patrimonio Unesco.

Questo importante riconoscimento si aggiunge ad altri positivi giudizi assegnati dalla critica nazionale e internazionale.

Tra i premi nazionali ricevuti dai vini Bisol vi sono:

Bisol1542 Molera

- Tre Bicchieri, Guida Vini d'Italia Gambero Rosso
- Premio Qualità Prezzo, Guida BereBene Gambero Rosso
- 93/100, Guida essenziale ai Vini d'Italia - Daniele Cernilli "Doctor Wine"

Bisol1542 Relio

- 92/100, Guida Vitae AIS
- 93/100, Guida essenziale ai Vini d'Italia - Daniele Cernilli "Doctor Wine"

Bisol1542 Crede

- Medaglia d'oro, The Wine Hunter Award - Merano Wine Festival (I)

Bisol1542 I Gondolieri

- 4 Stelle, Guida Vinibuoni D'Italia

Bisol1542 Cartizze

- Medaglia d'oro, The Wine Hunter Award - Merano
- 93/100, Guida essenziale ai Vini d'Italia - Daniele Cernilli "Doctor Wine"

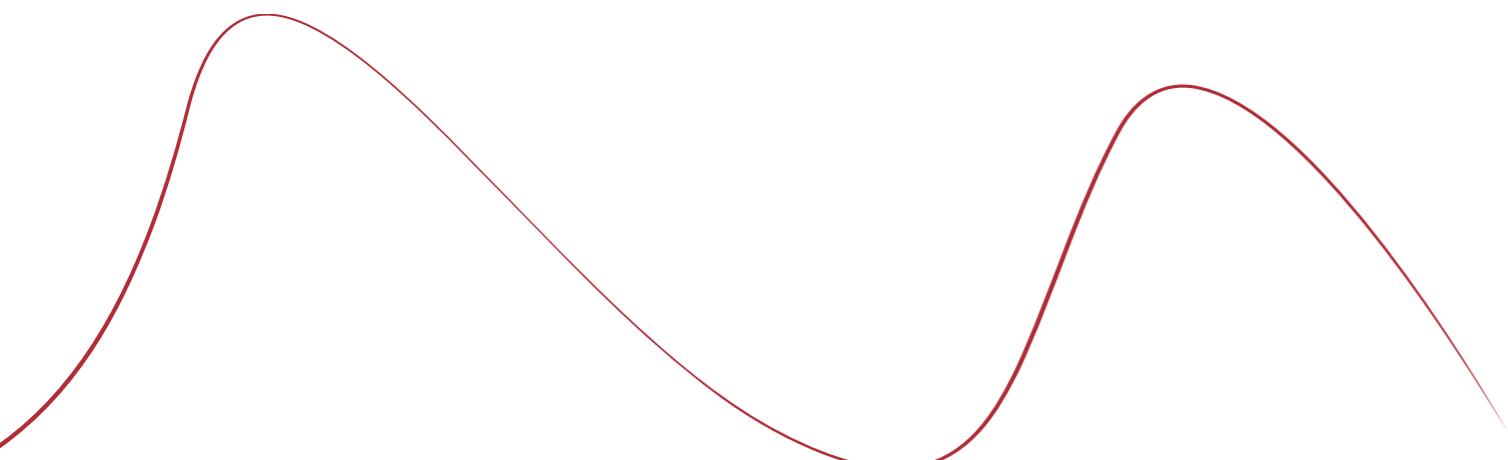


Nel 2024 Surgiva ha ottenuto ai Luxury Lifestyle Awards il premio come Miglior Acqua Minerale di lusso in Italia, per la reputazione impeccabile e il successo di mercato.

Nel corso dell'anno Tassoni ha ricevuto significativi riconoscimenti per la nuova identità di marca e la ri-visitazione del packaging. L'Osservatorio permanente del Design ADI ha selezionato il progetto di restyling dell'iconica bottiglietta di cedrata "a buccia d'agrume" per la pubblicazione sull'**ADI Design Index 2024**, guadagnando la candidatura al **Premio Compasso D'Oro 2026**, il più antico e autorevole premio mondiale di design.

Il nuovo packaging ha ottenuto ottimi riscontri anche in occasione dei **MUSE Design Awards**, in cui Tassoni è risultata **Gold Winner Muse** nelle due categorie Packaging Design Wine, Beer & Liquor e Packaging Design Non Alcoholic Beverages, nonché premiata per il packaging del Gin e del nuovo cluster.

L'annuale competizione globale **Pentawards** ha riconosciuto alla società il **Gold Award**. Importanti conferme sono giunte anche sul fronte della qualità, con la menzione speciale ottenuta dal Gin Superfine a **The Gin Day** a Milano, e la Gold Medal ricevuta ai **China Wine and Spirits Awards_CWSA**.





III.
SOSTENIBILITÀ
LA VISIONE

**“CREDIAMO
FORTEMENTE CHE OGNI
AZIENDA NON DEBBA
LIMITARSI A CREARE
VALORE PER GLI
AZIONISTI MA
PRODURRE BENESSERE,
SICUREZZA E BELLEZZA
PER I COLLABORATORI,
GLI STAKEHOLDER E
LA COMUNITÀ,
DIMOSTRANDO
RESPONSABILITÀ
SOCIALE E ATTENZIONE
ALL’AMBIENTE.”**

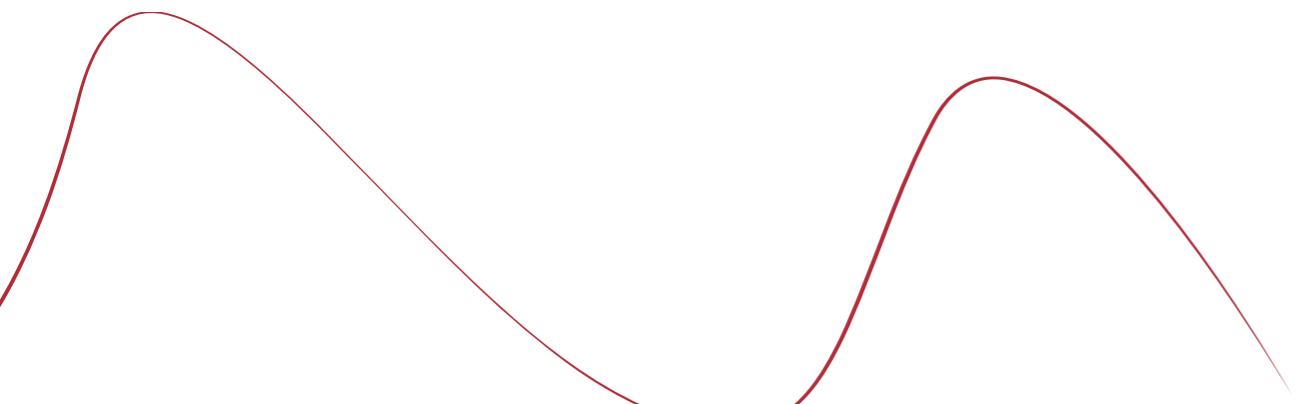
La guerra, l'inflazione e le tensioni geopolitiche hanno spinto il mondo in direzione opposta rispetto agli obiettivi di sviluppo sostenibile previsti dall'Agenda 2030. A livello globale, negli ultimi quattro anni molti dei progressi registrati tra il 2015 e il 2019 sono stati cancellati, soprattutto per quanto riguarda la lotta alla povertà, il diritto alla salute, gli investimenti in educazione, la tutela dell'ambiente e degli ecosistemi. La stessa tendenza si è verificata in Europa e in Italia.

Anche il sostegno del Gruppo Lunelli al Global Compact delle Nazioni Unite dimostra la volontà di assumere un ruolo positivo nello sviluppo globale attraverso l'adozione e la promozione di pratiche sostenibili alla ricerca di un equilibrio armonico tra uomo e natura.

Per il Gruppo la tutela dell'ambiente naturale, un sano sviluppo umano e una solida crescita economica sono gli asset su cui costruire un futuro di prosperità.

Il Gruppo intende contribuire in modo proattivo all'implementazione dell'Agenda 2030, con particolare attenzione al perseguitamento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile applicabili al suo business.

Il Gruppo Lunelli, consapevole dell'importante ruolo che riveste all'interno della sua business community e nei territori in cui è presente, si impegna a contribuire a 7 degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile contenuti nell'Agenda 2030.



**“COLTIVARE E PRODURRE
IN MODO SOSTENIBILE,
AVER CURA DELLE
PERSONE E CREARE
SVILUPPO ECONOMICO”**



SDG 3 – SALUTE E BENESSERE

Obiettivo: salvaguardare la salute, la sicurezza e il benessere di lavoratori, consumatori e comunità



SDG 5 – UGUAGLIANZA DI GENERE

Obiettivo: garantire gli stessi diritti ed opportunità lavorative alle donne rispetto alla componente maschile e supportare iniziative a favore dell'empowerment femminile



SDG 6 - ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO SANITARI

Obiettivo: gestire in modo sostenibile la risorsa idrica, rispettare gli equilibri idrogeologici e contribuire alla tutela delle acque e alla protezione degli ecosistemi legati all'acqua



SDG 8 – LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

Obiettivo: favorire una crescita economica duratura con ricadute sui territori in termini di maggior benessere e occupazione, in particolare dei giovani



SDG 12 - CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Obiettivo: rispettare la natura riducendo l'impronta ecologica in ogni fase del ciclo di vita dei prodotti: dalla selezione delle materie prime utilizzate alla promozione di un consumo responsabile del prodotto



SDG 13 – LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Obiettivo: contribuire alla lotta al cambiamento climatico attraverso attività di mitigazione e proteggere e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi e la tutela della biodiversità



SDG 15 – LA VITA SULLA TERRA

Obiettivo: proteggere e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi e la tutela della biodiversità

Nel corso del 2024, il Gruppo ha condotto la sua prima analisi di Doppia materialità, in ottica di futuro allineamento con i requisiti di disclosure previsti nell'ambito della Direttiva Europea sulla Rendicontazione di Sostenibilità (CSRD) e i relativi standard europei di reportistica (ESRS) emessi con atti delegati dalla Commissione Europea. Ad oggi, la Direttiva e gli standard di reportistica risultano essere in revisione alla luce della pubblicazione, nel febbraio 2025, del cosiddetto "Pacchetto Omnibus", una proposta legislativa che intende introdurre modifiche in termini di semplificazione della regolamentazione UE.

Indipendentemente dalle evoluzioni normative, il principio di Doppia Materialità proposto dalla CSRD riveste un'importanza centrale nel rendere le questioni di sostenibilità sempre più integrate nella dimensione di pianificazione strategica del business. Tale principio promuove un approccio integrato alla sostenibilità riconoscendo il valore sia della dimensione non finanziaria che finanziaria; offre una soluzione unificata nell'identificare le questioni rilevanti per l'organizzazione combinando:

MATERIALITÀ D'IMPATTO (INSIDE-OUT): prospettiva secondo cui l'organizzazione pone l'attenzione sugli impatti, positivi e negativi, attuali e potenziali, che le proprie attività possono determinare sull'ambiente e le comunità esterne;

MATERIALITÀ FINANZIARIA (OUTSIDE-IN): prospettiva secondo cui l'organizzazione prende in considerazione i principali rischi e opportunità derivanti dalla gestione di una data tematica di sostenibilità e l'impatto che questi potrebbero avere sulla sua performance economico finanziaria.

Il Gruppo Lunelli ha implementato il proprio processo di Doppia materialità attraverso un dialogo strutturato con gli stakeholder interni ed esterni al fine di integrare le loro prospettive nell'individuazione dei temi effettivamente rilevanti per il Gruppo.

Il coinvolgimento degli **stakeholder interni** ha avuto un ruolo centrale in tutte le fasi del processo di analisi: sono stati organizzati incontri strutturati con le principali funzioni aziendali al fine di mappare, analizzare e valutare la rilevanza di impatti, rischi e opportunità. Il coinvolgimento degli **stakeholder esterni chiave** quali enti e associazioni, esperti di settore, opinion leader e media, realizzato attraverso interviste approfondite, ha offerto elementi per l'analisi del contesto e l'approfondimento degli impatti rilevanti per il Gruppo.

1 - ANALISI DEL CONTESTO IN CUI IL GRUPPO LUNELLI OPERA

- analisi del contesto ESG in termini di macrotrend globali e del settore in cui il Gruppo opera;
- analisi di benchmark sui competitor rilevanti;
- analisi della catena del valore delle aziende del Gruppo;
- analisi degli stakeholder, in particolare dei principali stakeholder strategici.

Il risultato di questa fase è stata una panoramica delle attività e delle relazioni commerciali, del contesto in cui si svolgono e della comprensione dei principali stakeholder interessati.

2 - IDENTIFICAZIONE DI IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ LEGATI A QUESTIONI DI SOSTENIBILITÀ DA SOTTOPORRE A VALUTAZIONE

L'identificazione degli impatti, dei rischi e delle opportunità è stata effettuata integrando maggiormente le risultanze delle analisi che il Gruppo effettua annualmente per la definizione del proprio Piano Strategico di Sostenibilità con gli obiettivi di business del Gruppo:

- analisi dei temi e degli impatti emersi dalle precedenti analisi - Rilevanza d'impatto;
- analisi dei risultati delle attività di stakeholder engagement svolte dal Gruppo;
- individuazione dei rischi e delle opportunità connesse alle attività delle imprese del Gruppo - Rilevanza finanziaria;
- analisi degli obiettivi del Gruppo Lunelli definiti nel Piano strategico;
- definizione lista di impatti, rischi e opportunità da sottoporre a valutazione.

3 - VALUTAZIONE DEGLI IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ DA PARTE DEGLI STAKEHOLDER E DEL COMITATO DI SOSTENIBILITÀ DEL GRUPPO

Il coinvolgimento degli stakeholder, cruciale nel processo di identificazione di impatti, rischi e opportunità, è stato fondamentale nella fase di valutazione.

- individuazione dei criteri per valutare la rilevanza dell'impatto e la rilevanza finanziaria al fine di determinare gli impatti rilevanti, effettivi e potenziali, nonché i rischi e le opportunità rilevanti;
- valutazione di impatti, rischi e opportunità da parte degli stakeholder interni ed esterni e del Comitato di Sostenibilità;
- aggregazione dei risultati ottenuti dalla valutazione e definizione dei temi rilevanti e dei relativi impatti, rischi e opportunità;
- elaborazione matrice di Doppia materialità.

RILEVANZA DELL'IMPATTO

Gli impatti sono stati valutati e prioritizzati sulla base di gravità/beneficio e probabilità.

La **gravità/beneficio** di un impatto effettivo o potenziale dipende dalle seguenti caratteristiche:

- Entità: quanto grave/positivo è l'impatto (incluso se è irrimediabile)
- Portata: quanto diffuso è l'impatto (per esempio, il numero di persone interessate o la portata di un danno ambientale).

La **probabilità** di un potenziale impatto si riferisce alla possibilità che l'impatto accada, sulla base del livello di presidio del tema. Dimensione valutata solo per gli impatti potenziali.

RILEVANZA FINANZIARIA

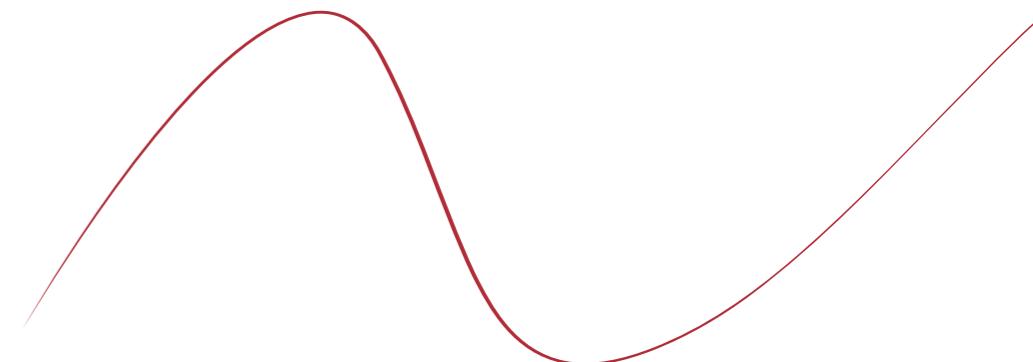
I rischi e le opportunità sono stati valutati sulla base di entità e probabilità.

L'**entità** di un rischio o opportunità dipende dall'influenza sullo sviluppo dell'impresa, sulla sua situazione patrimoniale-finanziaria, sul risultato economico, sui flussi finanziari, sull'accesso ai finanziamenti o sul costo del capitale a breve, medio o lungo termine.

La **probabilità** di un potenziale rischio o opportunità si riferisce alla possibilità che accada.

SCALE DI VALUTAZIONE

Le scale di valutazione sono state: Limitata - Moderata - Elevata - Molto elevata. Impatti, rischi e opportunità con una valutazione pari o superiore al livello "Elevata" sono considerati materiali.



I RISULTATI DELL'ANALISI DI DOPPIA MATERIALITÀ

Dall'analisi di Doppia Materialità sono emersi come rilevanti i temi e i connessi impatti, rischi e opportunità di seguito sinteticamente descritti.

PILASTRO AMBIENTE

TEMA

CAMBIAMENTO CLIMATICO: ADATTAMENTO

CAMBIAMENTO CLIMATICO: MITIGAZIONE

BIODIVERSITÀ E USO DEL SUOLO

ECONOMIA CIRCOLARE

GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE

IMPATTI, RISCHI, OPPORTUNITÀ E IMPEGNI

Il tema del cambiamento climatico è centrale per il Gruppo Lunelli, perché può avere un forte impatto sulla produzione agricola. L'aumento delle temperature e gli eventi climatici estremi possono influenzare le attività agricole, mettendo a rischio l'avvigionamento di materie prime strategiche (uva, cedri, ...), sia a livello di qualità che di quantità. Per questo l'azienda sta sviluppando strategie e azioni di adattamento al cambiamento climatico per proteggere il proprio business.

Il Gruppo Lunelli si impegna per ridurre l'impronta carbonica delle proprie attività e contribuire alla lotta al cambiamento climatico. A questo scopo aumenta progressivamente l'utilizzo di energia proveniente da fonti rinnovabili e investe nell'installazione di pannelli fotovoltaici nei propri siti. Oltre all'implementazione di azioni per ridurre a monte le proprie emissioni, il Gruppo si impegna nel porre in essere attività compensative delle emissioni residue che abbiano un importante risvolto non solo ambientale ma anche sociale.

La tutela della biodiversità e della fertilità del suolo sono fondamentali per garantire la resilienza e la continuità dell'attività del Gruppo Lunelli nel futuro. L'azienda ha la possibilità di agire su questo fronte, adottando pratiche agricole rispettose degli ecosistemi naturali, tutelando le aree naturali in prossimità dei vigneti e partecipando a progetti di ricerca che favoriscono l'aumento della biodiversità e il mantenimento di un suolo ricco di elementi nutritivi e sostanza organica.

Oltre alle materie prime agricole, nel proprio ciclo produttivo il Gruppo Lunelli utilizza principalmente vetro, plastica e carta. Adottare modelli circolari nei processi produttivi e lungo tutto il ciclo di vita dei prodotti permette di ridurre la pressione sulle risorse del pianeta e la creazione di rifiuti.

Ottimizzare l'uso delle risorse idriche nei processi produttivi, aumentando l'efficienza, migliorando la qualità delle acque di scarico e adottando tecnologie innovative che permettono di ridurre gli sprechi, limita i rischi legati alla scarsità idrica e migliora la redditività.

PILASTRO PERSONE E TERRITORI

• TEMA SVILUPPO, CRESCITA E BENESSERE DEI COLLABORATORI

DIVERSITÀ, INCLUSIONE E PARI OPPORTUNITÀ

SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

QUALITÀ DEI PRODOTTI E BENESSERE DEI CONSUMATORI

CREAZIONE DI VALORE PER TERRITORI E COMUNITÀ

• IMPATTI, RISCHI, OPPORTUNITÀ E IMPEGNI

Promuovere la crescita professionale e l'aggiornamento continuo dei dipendenti aumenta la loro motivazione e produttività, potenziandone le capacità. Inoltre, è un ottimo strumento per dare concretezza alle politiche di attrazione e retention dei talenti. Per il Gruppo Lunelli questo ambito è di fondamentale importanza per sostenere la crescita dell'impresa.

Valorizzare la diversità e assicurare pari opportunità a tutti i dipendenti è molto importante per fidelizzare le persone che lavorano nel Gruppo Lunelli, trattenere i talenti e aumentare l'attrattività dell'azienda in fase di reclutamento. Per questo il Gruppo s'impegna per promuovere una cultura aziendale inclusiva, che garantisce il benessere della persona.

Per il Gruppo Lunelli è fondamentale adottare pratiche e sistemi di gestione che permettono di tutelare la salute, la sicurezza e l'integrità psicofisica dei propri dipendenti e di tutti i soggetti terzi coinvolti nelle attività aziendali. A questo scopo, monitora con grande attenzione i rischi e svolge un'attività di formazione efficace, con l'obiettivo di proteggere i propri lavoratori al fine di raggiungere l'obiettivo "Zero Infortuni".

Per un'azienda alla continua ricerca dell'eccellenza è vitale sviluppare creazioni che soddisfino le richieste di qualità e benessere di consumatori sempre più attenti, andando oltre gli standard di qualità e sicurezza richiesti dalle normative. Inoltre, il Gruppo Lunelli è attento alla salute e al benessere dei propri consumatori anche attraverso la promozione di stili di vita responsabili ed equilibrati, attenti a quelle esigenze emergenti che possono aprire nuovi mercati (low alcol, senza zucchero, bio...).

Contribuire al benessere socio-economico delle comunità in cui opera, assicura al Gruppo Lunelli sostegno e legittimità ad operare. Per questo l'azienda ascolta con attenzione le istanze del territorio e sostiene gli enti del terzo settore che si impegnano per rispondere ai bisogni espressi dalle comunità locali.

PILASTRO GOVERNANCE

• TEMA ETICA E TRASPARENZA

GESTIONE DELLA CATENA DI FORNITURA

• IMPATTI, RISCHI, OPPORTUNITÀ E IMPEGNI

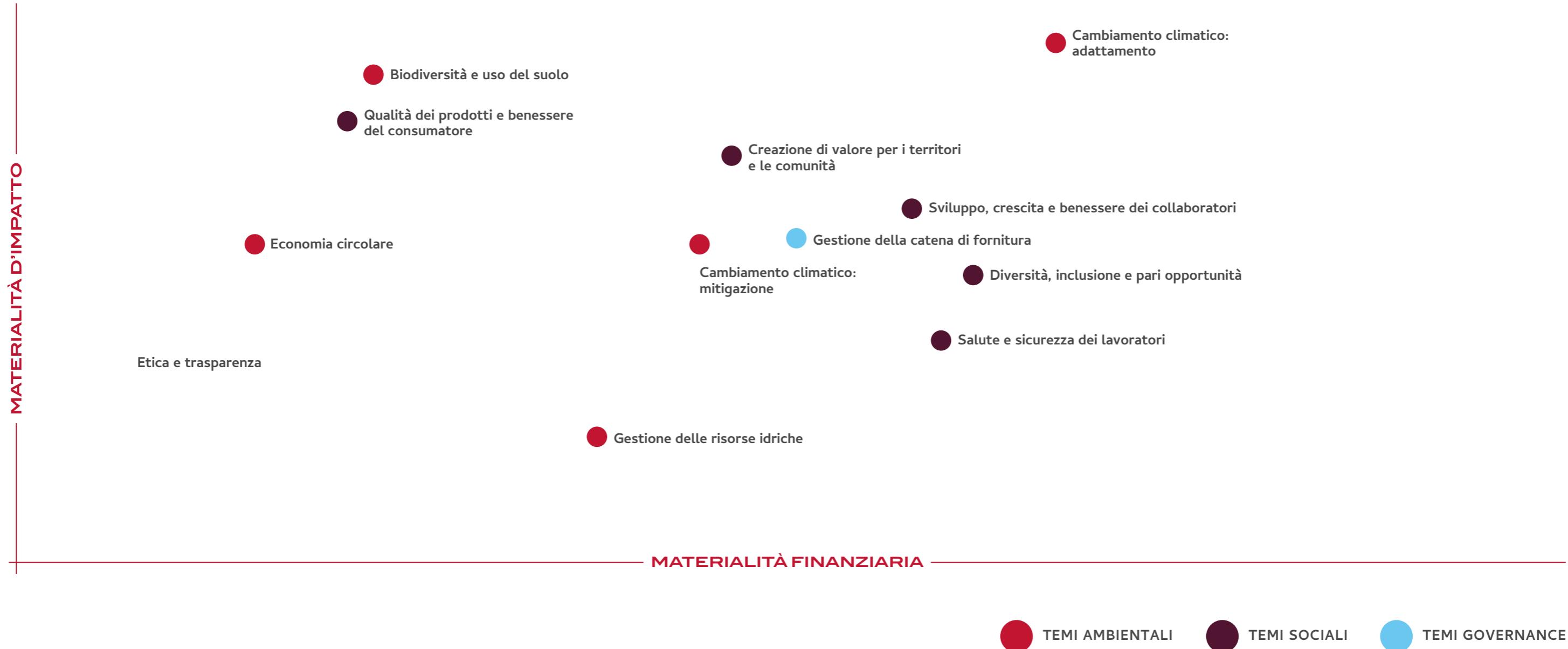
Adottare principi, procedure e sistemi di gestione volti a garantire una condotta responsabile, nel pieno rispetto delle normative, permette al Gruppo Lunelli di prevenire la corruzione e rendere l'azienda più resiliente, rafforzando la fiducia degli stakeholder e promuovendo comportamenti responsabili dal punto di vista ambientale e sociale.

L'eccellenza delle creazioni del Gruppo dipende anche dalla qualità del lavoro dei propri conferitori. Creare relazioni di fiducia con i propri fornitori, basate sul confronto e sulla collaborazione, permette di fidelizzare la catena di fornitura, garantendo la continuità e la qualità degli approvvigionamenti. Inoltre, improntare i processi di acquisto anche su principi di sostenibilità sociale e ambientale, tra cui il rispetto della salute e della sicurezza dei lavoratori, la tutela dei diritti umani e la riduzione degli impatti ambientali, crea un sistema di valori condiviso con i propri fornitori.

MATRICE DI DOPPIA MATERIALITÀ

La seguente matrice di rilevanza d'impatto e rilevanza finanziaria rappresenta i temi materiali per il Gruppo Lunelli, ovvero quelli con una valutazione “Elevata” e “Molto elevata”. L'asse delle x rappresenta la rilevanza finanziaria, prospettiva secondo cui il Gruppo ha preso in considerazione i principali rischi e opportunità derivanti dalla gestione di una data tematica di sostenibilità, e l'impatto che questi potrebbero avere sulla sua performance economico finanziaria.

L'asse delle y rappresenta la rilevanza d'impatto, prospettiva secondo cui il Gruppo Lunelli ha posto attenzione agli impatti, positivi e negativi, attuali e potenziali, che le proprie attività possono determinare sull'ambiente e le comunità esterne.





RISPOSTE CONCRETE

L'analisi di Doppia materialità ha fornito input per il miglioramento continuo del percorso di sostenibilità delineato dal Gruppo nel Piano Strategico di sostenibilità 2024-2030. Inoltre, ha messo in luce elementi utili ad un processo strutturato di gestione dei rischi e delle opportunità che le società del Gruppo si troveranno ad affrontare nei prossimi anni.

Bisol 1542 CredeBrut, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

PIANO STRATEGICO DI SOSTENIBILITÀ 2024-2030

PRIORITÀ	OBIETTIVI	AZIONI	AZIENDE	DEADLINE
Cambiamento climatico: adattamento e mitigazione	Utilizzare energia elettrica da fonti rinnovabili	Privilegiare l'acquisto del 100% di energia elettrica da fonti rinnovabili	Ferrari Trento, Surgiva Gruppo	continuativo
	Ridurre le emissioni scope 1 e scope 2 del 20% (baseline 2019)	Privilegiare l'acquisto del 100% di energia elettrica da fonti rinnovabili e valutazione iniziative di riduzione consumi (scope 2 e 3)		2025
	Ridurre le emissioni scope 1 e scope 2 del 40% (baseline 2019)	Privilegiare l'acquisto del 100% di energia elettrica da fonti rinnovabili e valutazione iniziative di riduzione consumi (scope 2 e 3)		2030
	Azzerare l'impronta carbonica	Certificazione Carbon Neutrality scope 1, 2 e parziale 3		2025
Biodiversità e uso del suolo	Promuovere pratiche di coltivazione e cura dei terreni che tutelino e favoriscano la biodiversità	Applicazione e condivisione del protocollo "Il Vigneto Ferrari" per una viticoltura salubre e sostenibile di montagna Confermare la certificazione Biologica e "Biodiversity Friend" nei terreni di proprietà in Trentino, Toscana e Umbria Implementare protocollo Terra, Aria, Acqua del Biodistretto, MUSE e Comune di Trento per incrementare la biodiversità in campagna e in città	Ferrari Trento, Tenute Lunelli	continuativo continuativo 2025
Gestione delle risorse idriche	Ottimizzazione dei consumi idrici	Intervenire progressivamente per la riduzione dei consumi idrici nelle fasi a più elevato utilizzo della risorsa idrica	Ferrari Trento	2028
	Ridurre il prelievo idrico del 20% (baseline 2023 – commisurato alla capacità produttiva)	Efficientare il processo di filtrazione dell'acqua e riduzione del consumo di acqua prelevata	Tassoni	2025
Economia Circolare	Favorire l'utilizzo di materiali e di materie prime conciliabili con un concetto di economia circolare	Avvio di progetti specifici per la riciclabilità del packaging Recupero degli scarti di lavorazione	Gruppo Gruppo	2030 continuativo
Salute e sicurezza dei lavoratori	Raggiungere l'obiettivo Zero infortuni	Formazione e monitoraggio near misses	Gruppo	continuativo

PIANO DI SOSTENIBILITÀ GRUPPO LUNELLI 2024-2030

PRIORITÀ	OBIETTIVI	AZIONI	AZIENDE	DEADLINE
Sviluppo, Crescita e Benessere dei dipendenti	<p>Garantire l'acquisizione di competenze ed offrire opportunità di crescita a tutti i dipendenti</p> <p>Promuovere una mobilità più sostenibile che migliori il benessere psico-fisico dei dipendenti e, al contempo, riduca l'impatto degli spostamenti casa-lavoro</p>	<p>Mappatura delle competenze, raccolta dei bisogni formativi, definizione di piani di formazione e di sviluppo mirati ai ruoli</p> <p>Realizzare il piano di mobilità sostenibile e introdurre azioni per incentivare la mobilità sostenibile</p>	Gruppo Ferrari Trento	2026 2025
Diversità, inclusione e pari opportunità	<p>Favorire l'inclusione e la diversità come elemento aziendale distintivo</p> <p>Favorire l'inclusione e la diversità come elemento aziendale distintivo</p>	<p>Conseguire la certificazione UNI PDR 125</p> <p>Conseguire la certificazione UNI PDR 125</p>	Ferrari Trento Gruppo	2026 2027
Qualità dei prodotti e benessere dei consumatori	<p>Promuovere attraverso specifiche iniziative il consumo consapevole e responsabile di alcol</p> <p>Offrire prodotti in grado di soddisfare le aspettative di salute e benessere dei consumatori</p>	<p>Implementare il progetto «Io non me la bevo» di educazione al consumo responsabile di alcol</p> <p>Introdurre prodotti a minor contenuto di zuccheri</p>	Gruppo Tassoni	2025 2025
Creazione di valore per i territori e le comunità	Contribuire attraverso erogazioni liberali al benessere e allo sviluppo delle comunità locali	<p>Definire la strategia di Corporate Philanthropy</p> <p>Definire elargizioni liberali a supporto delle comunità nei territori in cui il Gruppo opera</p>	Gruppo Gruppo	2026 continuativo
Etica e trasparenza	Promuovere una condotta responsabile attraverso l'adozione di norme, policy e procedure a tutela degli stakeholder e dell'integrità aziendale	<p>Revisione Codice Etico, Policy Tributi e Dogane, Policy Pubblicità e sponsorizzazioni</p> <p>Policy Rapporti con la pubblica amministrazione, Policy Gestione della proprietà industriale e la tutela dei diritti dei terzi, Policy Gestione emergenze ambientali</p> <p>Protocollo Appalti Lavori Agricoli</p>	Gruppo Gruppo Tenute Lunelli	2024 2025 2024
Gestione responsabile della catena di fornitura	Ottenere la completa tracciabilità della catena di approvvigionamento	Redazione codice condotta fornitori	Gruppo	2025



IV. INSINTONIA CON LA NATURA

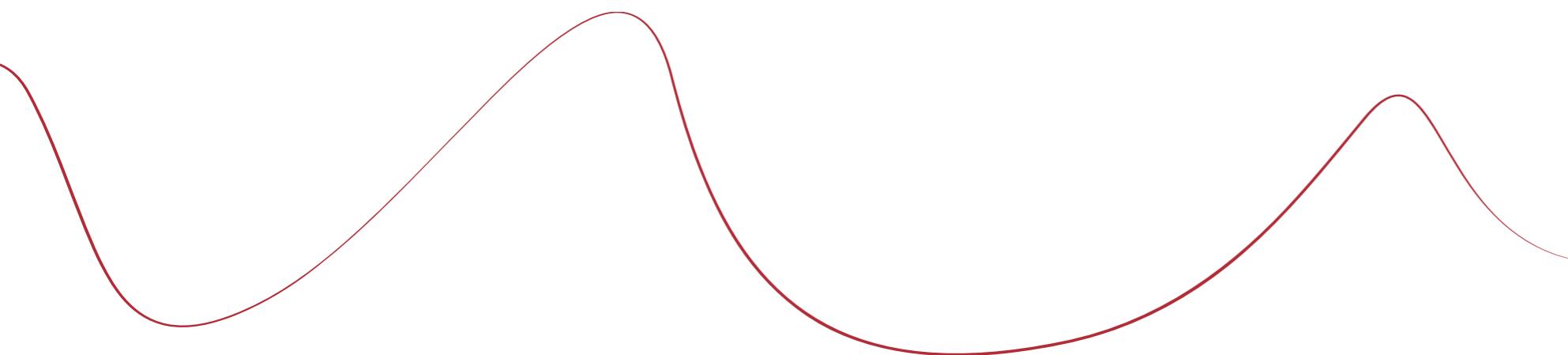


CAMBIAMENTO CLIMATICO: ADATTAMENTO E MITIGAZIONE

La **qualità della materia prima** è da sempre il principio guida che ispira l'azione del Gruppo Lunelli. Che si tratti di vino o di altre bevande, tutte le società del Gruppo condividono un approccio improntato alla **selezione attenta delle materie prime** e all'**adozione di pratiche di coltivazione e produzione capaci di garantire al tempo stesso eccellenza e rispetto per l'ambiente**.

Nel contesto della **viticoltura**, che oggi risulta particolarmente esposto agli effetti del **cambiamento climatico**, le sfide sono molteplici. Eventi estremi come grandinate, gelate tardive, ondate di calore e prolungati periodi di siccità o di pioggia influiscono sempre più spesso sulla salute della vite e sulla qualità delle uve, modificando i cicli produttivi e anticipando la vendemmia. A ciò si aggiungono problematiche fitosanitarie emergenti, come la diffusione della *flavescenza dorata*, e una crescente pressione sulla risorsa idrica, elemento essenziale per lo sviluppo vegetativo della pianta.

Il Gruppo Lunelli sta affrontando queste sfide attraverso un'attenta azione di adattamento agronomico.



Tenute Lunelli ha avviato un percorso graduale di installazione di **reti antigrandine** nei propri vigneti e **Ferrari Trento** ne ha sostenuto economicamente l'installazione presso alcuni conferenti, a tutela delle aree più pregiate e vulnerabili, mentre tutti i vigneti sono già dotati di **sistemi di irrigazione a goccia** per un uso più efficiente dell'acqua.

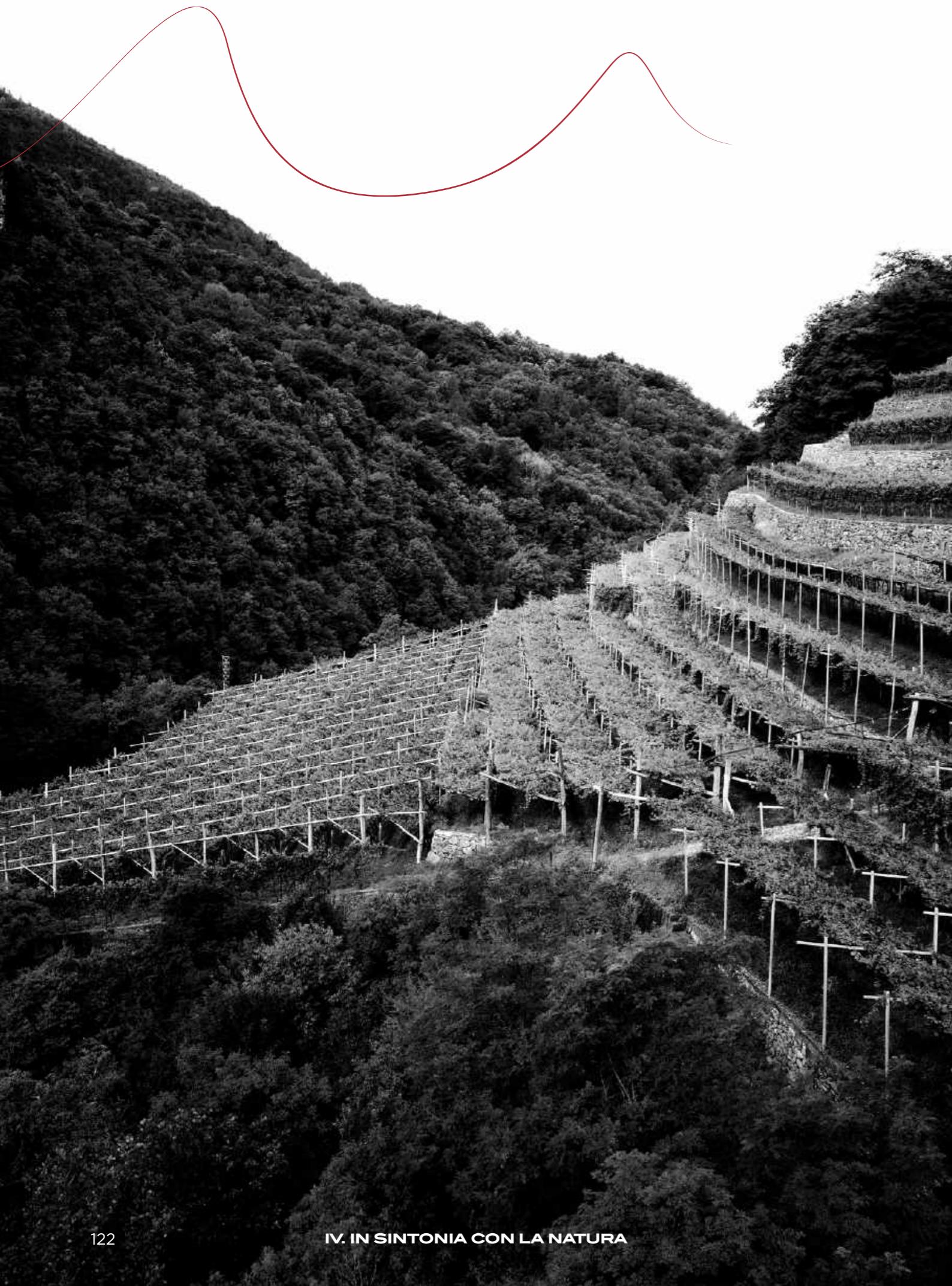
Il **metodo biologico** è seguito rigorosamente nella gestione dei vigneti di proprietà in Trentino, Toscana e Umbria e ad esso si ispira il **Protocollo "Il Vigneto Ferrari"**, che promuove una viticoltura salubre e sostenibile, centrata sul rispetto degli equilibri naturali, sul miglioramento della fertilità del suolo e sull'incremento della biodiversità.

Un impegno riconosciuto dalla certificazione "Biodiversity Friend", che i vigneti del Gruppo ottengono ininterrottamente dal 2015.



Anche **Bisol1542** ha sviluppato un proprio progetto, avviato nel 2021, volto alla tutela del paesaggio viticolo delle colline del Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Il progetto prevede l'impiego esclusivo di concimi organici, l'adozione di tecniche di allevamento tradizionali, il recupero di cloni storici e l'inserimento di essenze vegetali nelle aree non coltivate, per favorire la biodiversità e l'equilibrio dell'ecosistema.

Alla base di questa filosofia c'è la convinzione condivisa all'interno del Gruppo Lunelli che solo uve sane, mature ed equilibrate possano dare origine a vini di qualità, in armonia con il territorio; uve provenienti da una viticoltura sostenibile che ricerca nuove soluzioni grazie all'impegno dei tecnici e dei viticoltori e al supporto di ricercatori e partner che collaborano con il Gruppo.



LA VENDEMMIA IN TRENTO 2024

Dal punto di vista agronomico, la stagione 2024 in Trentino è stata una delle più complesse degli ultimi anni, a causa di un andamento climatico caratterizzato da condizioni climatiche anomale, con temperature altalenanti e piogge eccezionalmente abbondanti.

L'inverno, caratterizzato da un andamento climatico relativamente mite, ha determinato un anticipo del risveglio vegetativo, compromesso successivamente da gelate tardive nel mese di aprile e da un meteo estremamente freddo e piovoso che ha ridotto la fertilità dei grappoli e il potenziale produttivo, condizioni che hanno favorito fenomeni di filatura, colatura dei fiori con conseguente ridotta allegagione. I mesi di maggio e giugno hanno infatti registrato valori di precipitazioni più elevati della media, e dopo un'estate calda e relativamente asciutta, settembre è tornato ad essere molto piovoso.

La difesa fitosanitaria è stata particolarmente difficile, soprattutto per le **aziende biologiche**; in alcuni casi, questo ha portato ad una perdita significativa della produzione e ad un aumento delle difficoltà nel mantenere la certificazione biologica da parte dei viticoltori.



Nel 2024, è proseguito il progetto di monitoraggio della **flavescenza dorata**, per la quale è in vigore la **lotta obbligatoria** in tutta la provincia di Trento. Grazie al lavoro congiunto del Consorzio Vini del Trentino e delle cantine associate, sono stati monitorati oltre 6.000 ettari di vigneto e rimosse rapidamente le viti sintomatiche.

L'annata è stata quindi impegnativa per la viticoltura trentina, ma le pratiche agronomiche adottate da Tenute Lunelli e dai conferenti di Ferrari Trento hanno permesso di **limitare i danni e preservare la sanità delle uve**, a scapito però della quantità prodotta.

Al momento della raccolta, le condizioni fitosanitarie e i parametri qualitativi delle uve (grado zuccherino e acidità) sono risultati ottimali, soprattutto per quelle destinate alla produzione di Trentodoc. La vendemmia è iniziata il 21 agosto per le bollicine ed è proseguita con i vini fermi.

Complessivamente in Trentino si è registrata una produzione inferiore dell'11% rispetto alla media del decennio precedente.



Ferrari Brut, Trentodoc

IL PROTOCOLLO “IL VIGNETO FERRARI PER UNA VITICOLTURA DI MONTAGNA SALUBRE E SOSTENIBILE”

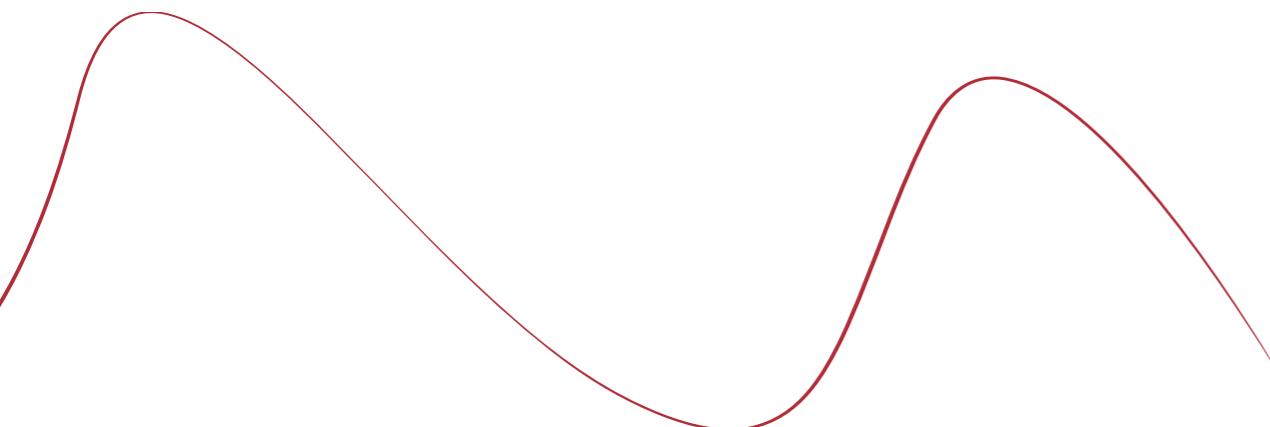
Ferrari Trento considera i viticoltori i veri custodi della terra e richiede a tutti i conferenti diretti e a parte di quelli indiretti di seguire il Protocollo di viticoltura di montagna salubre e sostenibile denominato “Il Vigneto Ferrari”, che festeggia nel 2024 i suoi 10 anni di applicazione.

Si tratta di un approccio che promuove una un’agricoltura che si focalizza sulla fertilità naturale del suolo, attraverso l’arricchimento della sostanza organica, utilizzando letame, lavorando i terreni per renderli più vitali, seminando i sovesci in autunno per aumentare le varietà mellifere per le api e gli insetti impollinatori.

Il Protocollo, certificato da CSQA, ha l’obiettivo di favorire l’implementazione di una cultura del lavoro in vigna basata su elementi naturali e metodi sostenibili.

Definisce in modo puntuale e completo tutti gli aspetti relativi alla gestione del vigneto, dalla preparazione e formazione dei viticoltori, alla biodiversità, all’irrigazione, alla potatura, alla vendemmia e all’uso in sicurezza dei prodotti fitosanitari. Negli anni, questi aspetti sono stati approfonditi per garantire una sempre maggiore attenzione al suolo, portando a vietare totalmente l’uso di diserbanti e a ridurre al minimo l’impiego di concimi chimici, favorendo pratiche tradizionali e fertilizzanti naturali. Gli agronomi dell’azienda svolgono ogni anno almeno cinque visite in campagna per osservare le pratiche di coltivazione applicate nelle vigne e indicare eventuali azioni migliorative.

CSQA



IL VIGNETO FERRARI

**“UVE DI ECCELLENZA
COLTIVATE NEL RISPETTO
DELL’AMBIENTE E DELLA
SALUTE DI CHI LAVORA IN
CAMPAGNA”**

UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE

Coltivate secondo standard biologici che prevedono il solo utilizzo di antiparassitari naturali e l’eliminazione di fertilizzanti, insetticidi e diserbanti chimici di sintesi.

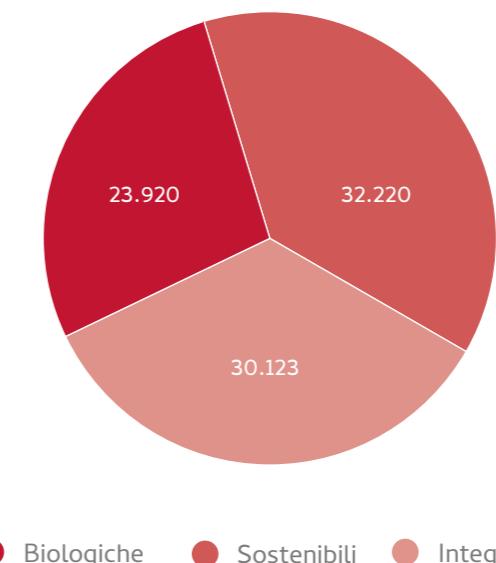
UVE SOSTENIBILI

Coltivate con un utilizzo limitato di prodotti fitosanitari e con una riduzione dell’impatto della chimica nel vigneto, attraverso l’adozione di buone pratiche agronomiche.

UVE INTEGRATE

Prodotte secondo il disciplinare nazionale di produzione integrata SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale delle Produzioni Integrate), recepito in maniera più stringente dal Trentino attraverso il proprio disciplinare di produzione integrata volontaria, volto a ridurre l’uso delle sostanze chimiche.

**FERRARI TRENTO
UVE PER LINEA DI DIFESA (ql) - 2024**



I dati comprendono il conferimento dei fornitori diretti, indiretti e dell’azienda agricola Tenute Lunelli Trentino

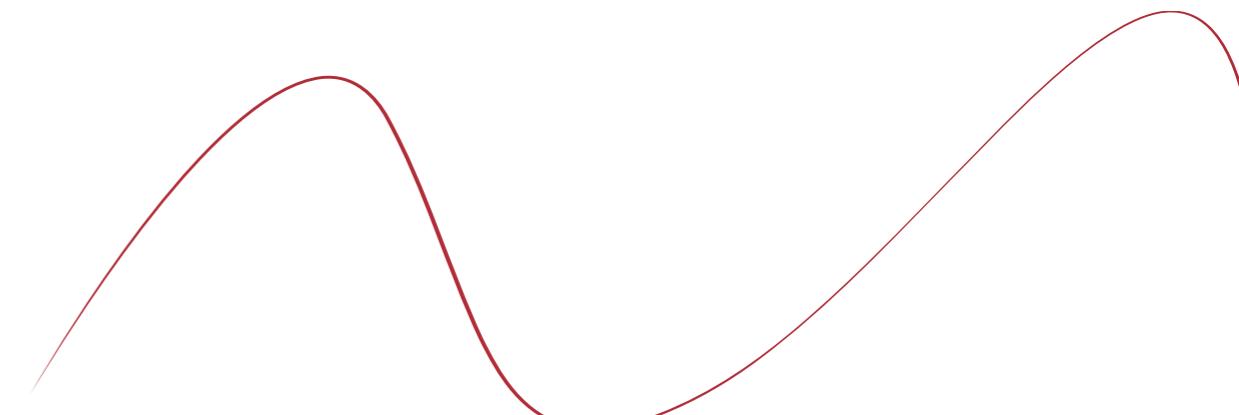


Ogni anno l'azienda organizza un percorso formativo specifico rivolto ai propri conferenti diretti, con l'obiettivo di fornire le competenze necessarie per una viticoltura salubre e sostenibile.

Nel 2024, la formazione si è articolata in un ciclo di 6 incontri: alcuni realizzati in collaborazione con enti esterni qualificati, come la Fondazione Edmund Mach e l'Università degli Studi della Campania, altri condotti direttamente dall'ufficio tecnico di Ferrari Trento.

Gli aspetti trattati durante gli incontri hanno riguardato le seguenti tematiche: la corretta distribuzione in vigneto, gli aspetti pratici per una corretta regolazione degli atomizzatori; le gestioni agronomiche in vigneto, la fertilità del suolo e gli aspetti vege-to-produttivi, la fertilizzazione dell'erbaio da sovescio, i sistemi per calcolare l'impronta ambientale in viticoltura e il corso pratico di potatura.

Complessivamente, il 59% dei conferenti diretti ha preso parte agli incontri formativi, per un totale di 1.192 ore di formazione fruite.





TENUTE LUNELLI: LA VENDEMMIA 2024 IN UMBRIA

Nel 2024, la stagione viticola nei comuni di Bevagna e Montefalco si è sviluppata in un contesto climatico nel complesso favorevole. L'inverno ha registrato temperature superiori alla media stagionale, determinando un germogliamento anticipato in primavera. Le **piogge di marzo e aprile** hanno contribuito a ricaricare le riserve idriche del sottosuolo, ma un **brusco calo termico** nella seconda metà di aprile ha rallentato lo sviluppo vegetativo.

Il mese di maggio è stato segnato da un **rapido innalzamento delle temperature** e da nuove piogge, che hanno stimolato una crescita rigogliosa delle piante. Fortunatamente, fino a metà luglio non si sono verificati stress idrici significativi, anche se alcune aree sono state colpite da grandinate localizzate.

Dal punto di vista fitosanitario, le viti non hanno subito attacchi di peronospora. Si sono registrati, in modo contenuto, casi di mal dell'esca, gestiti con attenzione dai viticoltori.

La vendemmia 2024 si è contraddistinta per un **aumento della produzione**, stimato intorno al +30% rispetto al 2023, grazie alle buone condizioni climatiche che hanno favorito una maturazione regolare, sebbene con un anticipo di circa 10 giorni rispetto alla media storica.

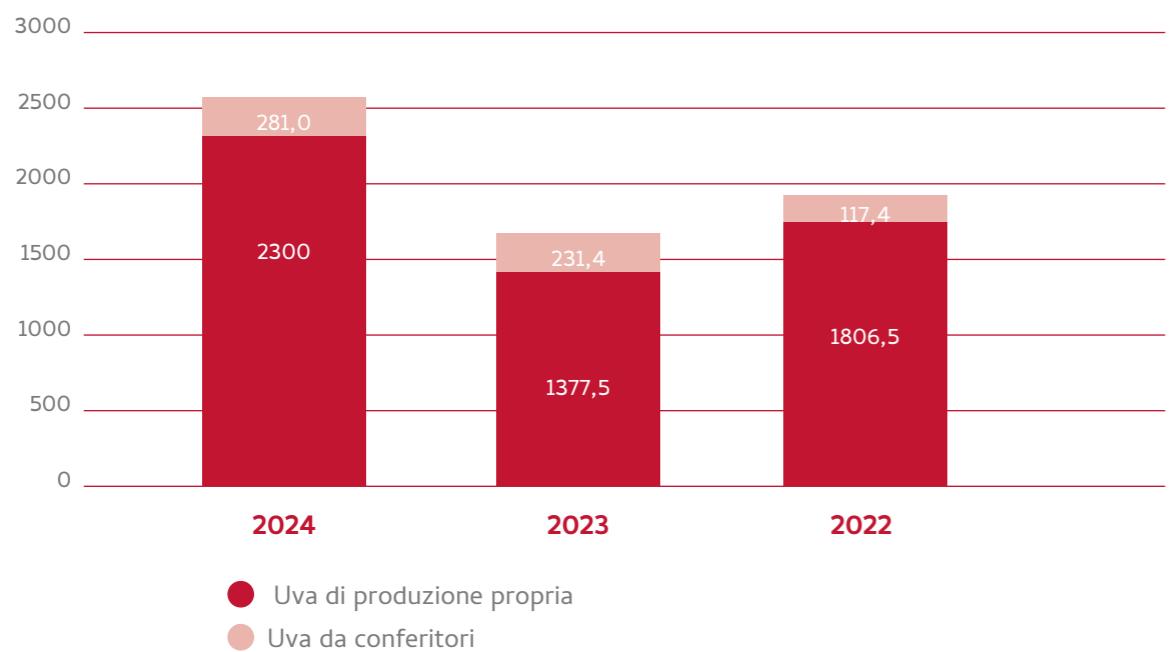
Nell'area di Bevagna e Montefalco, in particolare, la vendemmia ha restituito uve sane e di buona qualità, con il Sagrantino che ha ben espresso le sue caratteristiche varietali. Nel 2024, sono stati incrementati gli ettari di proprietà con l'acquisizione di **6 nuovi ettari di vigneto**.

39,5
ETTARI VITATI
DI PROPRIETÀ

8
ETTARI DI VIGNETI
CONFERENTI

2.581
QUINTALI
DI UVE

TENUTE LUNELLI - UMBRIA
UVE TOTALI (ql)



In **Tenuta Castelbuono**, su una parte del vigneto è stata intrapresa l'adozione di portainnesti di ultima generazione: i portainnesti Winegraft sono stati selezionati per la loro capacità di adattarsi a contesti di limitata disponibilità idrica. Questa nuova generazione di portainnesti garantisce un'eccezionale capacità di resistenza allo stress idrico, grazie a un utilizzo biochimico più efficiente dell'acqua, registrando un consumo nell'intero ciclo vegetativo minore del 25-30% rispetto ai portainnesti tradizionali, a parità di condizioni pedoclimatiche e di vitigno, senza perdere in quantità e qualità produttiva.

Le scelte agronomiche adottate dall'azienda, tra cui la riduzione dei quantitativi di rame utilizzati, l'installazione di casette per gli insetti e la coltivazione di erbe spontanee che non hanno neppure necessità di irrigazione forzata, continuano a risultare efficaci da un punto di vista della vitalità del suolo e della biodiversità.

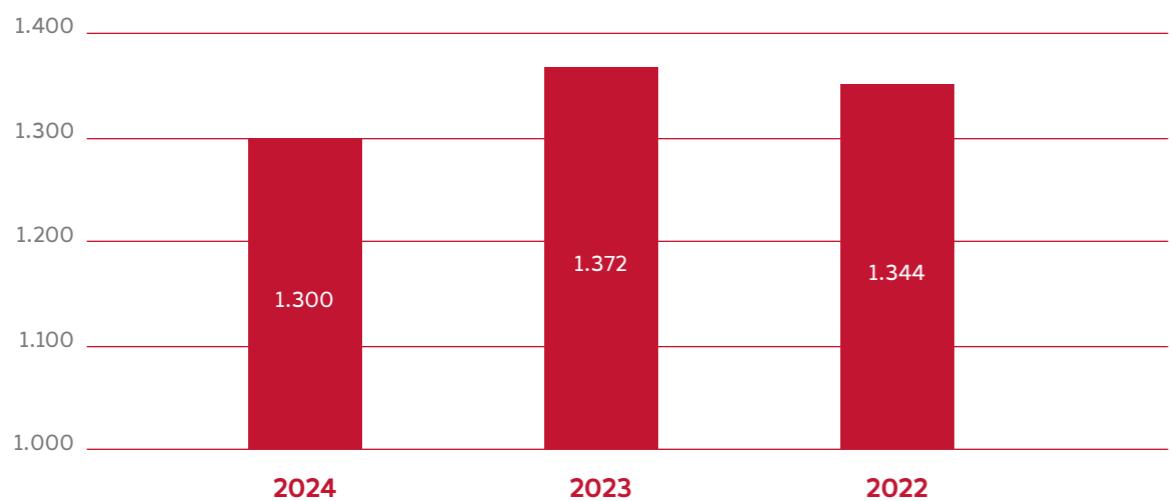
**“SOLO UVE DI
PRODUZIONE PROPRIA,
DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA E CERTIFICATE
BIODIVERSITY FRIEND.”**

21,6
ETTARI VITATI
DI PROPRIETÀ

100%
UVA
BIOLOGICA

1.300
QUINTALI
DI UVE

TENUTE LUNELLI - TOSCANA
UVE TOTALI (ql)



**LA VENDEMMIA 2024
IN TOSCANA**

Nel 2024, la stagione viticola in Toscana è stata particolarmente complessa dal punto di vista climatico. La primavera è stata caratterizzata da **precipitazioni abbondanti** e da una **notevole umidità**, che, unite alle temperature miti, hanno favorito la pressione delle principali patologie fungine, come la peronospora e l'oidio. Grazie a una **gestione agronomica attenta** e a una pronta valutazione delle criticità, è stato possibile contenere l'impatto di tali patologie sulla resa finale. L'estate, per contro, è stata particolarmente calda e sicciosa, con temperature che si sono mantenute sopra la media stagionale fino alla prima settimana di settembre. Tali condizioni, in un primo momento, facevano presagire una vendemmia di elevato livello, in particolare per le uve Merlot e per le prime parcelle di Sangiovese, che, raccolte all'inizio delle operazioni vendemmiali, si presentavano in eccellente stato sanitario e di maturazione. Tuttavia, una serie di perturbazioni che ha interessato la zona di Podernovo dalla prima decade di settembre in poi portando **piogge abbondanti** e una **sensibile diminuzione delle temperature**, ha parzialmente ostacolato la piena e corretta maturazione fenolica delle uve di Sangiovese, in particolare delle parcelle a maturazione più lenta.

Nonostante le difficoltà legate all'andamento climatico e alle sfide che questo ha comportato, la vendemmia 2024 può considerarsi, nel suo complesso, **soddisfacente tanto dal punto di vista quantitativo quanto da quello qualitativo**. Un risultato reso possibile dal costante impegno del team enologico, dalla cura nella gestione del vigneto e dalla profonda conoscenza delle caratteristiche pedoclimatiche di Podernovo, che continuano a confermarsi come fattori determinanti per mantenere elevati standard di eccellenza.



**BISOL1542
LA VENDEMMIA 2024
A VALDOBBIADENE**

L'annata 2024 si è conclusa in modo positivo, pur presentando alcune **difficoltà concentrate soprattutto nella prima parte della stagione**. La primavera è stata particolarmente fredda e piovosa, con alcune gelate localizzate (notate in particolare nella zona bassa di Campea) ed episodi di grandine, eventi ormai purtroppo ricorrenti. L'estate ha visto ondate di calore prolungate, fortemente siccitose e con temperature notturne ben oltre la media stagionale. A partire da metà settembre, però, un periodo più piovoso ha contribuito a ristabilire l'equilibrio delle uve, migliorandone sia la qualità sia la sanità. La vendemmia si è quindi chiusa con una produzione nella media e un buon livello qualitativo, anche se si è risentito in parte della perdita di acidità a causa delle alte temperature estive.

Dal punto di vista agronomico, l'annata ha richiesto un **notevole impegno nei vigneti**, anche a causa di smottamenti e piccole frane sempre più frequenti. Per quanto riguarda la difesa fitosanitaria, si è registrata un'intensificazione dei trattamenti nei mesi di maggio e giugno, a causa delle condizioni climatiche particolarmente favorevoli allo sviluppo di patologie. Tuttavia, da metà giugno fino a settembre, l'andamento climatico è stato più stabile e ha permesso una gestione più agevole della difesa.



In un'ottica rispettosa della biodiversità e pronta ad affrontare le sfide del cambiamento climatico, Bisol1542 ha effettuato scelte volte alla salvaguardia dell'ecosistema, a partire dalla riqualificazione del vigneto, soprattutto nella proprietà di Campea, l'avvio di una selezione massale, il metodo tradizionale di propagazione della vite, affiancata dalla sperimentazione di vitigni resistenti nel vigneto di Molere — scelte che confermano l'impegno di Bisol1542 a salvaguardare il territorio, senza mai smettere di innovare.

Sempre in tema di tutela dell'ambiente e della sua biodiversità, è stato completato il reimpianto del vigneto di Campea (7 ettari a corpo unico), con la reintroduzione di varietà autoctone e storiche come Perera, Verdiso, Bianchetta e Glera lunga. L'attività è stata realizzata su terrazzamenti che seguono le curve di livello, contribuendo alla valorizzazione paesistica e alla conservazione del patrimonio ampelografico locale. In alcune zone, precedentemente coltivate a vigneto, sono state lasciate aree incolte, oggi arricchite con alberi da frutto di varietà antiche locali.

Sul fronte dei conferenti, l'azienda si è concentrata sul mantenimento e sull'aumento qualitativo di quelli della zona DOCG, innalzando ulteriormente la qualità delle uve.

Nel 2024 sono state anche acquistate specifiche attrezzature di produzione, destinate al trattamento e alla conservazione, che hanno consentito di compiere un ulteriore passo avanti qualitativo.

È stato introdotto per la linea Bisol1542 un nuovo filtro "ortogonale" — frutto di sperimentazioni pregresse — che ha migliorato la qualità della filtrazione, mantenendo più integre le caratteristiche aromatiche e varietali del vino sulle linee di alta gamma.

Tra le novità più rilevanti, si segnala il lancio del primo Prosecco Superiore DOCG Brut a 10% vol, denominato "I Gondolieri". Questo progetto rappresenta una risposta alla crescente richiesta di vini a più bassa gradazione alcolica, senza l'impiego di zuccheri esogeni: il vino è infatti rifermentato con una percentuale di mosto significativa (oltre il 50%), offrendo una soluzione sostenibile sia dal punto di vista produttivo che di mercato. Il progetto è stato sviluppato nel tempo, anche con verifiche legislative per garantire la conformità normativa.

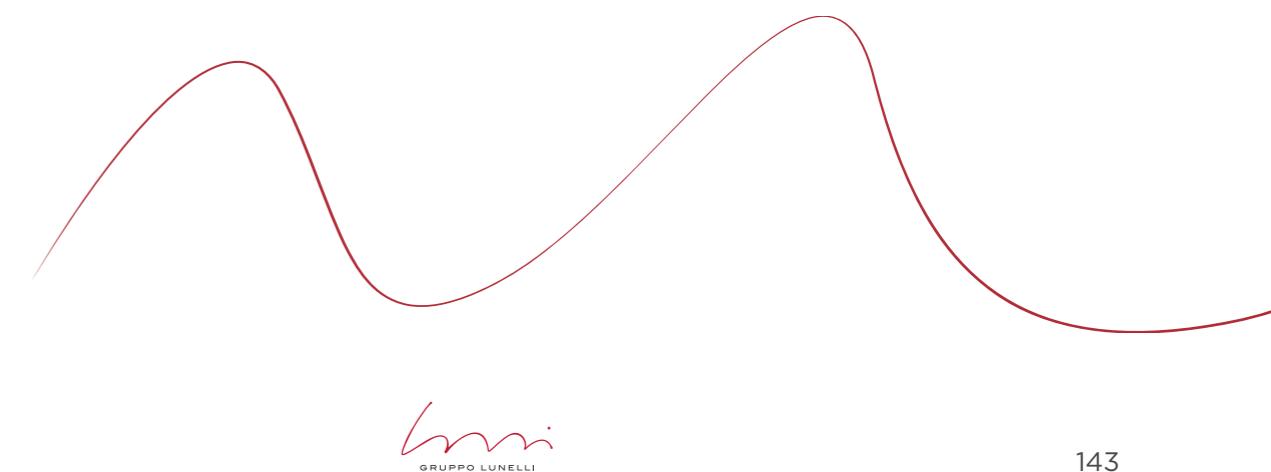




RICERCA E INNOVAZIONE TECNOLOGICA PER UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Nel corso del 2024, Tenute Lunelli ha portato avanti un'articolata attività di ricerca e innovazione in ambito viticolo, con l'obiettivo di coniugare innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e miglioramento genetico.

Le attività, coordinate dall'Ufficio Tecnico Viticolo, si sono sviluppate lungo tre direttive principali: difesa fitosanitaria, analisi di campo tramite intelligenza artificiale, e ottimizzazione varietale e agronomica.



Ferrari Trento sta da tempo implementando tecnologie basate sull'intelligenza artificiale per una gestione più efficiente e sostenibile del vigneto.

TECNOLOGIE DIGITALI PER LA VITICOLTURA DI PRECISIONE:

è proseguito lo sviluppo di un sistema basato su Intelligenza Artificiale per la **stima della resa in campo**. L'attività è stata condotta presso la tenuta di Villa Margon su vigneti coltivati a Chardonnay e ha coinvolto una raccolta sistematica di immagini ad alta risoluzione, acquisite tramite videocamera montata su trattore in movimento ("on-the-go"). Le immagini, annotate e processate, hanno permesso l'addestramento di modelli AI per l'identificazione e il conteggio di grappoli e acini, nonché per la valutazione dello stato sanitario dell'uva e della maturazione dei tralci.

STRATEGIE PER UNA DIFESA FITOSANITARIA PIÙ SOSTENIBILE:

- Controllo della Peronospora: stiamo valutando come l'unione del rame con diverse formulazioni di zolfo possa massimizzare l'effetto protettivo. L'attenzione è rivolta a trovare la formula che assicuri la migliore copertura e adesione alle superfici vegetali per contrastare la Peronospora.
- Impiego di Corrobtori naturali: parallelamente ci dedichiamo alla ricerca di alternative più sostenibili da integrare ai prodotti naturali all'interno dei nostri protocolli standard, come ad esempio bioattivatori (o corroboranti), al fine di ridurre l'impiego di fitofarmaci tradizionali senza compromettere il risultato finale.
- Taratura delle macchine irroratrici: L'efficacia di un trattamento fitosanitario dipende non solo dal prodotto utilizzato, ma anche dalla precisione con cui viene applicato. Per questo, il nostro obiettivo è ottimizzare la tecnologia di distribuzione. Stiamo analizzando le prestazioni delle nostre irroratrici – sia tradizionali sia a recupero/tunnel – per migliorarne ulteriormente la taratura e garantire che il prodotto raggiunga in modo uniforme tutte le parti sensibili della vite.
- Valutazione degli apporti di rame: Infine, stiamo conducendo un'analisi per misurare con esattezza il deposito di rame sulla vegetazione per assicurarci di apportare la quantità minima indispensabile per la difesa dalle patologie, evitando sprechi e rafforzando il nostro impegno per un uso mirato e responsabile del principio attivo.

MIGLIORAMENTO GENETICO E ADATTAMENTO AGRONOMICO:

- Recupero del materiale genetico da vecchi vigneti di Chardonnay non clonali: nei vigneti più vecchi (50-60 anni) prossimi all'estirpo è stato recuperato il materiale genetico delle viti che meglio si sono adattate ed è stato messo a dimora un vigneto sperimentale con l'intento di mantenere e valorizzare la biodiversità varietale.
- Recupero di materiale genetico da piante che sono rimaste sane in vigneti fortemente colpiti da flavescenza dorata: il materiale genetico è stato impiegato per la messa a dimora in campi sperimentali per l'osservazione di eventuali viti tolleranti.
- Efficienza della chioma sotto reti antigrandine: sono stati eseguiti monitoraggi fisiologici per verificare l'influenza delle reti sulla maturazione delle uve e sono stati studiati accorgimenti per ottimizzare la gestione agronomica.

L'impiego di strumenti propri della **viticoltura di precisione** consente di migliorare la qualità delle uve, ottimizzare l'uso delle risorse e ridurre l'impatto ambientale. Grazie a **sistemi sensoristici** avanzati, è oggi possibile monitorare da remoto gli impianti di irrigazione, misurare il contenuto idrico del suolo e intervenire in modo mirato in base al reale fabbisogno idrico, contribuendo così a una gestione più responsabile dell'acqua. In risposta alla crescente scarsità idrica, sono stati introdotti **portainnesti innovativi** che riducono il consumo d'acqua fino al 30% senza compromettere la produttività.

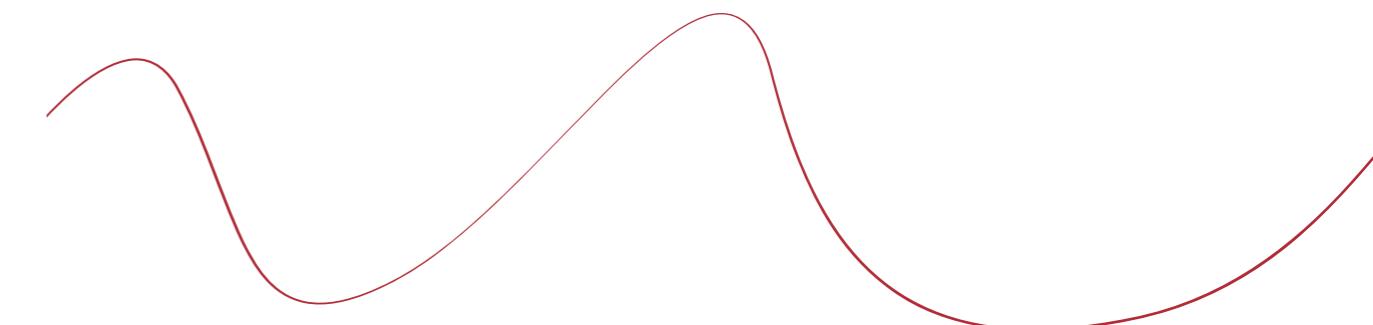
Tra i progetti più rilevanti in questo ambito, si segnalano i portainnesti della serie M sviluppati da **Winegraft**, iniziativa nata nel 2014 da una collaborazione tra Ferrari Trento, l'Università di Milano e altre realtà del settore. Presieduta da Marcello Lunelli, Winegraft rappresenta un modello virtuoso di innovazione in viticoltura, riconosciuto a livello internazionale.



La ricerca degli ingredienti migliori, la naturalità e il gusto sono caratteristiche distintive delle ricette Tassoni, insieme ad un'esperienza produttiva di oltre 230 anni.

Il cedro è da sempre simbolo delle ricette Tassoni. L'azienda oggi utilizza i **Cedri Diamante**, una varietà tra le più pregiate al mondo, coltivati e raccolti a mano nelle cedriere della Calabria tra ottobre e novembre. Tassoni li acquista direttamente dai produttori che, grazie al clima mediterraneo e ad una tradizione agricola millenaria, offrono frutti dal gusto intenso, deciso e inconfondibile.

Il cedro non richiama solo l'iconica cedrata. Si pensi al Distilled Dry Gin al Cedro Diamante ottenuto da 9 diverse botaniche. Alla scorza di cedro Diamante, vengono unite essenze delicate, come le radici di Angelica, e decise, come i semi di coriandolo.

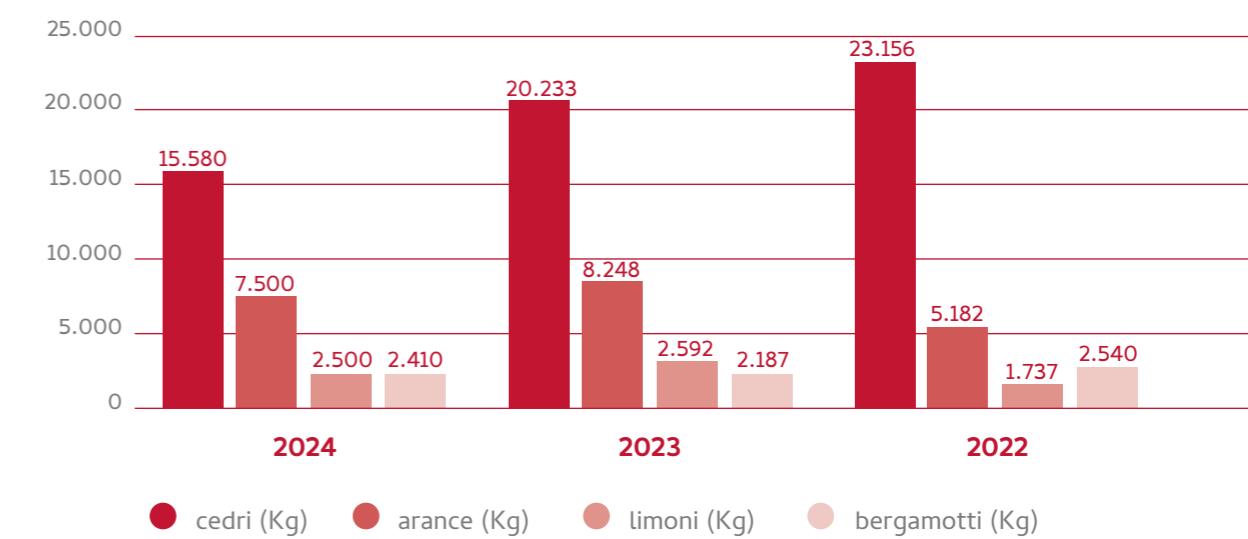




Tutti gli ingredienti vengono attentamente selezionati, in funzione del tipo di lavorazione cui sono destinati, dal Mastro Erborista, figura autorevole e sapiente, capace di abbinare in modo originale gli elementi naturali scelti in funzione del tipo di lavorazione cui sono destinati. Alcune botaniche, come le foglie di alloro e quelle di fico, provengono da piante spontanee e vengono raccolte sulle sponde del lago di Garda. Gli aromi, tutti esclusivamente naturali, sono ottenuti secondo varie tipologie di lavorazione.

Nel 2024, sempre dalla combinazione di Cedro Diamante e altre botaniche nasce il Bitter del Lago: nella pregiata selezione degli ingredienti, ad opera del Mastro Erborista, vi è il colombo, una radice, proveniente dal Sudafrica, capace di donare una particolare speziatura alla nota amaricante; il rabarbaro secco e il macis. Per ammorbidire il bitter la ricetta comprende anche le bacche di vaniglia e cannella.

AGRUMI PER TIPOLOGIA (Kg)



TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

La gestione dei vigneti di proprietà, improntata a pratiche biologiche, così come l'adozione di metodi sostenibili da parte di numerosi conferenti, riflette l'attenzione concreta che il Gruppo Lunelli dedica alla tutela dell'ambiente.

Questo impegno si traduce in scelte agronomiche rigorose e responsabili, formalizzate all'interno del protocollo "Il Vigneto Ferrari", che rappresenta una guida operativa per una viticoltura attenta agli equilibri naturali.

A conferma della validità di questo approccio, i vigneti trentini, toscani e umbri del Gruppo ottengono regolarmente, dal 2015, la certificazione "Biodiversity Friend", che attesta la capacità dell'azienda di preservare la biodiversità e di salvaguardare l'integrità degli ecosistemi in cui opera.



Standard volontario riconosciuto a livello mondiale, definito dalla Worldwide Biodiversity Association (WBA) aperto a tutte le aziende agricole a produzione vegetale. La certificazione ha l'obiettivo di garantire che il processo produttivo non comporti una perdita di biodiversità, cioè la scomparsa di specie animali e vegetali presenti nel territorio oggetto dell'attività.

Inoltre, si occupa di valutare attraverso indici di biodiversità di suolo, acqua e aria, basati su metodi di biomonitoraggio messi a punto dal Comitato Scientifico di WBA Onlus, l'impegno continuo dell'azienda nel migliorare la qualità dell'ambiente in cui opera.



Nel 2024 prosegue la collaborazione di Tenute Lunelli con il MUSE - Museo delle Scienze e con l'Associazione Culturale Biodistretto di Trento per lo sviluppo del progetto "Terra-Aria-Acqua" che vede coinvolti in stretta collaborazione produttori biologici, enti culturali e di ricerca e l'amministrazione comunale. Il progetto ha l'ambizione di costruire una gestione territoriale fondata sul sostegno reciproco tra ambienti urbani e agricoli, sul rispetto del suolo fertile e del paesaggio, sulla tutela della biodiversità e della dignità dell'agricoltore.

In questa direzione, tra le principali novità dell'anno, è stata la sottoscrizione nel mese di giugno del protocollo "Agricoltore Custode", volto a rafforzare l'impegno per la tutela del territorio e la promozione di pratiche agricole sostenibili che tutelino la biodiversità e migliorino la resilienza degli agroecosistemi ai cambiamenti climatici, favorendo un'agricoltura rigenerativa e un paesaggio di qualità. Attraverso l'adozione volontaria del protocollo, Tenute Lunelli si impegna a custodire attivamente il paesaggio e la biodiversità, contribuendo al benessere collettivo e alla qualità ambientale delle aree rurali.

IL PROTOCOLLO PREVEDE:

- la gestione sostenibile del suolo (inerbimento, sovesso, riduzione della compattazione, uso di fertilizzanti organici);
- il mantenimento e il recupero degli elementi identitari del paesaggio agrario (muretti a secco, siepi, alberi isolati, scarpate naturali);
- la tutela delle risorse idriche (gestione dei fossati, ripristino di microambienti umidi e vasche per la fauna acquatica);
- il monitoraggio e il miglioramento della biodiversità funzionale, anche attraverso il coinvolgimento di esperti naturalisti e zoologi del MUSE.

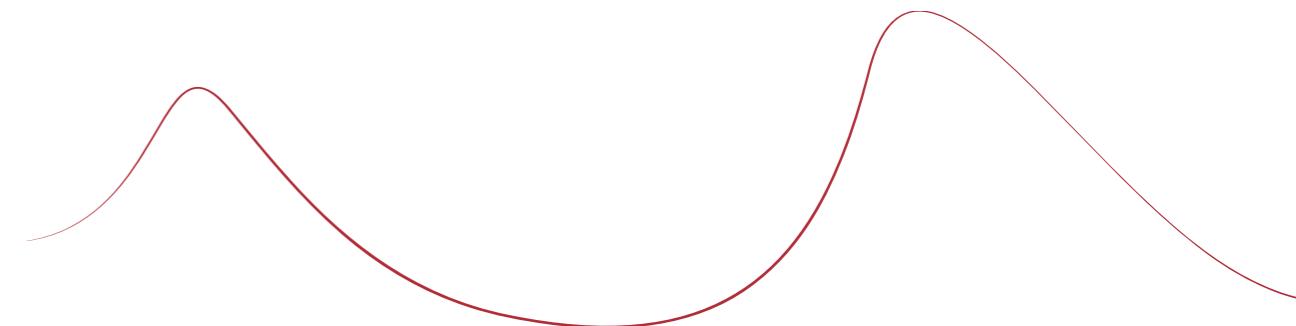




Attraverso la partecipazione al protocollo, il Gruppo conferma il proprio impegno per la **transizione ecologica** del settore agricolo locale, favorendo un approccio integrato che mette al centro la **relazione tra qualità ambientale, paesaggio e produzione agroalimentare**.

Sempre in ambito di tutela ambientale, sono in corso studi e monitoraggi per individuare azioni finalizzate al miglioramento della qualità ecologica dei terreni e al potenziamento della biodiversità all'interno dell'ecosistema-vigneto. Tra i nuovi progetti vi è un interessante studio pluriennale sulla trasformazione dei prati stabili in vigneti.

Alcuni progetti già avviati negli anni scorsi, come lo studio pedologico dei suoli in collaborazione con il MUSE verranno riattivati e ampliati nel 2025 su nuovi masi sulla base anche dei risultati ottenuti in corso di elaborazione nel 2024.





Tenuta Podernovo, Toscana | Tenuta Castelbuono, Umbria

La **tutela della biodiversità** rappresenta un impegno concreto per le aziende del Gruppo Lunelli, a partire da **Ferrari Trento**, che promuove attivamente la presenza di **impollinatori e fauna** utile attraverso pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente. La riduzione dell'uso di agrofarmaci, il mantenimento di ambienti seminaturali e aree fiorite, insieme alla manutenzione di muretti a secco e prati polifita, favoriscono l'equilibrio ecologico nei vigneti. Tra le iniziative più significative, si segnala l'installazione di 50 cassette nido per uccelli in Trentino, monitorate nel 2024, e la collaborazione con il MUSE e il Corpo Forestale Provinciale per la tutela degli alberi con cavità nei boschi di Villa Margon, habitat prezioso per il Picchio Nero e altre specie selvatiche.

In **Tenuta Castelbuono** in Umbria, l'attenzione alla biodiversità si esprime attraverso l'installazione di rifugi per pipistrelli e insetti, oltre alla presenza di api, che contribuiscono a una piccola produzione di miele.

A **Podernovo**, in Toscana, la biodiversità è promossa anche grazie a una gestione agricola biologica che integra uliveti, alveari didattici, casette per la fauna e la gestione a fioritura scalare dei prati, in un contesto che accoglie anche famiglie e scolaresche. La cura di uliveti ed alveari permette anche una piccola produzione di ottimo olio e miele; nel 2024, più abbondante rispetto agli anni precedenti, sono stati prodotti 81 chilogrammi di miele e 506,5 litri di olio.

Anche in **Bisol1542** la conservazione della biodiversità è centrale, attraverso la valorizzazione del paesaggio e delle varietà autoctone. Il progetto Patriarchi nel vigneto di Molere prevede il recupero di cloni storici innestati nelle aree più scoscese, mentre nelle zone non vitate si favorisce la presenza di essenze floreali, alberi da frutto antichi e boschetti. Una delle pratiche più diffuse è lo sfalcio a file alterne, che contribuisce a preservare il suolo dall'erosione, aumentare la biodiversità nei vigneti e arricchire la vite di nutrienti naturali.

V.
IL SAPER
FARE



ARTIGIANI DEL TEMPO

All'interno del Gruppo Lunelli la qualità è il risultato di un'attenzione costante al dettaglio, che accompagna ogni fase del ciclo produttivo: dalla selezione delle materie prime alla commercializzazione delle creazioni dei diversi brand che ne fanno parte.

Si tratta di marchi dalla lunga e consolidata tradizione, in alcuni casi ultracentenaria, che, pur mantenendo viva la propria identità, sono stati in grado di aggiornare le loro competenze per allinearle ai più elevati standard odierni e per rispondere alle sfide di un contesto internazionale in continuo mutamento.

Produrre in modo sostenibile, nel pieno rispetto dell'ambiente, è da sempre una delle priorità del Gruppo, che lavora per limitare l'impatto delle proprie attività. Un impegno reso sempre più concreto grazie alla sempre maggiore consapevolezza, diffusa all'interno di tutte le società che compongono il Gruppo, dell'importanza di mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici sulle persone e sugli ecosistemi.

È in quest'ottica che il Gruppo persegue l'efficienziamento dei processi, l'ottimizzazione nell'utilizzo delle risorse, in particolare energia, acqua e materiali di packaging, la riduzione dei rifiuti e il contenimento degli sprechi, cercando di adottare comportamenti sempre più virtuosi, ricercando costantemente soluzioni innovative e circolari.



ENERGIA ED EMISSIONI

Ridurre le emissioni di gas a effetto serra, che costituiscono una delle principali cause del riscaldamento globale, rappresenta una sfida prioritaria per il Gruppo. La lotta al cambiamento climatico è divenuta una delle preoccupazioni fondamentali di oggi, che richiede l'impegno di tutti, dalle istituzioni alle imprese, per contenere l'aumento delle temperature medie del pianeta, come sancito dagli Accordi di Parigi.

È in questo contesto che il Gruppo si impegna ad intraprendere azioni concrete per aumentare l'efficienza energetica, contenere le emissioni di CO₂ e contribuire, in modo misurabile, alla transizione verso un modello di sviluppo a basse emissioni di carbonio.

Le misure messe in atto comprendono l'utilizzo e la produzione di energia rinnovabile, l'ottimizzazione dei processi produttivi, l'ammmodernamento degli impianti, l'implementazione di tecnologie a minor impatto. Inoltre, una gestione più sostenibile delle risorse, dal consumo di elettricità al fabbisogno di combustibili, può comportare non solo una riduzione delle emissioni, ma anche una sensibile diminuzione dei costi operativi, aumentando l'efficienza e la competitività delle società del Gruppo.

È quindi con questo spirito che il Gruppo lavora per diffondere una cultura condivisa di sostenibilità, a partire dalla formazione delle persone, dal monitoraggio delle performance e dalla valutazione costante dei progressi, per contribuire nel suo piccolo in modo concreto alla sfida globale di contrastare il cambiamento climatico.

TUTTA L'ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA DA FERRARI TRENTO, SEGNANA, TENUTE TRENTINO E DA SURGIVA È CERTIFICATA GREEN.

Consumo complessivo Energia elettrica (Gj)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	13.784,4	11.279,9	11.583,9
Bisol1542	4.354,2	3.976,8	4.164,2
Segnana	243,9	243,5	278,7
Surgiva	2.299,1	2.198,0	2.244,4
Tassoni	1.947,5	1.963,7	2.092,9
Tenute Lunelli -Trentino	167,4	250,2	295,0
Tenute Lunelli - Toscana	1.497,3	1.545,7	1.368,3
Tenute Lunelli - Umbria	607,3	689,7	768,8
Totale	24.901,1	22.147,5	22.796,2

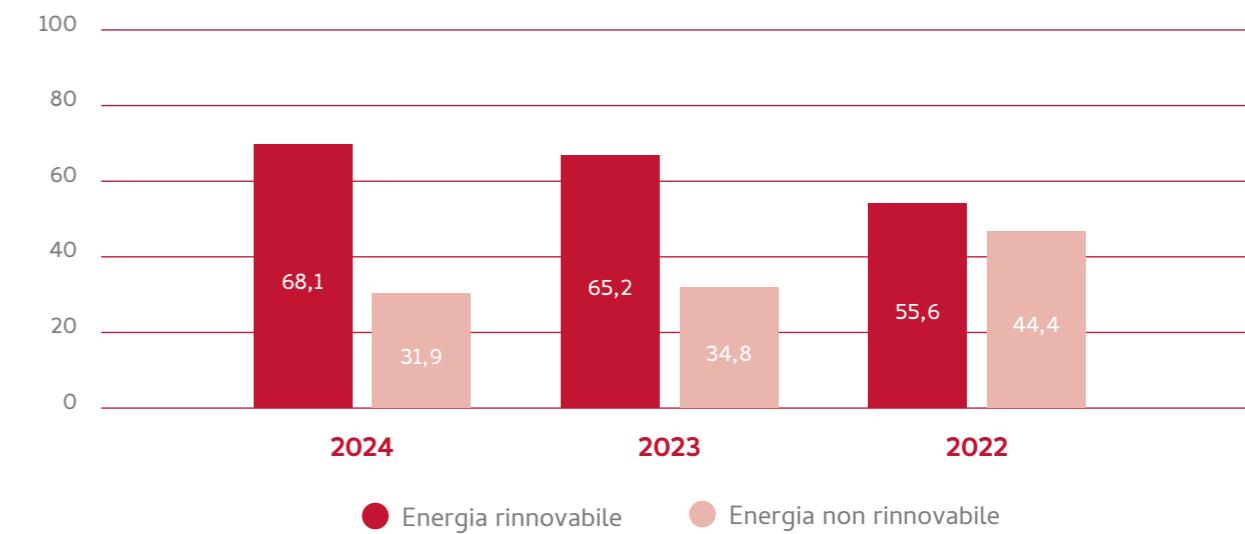
Nota: nel 2024 i consumi energetici di Ferrari Trento includono anche quelli di Locanda Margon

Parte dell'energia elettrica è autoprodotta grazie agli impianti fotovoltaici presenti in Ferrari Trento, Surgiva e Tenute Lunelli in Toscana.

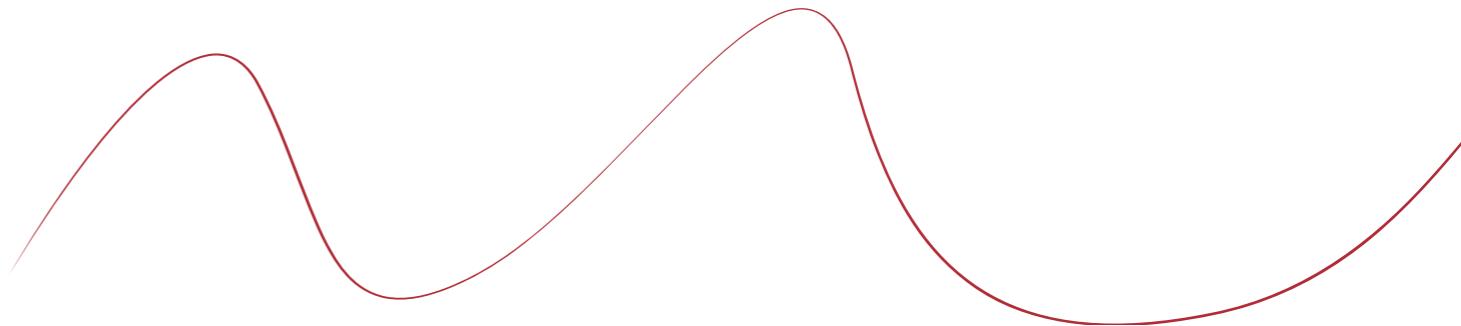
Energia elettrica autoprodotta (Gj)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	546,6	774,5	939,4
Surgiva	837,8	891,3	1.036,8
Tenute Lunelli - Toscana	555,2	588,0	582,7
Totale	1.939,6	2.253,8	2.558,9

Energia elettrica autoprodotta consumata (Gj)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	546,6	770,3	934,6
Surgiva	552,9	562,3	660,2
Tenute Lunelli - Toscana	457,0	472,9	437,7
Totale	1.556,5	1.805,5	2.032,5

ENERGIA ELETTRICA RINNOVABILE SUL TOTALE ENERGIA CONSUMATA (%)



“IL 68,1% DELL'ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA È RINNOVABILE.”



Nel corso del 2024, Ferrari Trento ha proseguito il proprio impegno verso una maggiore efficienza energetica attraverso una serie di interventi concreti e distribuiti su più fronti.

L'ampliamento della cantina ultimato a fine 2023 e il successivo stoccaggio delle bottiglie, precedentemente conservate presso magazzini esterni, ha portato a evitare il trasporto e a ridurre la quantità di energia richiesta per mantenere alla corretta temperatura le bottiglie in affinamento sui lieviti, essendo la nuova cantina ipogea naturalmente più fresca di magazzini fuori terra. Essendo però rientrate le bottiglie nel perimetro delle emissioni dirette della cantina, questo ha comportato un aumento dell'energia elettrica consumata dall'azienda per il raffrescamento.

Per ciò che riguarda la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili è stato installato un ulteriore **impianto fotovoltaico da 300 kW** sulla sede di Ravina per un investimento complessivo di circa **300.000 euro**. Il nuovo impianto fotovoltaico genererà benefici diretti a partire dal 2025; con questo intervento si stima di aumentare di oltre il 10% l'autoproduzione di energia rinnovabile.

Per migliorare l'efficienza energetica l'azienda ha proseguito con il programma di sostituzione progressiva dell'illuminazione tradizionale con luci a LED, sia negli ambienti interni che in quelli esterni.

Nei magazzini e nelle aree produttive si sta sperimentando l'utilizzo di proiettori LED in sostituzione dei vecchi apparecchi a ioduri metallici, che, pur avendo una buona resa, risultano energivori e ormai obsoleti. Le nuove soluzioni a LED garantiscono un buon risparmio energetico ma devono essere testate con attenzione negli ambienti in cui si prevede il loro utilizzo per evitare problemi di **abbagliamento** e **alterazione della percezione dei colori**, critici in ambienti come le cantine. Nel **magazzino spedizioni**, ad esempio, sono state installate nuove lampade LED, mentre per i restanti magazzini è stata pianificata una **sostituzione graduale**, privilegiando un approccio sostenibile: sono sostituite solo le lampade realmente obsoleti, mentre quelle funzionanti sono reimpiegate in altre aree, evitando sprechi e costi aggiuntivi per lo smaltimento. Anche le **aree esterne** sono state dotate di nuovi proiettori LED, mentre piccoli interventi di efficientamento sono stati effettuati nelle **zone dedicate ai percorsi di visita**, valorizzando le risorse interne (manutentori e officina) nei momenti meno operativi. Oltre al risparmio energetico, queste attività rappresentano un **cambiamento culturale interno**. L'iniziativa è stata accolta con entusiasmo dai dipendenti, che partecipano attivamente alla trasformazione, suggerendo migliorie e offrendo disponibilità per eseguire gli interventi. È un esempio concreto di come l'**efficienza possa nascere anche da piccoli gesti quotidiani**, alimentando un circolo virtuoso che unisce sostenibilità, consapevolezza e senso di appartenenza.



In **Bisol1542**, il 2024 ha visto l'acquisto e l'implementazione di uno nuovo impianto di filtraggio del vino meno energivoro rispetto ai sistemi tradizionali. In termini impiantistici, è stato inoltre effettuato un importante intervento di efficientamento energetico: l'installazione di un nuovo gruppo frigorifero che ha permesso di dismettere un impianto obsoleto e di razionalizzare il sistema di produzione e distribuzione del freddo. Le modifiche hanno incluso anche il rifacimento delle tubazioni e la centralizzazione del sistema, con un impatto positivo sia sul piano dell'efficienza sia dei consumi.



In **Tassoni** sono stati valutati interventi relativi all'acquisto di un nuovo palletizzatore, di un nuovo generatore di vapore e di un nuovo pastorizzatore sciropiche, una volta implementati, porteranno una significativa riduzione dei consumi energetici.



Nel corso del 2024, oltre all'impianto fotovoltaico in **Ferrari Trento**, sono stati installati ulteriori impianti presso **Tenute Lunelli Trentino**. Si tratta di due piccoli impianti su altrettanti masi, i tipici edifici dell'ambiente montano trentino, calibrati sulle esigenze energetiche reali delle attività agricole: uno da 19 kW su un magazzino e uno da 6 kW su un secondo edificio, entrambi perfettamente integrati con le superfici disponibili e i consumi aziendali.



In **Surgiva**, l'intervento impiantistico più rilevante del 2024 è stato la sostituzione di una delle due caldaie presenti nello stabilimento con un modello di taglia leggermente inferiore, ma più efficiente, che consentirà un futuro contenimento dei consumi di combustibile. L'impianto è stato installato tra la fine del 2024 e l'inizio del 2025, pertanto i benefici in termini di efficienza energetica saranno visibili solo a partire dal 2025.

Infine, nel corso del 2024 sono state installate in alcune società del Gruppo delle colonnine per la ricarica dei veicoli elettrici aziendali.

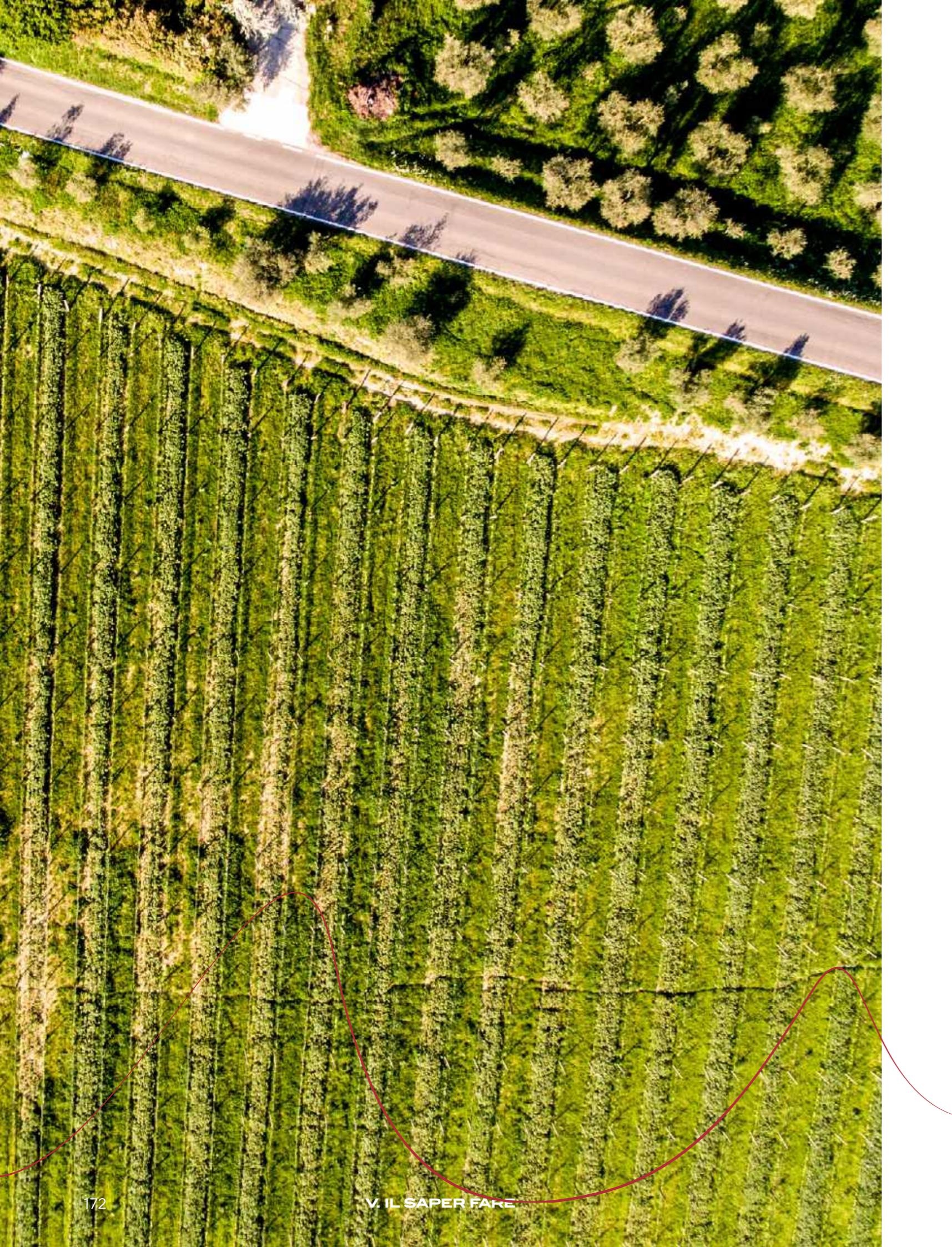


CONSUMI DI COMBUSTIBILI E CARBURANTI

Combustibili e carburanti (GJ)	2024	2023	2022
Metano	13.934,2	12.375,4	12.121,9
Ferrari Trento	7.188,3	5.517,5	5.473,6
Tassoni	3.807,7	3.973,6	3.973,5
Bisol1542	1.683,2	1.447,7	1.309,0
Segnana	1.255,0	1.436,6	1.365,8
GPL	11.314,1	11.388,3	11.624,9
Surgiva	10.769,5	10.969,8	10.943,3
Ferrari Trento	253,3	118,3	174,2
Tenute Lunelli -Trentino	10,6	0	0
Tenute Lunelli - Toscana	280,7	231,9	446,6
Tenute Lunelli - Umbria	0	68,3	60,8
Pellet	10,6	0	11
Tenute Lunelli -Trentino	10,6	0	11
Gasolio da riscaldamento	357,5	238,8	180,2
Tenute Lunelli - Umbria	357,5	238,8	180,2
Diesel - flotta aziendale	6.472,9	6.714,70	5.790,2
Ferrari Trento	2.111,6	2.690,7	2.525,5
Tassoni	24,1	206,4	n.d.
Bisol1542	347,2	352,7	n.d.
Surgiva	183,5	192,3	157,1
Tenute Lunelli -Trentino	2.500,3	2.454,1	2.281,0
Tenute Lunelli - Toscana	335,2	355,9	488,9
Tenute Lunelli - Umbria	588,3	462,6	337,7
Lunelli S.p.A.	382,7	n.d.	n.d.
Benzina - flotta aziendale	2.553,5	1.559,0	975,4
Ferrari Trento	1.919,4	1.352,4	891,9
Tassoni	154,0	19,4	n.d.
Surgiva	297,9	187,2	83,5
Tenute Lunelli -Trentino	53,6	0	0
Tenute Lunelli - Toscana	56,7	0	0
Bisol1542	71,9	0	0
Totale	34.642,8	32.276,2	30.703,7

Emissioni in TON CO2	2024	2023	2022
Emissioni scope 1	2.170,7	2.155,1	1.935,7
Ferrari Trento	714,2	731,1	573,9
Bisol1542	123,4	106,4	73,5
Segnana	70,6	80,9	76,7
Surgiva	721,9	727,8	717
Tassoni	225,7	239,7	223,2
Tenute Lunelli -Trentino	179,8	173,2	165,8
Tenute Lunelli - Toscana	45,2	39,9	63,4
Tenute Lunelli - Umbria	62,9	56,1	42,2
Lunelli S.p.A.	27	n.d.	n.d.
Emissioni scope 2	1.106,4	1.079,3	1.314,6
Ferrari Trento	0,1	38,4	32
Bisol1542	605,4	505	528,1
Segnana	0	30,9	35,3
Surgiva	0	0	200,9
Tassoni	270,8	249,4	265,4
Tenute Lunelli -Trentino	1,1	31,8	37,4
Tenute Lunelli - Toscana	144,6	136,2	118,0
Tenute Lunelli - Umbria	84,4	87,6	97,5
Emissioni scope 3 - parziale **	942,1	966,6	755,1
Ferrari Trento	818,8	856	755,1
Surgiva	123,3	110,6	n.d.
Totale	4.219,2	4.201	4.005,4

** Lo Scope 3, calcolato secondo lo standard di Climate Partner, include le emissioni di upstream legate alla flotta aziendale, all'elettricità e al riscaldamento, i viaggi di lavoro e il pendolarismo dei dipendenti.



FERRARI TRENTO E SURGIVA AZZERANO IL LORO IMPATTO CLIMATICO

Ferrari Trento per il quarto anno consecutivo certifica le proprie emissioni scope 1, 2 e parte del 3 a livello corporate tramite l'ente terzo Climate Partner.

Ferrari Trento ha deciso di compensare le emissioni residuali attraverso l'acquisto di crediti di carbonio a sostegno della realizzazione di un impianto di energia rinnovabile nel continente asiatico, rendendo così pari a zero l'impatto climatico delle emissioni aziendali.

Nel 2024 Ferrari Trento ha ridotto le proprie emissioni di 92,4 t CO₂, nonostante l'ingresso di Locanda Margon e della nuova cantina di affinamento delle bottiglie nel nuovo perimetro organizzativo aziendale e quindi nel calcolo delle emissioni.

Nel 2024 le emissioni scope 1, direttamente associabili alle attività di Ferrari Trento, sono diminuite rispetto al 2023 del 2,3% grazie all'azzeramento delle emissioni legate all'utilizzo di gas refrigeranti. Per quanto riguarda le emissioni scope 2, grazie all'acquisto e all'autoproduzione di energia rinnovabile, risultano minime e imputabili all'elettricità consumata dal parco auto aziendale.

In particolare, nel 2024, Ferrari Trento riduce le proprie emissioni scope 3 grazie ad una diminuzione degli spostamenti commerciali e di natura istituzionale. La diminuzione delle emissioni è stata pari al 4,3% rispetto al 2023.

Anche Surgiva rinnova il proprio impegno in azioni a protezione del clima. Per il secondo anno aderisce ad un progetto di neutralità climatica, anch'esso certificato da Climate Partner, dopo aver calcolato la propria carbon footprint.

In Surgiva le emissioni generate sono lievemente aumentate, circa 6,7 t CO₂e in più rispetto al 2023; tale aumento è prevalentemente dovuto ad un incremento di circa l'11,5% delle emissioni scope 3.

Mentre, per quanto riguarda le emissioni Scope 1, nel 2024, sono lievemente diminuite (-0,8%) e le emissioni scope 2 risultano totalmente azzerate grazie all'acquisto di energia green certificata e all'autoproduzione di energia rinnovabile attraverso l'impianto fotovoltaico.



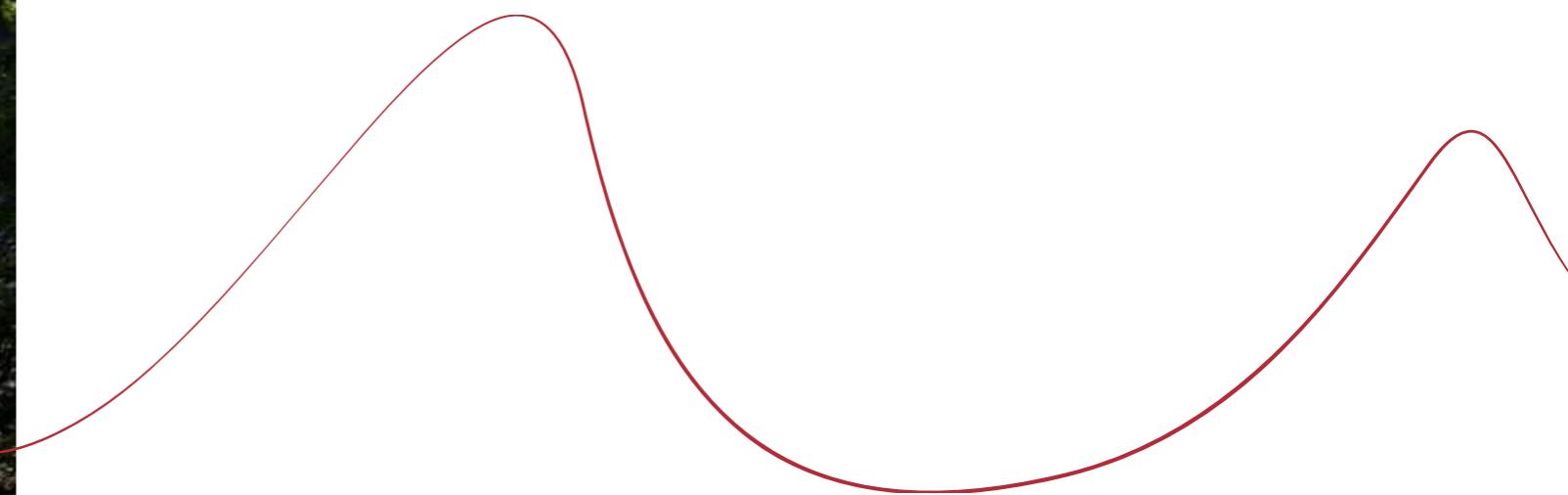


LA GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA

All'interno del Gruppo la cura per l'acqua, risorsa sempre più preziosa a causa dei cambiamenti climatici, riveste un ruolo fondamentale.

Nelle tenute vinicole, dove i fabbisogni d'acqua aumentano in modo sensibile durante la vendemmia, che si anticipa sempre più e coincide spesso con momenti in cui le riserve idriche scarseggiano, l'uso efficiente dell'acqua richiede un'attenzione particolare.

Nel 2024 una maggiore consapevolezza e sensibilità al tema ha consentito al Gruppo di ridurre i consumi idrici.



“IL PRELIEVO IDRICO CALA SIA PER L’ANNATA PIOVOSA, SIA A LIVELLO INDUSTRIALE”

FERRARI
TRENTO

Prelievo idrico (m ³)	2024	2023	2022
Ferrari Trento - acquedotto	3.533	5.923	6.785
Ferrari Trento - pozzo	20.989	22.656	22.420
Bisol1542 - acquedotto	5.978	5.759	7.215
Segnana - acquedotto	831	2.125	2.174
Surgiva - acque sotterranee	85.159	90.552	96.784,5
Tassoni - acquedotto	28.231	31.406	33.790
Tenute Lunelli -Trentino - acquedotto	87	123	127
Tenute Lunelli -Trentino - pozzo	285	75.219	120.182
Tenute Lunelli - Toscana - acquedotto	2.638	3.111	1.991
Tenute Lunelli - Umbria - acquedotto	2.363	2.082	2.285
Totali	150.094	238.956	293.753,5

Scarico idrico (m ³)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	10.015	10.533	9.555
Bisol1542	4.400	4.400	4.400
Segnana	498	1.773	1.845
Surgiva	57.909,3	63.992,3	71.351
Tassoni	17.955,4	20.152,7	24.023,9
Tenute Lunelli -Trentino	87	123	127
Tenute Lunelli - Toscana	2.638	2.641	1.600
Tenute Lunelli - Umbria	2.363	876	876
Totali	95.865,7	104.491,0	113.777,9

In Ferrari Trento nel 2024 è entrato in funzione il nuovo **impianto di depurazione**, o più precisamente la nuova sezione realizzata all’interno del depuratore esistente. L’entrata in funzione del nuovo impianto di depurazione può essere collocata, dal punto di vista formale, a partire dal collaudo, avvenuto a luglio 2024 ma è durante la vendemmia, iniziata il 21 agosto, che l’impianto ha pienamente dimostrato le proprie potenzialità. La vendemmia, infatti, è un momento particolarmente critico dal punto di vista operativo: la cantina registra un afflusso elevato di acque di lavaggio e di scarto, che può comportare sfide nella gestione del ciclo delle acque. Nonostante le maggiori portate, l’impianto ha mantenuto pienamente la propria efficacia, senza manifestare problemi né dal punto di vista operativo né da quello della qualità delle acque restituite alla rete. Le analisi delle acque in uscita dal depuratore confermano pienamente l’adeguatezza dell’impianto e l’efficacia dei trattamenti (i parametri di scarico risultano ampiamente conformi ai limiti di legge).

Inoltre, nel corso del 2024, l’azienda ha portato a termine una **mappatura dettagliata delle condutture**, delle portate e delle derivazioni all’interno del sito produttivo. Un risultato importante, considerando l’estensione del sito (25.000 m² a cui si sono aggiunti di recente 10.000 m²) che richiede una conoscenza approfondita delle infrastrutture per una gestione veramente sostenibile.

Nel 2024, sono stati realizzati anche altri interventi di manutenzione: la riparazione delle perdite della piscina, che in passato comportavano uno spreco, e l’ottimizzazione delle operazioni di irrigazione, in parte gestita dalla domotica e in parte da centraline manuali.

In **Tenute Lunelli Trentino**, nel 2024 il prelievo di acque risulta significativamente più basso rispetto alle precedenti annate. L'annata ha fatto registrare delle piovosità record in tutti gli areali trentini e ciò ha permesso di non azionare mai gli impianti d'irrigazione. L'acqua prelevata è unicamente quella legata ad isolati azionamenti delle pompe a fini di test di funzionamento degli impianti e agli usi civili.

In **Tenute Lunelli Umbria**, le acque prelevate dopo un processo di fitodepurazione vengono totalmente restituite all'ambiente. L'aumento del dato relativo agli scarichi idrici è dovuto ad un miglioramento nel monitoraggio e nelle strumentazioni per la misurazione che ha permesso la rilevazione puntuale della quantità di acqua scaricata; negli anni precedenti l'unico dato disponibile era quello derivato dall'autorizzazione dell'impianto.

In **Tenute Lunelli Toscana**, nel corso del 2024, sono stati svolti lavori di miglioramento sull'impianto di depurazione.

In **Tassoni**, nel corso del 2024 è stato avviato ad un importante progetto di miglioramento della gestione della risorsa idrica con l'obiettivo di rendere più efficiente il processo di filtrazione dell'acqua e ridurre progressivamente gli emungimenti. È stato installato un secondo impianto di osmosi inversa sulle acque di rigetto, che permette una gestione più efficiente dell'intero reparto osmotico. Inoltre, sull'impianto originario, verranno installate membrane osmotiche a maggiore efficienza grazie ai tessuti in poliammide di nuova generazione. L'intervento porterà ad un aumento complessivo dell'efficienza osmotica pari al 20% e a una riduzione tra il 15 e il 25% dei consumi idrici.

ACQUA MINERALE NATURALE

Il successo di **Surgiva** trae origine principalmente dalla purezza delle acque che sgorgano dalla sua fonte, situata all'interno del Parco Naturale Adamello Brenta. Consapevole di quanto questo bene sia prezioso, l'azienda si impegna costantemente a tutelarlo e a garantire che la quantità d'acqua prelevata non intacchi la sua naturale disponibilità.

Nel corso del 2024, in Surgiva sono stati compiuti progressi anche dal punto di vista della **gestione delle risorse idriche nel processo produttivo**. Grazie ad un'organizzazione più efficiente dei cicli produttivi e delle attività di lavaggio e ad una pianificazione più attenta, è stato possibile migliorare il rapporto tra l'acqua prelevata alla fonte e quella imbottigliata, contribuendo così alla riduzione degli sprechi idrici.

	2024	2023	2022
Prelievo idrico (m ³)	150.094	238.956,0	293.753,5
Scarico idrico (m ³)	95.865,7	104.491,0	113.777,9
Consumo idrico (m ³)	54.228,3	134.465,0	179.975,7

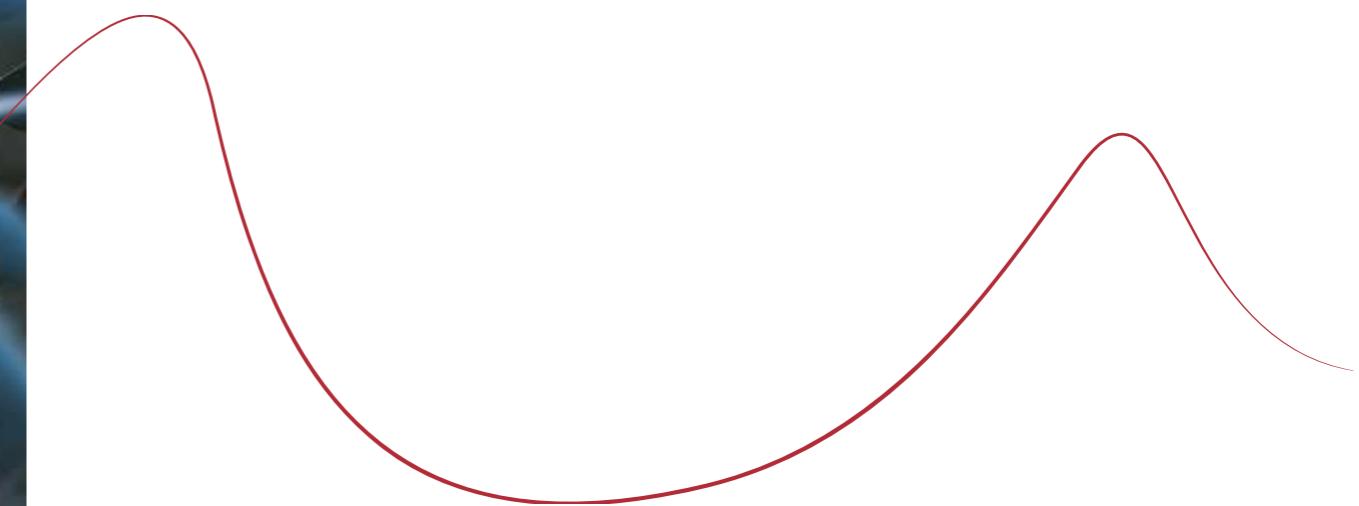


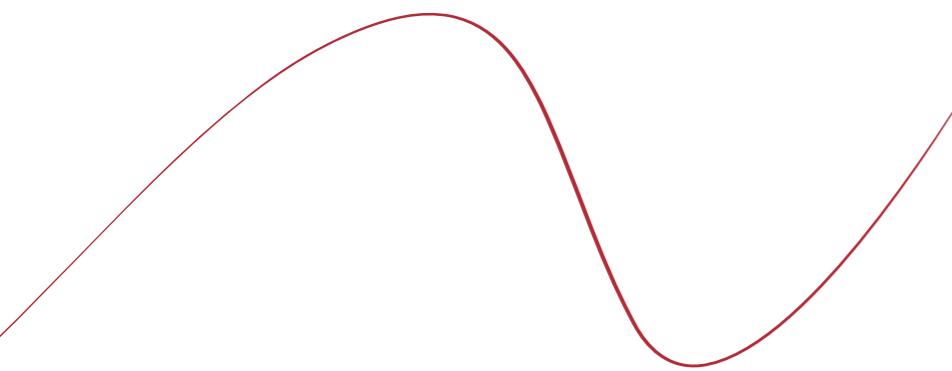
VERSO UN MODELLO DI ECONOMIA CIRCOLARE

Il Gruppo Lunelli è attento nel ricercare le migliori soluzioni per ridurre alla fonte la quantità di scarti generati e aumentare la quota di rifiuto destinato a riciclo e recupero, al fine di favorire la transizione verso un modello di economia circolare, dove ogni materiale possa mantenere quanto più a lungo possibile il proprio valore all'interno del ciclo produttivo.

In questo contesto il Gruppo si impegna, da diversi anni, ad implementare una strategia di gestione dei rifiuti che mira tanto alla loro riduzione quanto alla massimizzazione delle quote di riciclo e di recupero, in linea con le politiche europee per l'economia circolare.

A partire dalla valutazione puntuale delle materie prime impiegate, dalla scelta di imballaggi provenienti da riciclo e a loro volta riciclabili, dal riutilizzo degli scarti di lavorazione, fino all'ottimizzazione dei processi produttivi per limitare gli sprechi di risorse, ogni fase delle attività è organizzata per contenere la produzione di rifiuti e per valorizzare quanto più possibile ogni materiale.





“AUMENTA LA QUOTA DI RIFIUTI DESTINATI AL RECUPERO SUL TOTALE DEI RIFIUTI PRODOTTI, 79%.”

Rifiuti prodotti (t)	2024	2023	2022
Totale	1.528,47	1.511,8	1.993,3

Rifiuti pericolosi (t)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	5,44	0,7	3,1
Bisol1542	0,16	0,2	0,3
Segnana	0	0	0
Surgiva	0,26	1,4	0,3
Tassoni	0	1,7	0,8
Tenute Lunelli -Trentino	36,18	0,6	32,7
Tenute Lunelli - Toscana	0	0,1	0,6
Tenute Lunelli - Umbria	0,12	0,2	0,024
Totale	42,16	4,9	37,7

L'aumento dei rifiuti pericolosi rispetto al 2023 è principalmente imputabile all'incremento registrato in Tenute Lunelli Trentino: nel 2024 è stata effettuata, a differenza dell'anno precedente, la pulizia delle vasche Imhoff per il trattamento primario dei liquami, come era già avvenuto nel 2022.

Rifiuti non pericolosi (t)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	530,57	628,9	734,3
Bisol1542	175,92	52,0	172,4
Segnana	5,72	120,0	126,0
Surgiva	603,05	541,7	676,4
Tassoni	153,13	163,9	159,1
Tenute Lunelli -Trentino	17,92	0,1	75,7
Tenute Lunelli - Toscana	n.d.	n.d.	n.d.
Tenute Lunelli - Umbria	n.d.	0,35	11,8
Totale	1.486,31	1.507,0	1.955,6

Non è stato possibile recuperare il dato relativo a Tenute Lunelli - Toscana e a Tenute Lunelli - Umbria poiché i rifiuti vengono raccolti tramite servizio urbano e non vengono pesati.

Rifiuti destinati a smaltimento (t)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	224,53	350,0	392,8
Bisol1542	60,15	0,0	88,8
Segnana	0	120	126
Surgiva	0	1,1	0,0
Tassoni	0	1,9	0,2
Tenute Lunelli -Trentino	34,82	0,8	108,4
Tenute Lunelli - Toscana	0	0,1	0,6
Tenute Lunelli - Umbria	0,12	0,15	0,024
Totale	319,62	474,1	716,8

Rifiuti destinati a recupero (t)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	311,48	279,6	344,6
Bisol1542	115,93	52,1	83,8
Segnana	5,72	0	0
Surgiva	603,31	542,0	676,6
Tassoni	153,13	163,7	159,7
Tenute Lunelli -Trentino	19,28	0	0
Tenute Lunelli - Toscana	n.d.	n.d.	n.d.
Tenute Lunelli - Umbria	n.d.	0,35	11,8
Totale	1.208,85	1.037,8	1.276,5

Rifiuti per destinazione (%)	2024	2023	2022
Smaltimento (%)	21	31,4	36
Recupero (%)	79	68,6	64



V. IL SAPER FARE

Nelle aziende del Gruppo, inoltre, i residui di potatura e di vinificazione vengono recuperati e valorizzati: foglie di vite, stralci, raspi, fecce, vinacce trovano nuova vita in un processo di trasformazione sostenibile e circolare.

FERRARI
TRENTO

OOO
TENUTE
LUNELLI

BISOL
1542

Tassoni
DAL 1793

Surgiva
ACQUA MINERALE NATURALE

In **Ferrari Trento** i raspi, nel 2024 pari a 19,5 tonnellate, vengono conferiti ad una ditta specializzata nel recupero; mentre le fecce, circa 109,4 tonnellate nel 2024, e le vinacce pari a 1.564,1 tonnellate, sono riutilizzate da varie distillerie locali.

In **Tenute Lunelli**, gli scarti della produzione vinicola vengono o reintegrati direttamente nel terreno per fornire materia organica o ceduti ad altri per derivare innumerevoli sottoprodotti. In **Tenute Lunelli in Trentino** gli stralci vengono impiegati per uso agronomico interno; lasciati sul terreno arricchiscono il suolo con sostanze nutritive che ne migliorano la fertilità. A **Podernovo** le vinacce, pari a circa 20,5 tonnellate, e le fecce pari a 2,1 tonnellate, vengono conferite e riutilizzate da una distilleria locale. In tenuta **Castelbuono** le vinacce e le foglie di vite, nel 2024 rispettivamente pari a 12,8 tonnellate e 2,2 tonnellate, vengono conferite ad un'importante healthcare company locale che le riutilizza per realizzare prodotti 100% naturali. Le vinacce e le fecce, che nel 2024 hanno raggiunto quota rispettivamente di 38,5 tonnellate e 4,5 tonnellate, sono destinate ad una distilleria locale. Trovano una nuova vita anche i raspi, circa 29,5 tonnellate nel 2024, che sono reimpiegati in azienda per uso agronomico e i tralci di potatura, circa 2 tonnellate, che vengono tritati e reinterrati per fornire sostanza organica.

Anche in **Bisol1542** viene adottata una politica di recupero e circolarità: le fecce, circa 29,4 tonnellate nel 2024, e le vinacce circa 55,7 tonnellate sono state conferite a distillerie locali.

In **Tassoni**, la polpa delle arance, dei limoni e dei bergamotti, di cui si utilizza solo la buccia, essendo ancora edibile, è data in beneficenza ad associazioni del territorio. Nel 2024 sono state donate 11 tonnellate di arance, limoni e bergamotti.

In **Surgiva** il 70% circa del volume di acqua imbottigliato è gestito con il sistema virtuoso del **vuoto a rendere**. Per il futuro, inoltre, si prevede di ridurre lo scarto delle bottiglie per usura grazie ad un affinamento delle impostazioni degli impianti ispettivi.

lun
GRUPPO LUNELLI



La scelta degli imballaggi tiene in considerazione tre aspetti: la capacità di mantenere la qualità del prodotto nel tempo, la componente estetica e la sostenibilità dei materiali e il loro impatto anche nelle fasi di uso e fine vita.

Quando viene sviluppato un nuovo prodotto e conseguentemente un nuovo packaging si cercano insieme ai fornitori le soluzioni migliori in termini di innovazione e sostenibilità, per ridurre al minimo l'impatto ambientale rispettando i requisiti tecnici indispensabili per offrire un prodotto sicuro e di qualità. Ne è un esempio Tassoni, che all'interno del progetto "Nuova Era", ha sostituito la plastica con la carta in tutte le etichette delle bottiglie non in cluster.

Inoltre, nella scelta dei fornitori di materiali di packaging l'approccio del Gruppo è di privilegiare aziende italiane o europee, con un impatto positivo alla riduzione delle emissioni legate ai trasporti e per un maggior controllo dell'intera filiera.

IL 56% DEL MATERIALE DI PACKAGING ACQUISTATO DAL GRUPPO È RICICLATO O CERTIFICATO FSC.

Principali Materiali di Packaging (t)	Totale
Vetro	17.381,27
Di cui in materiale riciclato	9.651,34
Carta / Cartone	1386,73
Di cui in materiale riciclato	457,51
Di cui in materiale certificato FSC	428,19
Sughero	89,27
Di cui in materiale riciclato	2,57
Di cui in materiale certificato FSC	18,57
Alluminio	70,04
Di cui in materiale riciclato	47,29
Banda stagnata	57,96
Di cui in materiale riciclato	28,98

Nella produzione di vino, il maggior impatto in termini di peso tra i materiali utilizzati negli imballi è dato dal vetro: circa il 55,5% del **vetro** utilizzato dal Gruppo proviene da processi di riciclo. Il secondo materiale in termini di peso è costituito da **carta e cartone** impiegati per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti: circa il 63,9% della carta e del cartone è certificato FSC-Forest Stewardship Council (30,9%) o proveniente da riciclo (33%). Anche nel 2024, **Bisol1542** ha scelto carta proveniente da foreste gestite in modo responsabile e ha conferito le etichette esauste ad una ditta specializzata nel recupero e nel riciclo dei supporti siliconati.

Il 67,5% dell'**alluminio** utilizzato per i tappi di **Surgiva** è riciclato, mentre la banda stagnata dei tappi corona di **Tassoni** è per la metà del suo peso riciclata.

I tappi in **sughero** impiegati dalle aziende vinicole del Gruppo sono per il 23,7% provenienti da riciclo (2,9%) o certificati FSC (20,8%).

Oltre all'utilizzo di sughero riciclato e certificato, il Gruppo, grazie alla partnership con Amorim Cork, **recupera i tappi di sughero esausti**. In **Ferrari Trento** sono circa 30mila tappi all'anno recuperati, in particolare quelli utilizzati tra le prove della produzione e le bottiglie aperte nello spazio di accoglienza; iniziativa simile è presente in **Bisol1542**. Il progetto "Etico" di Amorim Cork coinvolge da anni Onlus del territorio italiano nel recuperare i tappi in sughero esausti. Questi vengono poi venduti per diventare materia prima, con cui realizzare dei complementi d'arredo, sempre in sughero. Inoltre, i proventi della vendita dei tappi vengono destinati alle Onlus coinvolte, a sostegno dei loro progetti di solidarietà.

L'attenzione al fine vita dei prodotti e al riciclo dei materiali è inoltre sottolineata anche all'interno dei siti **enotecalunelli.com** e **gruppolunelli.it** dove è presente una sezione denominata "etichettatura ambientale". Selezionando il brand del prodotto da smaltire si trovano indicazioni per farlo nel modo corretto, al fine di garantire una seconda vita ai materiali, evitando sprechi di risorse preziose.

VI.
COLTIVARE
IL TALENTO



Il Gruppo Lunelli è un luogo di incontro e valorizzazione della diversità, in cui convivono persone differenti per genere, età, cultura, ruolo, competenze, abilità e condizione familiare. Ogni individuo porta con sé un bagaglio unico di esperienze e aspettative, sia professionali che personali, che contribuiscono a rendere l'ambiente di lavoro più ricco, dinamico e inclusivo.



Camilla Lunelli, Women in Food

Il Gruppo esprime da tempo una forte attenzione ai temi dell'inclusione e della parità di genere, valori che fanno parte della cultura aziendale, sebbene non ancora pienamente formalizzati all'interno di una policy strutturata. Questo impegno si riflette in una serie di azioni, pratiche e testimonianze concrete sia all'interno che all'esterno dell'organizzazione.

In ambito interno, l'azienda ha attivato strumenti che permettono di **identificare e gestire eventuali comportamenti non inclusivi**: seguendo specifiche procedure i collaboratori possono segnalare, anche in forma anonima, situazioni di discriminazione e comportamenti non corretti. Chiunque può esprimere opinioni e avanzare proposte per migliorare l'organizzazione, favorendo un **clima di ascolto e confronto**.

Nel biennio appena trascorso, sono state realizzate iniziative di comunicazione e coinvolgimento su parità di genere e inclusione, rivolte anche all'esterno. L'azienda ha infatti aderito ad iniziative a sostegno della parità di genere e dell'inclusività, come ad esempio **Women in Food** promossa dal Corriere della Sera, sia con il marchio Ferrari che con Tassoni Camilla Lunelli, in rappresentanza del Gruppo, ha più volte offerto testimonianze pubbliche sui temi della **leadership femminile** e partecipa a network come quello delle **Donne del Vino** e della **Fondazione Bellisario**, a conferma di un impegno personale e aziendale nel promuovere un cambiamento culturale verso un contesto più equo e inclusivo.

LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE



Il team di Locanda Margon

La gestione delle risorse umane riflette un approccio inclusivo e rispettoso delle pari opportunità: dalla **selezione del personale** – affidata a società esterne che seguono criteri condivisi e monitorati, con job description neutrali e colloqui in cui non si affrontano temi legati a genere, etnia, cultura o religione – fino ai processi di **onboarding e valutazione delle prestazioni**, tutti improntati all’equità. Esistono inoltre meccanismi di analisi del turnover per genere e misure a tutela del posto di lavoro e della retribuzione nel periodo post-maternità.

La gestione del personale si fonda sul **rispetto e la collaborazione**. Ogni società del Gruppo Lunelli si impegna a rendere l’ambiente lavorativo sicuro e stimolante, dove le persone possano sentirsi valorizzate, rispettate e coinvolte.

La tutela della salute e della sicurezza dei dipendenti è una priorità, così come importanti sono la promozione di opportunità di crescita professionale, la garanzia di pari opportunità, retribuzioni eque ed un efficace equilibrio tra vita lavorativa e privata.

Nel 2024, in linea con la volontà di generare un impatto positivo e offrire risposte concrete ai bisogni occupazionali dei territori in cui opera, il Gruppo ha ulteriormente incrementato il proprio organico, creando **nuovi posti di lavoro**.

Da segnalare, infine, che nel corso del 2024 è stata completata la **fusion per incorporazione di Locanda Margon S.r.l. in Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.**, operazione che rientra in un più ampio percorso di razionalizzazione e integrazione delle strutture aziendali.

IL GRUPPO HA ACCOLTO 12 NUOVE PERSONE

Dipendenti (n.)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	212	185	185
Locanda Margon		15	12
Bisol1542	24	29	24
Segnana	3	3	3
Surgiva	36	32	30
Tassoni	24	23	25
Tenute Lunelli -Trentino	23	23	21
Tenute Lunelli - Toscana	8	7	6
Tenute Lunelli - Umbria	7	8	7
Lunelli S.p.A.	6	6	5
Totale	343	331	318

**CRESCE LA PRESENZA FEMMINILE.
LE DONNE RAPPRESENTANO IL 30,3% DELLA
POPOLAZIONE AZIENDALE: IN AUMENTO RISPETTO
AL 28,7% DEL 2023.**

Dipendenti per genere (n.)	2024		2023		2022	
	F	M	F	M	F	M
Ferrari Trento	71	141	59	126	63	122
Locanda Margon			3	12	1	11
Bisol1542	11	13	13	16	9	15
Segnana	0	3	0	3	0	3
Surgiva	4	32	2	30	4	26
Tassoni	12	12	11	12	13	12
Tenute Lunelli -Trentino	1	22	1	22	1	20
Tenute Lunelli -Toscana	2	6	2	5	2	4
Tenute Lunelli -Umbria	1	6	2	6	2	5
Lunelli S.p.A.	2	4	2	4	2	3
Totale	104	239	95	236	97	221

**I GIOVANI UNDER 30 COSTITUISCONO IL 21% DELLA
POPOLAZIONE AZIENDALE**

Dipendenti per età (%) - Gruppo	2024
< 30 anni	21,0
30 - 50 anni	49,8
> 50 anni	29,2

**72 NUOVE ASSUNZIONI. IL 57% HA MENO DI 30 ANNI E
IL 36,1% È DONNA**

Assunzioni (n.)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	56	31	59
Locanda Margon		26	9
Bisol1542	6	9	5
Segnana	0	0	0
Surgiva	6	5	5
Tassoni	2	2	3
Tenute Lunelli -Trentino	1	4	7
Tenute Lunelli - Toscana	1	1	1
Tenute Lunelli - Umbria	0	1	0
Lunelli S.p.A.	0	1	0
Assunzioni Gruppo	72	80	89

Assunzioni per genere (%) - Gruppo	2024
Donne	36,1%
Uomini	63,9%

Assunzioni per età (%) - Gruppo	2024
< 30 anni	57,0%
30 - 50 anni	31,9%
> 50 anni	11,1%

DIMINUISCONO LE CESSAZIONI

Cessazioni (n.)	2024	2023	2022
Ferrari Trento	29	31	35
Locanda Margon		23	11
Bisol1542	11	4	3
Segnana	0	0	0
Surgiva	2	3	3
Tassoni	1	4	4
Tenute Lunelli -Trentino	1	2	4
Tenute Lunelli - Toscana	0	0	0
Tenute Lunelli - Umbria	1	0	0
Lunelli S.p.A.	0	0	0
Totale	45	67	60

Cessazioni per genere (%) - Gruppo	2024
Donne	31,1%
Uomini	68,9%

Cessazioni per età (%) - Gruppo	2024
< 30 anni	62,2%
30 - 50 anni	28,9%
> 50 anni	8,9%

GLI IMPIEGATI RAPPRESENTANO OLTRE IL 45% DELLA POPOLAZIONE AZIENDALE

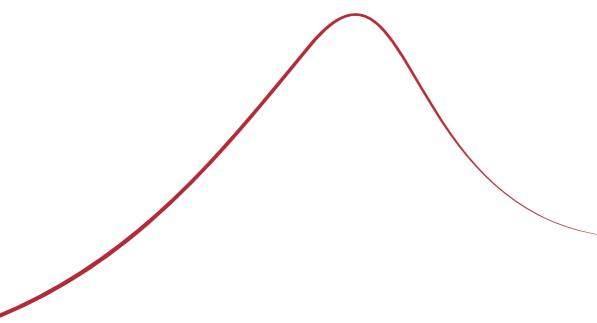
Dipendenti per livello professionale 2024 (%) - Gruppo	%
Dirigenti	4,4
Quadri	7,3
Impiegati	45,2
Operai	43,1

10%, LA PERCENTUALE DI DONNE ALL'INTERNO DELLE POSIZIONI MANAGERIALI, DIRIGENTI E QUADRI

Dipendenti per livello professionale e genere (n.) - 2024	Dirigenti		Quadri		Impiegati		Operai	
	F	M	F	M	F	M	F	M
Ferrari Trento	1	11	1	18	58	47	11	65
Bisol1542	0	0	0	0	11	9	0	4
Segnana	0	0	0	1	0	0	0	2
Surgiva	0	2	0	1	4	6	0	23
Tassoni	0	0	1	0	7	5	4	7
Tenute Lunelli -Trentino	0	0	0	0	0	0	1	22
Tenute Lunelli -Toscana	0	0	0	0	2	1	0	5
Tenute Lunelli -Umbria	0	0	0	0	1	2	0	4
Lunelli S.p.A.	0	1	1	2	1	1	0	0
Totale	1	14	3	22	84	71	16	132

Le donne rappresentano il 54,2% degli impiegati, limitata è la presenza femminile tra gli operai.

L'88,3% DEI DIPENDENTI HA UN CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO. IL PART-TIME È USUFRUITO DAL 5,8% DEI LAVORATORI, IN PREVALENZA DONNE



L'ATTENZIONE ALLE PERSONE



Natale 2024, Mart, Rovereto

Il Gruppo mette a disposizione, ove compatibile con l'organizzazione del lavoro, **strumenti di flessibilità lavorativa** (smart working, orari flessibili e part-time) pensati per agevolare la conciliazione tra vita personale e professionale.

Per quanto riguarda il **welfare aziendale**, nel 2024 il Gruppo ha confermato il piano di **benefit annuale del valore di 1.000 euro** per ogni dipendente assunto a tempo indeterminato entro i primi 8 mesi dell'anno, dimostrando attenzione concreta al benessere dei propri collaboratori. Collegandosi ad un'apposita piattaforma, il dipendente può utilizzare liberamente tale importo per molteplici servizi, tra cui spese mediche, previdenza integrativa, buoni spesa e numerosi altri benefit. Per gli assunti tra agosto e ottobre 2024, è stato previsto un budget di spesa di 500 euro. Anche nel 2024, come consuetudine, sono stati donati ai dipendenti 2.000 euro in occasione dei **matrimoni** e 1.500 euro alla **nascita dei figli**. Avendo politiche contrattuali e retributive non ancora allineate alle altre aziende del Gruppo, Tassoni non rientra attualmente in questo piano di welfare.

Il Gruppo, come ogni anno, ha inoltre messo a disposizione **2 borse di studio** destinate ai figli dei dipendenti, come contributo all'opportunità di frequentare il quarto anno di scuola superiore all'estero con il programma "Intercultura".

LA FORMAZIONE

Ai collaboratori vengono proposti percorsi formativi e di sviluppo personale e professionale, con l'obiettivo di valorizzarne competenze e talenti, con l'obiettivo di raggiungere insieme l'eccellenza che da sempre contraddistingue il Gruppo in tutte le sue attività. **Passione e professionalità** sono caratteristiche distintive delle persone del Gruppo Lunelli, che ne sostengono la visione e i valori.

Il Gruppo Lunelli promuove la crescita professionale dei propri collaboratori, offrendo percorsi formativi mirati all'acquisizione di competenze sia funzionali al ruolo ricoperto, sia orientate allo sviluppo individuale e alla carriera.

Il piano formativo prevede sia **corsi obbligatori**, fondamentali per garantire standard operativi e di sicurezza, sia **corsi facoltativi**, suggeriti dal direttore di funzione o proposti dall'ufficio del personale, cercando di armonizzare le aspirazioni individuali con le esigenze strategiche dell'azienda.

Tra le opportunità offerte ai dipendenti, il Gruppo offre da tempo la possibilità di frequentare il **corso per sommelier**, un'iniziativa molto apprezzata che consente ai collaboratori di approfondire la propria passione per il vino e di rafforzare la cultura enologica interna all'azienda.

10 ORE DI FORMAZIONE MEDIA PRO-CAPITE

Ore di formazione (n.)	2024	2023	2022
Ferrari Trento		2.164	1.890
Locanda Margon	1.672	42	64
Bisol1542	239	132	321
Segnana	12	34	4
Surgiva	323	149	66
Tassoni	206	264	60
Tenute Lunelli -Trentino	707	1.042	1.155
Tenute Lunelli - Toscana	85	193	16
Tenute Lunelli - Umbria	160	56	78
Lunelli S.p.A.	63	n.d.	n.d.
Totale	3.467	4.076	3.654

Nel percorso di crescita dei collaboratori, un ruolo importante è rivestito dall'adozione di un sistema di gestione per obiettivi, con la definizione di specifici **MBO (Management by Objectives)**. Tutte le aziende del Gruppo stanno progressivamente implementando queste modalità di lavoro, attualmente applicate in particolare alle figure manageriali e ai ruoli apicali. L'obiettivo è promuovere una cultura della responsabilità e del risultato, valorizzando il contributo individuale alla strategia aziendale.



SALUTE E SICUREZZA: UNA GESTIONE STRUTTURATA, INTEGRATA E CONSAPEVOLE

Zero infortuni è l'ambizioso obiettivo perseguito dal Gruppo; un obiettivo che richiede un impegno costante da parte di tutti i soggetti che operano nelle o per le aziende del Gruppo.

Il Gruppo sta evolvendo verso un **modello di gestione della sicurezza sempre più strutturato, integrato e consapevole**, coinvolgendo tutta l'organizzazione, dal top management agli operatori agricoli. Attraverso una formazione mirata, sistemi di controllo efficaci e un approccio rigoroso e pragmatico, il Gruppo punta a garantire un ambiente di lavoro in cui la salute e la sicurezza siano riconosciute da chiunque come una priorità.

L'approccio in materia di salute e sicurezza sul lavoro è orientato alla **prevenzione**, con particolare attenzione al settore agricolo e alla gestione degli appaltatori esterni. Tutte le società del Gruppo sono dotate di **sistemi di gestione della Salute e Sicurezza** coerenti con la tipologia delle attività svolte, costantemente aggiornati in base a modifiche organizzative o introduzione di nuove mansioni. Nel 2024, a seguito dell'integrazione di Locanda Margon, il sistema di gestione di Ferrari è stato aggiornato e consolidato per includere anche questa nuova realtà, con relativa revisione documentale e consolidamento dei dati in un sistema unico.

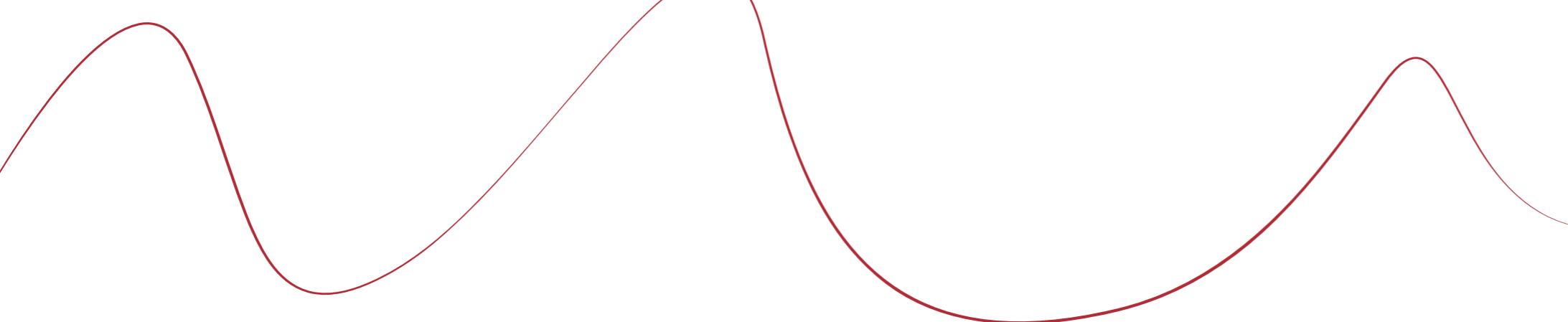


Il modello di gestione si fonda sulla valutazione dei rischi, la sorveglianza sanitaria, la formazione e l'addestramento, la vigilanza, garantendo un miglioramento continuo e un'elevata efficacia operativa.

Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) è stato aggiornato più volte negli ultimi due anni, con particolare attenzione alle attività agricole e produttive e, parallelamente, anche il sistema di gestione sicurezza in modo da assegnare responsabilità operative chiare, a supporto della costruzione di un know-how aziendale solido e indipendente dal turnover.

In **ambito agricolo**, l'attenzione è massima per i rischi da esposizione a prodotti chimici: vengono eseguiti controlli preventivi anche su chi lavora nei vigneti dopo i trattamenti, attraverso esami ematochimici e anche chi non effettua direttamente i trattamenti è oggetto di controlli preventivi. In 10 anni di monitoraggi non sono mai emerse anomalie a conferma della solidità del sistema di tutela e sorveglianza.

In **ambito produttivo**, nel 2024, il principale rischio individuato è legato all'interferenza tra il personale a piedi e i mezzi di movimentazione, come carrelli elevatori e veicoli di trasporto materiali. Sebbene non si siano registrati infortuni, si sono verificati alcuni "quasi infortuni", che hanno portato alla definizione di misure correttive specifiche per ogni caso. Per affrontare strutturalmente tale rischio, è stato avviato un progetto di installazione di barriere certificate per separare i percorsi pedonali da quelli dei mezzi, con un primo intervento realizzato nel 2024 sulla nuova Linea 2 in Ferrari, e con l'obiettivo di estenderlo alle altre sedi produttive del Gruppo.



Per quanto riguarda la **gestione della sicurezza degli appaltatori esterni**, nel 2024, è stato rafforzato il controllo già in fase di acquisto, integrando nei contratti clausole specifiche sulla sicurezza, e introducendo un sistema di linee guida per i lavori ad alto rischio (quota, spazi confinati, cabine elettriche). L'approccio prevede una maggiore responsabilizzazione dei referenti aziendali, mediante i dirigenti preposti alla prevenzione, dotati ora di indicazioni più chiare sulle misure da richiedere già in fase di pianificazione degli interventi.

Anche nel **comparto agricolo**, la gestione dei lavoratori è diventata ancora più rigorosa: è stato implementato un sistema integrato di controlli contrattuali, sanitari e di sicurezza. Questo sistema si è dimostrato un efficace strumento nell'individuare preventivamente irregolarità operative e contributive.

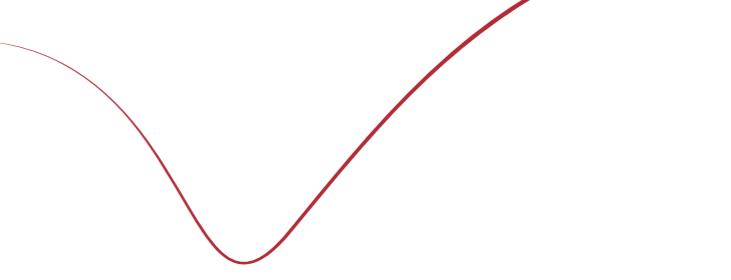
Inoltre, per migliorare la comunicazione con lavoratori stranieri, il Gruppo ha attivato azioni mirate per superare le barriere linguistiche: traduzione di materiali informativi in più lingue, affiancamento di personale bilingue e formazione sul campo. L'obiettivo è garantire che ogni lavoratore comprenda chiaramente i comportamenti sicuri, per sé e per gli altri, da adottare quotidianamente.

Nel corso del 2024, il presidio della medicina del lavoro è stato ulteriormente rafforzato, con un focus specifico sulla gestione delle limitazioni e sull'implementazione rigorosa dell'obbligo di partecipazione alle visite mediche, già previsto dalla normativa vigente.

In ambito **formativo**, viene sempre garantita la formazione obbligatoria e l'aggiornamento; inoltre, sono stati svolti corsi non obbligatori sulla **gestione delle emergenze e sul rispetto delle regole interne** per garantire omogeneità nei comportamenti e consapevolezza normativa, in ottica di protezione della salute e sicurezza di ciascuno.

Uno degli obiettivi del Gruppo è trovare le modalità e gli strumenti più adeguati ad **abbreviare il tempo tra assunzione e formazione obbligatoria**, in modo da garantire tempestività ed efficienza nel presidio della salute e sicurezza.

È stato rinnovato l'impegno nella **promozione della cultura della sicurezza** con progetti di sensibilizzazione sui quasi infortuni, i **near miss**, e l'adozione di strumenti per la segnalazione e gestione delle situazioni a rischio e criticità. Sono stati svolti incontri programmati nelle unità produttive per promuovere la cultura della prevenzione. L'obiettivo è rafforzare la cultura della sicurezza a tutti i livelli e il coinvolgimento della dirigenza è considerato essenziale per difendere una visione condivisa, in cui la sicurezza non è solo un obbligo normativo ma un valore fondante, essenziale per la tutela di tutti.



Infortuni sul lavoro (n.)	2024	2023	2022
Ferrari Trento		5	0
Locanda Margon	8	0	0
Bisol1542	2	0	1
Segnana	0	0	0
Surgiva	2	1	1
Tassoni	0	1	1
Tenute Lunelli -Trentino	2	3	1
Tenute Lunelli - Toscana	0	0	2
Tenute Lunelli - Umbria	0	0	0
Lunelli S.p.A.	0	0	0
Infortuni sul lavoro Gruppo	14	10	6

Indice di gravità	2024	2023	2022
Ferrari Trento		0,2	0
Locanda Margon	0,3	0	0
Bisol1542	0,3	0	0,3
Segnana	0	0	0
Surgiva	1,1	0,1	0,2
Tassoni	0	0,4	2,3
Tenute Lunelli -Trentino	1,1	0,7	3,6
Tenute Lunelli - Toscana	0	0	3,4
Tenute Lunelli - Umbria	0	0	0
Lunelli S.p.A.	0	0	0
Indice di gravità Gruppo	0,4	0,2	0,8

Indice di gravità: (numero giornate di lavoro perse per infortunio/numero di ore lavorate) * 1.000

5 AZIENDE SULLE 9 DEL GRUPPO HANNO REGISTRATO ZERO INFORTUNI NEL CORSO DELL'ANNO

Tasso di infortuni	2024	2023	2022
Ferrari Trento		16,2	0
Locanda Margon	23,4	0	0
Bisol1542	43,5	0	26,4
Segnana	0	0	0
Surgiva	36,2	19,8	19,1
Tassoni	0	27,0	26,7
Tenute Lunelli -Trentino	22,7	28,3	9,6
Tenute Lunelli - Toscana	0	0	106,7
Tenute Lunelli - Umbria	0	0	0
Lunelli S.p.A.	0	0	0
Tasso di infortuni Gruppo	22,7	16	10

Tasso di infortuni: (numero di infortuni sul lavoro/numero di ore lavorate) * 1.000.000

1.932 ORE DI FORMAZIONE IN SALUTE E SICUREZZA

Formazione salute e sicurezza (ore n.)	2024	2023	2022
Ferrari Trento		849	749
Locanda Margon	840,5	12	64
Bisol1542	103	68	202
Segnana	8	26	4
Surgiva	213	138	12
Tassoni	87	174	24
Tenute Lunelli -Trentino	554	944	621
Tenute Lunelli - Toscana	79	149,4	16
Tenute Lunelli - Umbria	32	40	78
Lunelli S.p.A.	16	22	0
Formazione salute e sicurezza Gruppo	1.932,5	2.422,4	1.770



VII.
IL LEGAME
INDISSOLUBILE
CON IL
TERRITORIO



AMBASCIATORI DEL TERRITORIO

Il profondo legame con il territorio è da sempre uno dei tratti distintivi delle aziende del Gruppo Lunelli. Creare eccellenze partendo da materie prime provenienti da territori con una forte identità e caratteristiche peculiari e distintive, utilizzare metodi di produzione legati alle tradizioni locali riletti in chiave moderna ed innovativa rappresentano le radici dell'eccellenza italiana che il Gruppo promuove nel mondo.

Emblematica è la produzione enologica di Ferrari Trento, prima azienda del Gruppo, che punta a valorizzare il paesaggio naturale del Trentino preservando la fertilità del suolo attraverso pratiche agricole sostenibili. E al tempo stesso, contribuisce alla crescita del territorio promuovendo la viticoltura di montagna trentina attraverso il marchio collettivo Trentodoc, divenuto simbolo di qualità e identità locale.



TRENTODOC: LA PRIMA DOC NATA IN ITALIA PER IL METODO CLASSICO

Il Trentodoc rappresenta l'autentica espressione delle **bollicine di montagna**. L'omonimo Istituto, fondato nel 1984 con l'obiettivo di tutelare e valorizzare il **metodo classico trentino**, regolamenta dal 1993 l'origine delle uve e il metodo di produzione attraverso uno specifico disciplinare.

I vitigni ammessi dal disciplinare sono Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Pinot Meunier e la vendemmia deve avvenire esclusivamente a mano. E solo un processo che prevede la rifermentazione in bottiglia e un lungo affinamento sui lieviti consente a un vino di essere Trentodoc. A ulteriore garanzia di trasparenza e qualità per il consumatore, è infine obbligatorio indicare sulla retroetichetta delle bottiglie la data di sboccatura.

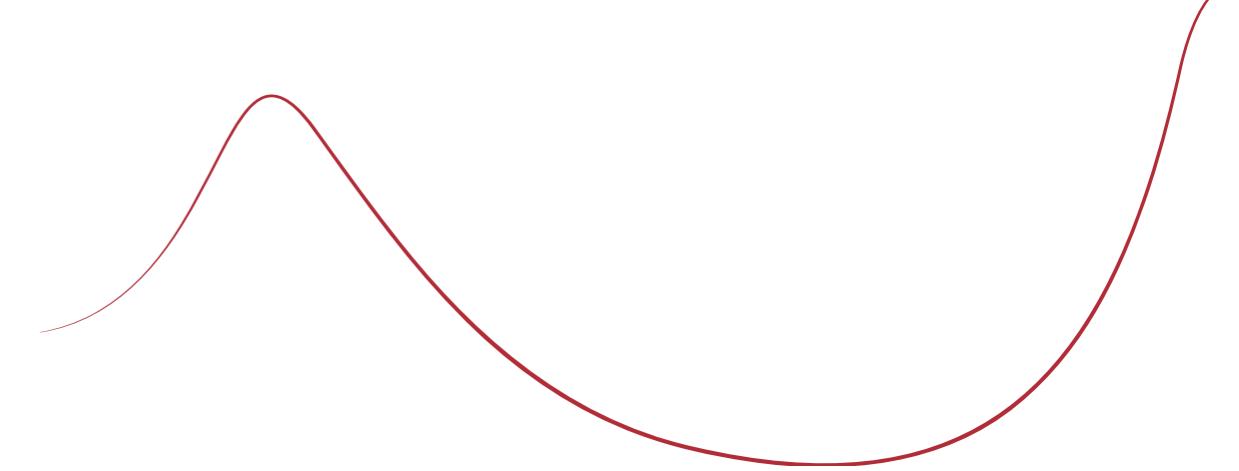
Oggi il marchio collettivo Trentodoc riunisce una settantina di cantine e più di 100 etichette, testimoniando una vivace realtà produttiva.

Ferrari Trento è da sempre una delle principali aziende che ispira e nutre l'incessante opera di valorizzazione del Trentodoc, contribuendo in modo determinante alla promozione, alla diffusione e al prestigio delle bollicine trentine nel mondo.

TRENTODOC



Tenuta Podernovo, Toscana



Amare il territorio significa coltivarne i frutti con passione per trasformarli in creazioni eccellenzi. È su questo che si fonda l'intimo legame tra il Trentino e il Gruppo Lunelli. Un amore che nasce dalle produzioni di grandi uve che si trasformano nelle bollicine Ferrari Trentodoc, nei vini di Tenute Lunelli e nelle grappe **Segnana**, tre simboli del territorio nel mondo, che consacrano il culto per la qualità senza compromessi.

Allo stesso modo, **Surgiva** è molto più di un'acqua minerale: è il riflesso della purezza incontaminata delle sorgenti del Parco Naturale Adamello Brenta. Leggera, elegante e profondamente legata al paesaggio alpino da cui nasce, Surgiva è ambasciatrice della bellezza e dell'armonia delle montagne trentine. Pensare a Surgiva è pensare a un'acqua che non solo disseta, ma racconta il territorio da cui sgorga, con autenticità e rispetto per l'ambiente.

Non solo in Trentino. Il legame con il territorio da cui nascono le sue eccellenze è un tratto originario ed unico di tutte le aziende del Gruppo Lunelli.

Bisol1542 è da generazioni ambasciatrice del territorio di Valdobbiadene nel mondo. Il prestigioso riconoscimento Unesco alle Colline del Prosecco è anche il frutto della passione e dell'impegno delle generazioni di vitivinicoltori che hanno portato avanti nel tempo la coltivazione dei vigneti in un territorio straordinario ma altrettanto impervio. Un sentire profondo che ha incontrato la visione del Gruppo Lunelli, il quale ha scelto di accogliere questa storica realtà enologica tra le sue eccellenze.



Tenute Lunelli incarnano pienamente il desiderio del Gruppo di radicarsi nei territori e valorizzarli con cura e rispetto. Con Podernovo, il Gruppo ha scelto di valorizzare una delle aree meno note della Toscana, offrendo un'esperienza che unisce autenticità e bellezza, in sintonia con un turismo consapevole. Castelbuono in Umbria rappresenta invece l'incontro virtuoso tra arte, architettura e viticoltura. Il Carapace è un unicum che sfida i confini tra scultura e architettura, fondendo il tutto armonicamente con il progetto enologico e con il paesaggio circostante.

Se si vuole cogliere la forza del legame tra un'azienda e il suo territorio, l'esempio perfetto è Tassoni: è impossibile immaginare Tassoni senza Salò e il lago di Garda, così come, pensando a questi luoghi, è naturale che la mente corra subito alla storica impresa e alla sua inconfondibile bibita, divenuta un'icona negli anni del boom economico e simbolo di italianità.

Il forte legame con il territorio è espresso in tutte le creazioni del Gruppo Lunelli: ne raccontano la storia, ne custodiscono le tradizioni e ne riflettono l'identità più autentica. Diventano veri e propri volani di attrattività e sviluppo delle comunità, generando valore. Sempre più spesso, coloro che assaporano o scoprono da lontano le eccellenze di casa Lunelli desiderano visitare i territori, conoscere la cultura ed incontrare le persone che le creano con passione.



IL PERCORSO DEL BELLO E DEL BUONO A TRENTO

Ferrari Trento ha ideato un vero e proprio percorso esperienziale, capace di unire bollicine, arte, architettura e cucina in un viaggio immersivo attraverso l'eccellenza del territorio.

Il percorso inizia con la visita alle **Cantine Ferrari**, accolte dalla scultura "Centenarium" di Arnaldo Pomodoro, realizzata per celebrare i primi 100 anni di storia dell'azienda.

Si prosegue alla scoperta del Metodo Classico, in un suggestivo labirinto ipogeo dove riposano milioni di bottiglie. La visita culmina con un brindisi a **Ferrari Incontri**, lo spazio dedicato all'ospitalità e alla vendita delle etichette del Gruppo Lunelli. Tappa successiva è **Villa Margon**, elegante dimora cinquecentesca circondata dai vigneti e oggi sede di rappresentanza del Gruppo. Riscoperta e restaurata dalla famiglia Lunelli, la villa è impreziosita da affreschi interni ed esterni, tra cui uno straordinario ciclo dedicato ai dodici mesi dell'anno, con raffigurazioni legate al mondo della viticoltura, a testimonianza della profonda tradizione vitivinicola trentina. Nelle sue stanze si ammirano anche opere d'arte di pregio, tra cui "Amore e Psiche" della scuola di Antonio Canova, e mobili antichi di area fiamminga e tedesca.

Negli ultimi anni, la villa è stata oggetto di un importante progetto di restauro e di approfondita ricerca storica e artistica, volto a valorizzarne tutte le aree. Il risultato di questo imponente lavoro è stato celebrato nella pubblicazione di un volume d'arte, edito da Skira e curato dall'architetto Michelangelo Lupo, che raccoglie fotografie di Massimo Listri e approfondimenti storico-critici sulla storia, l'architettura e il patrimonio artistico della villa.



Tenuta Podernovo, Toscana

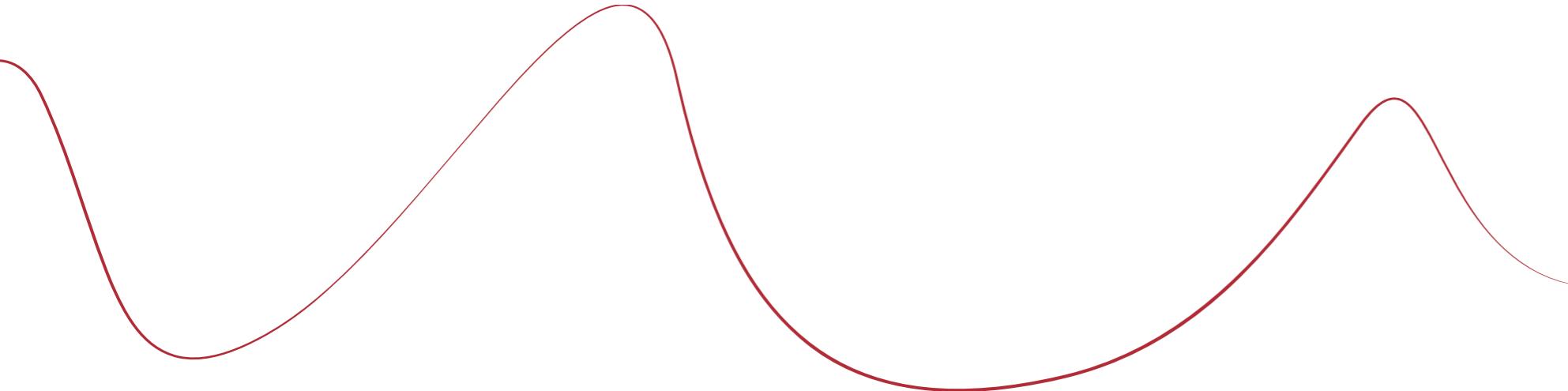
L'esperienza si conclude a **Locanda Margon**, il ristorante stellato del Gruppo con vista panoramica su Trento, dove la cucina celebra l'incontro tra creatività e territorio. Qui convivono due anime: Il Salotto, con piatti ricercati e menù complessi, e il Bistrot, che propone preparazioni più semplici ma altrettanto gustose. La carta dei vini è eccezionalmente ricca, con un'ampia selezione di etichette italiane e internazionali, vecchie annate Ferrari e bottiglie uniche provenienti dalla collezione privata della famiglia Lunelli.

Anche in **Bisol1542** il vino è connettore di esperienze e relazioni umane: tra le colline del Prosecco, patrimonio Unesco.

In Tenute Lunelli, al pari, si celebra l'eccellenza dell'accoglienza ricettiva nel rispetto dei luoghi in cui sorgono.

Casale Podernovo si trova nel cuore di un incantevole poggio coltivato a vigneto nel Comune di Terricciola, all'interno della denominazione vinicola della Costa Toscana, tra le dolci colline pisane. È una meta lontana dai circuiti turistici più battuti, ideale per chi desidera vivere un'esperienza di turismo lento, autentico e rigenerante, sempre più apprezzato. Il restauro del Casale e delle antiche case dei fattori è stato condotto con grande rispetto per la tradizione; un gesto concreto dell'impegno nei confronti della cultura e della memoria del mondo rurale.

Il Carapace, invece, è un omaggio alla fusione tra arte, architettura e natura. A Bevagna, nei pressi di Assisi, la famiglia Lunelli ha voluto affidare al Maestro Arnaldo Pomodoro il compito di dare forma a un sogno artistico: il Carapace, la prima scultura al mondo in cui si può vivere e lavorare. Un'opera straordinaria in cui scultura e paesaggio si incontrano in armonia, simbolo di stabilità e longevità, proprio come la corazza della tartaruga da cui prende il nome. Entrare nel Carapace significa immergersi nel linguaggio artistico di Pomodoro, riconoscibile fin dalla volta interna. Oggi, il Carapace è diventato un punto di riferimento nel panorama enoturistico dell'Umbria, attrazione imperdibile per chi desidera vivere un'esperienza che unisce bellezza, arte e vino.



VICINI ALLE COMUNITÀ

Il Gruppo Lunelli è da sempre vicino alle comunità in cui opera e si impegna in iniziative volte a creare una società più inclusiva ed equa.

Storicamente il Gruppo Lunelli offre il proprio sostegno ad enti benefici e associazioni non-profit, tramite liberalità, sponsorizzazioni, donazioni economiche e di prodotto.

Nel 2024 le liberalità allocate dal Gruppo verso enti del terzo settore ammontano a 240 mila euro. A queste liberalità si sommano le donazioni di prodotti e servizi per attività benefiche, nonché attività di sostegno ad istituzioni culturali o sportive nei territori di riferimento del Gruppo, per oltre 150 mila euro.

Alcune associazioni e iniziative sono state segnalate direttamente dai dipendenti in quanto ritenute meritevoli di un sostegno economico da parte del Gruppo, che intende così dare voce e sostegno alla sensibilità dei propri collaboratori.

La Fondazione Gino Lunelli, nata nel 2021 per contrastare le disuguaglianze sociali e dare sostegno a persone fragili e in difficoltà porta avanti alcuni progetti prima sostenuti dal Gruppo.





ADOTTA UNA SCUOLA

Ferrari Trento rinnova la sua adesione al progetto “Adotta una scuola” di Fondazione Altagamma, che punta a **valorizzare e promuovere l'eccellenza del “saper fare” italiano** creando percorsi formativi personalizzati e collaborativi tra scuola e impresa. In questo contesto, l'azienda ha “adottato” l'**Istituto Alberghiero Trentino di Levico Terme** con l'obiettivo di potenziare la formazione degli studenti nel settore dell'ospitalità e promuovere la cultura dell'ospitalità nella regione.

IO NON ME LA BEVO

Il progetto, attivato con il supporto di due esperti esterni, si inserisce all'interno dell'impegno del Gruppo nel promuovere un **consumo responsabile di bevande alcoliche tra i giovani**. Nella prima fase del progetto, terminata nella primavera 2024, sono state coinvolte 4 classi di scuola secondaria di primo e secondo grado sul territorio trentino, con l'obiettivo principale di far riflettere i giovani sul loro rapporto tra dipendenze e autonomia. La seconda fase prevede la pubblicazione di un volume-toolkit per insegnanti e educatori, utile a chiunque voglia replicare l'esperienza pilota avviata dal Gruppo.

SOLIDALI PER UN MONDO SENZA FAME

Ferrari Trento, Surgiva e Locanda Margon a fianco di Azione contro la Fame

“Il Gruppo Lunelli è lieto di sostenere un'iniziativa che vede i protagonisti della ristorazione fare squadra per una causa così importante e affine al proprio mondo.”



Ristoranti contro la Fame, 2024

Nel 2024, il Gruppo Lunelli ha aderito a **“Ristoranti contro la Fame”**, la più grande campagna solidale della ristorazione in Italia, che ha preso il via con la **Giornata Mondiale dell’Alimentazione**, il 16 ottobre.

Ferrari Trento, con il progetto **“Bollicine solidali”**, ha messo a disposizione di Azione contro la Fame 2.000 bottiglie di **Ferrari Maximum Blanc de Blancs**, che i ristoranti aderenti hanno proposto ai loro ospiti a 50 euro l’una. Il ricavato delle bottiglie vendute è andato a sostegno delle attività dell’organizzazione volte a rafforzare la **sicurezza alimentare** sia in Italia (Napoli e Milano) sia in alcuni paesi esteri, fra cui Libano, India e Repubblica Centrafricana.

Surgiva si è unita alla causa accompagnando gli appuntamenti solidali in programma nel mese di ottobre dal nord al sud del Paese.

Anche **Locanda Margon**, il ristorante stellato del Gruppo Lunelli a Trento ha accolto l’iniziativa. Lo chef Edoardo Fumagalli ha promosso ad ottobre una **cena solidale** a 4 mani con lo chef Domenico Candela, del bistellato George Restaurant di Napoli. Per tutto il periodo della campagna gli ospiti di Locanda Margon hanno inoltre potuto degustare il Risotto al latte di capra di maso Margon, sugo di zucca arrosto, scorse di limoni del Garda e semi di zucca tostati, piatto solidale i cui proventi hanno contribuito a sostenere i progetti di Azione contro la Fame.

PROMOTORI DELLA CULTURA DEL DONO

GOODIFY – A SOSTEGNO DI CAUSE SOCIALI E AMBIENTALI

A marzo 2024, Ferrari Trento ha avviato una collaborazione con la piattaforma Goodify, un progetto innovativo, di "fintech for good", volto a coinvolgere direttamente alcuni stakeholder nelle decisioni sulle **donazioni aziendali**. Chiunque acquisti sul sito e-commerce del Gruppo o visiti la cantina di Trento riceve un voucher associato a un QR code che permette di accedere alla piattaforma online e scegliere l'organizzazione non profit a cui devolvere 5 Euro, stanziati dall'azienda. Le cause che si possono sostenere includono l'ambiente, l'arte e la cultura, le emergenze umanitarie e il supporto a bambini e adolescenti. Questo approccio trasparente e partecipativo rafforza il legame tra impresa e comunità, offrendo ai consumatori un ruolo attivo nelle attività filantropiche dell'azienda.



"IL TUO TEMPO PER LA COMUNITÀ"

Nel 2024, è stata promossa una nuova iniziativa di volontariato aziendale che permette ai collaboratori di Ferrari Trento di dedicare un giorno lavorativo ad attività sociali presso enti no-profit locali. Una nuova dimostrazione del legame profondo che il Gruppo mantiene con il territorio e del valore che attribuisce alla responsabilità sociale d'impresa.

LAR DA ESPERANÇA ELDA LUNELLI – DA TRENTO AL MOZAMBICO

La famiglia Lunelli sostiene a Pemba, nel nord del Mozambico, il **Lar da Esperança Elda Lunelli**, un centro che da oltre 25 anni è un punto di riferimento per l'accoglienza e la cura di bambini in situazioni di disagio e povertà.

L'attenzione e amicizia della famiglia Lunelli con il Mozambico inizia molti anni fa con Monsignore Bernardo Felipe Governo, allora studente al Seminario di Trento e ospite dei Frati Cappuccini di Trento. Nel 1997 viene fondato da Laura Pierino, dopo alcuni anni di volontariato missionario in Mozambico, il Lar da Esperanca Elda Lunelli, con 47 bambini di età compresa tra i 3 e i 12 anni, che negli anni sono aumentati a 160. L'obiettivo principale della struttura è sostenere e accompagnare bambini in situazione di vulnerabilità dando loro la possibilità di avere un'educazione ed una formazione umana e professionale, assistenza medica e di partecipare ad attività culturali e sportive.

IL LEGAME CON LA COOPERATIVA SAMUELE

Da cinque anni, Ferrari Trento collabora con la Cooperativa Samuele, realtà trentina che si occupa di **reinserimento sociale di persone con varie forme di disagio**. Grazie a un progetto di **agricoltura sociale**, la Cooperativa conferisce l'uva dei propri vigneti all'azienda, che paga l'uva e dona alla Cooperativa 2000 bottiglie di Ferrari Brut, idealmente frutto dell'uva conferita. Le bottiglie sono quindi vendute al dettaglio al fine di raccogliere fondi a sostegno delle proprie attività. Questo progetto dimostra l'impegno di Ferrari Trento per l'inclusione sociale e la promozione di un modello agricolo etico e solidale.

PRINCIPALI ENTI SUPPORTATI NEL 2024 DAL GRUPPO LUNELLI ATTRAVERSO DONAZIONI

LAR DE ESPERANÇA "ELDA LUNELLI"	Punto di riferimento per l'accoglienza e la cura di bambini in situazioni di disagio e povertà a Pemba in Mozambico.	SYMBOLA - FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE	Nasce per unire e dare forza a imprese, comunità e intelligenze che puntano su sostenibilità, innovazione, bellezza. Promuove e aggrega le Qualità Italiane che migliorano il Paese puntando su sviluppo, creatività, capitale umano e territorio.
COOPERATIVA SAMUELE	Realizza progetti di integrazione sociale, attraverso percorsi professionalizzanti per persone in difficoltà che non riescono ad accedere direttamente al mercato del lavoro.	ASSOCIAZIONE DI VOLONTARIATO DO-MANI ODV	Realizza progetti solidaristici in ambito sociosanitario, culturale, sportivo e ambientale in Valdobbiadene.
AZIONE CONTRO LA FAME	Organizzazione umanitaria internazionale impegnata a garantire a ogni persona il diritto a una vita libera dalla fame e a eliminare le cause strutturali e le conseguenze della fame e della malnutrizione nel mondo.	ISTITUTO SERAFICO DI ASSISI	Promuove e svolge attività riabilitativa, psicoeducativa e assistenza socio-sanitaria per bambini e giovani adulti con disabilità fisiche, psichiche e sensoriali nel territorio di Assisi.
COLLEGIO UNIVERSITARIO "LAMARO POZZANI" DEI CAVALIERI DEL LAVORO	Fondato nel 1971 a Roma, ospita circa 70 studenti provenienti da tutta Italia selezionati ogni anno attraverso prove particolarmente rigorose e, dal 2018, studenti di dottorato internazionali che sono iscritti o che svolgono attività di ricerca presso università romane.	ATSM CENTRO FRANCA MARTINI	Opera a Trento nel campo della riabilitazione delle persone con patologie neurologiche, sia in età adulta che in età evolutiva.
MAKE A WISH ITALIA	Nata nel 2004 a Genova, fondata da Fabio e Sune Frontani, in ricordo della figlia scomparsa a soli dieci anni, a causa di una grave malattia. Fondata negli Stati Uniti nel 1980, realizza i desideri di bambini che lottano contro una malattia grave, in tutto il mondo.	COOPERATIVA SOCIALE LA PIETRA D'ANGOLO ONLUS	Con sede a San Miniato (PI) svolge prevalentemente attività di assistenza sociale residenziale e non per anziani e disabili, per donne e bambini, accoglienza ai migranti e ai profughi.
FONDAZIONE LAUREUS	Genera aggregazione e coesione sociale nelle comunità offrendo attività sportive ed educative gratuite e supportando la crescita dei ragazzi e delle ragazze provenienti dai contesti socioeconomici più vulnerabili e nei quali il rischio di esclusione sociale, diseguaglianze e abbandono scolastico è più alto.	SLOW FOOD	Promuove le eccellenze enologiche italiane nel nostro Paese e all'estero attraverso numerose iniziative educative, divulgative e promozionali.
FONDAZIONE GUIDO CARLI	Porta il nome e rinnova la memoria dello statista che è stato tra i padri italiani dell'euro. È nata nel 2017, dopo essere stata Associazione no profit dal 2008. Ha come obiettivo la valorizzazione delle «eccellenze italiane», porre al centro la meritocrazia e un forte impegno sociale.	CARITAS ZONALE DI SALÒ	Risponde ai bisogni della comunità locale, sia attraverso la lotta allo spreco alimentare sia con interventi a favore dell'integrazione e del supporto alle persone più vulnerabili.
FONDAZIONE ARNALDO POMODORO	Nasce e opera secondo la volontà di Arnaldo Pomodoro di creare un luogo aperto alla rilettura dell'arte del Novecento e alla creatività dei giovani artisti, uno spazio collettivo di esperienza viva, che mira a un coinvolgimento profondo e globale con le persone e la società.	ADMO - ASSOCIAZIONE DONATORI MIDOLLO OSSEO	Informa e sensibilizza alla donazione di midollo osseo e cellule staminali emopoietiche, un'importante terapia per malattie del sangue come leucemie e linfomi.
FONDAZIONE VIALLI E MAURO	Supporta la prevenzione e la cura del Cancro, finanzia la ricerca di eccellenza sulla Sclerosi Laterale Amiotrofica e promuove la diffusione dello sport, in particolare il calcio, come fenomeno storico culturale.	ASS PRO LOCO RAVINA APS	Si occupa di mantenere viva la socialità nella comunità di Ravina con diverse iniziative sociali e culturali.
COOPERATIVA SOCIALE QUID	Offre opportunità lavorative a quanti sarebbero altrimenti a rischio di esclusione, emarginazione e discriminazione, con particolare attenzione alle donne attraverso attività di progettazione, produzione e distribuzione di accessori e capi sostenibili.		
ARCHÈ SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE	Propone servizi educativi a 360°, svolgendo attività educative nelle scuole, attività motorio-sportive accessibili in ambienti outdoor e promuovendo il benessere della persona.		

VIII. NOTA METODOLOGICA



Con questo documento il Gruppo Lunelli vuole dimostrare e valorizzare l'impegno a favore di un approccio sostenibile all'attività economica, misurando e rendicontando a livello di Gruppo le performance, gli obiettivi raggiunti e le sfide future.

Il perimetro di rendicontazione include tutte le aziende del Gruppo Lunelli come riportato nel capitolo **L'arte di vivere italiana – Una solida corporata governance**.

I dati riportati sono riferiti al periodo 1° gennaio 2024 - 31 dicembre 2024 e presentano il trend del triennio 2022-2024.

Nel corso del 2024, il Gruppo ha condotto la sua prima **analisi di Doppia materialità**, in ottica di futuro allineamento con i requisiti di disclosure previsti nell'ambito della **Direttiva Europea sulla Rendicontazione di Sostenibilità (CSRD)** e i relativi **standard europei di reportistica (ESRS)** emessi con atti delegati dalla Commissione Europea.

I temi rendicontati nel Report di Sostenibilità derivano dall'**analisi di doppia materialità** realizzata intervistando sia persone interne all'azienda sia stakeholder esterni. I risultati di tale analisi sono presentati nel III capitolo **Sostenibilità la visione – Impatti, rischi ed opportunità**.

La rendicontazione ha come riferimento i **Sustainability Reporting Standards della Global Reporting Initiative (GRI)**, secondo l'opzione "with reference". Il "GRI Index" illustra gli indicatori GRI rendicontati ed offre un raccordo puntuale ai contenuti del documento.

Il Report evidenzia la connessione tra identità e valori aziendali, strategie di business e prospettiva degli stakeholder e ne mostra la coerenza in termini di risultati, impatti, rischi ed opportunità. È stata inoltre, effettuata un'analisi per evidenziare l'associazione delle attività del Gruppo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 dell'ONU.

Il Report di Sostenibilità 2024 non è stato sottoposto ad attività di verifica esterna. Per qualsiasi ulteriore informazione si invita a scrivere al seguente indirizzo: sustainability@gruppolutelli.it.

INDICI INFORTUNISTICI

Tasso di infortuni:
rapporto tra numero totale di infortuni e ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.

Indice di gravità:
rapporto tra il numero totale di giornate di lavoro perse per infortunio e il numero totale di ore lavorate, moltiplicato per 1.000 (non sono stati considerati gli infortuni da pendolarità in quanto il trasporto non è gestito dall'azienda).

EMISSIONI

Le emissioni sono state calcolate seguendo le indicazioni fornite dal GHG Protocol, lo standard maggiormente diffuso e riconosciuto a livello internazionale per la quantificazione, il monitoraggio e la rendicontazione delle emissioni di GHG.

Scope 1: i fattori di conversione utilizzati per il calcolo delle emissioni fanno riferimento al documento "UK Government Conversion Factors for greenhouse gas (GHG) reporting".

Scope 2: le emissioni relative all'utilizzo di energia elettrica proveniente da fonti non rinnovabili sono calcolate sulla base dei criteri forniti dall'International Energy Agency, mentre le emissioni relative all'utilizzo di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili sono da considerarsi nulle. Le emissioni derivanti dalle auto elettriche della flotta aziendale sono state calcolate seguendo le indicazioni fornite dal GHG Protocol.

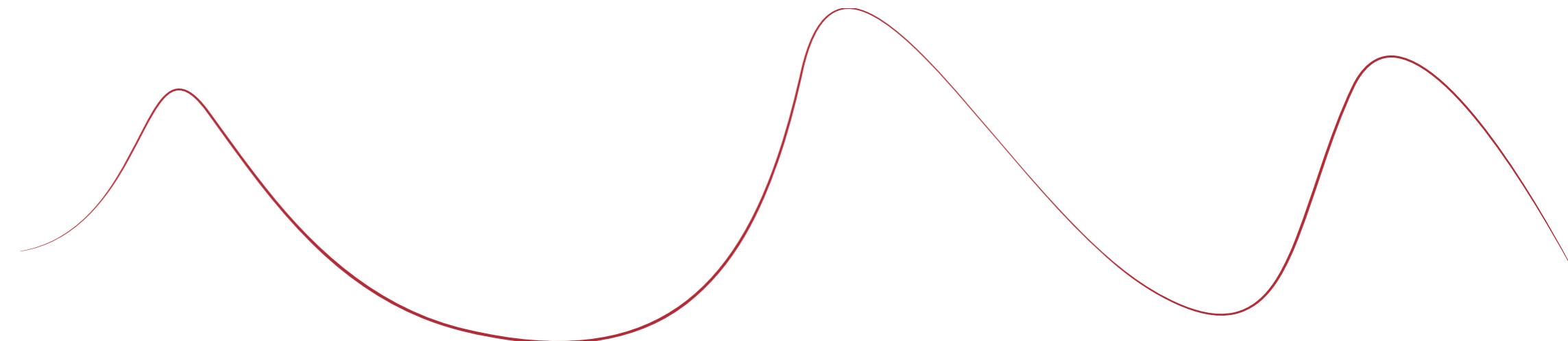
Scope 3: per Ferrari Trento dal 2021 e per Surgiva dal 2023 la rendicontazione include anche le emissioni di upstream legate alla flotta aziendale, all'elettricità e al riscaldamento, nonché i viaggi di lavoro e il pendolarismo dei dipendenti. Per le altre società del Gruppo non sono state calcolate le emissioni relative allo Scope 3.

Le emissioni 2024 di Ferrari Trento e Surgiva sono state validate da un ente terzo.

GRI STANDARD	Codice indicatore GRI	Descrizione	Riferimento nel Report - Note
GRI 2 - INFORMATIVA GENERALE			
L'ORGANIZZAZIONE E LE SUE PRASSI DI RENDICONTAZIONE	2-1	Dettagli organizzativi	Una solida corporate governance
	2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica
	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica
	2-4	Revisione delle informazioni	Nota metodologica
	2-5	Assurance esterna	Nota metodologica
ATTIVITÀ E LAVORATORI	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di lavoro	L'arte di vivere italiana; La ricerca dell'eccellenza; In sintonia con la natura
	2-7	Dipendenti	Crescere insieme
	2-8	Lavoratori non dipendenti	In sintonia con la natura; Crescere insieme
GOVERNANCE	2-9	Struttura e composizione della Governance	Una solida corporate governance
	2-11	Presidente del massimo organo di governo	Una solida corporate governance
	2-12	Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	Una solida corporate governance
	2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Una solida corporate governance
STRATEGIA, POLITICHE E PRASSI	2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Sostenibilità, la visione; Obiettivi globali
	2-23	Impegni di politica aziendale	Sostenibilità, la visione; Risposte concrete
	2-24	Integrazione degli impegni in termini di politiche	Sostenibilità, la visione; Risposte concrete
	2-28	Adesione alle associazioni	Partnership ed iniziative speciali; Obiettivi globali
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER	2-29	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Sostenibilità, la visione

GRI STANDARD	Codice indicatore GRI	Descrizione	Riferimento nel Report - Note
GRI 3 - TEMI MATERIALI			
TEMI MATERIALI	3-1	Procedura per la determinazione dei temi materiali	Impatti, rischi e opportunità Analisi di doppia materialità
	3-2	Elenco dei temi materiali	Impatti, rischi e opportunità Analisi di doppia materialità
	3-3	Gestione dei temi materiali	Impatti, rischi e opportunità Analisi di doppia materialità
PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE	201 - 1	Valore economico diretto generato e distribuito	Il valore economico creato, è distribuito
PERFORMANCE AMBIENTALE			
GRI 301: MATERIALI	301 - 1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	In sintonia con la natura
	301 - 2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	In sintonia con la natura
GRI 302: ENERGIA	302 - 1	Consumo di energia interno all'organizzazione	Energia e emissioni
	303 - 3	Prelievo idrico	La gestione della risorsa idrica
	303 - 4	Scarico di acqua	La gestione della risorsa idrica
GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI	303 - 5	Consumo di acqua	La gestione della risorsa idrica
	304 - 2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Tutela della biodiversità
	304 - 3	Habitat protetti o ripristinati	Tutela della biodiversità
GRI 305: EMISSIONI	305 - 1	Emissioni dirette di GHG	Energia e emissioni
	305 - 2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici	Energia e emissioni
	305 - 3	Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	Energia e emissioni
GRI 306: RIFIUTI	306 - 2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Verso un modello di economia circolare
	306 - 3	Rifiuti generati	Verso un modello di economia circolare
	306 - 4	Rifiuti non conferiti in discarica	Verso un modello di economia circolare
	306 - 5	Rifiuti conferiti in discarica	Verso un modello di economia circolare

GRI STANDARD	Codice indicatore GRI	Descrizione	Riferimento nel Report - Note
PERFORMANCE SOCIALE			
GRI 401: OCCUPAZIONE	401 - 1	Nuove assunzioni e turnover	Crescere insieme
	401 - 2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno	L'attenzione alle persone
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	403 - 1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza: una gestione strutturata, integrata e consapevole
	403 - 5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza: una gestione strutturata, integrata e consapevole
	403 - 6	Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza: una gestione strutturata, integrata e consapevole
	403 - 9	Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza: una gestione strutturata, integrata e consapevole
	404 - 1	Ore medie di formazione annua per dipendente	La formazione
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ	405 - 1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Crescere insieme
GRI 413: COMUNITÀ LOCALI	413 - 1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Ambasciatori del territorio; Legati alle comunità





GRUPPO LUNELLI