



Bilancio di Sostenibilità

2023

INDICE

INTRODUZIONE

LA STORIA

LA MISSION

IL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ

IL PROGETTO
EQUALITAS

BUONE PRATICHE IN VIGNETO

UN IMPEGNO PROFONDO
PER LA BIODIVERSITÀ E
L'ECOSOSTENIBILITÀ

IL PROFONDO LEGAME
TRA TERRA E VITICOLTURA

LE PRASSI
NEL VIGNETO

BUONE PRATICHE IN CANTINA

LE PRASSI
IN CANTINA

I NOSTRI VINI

SELLA&MOSCA +
ANTONIO MARRAS

BUONE PRATICHE ETICO SOCIALI

IL PERSONALE

IL VALORE DELLA
FORMAZIONE

LA SICUREZZA SUI
LUOGHI DI LAVORO

L'IMPEGNO PER
LA COMUNITÀ

LA SALA MUSEO

IL VALORE ECONOMICO

GLI INVESTIMENTI

INVESTIMENTI
REALIZZATI NEL 2023

OBIETTIVI 2024

BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

IL NOSTRO
IMPEGNO PER UNA
COMUNICAZIONE
COERENTE

LA STORIA

Sono stati due imprenditori piemontesi, l'ingegnere Erminio Sella e l'avvocato Edgardo Mosca, a gettare le basi di quella che è oggi un'importante realtà vitivinicola. Nel 1899 quella tenuta di 650 ettari situata poco a nord di Alghero apparve ai fondatori incolta, acquitrinosa ma ricca di promesse. Decenni di instancabile impegno hanno valorizzato i terreni rendendoli idonei alla coltivazione, contribuendo a far prosperare l'azienda e il territorio circostante.

Oggi 520 ettari di vigneto circondano il centro aziendale di inizio '900 dove, accanto alle cantine e agli altri edifici di lavoro, sorsero le abitazioni dei dipendenti e dei fondatori, la scuola e la chiesa dedicata alla Madonna dell'Uva. Immerso nel verde dei vigneti, il borgo perfettamente conservato mantiene le atmosfere dell'epoca e rappresenta il cuore dell'accoglienza e dell'ospitalità in tenuta.

Nel corso del tempo Sella&Mosca ha incrementato il patrimonio viticolo acquisendo nuovi terreni in Gallura e ha predisposto un'ulteriore unità produttiva nel Sulcis, ampliando così la varietà della sua offerta. Un passaggio importante per Sella&Mosca è giunto nel 1976 con la riqualificazione in chiave più moderna di un vino tra i più rinomati, il Vermentino, segnando un importante cambiamento nella tradizione enologica sarda. Da sempre l'azienda ha adottato un approccio dualistico esaltando da un lato i vitigni autoctoni e dall'altro valorizzandone altri di stampo internazionale.

Dal 2016 Sella&Mosca è entrata a far parte della Holding Terra Moretti, guadagnando un nuovo slancio verso l'innovazione e il rispetto del territorio. Grazie al significativo impegno finanziario si è potuto investire nella ristrutturazione dei vigneti, nel rinnovamento del complesso enologico, nelle suggestive cantine del 1903 e nell'accoglienza. È stata inoltre realizzata un'attività agrituristica che dispone di 14 stanze ricavate all'interno degli antichi caseggiati aziendali.

La nostra storia racconta di come la passione possa trasformare un territorio in qualcosa di straordinario. Siamo i custodi di una tradizione intrisa di impegno e innovazione.

LA MISSION

La missione aziendale è quella di produrre vini di qualità con particolare attenzione alla sostenibilità e al legame autentico con il territorio.

Il nostro impegno è volto a gestire un'azienda vitivinicola che oltre a essere un riferimento per la Sardegna, si distingue per l'utilizzo di pratiche ecologiche responsabili e socialmente sostenibili.

QUALITÀ



Dalle cure alla vigna alla gestione professionale della vinificazione ci dedichiamo con passione alla produzione di vini di qualità. La sicurezza alimentare è la nostra massima priorità: i controlli rigorosi e le procedure ferree garantiscono standard elevati e la completa tracciabilità dell'intero processo produttivo.

INNOVAZIONE



Investiamo nell'innovazione degli impianti e delle attrezzature allo scopo di potenziare le performance e la qualità dei nostri prodotti e di minimizzare l'impatto ecologico. Programmi di formazione costanti e puntuali garantiscono che le competenze del nostro team contribuiscano alla qualità dei nostri obiettivi.

LEGAME CON IL TERRITORIO



Valorizzare e preservare la ricchezza del nostro territorio garantisce il forte e autentico legame dei prodotti Sella&Mosca con la loro origine. Le diverse referenze esprimono l'essenza mediterranea del territorio e offrono un'esperienza autentica che fa perno sul profondo rispetto per la storia e la bellezza del luogo in cui operiamo.

SOSTENIBILITÀ



Utilizziamo pratiche agricole sostenibili per ridurre l'impatto ambientale, indispensabili per un utilizzo responsabile delle risorse naturali e per la promozione della biodiversità. Effettuiamo la gestione razionale dei rifiuti in tutta i reparti aziendali. Ci impegniamo nella creazione di un ambiente di lavoro sicuro, etico e inclusivo.

IL SISTEMA DI GESTIONE DELLA

SOSTENIBILITÀ

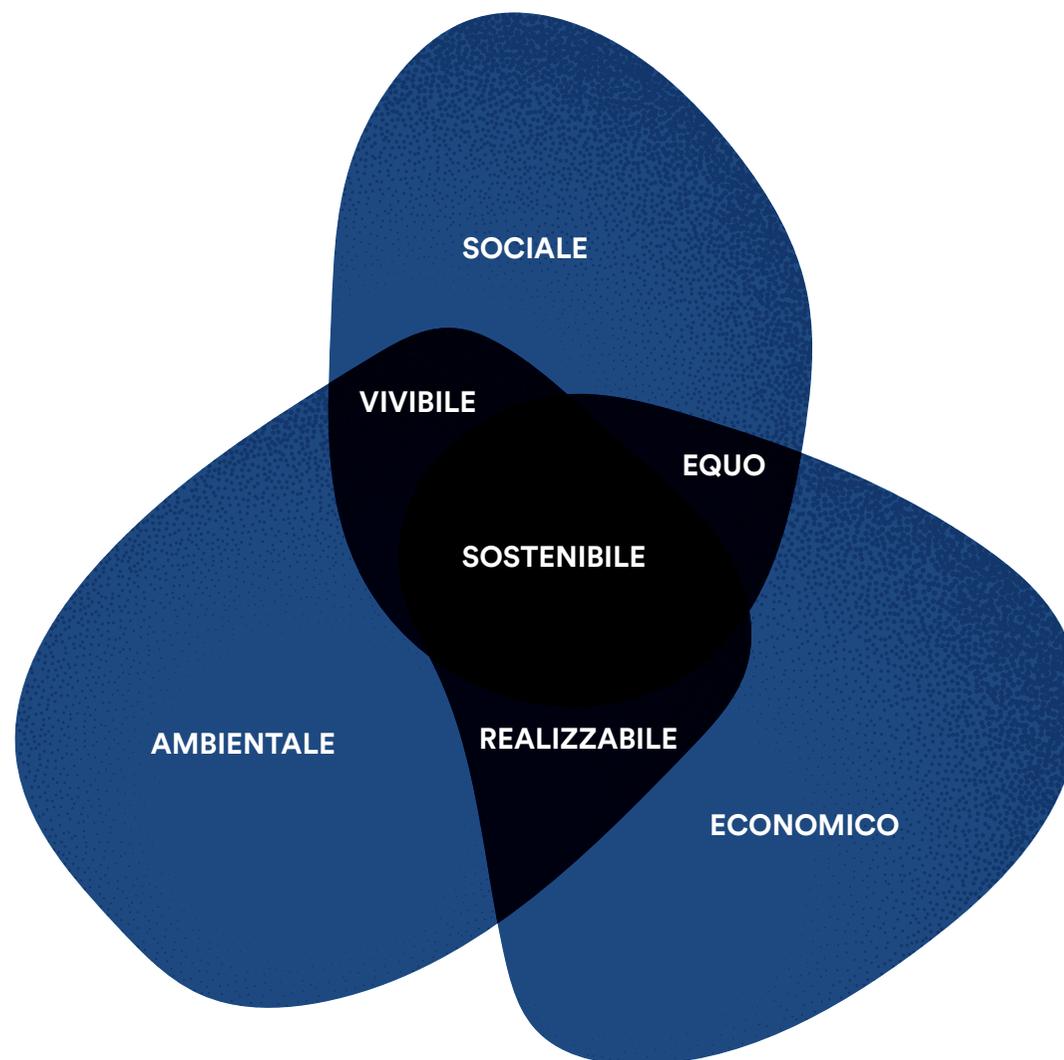


IL PROGETTO EQUALITAS

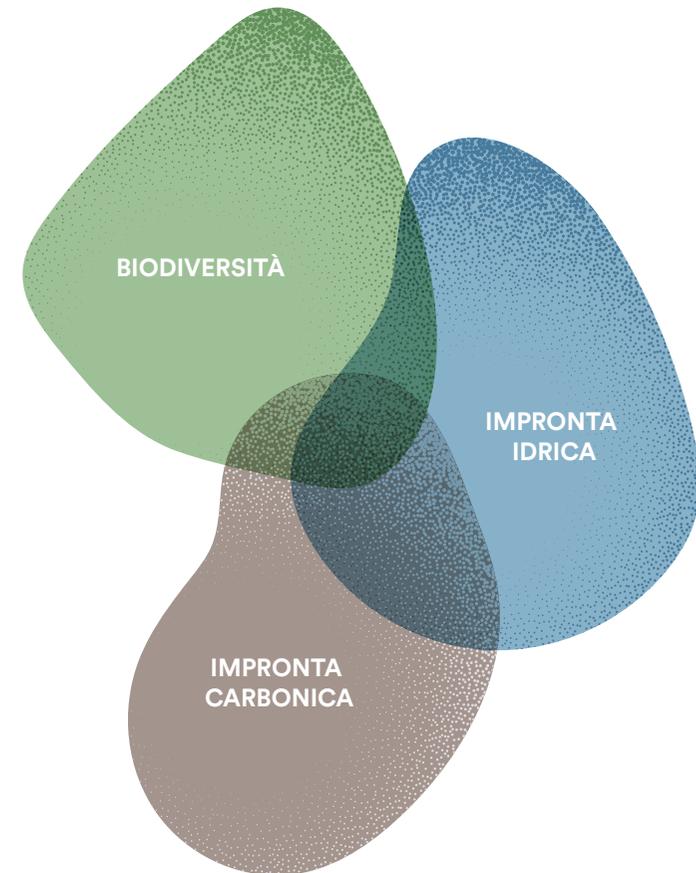
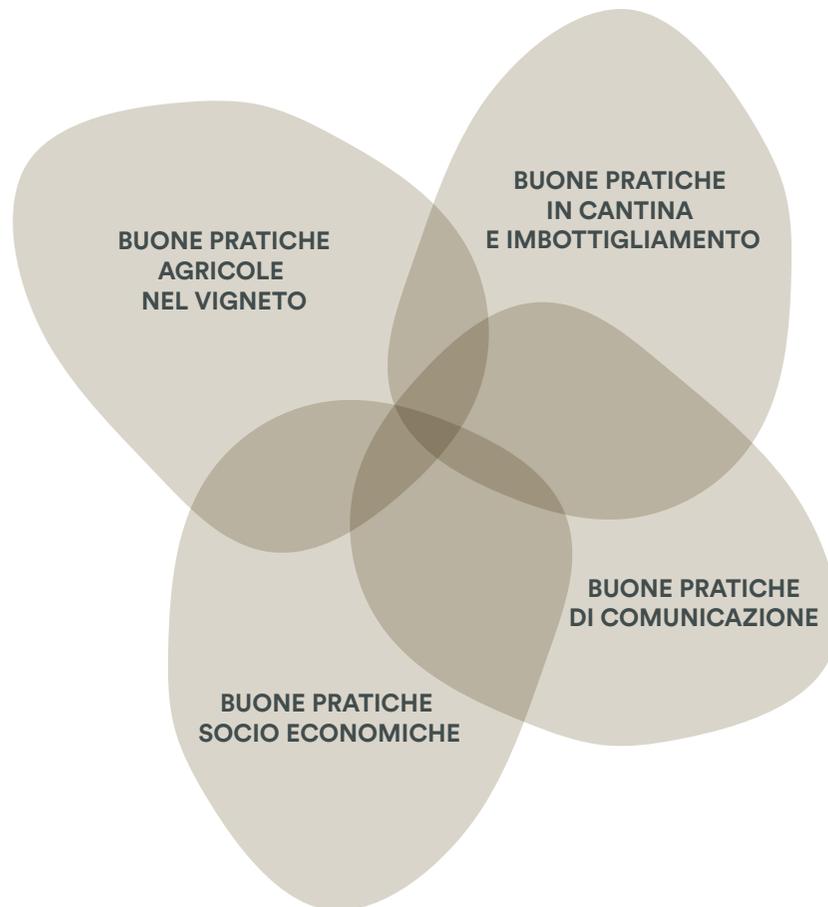
La sostenibilità rappresenta un approccio globale che mira a equilibrare lo sviluppo economico, ambientale e sociale, garantendo che le attuali generazioni soddisfino i propri bisogni senza compromettere la capacità delle generazioni future di fare altrettanto.

Sella&Mosca abbraccia con determinazione il concetto di sostenibilità come cardine fondamentale della nostra missione e delle nostre operazioni.

In questo contesto, abbiamo intrapreso il percorso per ottenere la certificazione secondo lo standard **Equalitas** – Organizzazione Sostenibile. Tale certificazione non rappresenta soltanto un riconoscimento formale, bensì manifesta la nostra decisa volontà di integrare in modo coeso pratiche sostenibili in ogni aspetto delle nostre attività.



SISTEMA DI GESTIONE E MIGLIORAMENTO CONTINUO



Lo standard Equalitas basa le sue fondamenta su un sistema di gestione attraverso il quale vengono monitorati gli indicatori ambientali e le buone pratiche aziendali, operando in un'ottica di miglioramento continuo.



BUONE PRATICHE IN
VIGNETO

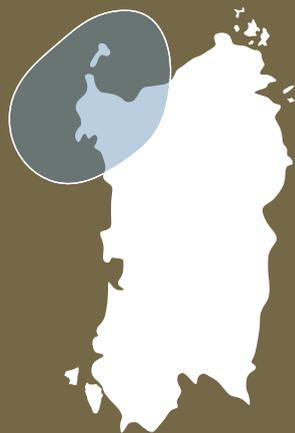
UN IMPEGNO PROFONDO PER LA BIODIVERSITÀ E L'ECOSOSTENIBILITÀ

L'impegno per mantenere intatta la biodiversità emerge come un pilastro fondamentale per la protezione dei vigneti. All'interno della tenuta sono state preservate delle ampie aree verdi caratterizzate da viali alberati, 300 piante di ulivo, più di 3.000 piante di oleandro, oltre 500 palme, circa 300 pini marittimi, corbezzolo, lentisco, mirto ed eucalipto, tipiche della macchia mediterranea tra cui si sviluppano e integrano i vigneti.

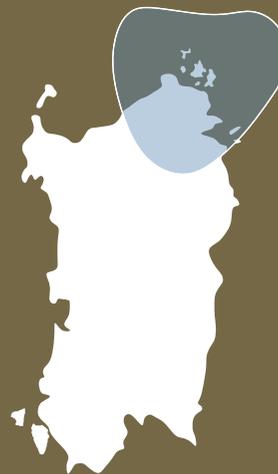
Questa armoniosa coesistenza tra vigneti e flora contribuisce alla bellezza del paesaggio e supporta attivamente la lotta contro le fitopatie della vite alimentando e sostenendo il sistema di conduzione in integrato utilizzato in azienda. Quest'ultimo garantisce prodotti di qualità elevata.

La difesa dell'ambiente prevede altresì l'utilizzo di moderne macchine antidispersione con recupero di prodotto che testimoniano come l'innovazione tecnologica possa essere un importante alleato nella tutela dell'ecosistema.

IL PROFONDO LEGAME TRA TERRA E VITICOLTURA



La Nurra è una regione pianeggiante nel nord-ovest della Sardegna caratterizzata da terreni calcarei, argillosi e sabbiosi ricchi di ferro. È il cuore di Sella&Mosca. I 520 ettari di vigneto in questa zona beneficiano della brezza marina che conferisce ai vini un carattere sapido e unico. Le due principali Denominazioni di Origine Controllata (DOC) sarde, il Vermentino di Sardegna e il Cannonau di Sardegna, sono prodotte in queste tenute insieme alla DOC Alghero, di cui fanno parte il nostro iconico Marchese di Villamarina, l'etichetta storica Tanca Farrà e i vini a base torbato, frutto del lavoro di conservazione e valorizzazione del vitigno autoctono.



L'area nord-orientale della Sardegna si caratterizza per terreni di derivazione granitica e poveri di argilla. Il principale vitigno coltivato in questa regione è il Vermentino. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) Vermentino di Gallura, istituita nel 1996, è l'unica DOCG della Sardegna. I 15 ettari di vigneto di proprietà si estendono sulle pendici del Monte Aspru, dove si verifica un meraviglioso contrasto tra l'influsso marittimo e la brezza collinare. Questa combinazione unica consente di ottenere uve di grande struttura e finezza con le quali produciamo il Monteoro, più volte premiato con i 3 bicchieri dalla guida Gambero Rosso.



Nella porzione della Sardegna compresa tra la catena montuosa dell'Iglesiente e Capo Teulada, il suolo è sabbioso e ricco di minerali. Questa zona è il regno del Carignano, antico vitigno di probabile origine fenicia, che ha ottenuto la denominazione d'origine nel 1977. Il particolare microclima consente una raccolta tardiva delle uve, le quali regalano così al nostro vino Terre Rare una buona struttura e morbidi tannini.

LE PRASSI NEL VIGNETO

Sella&Mosca, nella conduzione dei vigneti, ha avuto da sempre un approccio di grande attenzione per la sostenibilità e da diversi anni segue le direttive della difesa integrata volontaria SQNPI le quali prevedono il massimo rispetto dell'ambiente. Un aspetto fondamentale di questa pratica è l'eliminazione, nella regimentazione delle infestanti, dell'uso di diserbanti chimici nell'interfila, sostituiti da lavorazioni meccaniche.

GESTIONE DEL SUOLO

Per garantire la salute e la fertilità del suolo vengono adottate pratiche di conservazione quali il sovescio, che permette di ridurre l'utilizzo di concimi di sintesi e incrementa il contenuto di sostanza organica nel terreno proteggendo così la fauna meso-invertebrata che lo abita.

GESTIONE DELLA FERTILITÀ

Vengono adottati dei piani di concimazione mirati che tengono in considerazione specifici obiettivi enologici, i risultati delle analisi del terreno e le valutazioni visive effettuate dal nostro agronomo.

IRRIGAZIONE

La gestione dell'irrigazione dei vigneti viene correttamente valutata progettando un piano di somministrazione idrica correlato alle specifiche caratteristiche del terreno. Si valuta la densità apparente del suolo, la tessitura e il contenuto di calcare per determinare il fabbisogno ottimale di acqua. Per il calcolo del fabbisogno irriguo, mediante il metodo del bilancio idrico, viene impiegato un sistema informatico di supporto alle decisioni che permette di determinare il contenuto d'acqua presente nel suolo e il livello di stress idrico tollerabile dalla coltura.

GESTIONE DELLA PIANTA

Per ogni vigneto abbiamo predisposto e attuato un piano di gestione che include i seguenti elementi:

- produzione attesa, carica di gemme;
- criteri per gli interventi di cimatura, sfogliatura;
- diradamento dei grappoli.

GESTIONE DELLA DIFESA

La nostra azienda è certificata SQNPI e sposa pienamente l'approccio di difesa integrata mediante l'utilizzo di diverse pratiche, tra cui:

- bollettini agro-meteorologici;
- monitoraggi in campo;
- uso di un sistema informatico di supporto alle decisioni (DSS).

Inoltre, l'azienda è dotata di alcune piazzole di lavaggio degli atomizzatori utili per l'eliminazione dell'inquinamento puntiforme. Le acque di lavaggio delle attrezzature utilizzate per la difesa delle colture vengono convogliate in un depuratore.

GESTIONE DELLA VENDEMMIA

Lo stato di maturazione dell'uva viene costantemente monitorato al fine di individuare il periodo ottimale per la raccolta. La decisione sul corretto momento della vendemmia viene presa utilizzando i risultati delle indagini analitiche e organolettiche condotte. Le analisi standard comprendono la valutazione dei livelli di zuccheri, acidità titolabile e pH dell'uva. Inoltre, viene garantita la totale tracciabilità dei nostri prodotti; infatti, ogni fase del processo, dalla coltivazione alla commercializzazione, è monitorata, inserita a sistema e documentata con precisione.

BIODIVERSITÀ E PAESAGGIO

L'azienda ha sempre rivolto grande attenzione alle aree seminaturali in quanto serbatoio di biodiversità e sostegno della fauna selvatica e dell'entomofauna utili all'agrosistema vigneto. Le aree semi-boschive sono monitorate per accertare lo stato di salute delle piante e, quando necessario, s'interviene con l'eliminazione di quelle affette da tracheomicosi, potenziali serbatoi di diffusione di malattie e potenzialmente dannose per l'integrità dell'area stessa. La protezione degli impollinatori è prioritaria. La definizione di fasce di rispetto tra la superficie vitata e le aree verdi, l'uso di principi attivi selettivi e/o lo sfalcio delle essenze in fioritura sono pratiche utilizzate quando si effettuano trattamenti meno compatibili con i pronubi.

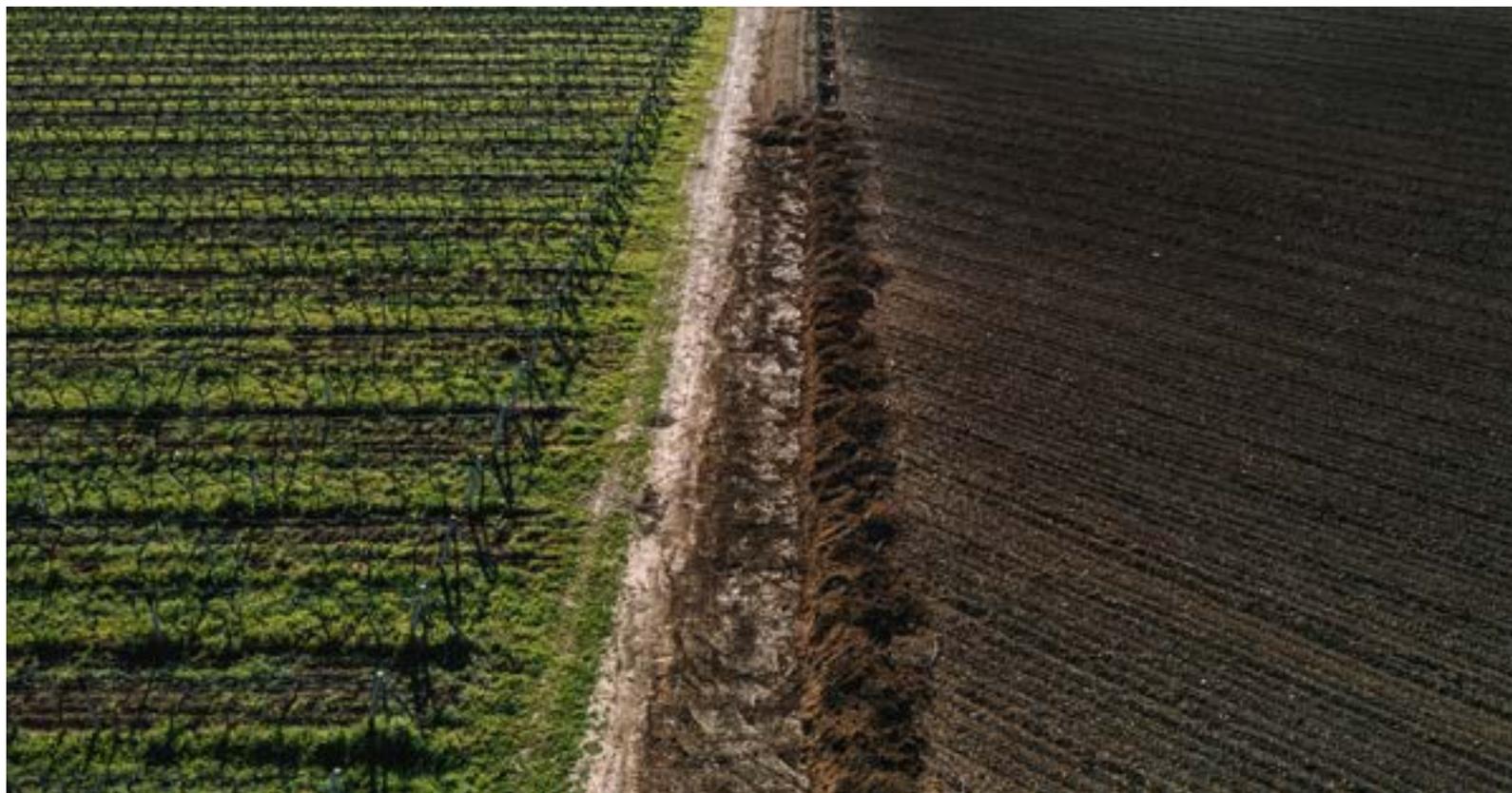


REALIZZAZIONE DI NUOVI IMPIANTI E MANUTENZIONE

L'azienda è sempre molto rispettosa della vocazione del territorio e dei terreni. Prima di ogni nuovo impianto vengono effettuate analisi approfondite del terreno e si consultano le carte dei suoli regionali per valutare l'idoneità pedologica e climatica dell'area di coltivazione. Vengono presi in considerazione diversi descrittori, tra cui l'indice di Winkler, la somma delle precipitazioni annuali e altri parametri climatici, per quanto riguarda i descrittori pedologici vengono valutati la profondità, la presenza di scheletro, la tessitura, la reazione del terreno, la capacità di ritenzione idrica e il drenaggio interno. In base a queste valutazioni si predispongono adeguati impianti di drenaggio necessari per permettere un corretto allontanamento delle acque meteoriche in eccesso.

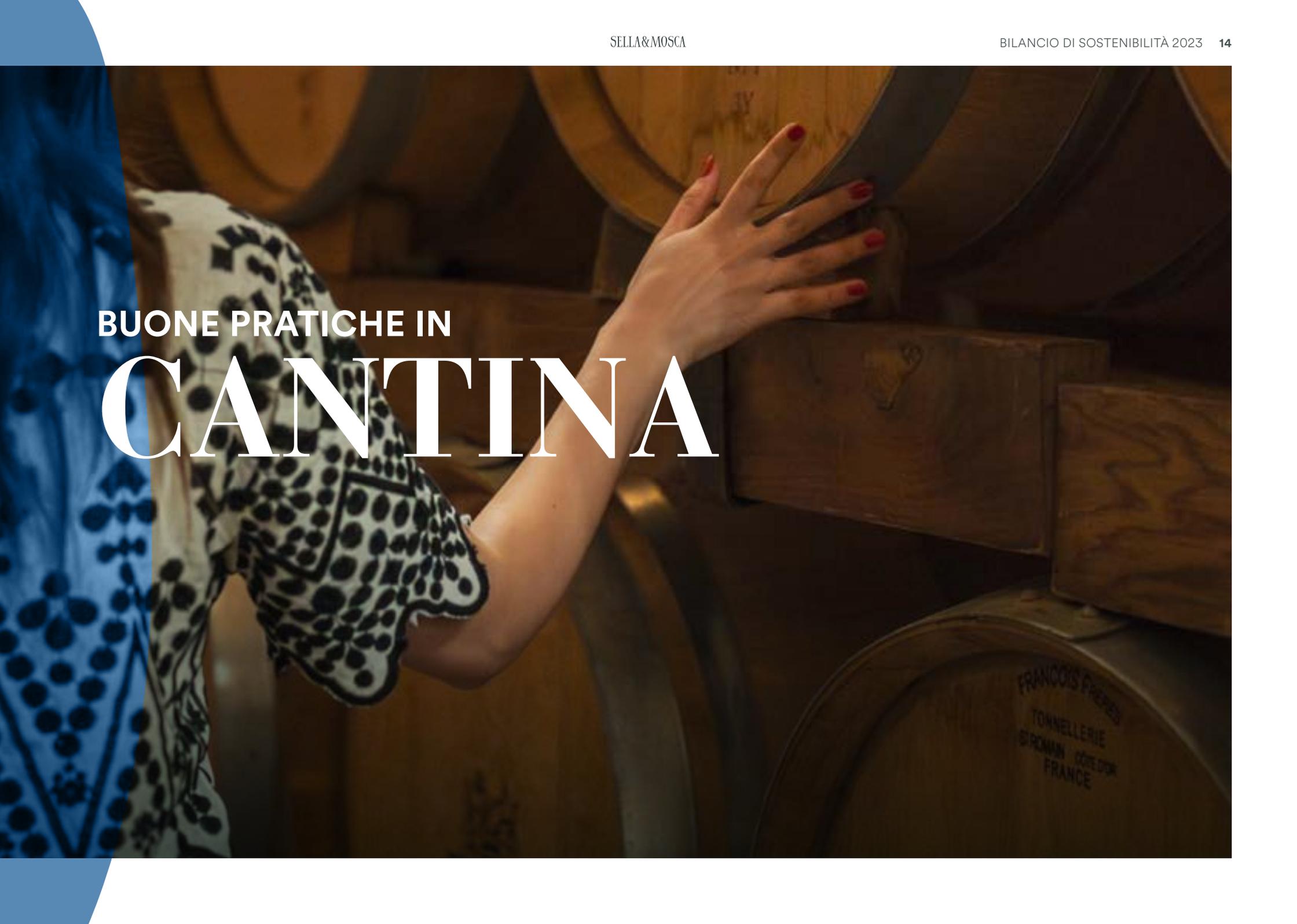
Inoltre, per preservare appieno la fertilità e la stratificazione del terreno, si eseguono regolarmente operazioni di ripuntatura e, se necessario, di aratura non oltre i 30 cm di profondità. Queste pratiche contribuiscono a garantire condizioni ottimali per la crescita delle nostre colture e il mantenimento della salute del suolo nel lungo termine.

Sono altresì effettuate anche analisi nematologiche per la valutazione della presenza e/o l'eventuale infestazione di nematodi nel terreno. Questo tipo di indagine consente di comprendere meglio la salute del suolo e di adottare eventuali misure preventive o correttive per gestire efficacemente il problema di questi invertebrati e garantire la salute delle nostre colture.

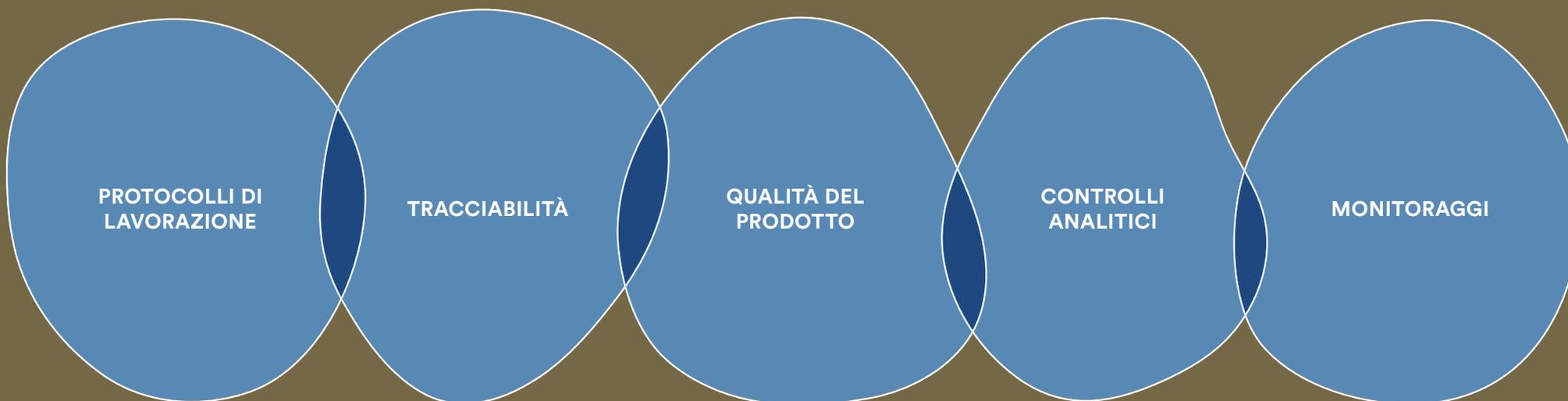


BUONE PRATICHE IN

CANTINA



LE PRASSI IN CANTINA



Redazione di protocolli di vinificazione in relazione alla materia prima e all'obiettivo enologico secondo criteri sostenibili.

Affidabilità e trasparenza delle operazioni attraverso un sistema che permette di tracciare tutte le fasi della produzione.

Cura scrupolosa nella selezione delle uve e attenzione costante lungo l'intero processo produttivo al fine di assicurare la realizzazione di prodotti caratterizzati da un elevato standard qualitativo.

Esecuzione di analisi chimiche in tutte le fasi della produzione, dall'uva al prodotto finito.

Monitoraggio e analisi dei consumi energetici e idrici aziendali al fine di perseguire una loro riduzione nel tempo.



DETERSIONE E SANIFICAZIONE

In azienda vengono eseguite le attività di pulizia delle attrezzature, dei macchinari utilizzati in produzione e di disinfezione dei locali, secondo specifici piani. L'obiettivo primario è quello di assicurare le condizioni igieniche adeguate per eseguire al meglio le attività produttive, ponendo tuttavia attenzione alla riduzione dei detersivi e della quantità di acqua impiegata.



RICICLO

Promuovere e gestire efficacemente la raccolta differenziata sul luogo di lavoro è un passaggio cruciale per contenere la quantità complessiva di rifiuti prodotti. Consideriamo questi materiali "scartati" come preziose "materie prime" poiché possono essere riutilizzati da altre aziende che conferiscono loro una nuova vita.

La nostra azienda si impegna a formare i dipendenti in merito alla gestione dei rifiuti, così da garantirne il corretto smaltimento. All'interno dell'intero stabilimento sono presenti contenitori appositi per la raccolta differenziata secondo la normativa vigente.



PACKAGING

La nostra azienda si impegna per la sostenibilità in tutte le fasi produttive, compresa la scelta del packaging nel rispetto qualitativo del prodotto. Criteri chiave includono l'utilizzo di cartoni leggeri e riciclati, la preferenza per tappi in materiale eco-compatibile come il sughero e la riduzione del peso delle bottiglie. Riguardo quest'ultimo aspetto utilizziamo dal 2022 contenitori più leggeri possibile ed esploriamo costantemente le opzioni disponibili sul mercato attraverso dei progetti produttivo/commerciali volti alla sostenibilità sia in ambito produttivo sia nel trasporto del prodotto, arrivando ad oggi a sostituire oltre il 50% delle bottiglie.

A conferma dell'orientamento aziendale, anche nel 2024, abbiamo intrapreso un progetto sul canale Horeca verso la direzione sopra citata. Ci accertiamo in ogni caso di bilanciare questa leggerezza con la necessaria sicurezza del prodotto.

Nel febbraio del 2024 la direzione aziendale ha potuto confrontarsi direttamente con l'azienda portoghese Amorim, leader nella produzione di tappi in sughero, nostro partner da molti anni. Infatti, nel contesto di una visita presso la loro sede principale, sono stati apprezzati gli avanzati processi produttivi svolti in ottica di sostenibilità.

I NOSTRI VINI

BOLLICINE



Torbato Brut
ALGHERO TORBATO
SPUMANTE DOC



Torbato Rosé Brut
VINO SPUMANTE ROSATO



Oscarì
ALGHERO TORBATO
SPUMANTE BRUT METODO
CLASSICO DOC

VINI BIANCHI



Cala Reale
VERMENTINO DI
SARDEGNA DOC



Montero
VERMENTINO DI GALLURA
SUPERIORE DOCG



Terre Bianche Cuvée 161
ALGHERO TORBATO DOC



Parallelo 41
ALGHERO BIANCO DOC



Ambat
VERMENTINO DI SARDEGNA
DOC



Catore
ALGHERO TORBATO DOC

I NOSTRI VINI

VINI ROSSI



Medeus
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC



Dimonios
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC RISERVA



Terre Rare
CARIGNANO DEL SULCIS DOC



Mustazzo
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC



Tanca Farrà
ALGHERO ROSSO DOC



Marchese di Villamarina
ALGHERO CABERNET RISERVA
DOC

VINI ROSATI



Anemone
ALGHERO ROSATO DOC

VINI LIQUOROSI



Anghelu Ruju
ALGHERO LIQUOROSO
RISERVA DOC

CELEBRIAMO L'IDENTITÀ DELL'ISOLA

SELLA&MOSCA + ANTONIO MARRAS

Sella&Mosca ha invitato lo stilista algherese a disegnare le etichette di quattro vini che nascono dai vitigni maggiormente rappresentativi per l'azienda e per la Sardegna.

Il progetto racconta con passione e rispetto l'identità della nostra terra e ha visto la nascita, grazie all'expertise del gruppo, del primo Metodo Classico da uve di Torbato.

Questo impegno congiunto riflette la costante ricerca di innovazione sostenibile nel settore, fondendo tradizione e creatività.



BUONE PRATICHE

ETICO SOCIALI





Nel cuore della nostra filosofia aziendale coltiviamo la convinzione profonda che investire nelle competenze e nello sviluppo del personale sia garanzia di successo. Il nostro percorso di crescita si basa sul talento e l'impegno delle persone che costituiscono i volti autentici di questa azienda.

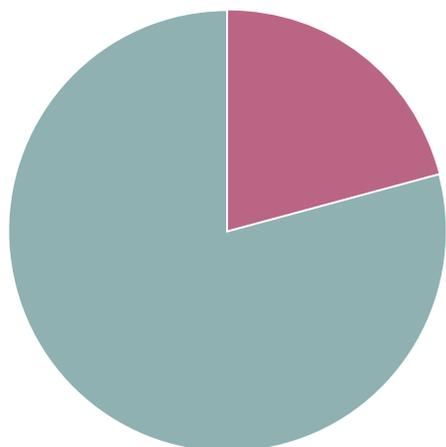


IL PERSONALE

Il nostro organico al 31/12/2023 conta 119 dipendenti, un team dedicato e appassionato che rappresenta il cuore pulsante della Sella&Mosca.

GENERE

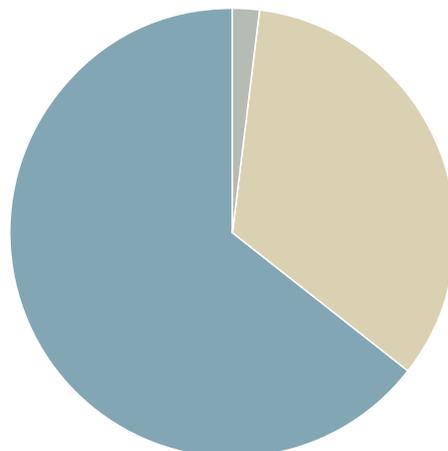
21% FEMMINE
79% MASCHI



La nostra distribuzione di genere, con il 21% di lavoratrici e il 79% di lavoratori, sottolinea il nostro impegno verso l'inclusività nel settore vitivinicolo.

INQUADRAMENTO

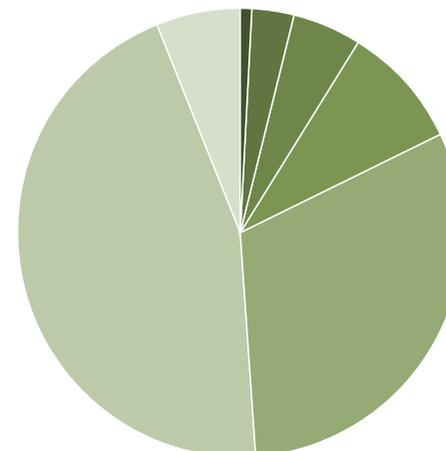
2% DIRIGENTE
33% IMPIEGATO
65% OPERAIO



La distribuzione della forza lavoro tra le donne indica che il 40% di esse ricopre il ruolo di impiegata, mentre il restante 60% quello di operaia. Per quanto riguarda i lavoratori uomini, il 32% ricopre il ruolo di impiegato, il 66% quello di operaio, mentre il 2% occupa posizioni dirigenziali.

ETÀ

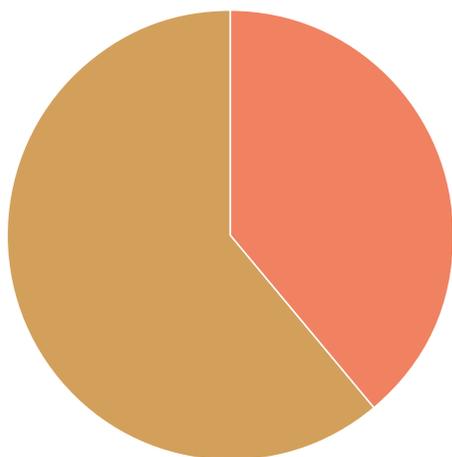
1% 18-25 ANNI
3% 26-30 ANNI
5% 31-35 ANNI
9% 36-40 ANNI
31% 41-50 ANNI
45% 51-60 ANNI
6% OLTRE I 60 ANNI



Il 76% dei nostri dipendenti si trova nella fascia di età compresa tra i 41 e i 60 anni, riflettendo la nostra forza nelle competenze consolidate e nell'esperienza. Allo stesso tempo, il 18%, rappresentato dai giovani talenti di età compresa tra i 18 e i 40 anni, ci infonde freschezza e innovazione.

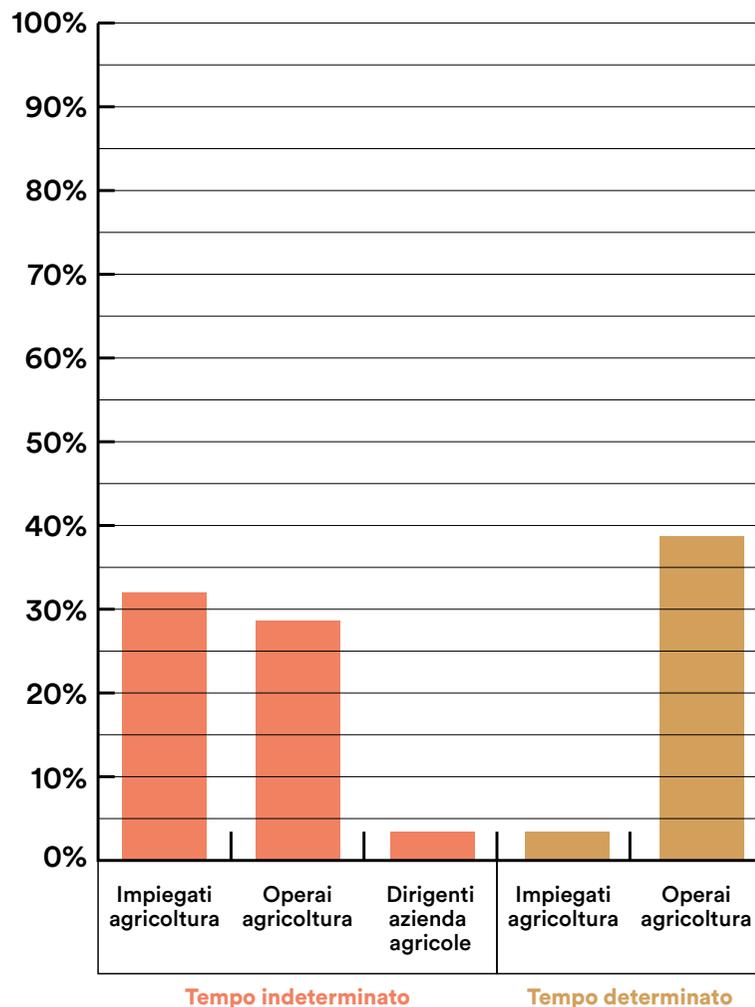
CONTRATTO

39% TEMPO DETERMINATO
61% TEMPO INDETERMINATO



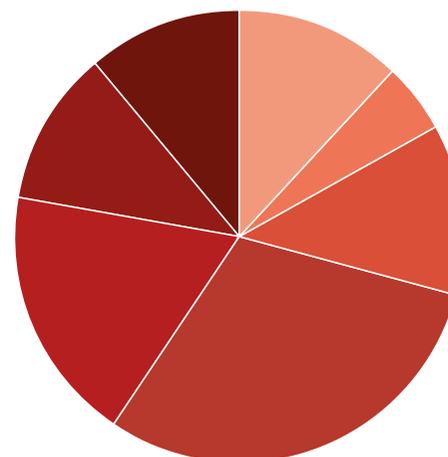
Al 31/12/2023, il 61% dei nostri dipendenti gode di contratti a tempo indeterminato, testimonianza del nostro impegno a fornire stabilità occupazionale e a costruire relazioni durature. Al contempo, il 39% con contratti a tempo determinato riflette una necessaria flessibilità per adeguarci alle dinamiche delle realtà agricole.

CCNL



ANZIANITÀ DI SERVIZIO

12% DA 1 A 5 ANNI
6% DA 6 A 10 ANNI
12% DA 11 A 15 ANNI
30% DA 16 A 20 ANNI
18% DA 21 A 25 ANNI
11% DA 25 A 30 ANNI
11% OLTRE I 31 ANNI



La maggioranza dei dipendenti assunti con contratto a tempo indeterminato ha una lunga esperienza lavorativa all'interno della nostra azienda; precisamente l'82% ha più di 11 anni di anzianità, con la maggior concentrazione situata tra i 16 e i 20 anni (30%). Questo evidenzia una stabilità consolidata nell'organico e una profonda fiducia dei dipendenti nell'azienda. I lavoratori con contratto a tempo determinato vengono generalmente riassunti ogni anno, assicurando continuità e un profondo legame con l'azienda.

IL VALORE DELLA FORMAZIONE

Uno dei nostri impegni prioritari è promuovere la cultura della sicurezza alimentare, della qualità e della sostenibilità. La formazione emerge come uno strumento chiave per raggiungere questi obiettivi, poiché non solo amplia le competenze dei lavoratori ma eleva anche il loro livello di motivazione, consapevolezza e responsabilità.

Ogni anno, Sella&Mosca progetta corsi di formazione rivolti a tutti i dipendenti, focalizzati sulla sostenibilità, sulla salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro, sulla qualità e la sicurezza alimentare.

LA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Sella&Mosca dedica grande attenzione al tema della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, implementando approcci mirati alla prevenzione e gestione delle emergenze. Fondamentale per noi è garantire un ambiente di lavoro sicuro attraverso la formazione e l'informazione continua dei dipendenti, insieme alla costante vigilanza e verifica del rispetto delle normative antinfortunistiche.

L'IMPEGNO PER LA COMUNITÀ

Nel 2023 abbiamo accolto con gioia e dedizione oltre 12.000 visitatori. Dai momenti di condivisione durante le degustazioni, ai diversi Tour&Tasting proposti, ai brindisi incorniciati dall'atmosfera del nostro Borgo: un anno ricco di incontri, emozioni e successi, che ha confermato la volontà di promuovere un turismo consapevole e responsabile.

VISITATORI

6793 visite guidate e degustazioni

5282 presenze presso l'agriturismo

EVENTI

45 fuori azienda

27 in azienda

15 eventi privati in azienda



LA SALA MUSEO

Il museo, istituito nel 1989 per celebrare i primi 90 anni dell'Azienda, è compreso all'interno dell'antico "cantiere di forzatura", destinato fino agli anni 50 all'attività vivaistica.

Oggi è una sala multifunzionale dedicata all'ospitalità e comprende due principali sezioni storiche:

- una illustra gli scavi e i reperti della grande necropoli neolitica di "Anghelu Ruju", scoperta nel 1903 all'interno della proprietà Sella&Mosca e in seguito donata allo Stato. L'importante sito archeologico è situato a poche centinaia di metri dall'ingresso della Sella&Mosca; è visitabile tutti i giorni e documenta la lunga presenza dell'uomo in questo territorio. Presenza che la Sella&Mosca contribuisce a valorizzare e far conoscere.

- l'altra ripercorre la nascita e l'evoluzione della Sella&Mosca attraverso le straordinarie fotografie scattate da Vittorio ed Erminio Sella fra il 1900 e il 1937. Le immagini ritraggono i primi edifici, ancora oggi presenti in Azienda e perfettamente riconoscibili, le principali lavorazioni, le attrezzature dell'epoca e gli uomini e le donne che hanno reso possibile l'avverarsi delle ardite intuizioni dei fondatori.

Impegnati nella promozione della sostenibilità territoriale, attraverso il coinvolgimento della comunità e attraverso visite ed eventi in cantina, integriamo la nostra eredità nella storia locale creando un legame significativo tra passato, presente e futuro.



IL VALORE

ECONOMICO



GLI INVESTIMENTI

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette chiaramente nei risultati ottenuti grazie anche ai nuovi impianti e macchinari implementati con nuovi sistemi informatici sostenuti da contribuzioni agevolate quali la «4.0» ed altre previste dalla politica comunitaria e ottenuti nel periodo che va dal 2020 al 2023.

Tra questi spiccano il nostro spandiconcime a rilascio controllato georeferenziato che ottimizza l'uso dei nutrienti minimizzando gli sprechi e l'impianto di irrigazione a gestione remota che consente un'efficiente distribuzione dell'acqua attraverso un sistema informatico centralizzato. Inoltre, è stata introdotta una piattaforma aerea a batteria georeferenziata, una benna frantoio macinasassi per il riciclo dei materiali di risulta e un sistema di revamping della cantina per il controllo delle temperature delle vasche. Questi investimenti hanno avuto l'obiettivo di migliorare la nostra efficienza operativa e ridurre l'impatto ambientale. Il nostro parco macchine include anche un carrello elevatore e trattori georeferenziati dotati di configurazioni di sicurezza avanzate e capacità di monitoraggio in tempo reale che garantisce l'uso responsabile e sicuro dei mezzi agricoli. Inoltre, è stato installato un impianto di climatizzazione nel reparto di imbottigliamento e un grande impianto fotovoltaico che alimenta l'intera azienda; attività che dimostrano l'impegno continuo verso la sostenibilità e l'autosufficienza energetica.



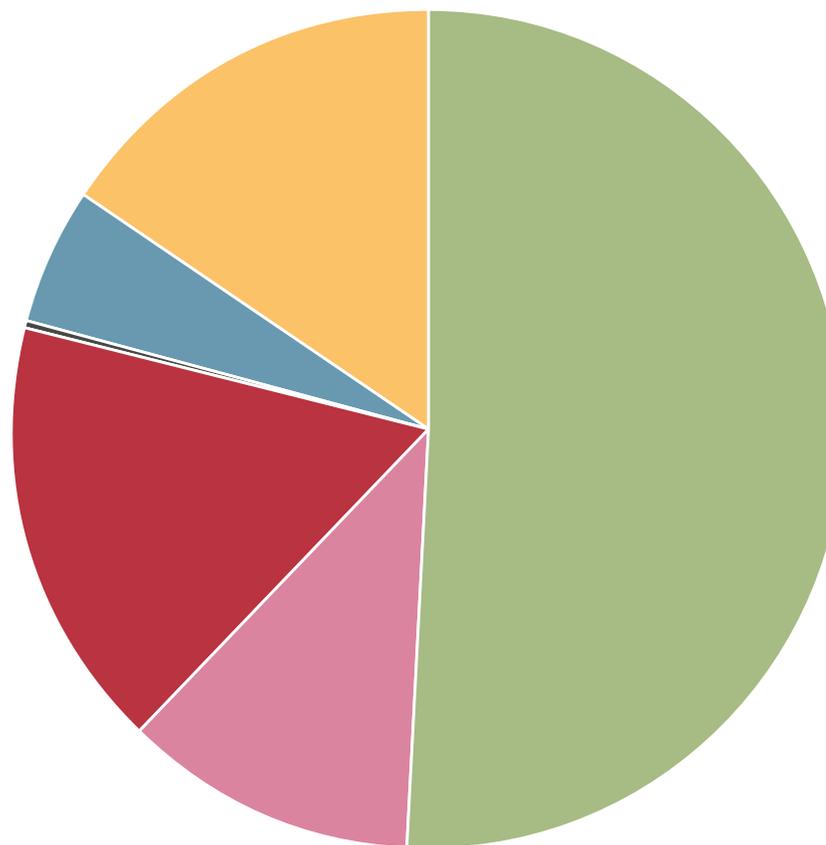
INVESTIMENTI REALIZZATI NEL 2023

Diversi sono i settori in cui la nostra azienda ha concentrato i propri investimenti sostenibili nel corso del 2023.

Significativi quelli effettuati nell'agricoltura (51,03%) e nella cantina (16,63%), confermando l'impegno verso una produzione agricola responsabile e la qualità dei nostri prodotti.

L'11,30% degli investimenti è stato dedicato al benessere del nostro personale, valori che per l'azienda rimangono prioritari. È importante sottolineare come l'ospitalità sia parte essenziale dei nostri investimenti sostenibili.

50% AGRICOLTURA
11% BENESSERE DEL PERSONALE E SICUREZZA
17% CANTINA
1% MANUTENZIONI
5% REAL ESTATE IMPIANTI E FABBRICATI
16% REAL ESTATE OSPITALITY



NOTA: I DATI SONO DA CONSIDERARSI AL NETTO DELLA MANODOPERA.

OBIETTIVI 2024

*Con lo sguardo rivolto al futuro,
ci impegniamo ad abbracciare una visione
di sostenibilità ancora più ambiziosa,
ponendo al centro i seguenti obiettivi:*

*Ampliare e consolidare le attività relative
all'area Hospitality.*

*Ulteriore miglioramento rispetto alle
attività di gestione del vigneto.*

Revamping di impianti produttivi.

BUONE PRATICHE DI

COMUNICAZIONE

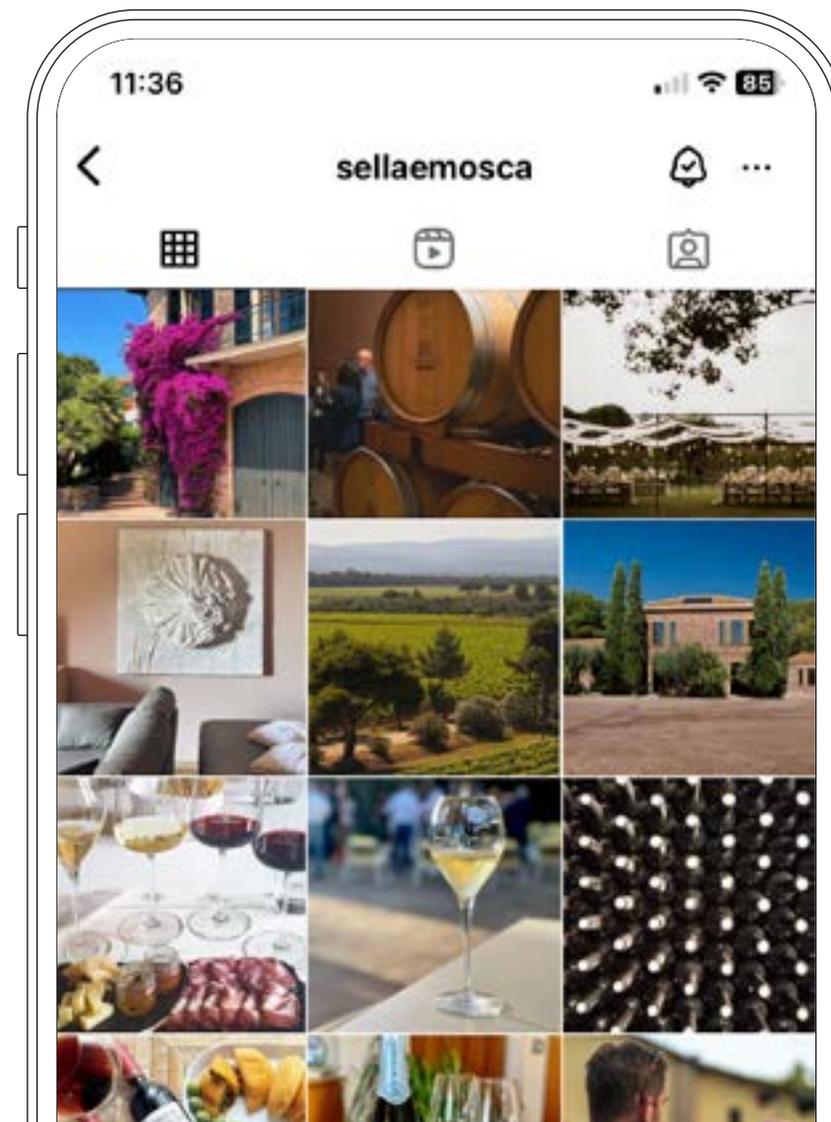


IL NOSTRO IMPEGNO PER UNA COMUNICAZIONE COERENTE

Attraverso una molteplicità di canali e strumenti di comunicazione, sia tradizionali sia digitali, Sella&Mosca si impegna a promuovere e diffondere il valore della sostenibilità.

Il nostro obiettivo è assicurare una comunicazione chiara e trasparente, riguardante le pratiche aziendali orientate sia alla riduzione dell'impatto ambientale sia all'impegno costante nel promuovere comportamenti responsabili.

Tutte le informazioni fornite nei vari documenti sono soggette a verifica e sono in piena coerenza con la nostra politica aziendale.





SELLA & MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899

per qualsiasi informazione non esitate a contattarci

t. +39 079 997700

welcome@sellaemosca.com

sellaemosca.com

 *@sellaemosca*

 *SellaeMosca*