



SAN FELICE

Sostenibilità  
*Sustainability*



# Certificazione Equalitas

Abbiamo ottenuto la certificazione  
*EQUALITAS — Standard SOPD*

per il modulo

*“Organizzazione Sostenibile – OS”*

come riconoscimento di conformità agli standard di sostenibilità per la gestione delle seguenti attività: coltivazione uve, produzione e affinamento vini bianchi e rossi tranquilli e confezionamento in bottiglia di vetro e Bag in Box.

Nata da un’iniziativa di Federdoc e Unione Italiana Vini, con la collaborazione di CSQA Certificazioni Srl, Valoritalia, 3Avino e Gambero Rosso, **Equalitas Srl** promuove la **sostenibilità** nell’ambito della filiera agroalimentare del vino, attraverso un approccio che chiama a raccolta le migliori iniziative di **best practices**, consolidate e innovative, creando un modello italiano di **qualità sostenibile** riconosciuto a livello mondiale, basato su tre pilastri fondamentali: **ambientale, sociale ed economico.**

Le aziende che lo adottano diffondono un marchio collettivo di garanzia per il consumatore.

# Scopri le nostre pratiche e abbraccia la nostra filosofia

*#perunmondomigliore*

I **terrazzamenti** e la costante analisi di flora e microfauna in vigna ci aiutano a preservare il suolo limitandone l'erosione.

★

La **Viticultura di precisione** ci permette di gestire le pratiche agronomiche in modo mirato, offrendo alla singola pianta, piuttosto che all'intero vigneto, ciò di cui ha bisogno, a vantaggio di un minore impatto ambientale e di una maggiore qualità del prodotto...

...a cominciare dalla **Georeferenziazione** e dalle **Mappe di vigore**, con cui possiamo localizzare le aree di maggiore o minore vigoria del vigneto e intervenire con trattamenti ad hoc e prodotti esclusivamente di origine organica, solo sulla base dell'effettiva necessità...

...e proseguendo con i **modelli di previsione** con i quali agire a difesa dei vigneti trattando aree specifiche solo se e quando necessario, grazie all'incrocio di dati meteorologici e informazioni precise sui rischi di infezione.

★

Riserviamo da sempre grande attenzione alla **biodiversità dei vitigni**: con la sperimentazione avviata nel Vitiarium, centinaia di specie sono state messe a dimora e studiate da oltre trent'anni, per evitare la dispersione del loro patrimonio genetico e per il prezioso contributo che possono dare alla viticultura dell'azienda e non solo.

★

La realizzazione di un nuovo **impianto di depurazione** a servizio della cantina e dell'annesso resort ci ha consentito di essere sostenibili anche nella gestione delle acque, attraverso un processo di depurazione sofisticato dotato di automazione totalmente controllata da remoto, che ne consente il riuso per le necessità di irrigazione.

★

Inoltre, l'investimento nel **fotovoltaico** ci ha resi autosufficienti al 100% nella produzione di energia elettrica, risparmiando all'ambiente l'emissione in atmosfera di 285.000 kg di CO2 e 142.500 Kg di petrolio in un anno.

★

Sostenibilità a San Felice vuol dire anche partecipazione, a **progetti di agricoltura sociale**, prima di tutto, come L'Orto Felice, avviato dalla Fondazione UMANAMENTE del Gruppo Allianz; un progetto che si propone di migliorare la qualità della vita di ragazzi con disabilità, che ne promuove l'integrazione attraverso le attività di orticoltura svolte in campo, con il coinvolgimento degli anziani del territorio. Grazie a loro è stato possibile dare vita ad importanti sinergie che hanno favorito la trasmissione della tradizione agricola del luogo in uno scambio intergenerazionale di "saperi", diventato collante per l'intera comunità. I nostri ristoranti utilizzano i **prodotti "a metri zero" dell'Orto Felice** per realizzare e personalizzare i propri piatti in un'ottica di valorizzazione della stagionalità e dei prodotti del territorio.

★

Riscaldiamo i nostri ambienti e il centro wellness grazie a un **impianto biomasse** a cippato che rappresenta un'ottima alternativa ai combustibili fossili, dato che contrariamente a fonti di energia come il gas, la biomassa legnosa è una materia prima rinnovabile.

★

Il nostro Hotel è impegnato nell'ottimizzazione e crescita della **raccolta differenziata**, riduzione dei rifiuti prodotti, eliminazione della plastica e sostituzione di gift, amenities e courtesy line con materiali biodegradabili o riciclabili.

★

**I bucati sono green** grazie alla partnership con la lavanderia industriale Soddu, una lavanderia certificata con cicli produttivi ad impatto zero, alimentata con energia e materie prime provenienti da sole fonti rinnovabili e riutilizzabili.

★

Abbiamo ottenuto il **marchio My Care** che certifica la corretta gestione del rischio di infezione da Covid-19 nel nostro Hotel dall'Ente certificatore DNV che ne ha verificato la corretta ed efficace implementazione.

★

Usiamo **energia 100% rinnovabile** grazie al marchio Enel Energia che ci aiuta a salvaguardare l'ambiente garantendone la provenienza da fonti rinnovabili: eolico, fotovoltaico, solare termico, geotermia, idroelettrico e perfino quella prodotta dal moto ondoso delle maree, oltre a biogas e biomasse.

★

Borgo San Felice, parte del circuito Relais & Châteaux, abbraccia la filosofia dell'associazione che ha deciso di dedicarsi ad una causa comune: **preservare, trasmettere e valorizzare** le peculiarità e le eccellenze proprie di ogni cucina.

*Uno Sguardo al Futuro*

Il nostro impegno per  
la **Sostenibilità**  
non si ferma qui, ma guarda lontano.

**Dal 2022**  
la plastica sarà completamente sostituita  
con materiali biodegradabili  
o riciclabili, sia in Vigna che in Hotel.

# Equalitas Certification

We have obtained the Certification

*EQUALITAS — Standard SOPD*

as

*“Organizzazione Sostenibile – OS”*

respondent to sustainability standards compliance about the management of the following activities: grape cultivation, production and aging of still white and red wines, packaging in glass bottles and Bag in Box.

Born from Federdoc and Unione Italiana Vini, with the co-operation of CSQA Certificazioni Srl, Valoritalia, 3Avino and Gambero Rosso, **Equalitas Srl** promotes **sustainability** within the agri-food supply chain of wine, through an innovative approach that brings together the best initiatives of **best practices**, creating an Italian **sustainable quality** model recognized worldwide, based on three fundamental pillars: **environmental, social and economic**. The companies that adopt it, spread a collective guarantee mark for the consumer.

# Find out more about our practices and embrace our philosophy

*#forabetterworld*

The **terracing** and the constant analysis of the flora and microfauna in the vineyards help us to preserve the soil by limiting its erosion.

★

The sustainable management of the vineyards thanks to “**precision viticulture**” allows us to carry out ad hoc treatments for each plant, leading to a lower environmental impact and a higher quality of the product.

★

Through **Georeferencing** and **Maps of vigor** we can identify differences of vigor per area and decide ad hoc treatments exclusively based on actual need.

★

**Forecasting Models** allow us to take defense measures of the vineyards, making treatments just if and where necessary, thanks to meteorological and risk of infection data crossing.

★

We have always paid great attention to the **biodiversity of the grape varieties**: with the experimentation started in the Vitiarium, hundreds of varieties have been planted and studied for over thirty years, to avoid the loss of their genetic heritage and for the precious contribution they can give to the viticulture of our winery and beyond.



★

The construction of a new **purification plant** serving the cellar and the adjoining resort has allowed us to be sustainable in terms of water management, through a very sophisticated purification process equipped with totally remote-controlled automation.

★

Additionally, the investment in photovoltaics has made us 100% self-sufficient in the production of electricity, saving the environment from the emission of 285,000 kg of CO<sub>2</sub> and 142,500 kg of oil into the atmosphere in a year.

★

Sustainability in San Felice also means participation in **social agriculture** projects such as L'Orto Felice (Happy Garden), promoted by the UMANAMENTE Foundation of the Allianz Group: a project that aims to improve the quality of life of children with disabilities, promoting their integration through horticulture activities carried out in the field, with the involvement of some elderly residents of the area; thanks to them it has been possible to create important synergies that have favored the transfer of knowledge linked to the traditions of this unique territory. The fresh and **seasonal products** of the Happy Garden are also used by our Chefs at the Restaurants within the Borgo to create and customize their dishes.

★

We heat our rooms and the wellness center through a **wood chip** biomass system which is an excellent alternative to fuels. In fact, contrary to fossil-based energy sources such as gas, woody biomass is a renewable raw material.

★

Our hotel is committed to the optimization and encouragement of **recycling**, the reduction of waste, and the elimination of plastic. Replacement of any plastic material (gifts, amenities, courtesy line) with biodegradable or recyclable materials.

★

Our **laundry is sustainable** too thanks to our partnership with the Soddu industrial laundry, a certified laundry with zero-impact production cycles, powered by energy and raw materials from renewable and reusable sources only.

★

We have obtained the **My Care certification** from the DNV certification body, which has verified and certified the implementation of proper management of the risk from Covid-19 infection in our hotel.

★

We use 100% **renewable energy** thanks to Enel Energia company, which helps us to safeguard the environment by guaranteeing the origin of energy exclusively from renewable sources: wind, photovoltaic, solar thermal, geothermal, hydroelectric, and even that produced by the wave motion of the tides, as well as biogas and biomass.

★

Our Borgo, part of the Relais & Châteaux circuit, embraces the philosophy of the association and shares a common cause: to preserve, transmit and enhance the uniqueness and excellence of each cuisine.

*A Look to the Future*

Our commitment to  
**Sustainability**  
does not stop there, but looks far away.

From **2022**  
plastic will be completely replaced  
with biodegradable or recyclable materials,  
both in the vineyard and in Hotel.

