



SAN FELICE

Sostenibilità



Certificazione Equalitas

Abbiamo ottenuto la certificazione

EQUALITAS — Standard SOPD

per il modulo

“Organizzazione Sostenibile – OS”

nelle tenute di San Felice in Chianti Classico e Campogiovanni a Montalcino, 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.

