

REPORT DI SOSTENIBILITÀ
2025

L'ECCELLENZA DEL BERE ITALIANO



GRUPPO LUNELLI



Da sempre il Gruppo Lunelli interpreta il fare impresa come una responsabilità verso le persone, l'ambiente e le generazioni future. È una visione che ci guida ogni giorno e che si traduce nel promuovere uno sviluppo armonioso e sostenibile, capace di generare benessere, sicurezza e bellezza per i nostri collaboratori e per le comunità che ci accolgono. Siamo inoltre convinti che la sostenibilità rappresenti una leva strategica per rafforzare la competitività del Gruppo, accrescere la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici e affrontare con maggiore resilienza le sfide poste da un contesto economico e geopolitico in continua evoluzione.

È una visione che richiede impegno, costanza e capacità di guardare lontano, soprattutto in una fase storica caratterizzata da profonde trasformazioni economiche, sociali e ambientali. Grazie a questo approccio, anche nel 2025 abbiamo riaffermato il nostro impegno e continuato a investire nel futuro.

Le pagine che seguono raccontano il percorso compiuto dal Gruppo nel corso dell'anno e i risultati raggiunti nelle diverse realtà che lo compongono: da Ferrari Trento con le sue bottiglie Trentodoc a Bisol1542 con il Prosecco Superiore, passando per i vini di Tenute Lunelli, l'acqua minerale Surgiva, i soft drink Tassoni e la grappa Segnana, fino agli investimenti di diversificazione promossi da Lunelli S.p.A., la holding del Gruppo.

Nel 2025 un importante riconoscimento del lavoro svolto è arrivato da **Bisol1542, che ha ottenuto la certificazione Equalitas – Organizzazione Sostenibile**, a testimonianza dell'integrazione sempre più profonda dei principi di sostenibilità nei processi aziendali e nella cultura d'impresa.

Nel Gruppo Lunelli la ricerca dell'eccellenza parte dalla qualità delle materie prime che si traduce in un impegno concreto per la tutela della biodiversità, la promozione di pratiche agricole sostenibili e la valorizzazione del territorio. Nel 2025 sono state confermate le certificazioni biologica e Biodiversity Friend dei vigneti di proprietà in Trentino, Toscana e Umbria, e l'applicazione del Protocollo "Il Vigneto Ferrari" per una viticoltura di montagna salubre e sostenibile da parte dei conferitori di uva destinata a diventare Trentodoc, per promuovere modelli colturali volti a rafforzare la naturale fertilità del suolo e l'equilibrio degli ecosistemi agricoli.

Nel corso dell'anno sono proseguiti gli investimenti orientati a ridurre l'impronta carbonica del Gruppo. **A partire dal mese di marzo 2025 tutte le aziende utilizzano esclusivamente energia elettrica certificata green ed è aumentata l'autoproduzione da fonti rinnovabili, grazie all'entrata in funzione del nuovo impianto fotovoltaico presso la sede di Trento. Ciò ha contribuito a ridurre le emissioni climalteranti dirette e indirette da energia del 24% rispetto all'anno precedente consentendo al contempo il raggiungimento anticipato degli obiettivi fissati nel Piano Strategico di Sostenibilità. Tutte le emissioni residue Scope 1 e 2 delle aziende del Gruppo sono state compensate con l'acquisto di crediti carbonici certificati.**

Particolare attenzione è stata dedicata anche all'utilizzo efficiente delle risorse idriche. In questa direzione si inserisce l'importante progetto di **installazione del secondo impianto di osmosi inversa in Tassoni**, destinato ad aumentare l'efficienza del processo e a favorire una progressiva riduzione dei consumi idrici. Un intervento che ha già prodotto risultati concreti, con una **riduzione dei consumi d'acqua del 14% nel corso del 2025**.

È proseguito il percorso verso modelli produttivi più circolari ed **è aumentata la percentuale dei rifiuti destinati a recupero, passati dall'81,8% al 92,8%**. Si è inoltre lavorato sull'impatto del **packaging, attraverso il progressivo utilizzo di materiali più sostenibili e derivanti da riciclo e lo studio di progetti di riduzione del peso delle bottiglie**, senza compromettere gli elevati standard qualitativi che contraddistinguono i nostri marchi.

L'innovazione continua a guidare l'evoluzione della nostra offerta, con lo sviluppo di **etichette sempre più in linea con il benessere e le nuove esigenze dei consumatori**. In questa direzione si inserisce l'ampliamento di **proposte a ridotto contenuto alcolico e zuccherino, a partire dall'introduzione in Tassoni della Cedrata Zero**.

Al centro della nostra attenzione rimangono le persone. Continuiamo a investire nel welfare e nella promozione della salute e della sicurezza sul lavoro. **Gli infortuni si sono ridotti del 50% rispetto al 2024 e 5 aziende del Gruppo hanno raggiunto l'obiettivo di zero infortuni**. Tali risultati confermano l'efficacia delle azioni intraprese e il costante impegno nel garantire ambienti di lavoro sempre più sicuri e attenti al benessere.

Il legame con il territorio e con le comunità locali continua a essere un tratto distintivo della nostra identità. Attraverso le attività di accoglienza e ospitalità, il Gruppo valorizza i territori in cui è inserito, permettendo a migliaia di visitatori di conoscerli ed apprezzarli, vivendo esperienze autentiche che intrecciano cultura, paesaggio e tradizioni. Prosegue il sostegno a iniziative sociali attraverso progetti come "Il tuo tempo per la comunità", la piattaforma Goodify e il supporto alla campagna Ristoranti contro la Fame. A conferma di questo impegno, **il Gruppo destina alla comunità l'1% circa del valore aggiunto generato** ritenendo che il successo di un'impresa sia indissolubilmente legato alla capacità di contribuire al benessere della collettività.

Questo Report racconta anche il nostro sguardo sul futuro, gli obiettivi e le azioni che guideranno il Gruppo nei prossimi anni, nella consapevolezza che la sostenibilità sia un percorso di miglioramento continuo che richiede impegno, capacità di ascolto e volontà di evolvere costantemente. In questo cammino, una particolare attenzione sarà dedicata alle persone, promuovendo una cultura organizzativa sempre più orientata alla valorizzazione dei talenti, all'equità e all'inclusione.

Con questo spirito guardiamo ai prossimi anni con responsabilità, determinazione e fiducia, nella convinzione che la sostenibilità rappresenti una concreta opportunità di sviluppo e di creazione di valore condiviso.

Famiglie Lunelli

08 – I. L'ESSENZA DELLO STILE ITALIANO

Una storia di sfide e successi
Una governance solida e responsabile
Un anno sfidante, ma con risultati solidi

40 – II. IL GUSTO DELL'ECCELLENZA

Radici profonde, sguardo al futuro
I marchi e le loro espressioni

92 – III. SOSTENIBILITÀ, LE NOSTRE PRIORITÀ

Le grandi sfide del nostro tempo
Impatti, rischi e opportunità
Dalla visione all'azione

114 – IV. IN ARMONIA CON LA NATURA

Clima che cambia: adattarsi e agire
Custodire la biodiversità

154 – V. PRODURRE CON RESPONSABILITÀ

Il saper fare
Energia e emissioni
L'acqua come risorsa preziosa
Verso la circolarità

184 – VI. PERSONE AL CENTRO

La cultura della responsabilità
Il team
L'attenzione alle persone
Formazione e sviluppo
Salute e sicurezza

208 – VII. RADICI NEL TERRITORIO

La promozione del territorio
Accanto alle comunità

234 – VIII. NOTA METODOLOGICA

Metodologie di calcolo
GRI index

I. L'ESSENZA DELLO STILE ITALIANO



UNA STORIA DI SFIDE E SUCCESSI



Il Gruppo Lunelli nasce dalla visione imprenditoriale della famiglia Lunelli di dare vita a un polo dell'eccellenza del bere italiano, in cui ogni marchio esprime una costante tensione verso la qualità e una profonda valorizzazione dei territori di origine.

Le radici del Gruppo affondano nel 1952, quando Bruno Lunelli rileva da Giulio Ferrari una piccola cantina fondata a Trento nel 1902, caratterizzata da una produzione limitata ma altamente selezionata, animata dall'ambizione di confrontarsi con i migliori champagne francesi. Da allora, **Ferrari Trento** diventa il cuore di una tradizione familiare che Bruno Lunelli trasmette ai figli Franco, Gino e Mauro.

Negli anni Settanta, con il passaggio alla seconda generazione, l'azienda conosce una fase di crescita decisiva: grazie alla visione imprenditoriale dei tre fratelli, Ferrari Trento si afferma come il brindisi degli italiani e punto di riferimento delle bollicine Metodo Classico.

A partire dagli anni Ottanta, il percorso di sviluppo del Gruppo si amplia attraverso l'ingresso di realtà capaci di condividere gli stessi valori di qualità e identità territoriale. È il caso di **Segnana**, storica distilleria trentina fondata nel 1860 e acquisita nel 1982, che sotto la guida della famiglia Lunelli intraprende un percorso di rinnovamento, contribuendo a valorizzare la grappa in chiave contemporanea, senza rinunciare alle proprie radici.

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.



1969

A Bruno succedono 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.

1952

Giulio Ferrari, non avendo figli, decide 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.

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 Bisol1542, storico marchio di riferimento del Prosecco Superiore di Valdobbiadene.



Alessandro, Marcello, Camilla e Matteo Lunelli

Nel 1988 il Gruppo si arricchisce con **Surgiva**, acqua minerale che sgorga nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta. Proposta esclusivamente in vetro bianco e caratterizzata da un residuo fisso particolarmente basso, è pensata per accompagnare l'alta ristorazione e il mondo dell'ospitalità, esprimendo al meglio la purezza e la leggerezza dell'acqua di origine glaciale.

Negli anni Duemila prende forma un ulteriore sviluppo strategico con **Tenute Lunelli**, progetto dedicato alla produzione di vini fermi di alta qualità. Accanto alle prime esperienze in Trentino, il Gruppo investe in territori particolarmente vocati, come la Toscana e l'Umbria, dando vita a Tenuta Podernovo e Tenuta Carapace. Tenuta Podernovo, situata sulla Costa Toscana, si distingue per la produzione di vini a base Sangiovese coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, espressione autentica del territorio e di uno stile improntato a equilibrio ed eleganza. Tenuta Carapace, dedicata a un vino potente e affascinante quale il Montefalco Sagrantino, è resa iconica dalla cantina-scultura omonima, il "Carapace", opera di Arnaldo Pomodoro.

Il percorso di crescita del Gruppo si riflette anche nel passaggio generazionale: nei primi anni Duemila entra in azienda la terza generazione della famiglia Lunelli – Marcello, Matteo, Camilla e Alessandro – che raccoglie l'eredità dei fondatori, proiettando il Gruppo verso nuove sfide internazionali con l'obiettivo di promuovere nel mondo l'Arte di Vivere Italiana.

Nel 2014 si aggiunge al portafoglio **Bisol1542**, storico marchio del Prosecco Superiore di Valdobbiadene, un territorio riconosciuto Patrimonio dell'Umanità UNESCO, rafforzando ulteriormente il posizionamento del Gruppo nel panorama delle bollicine di eccellenza.

Più recentemente, nel 2021, entra a far parte del Gruppo **Tassoni**, azienda con oltre due secoli di storia, celebre per la sua cedrata. Il percorso intrapreso mira a valorizzarne l'identità distintiva, accompagnandola verso un posizionamento sempre più orientato al segmento premium dei soft drink italiani.

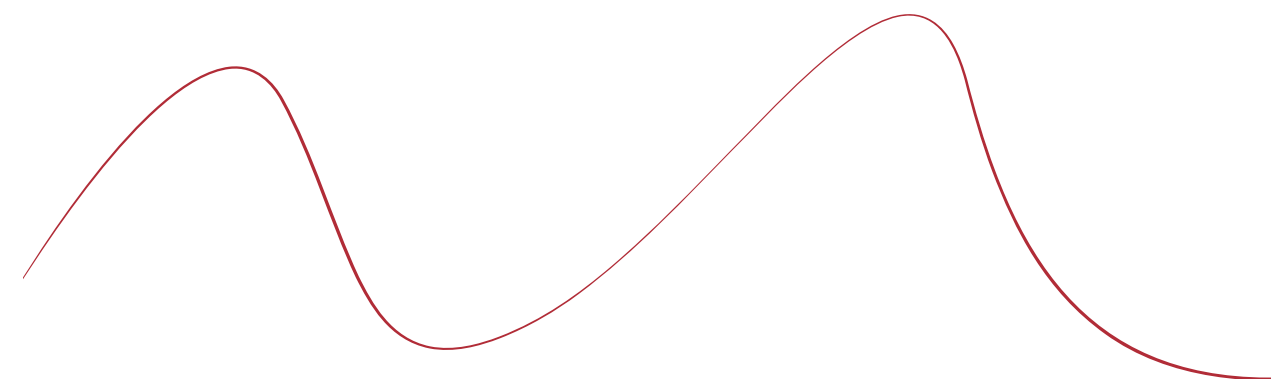


UNA GOVERNANCE SOLIDA E RESPONSABILE

Il Gruppo Lunelli opera nel settore delle bevande di alta gamma con l'obiettivo di rappresentare, attraverso i propri marchi, l'eccellenza del bere italiano, coniugando qualità, identità territoriale e visione internazionale.

Al centro della struttura del Gruppo si colloca **Lunelli S.p.A.**, che svolge un ruolo strategico su più livelli. Da un lato, detiene e gestisce partecipazioni di controllo nelle attività riconducibili al core business – Trento-doc, Prosecco, vini fermi, distillati, acqua minerale naturale e soft drinks – orientando lo sviluppo verso la creazione di valore sostenibile nel lungo periodo e il rafforzamento del posizionamento competitivo, anche attraverso la diffusione dell'Arte di Vivere Italiana nel mondo. Dall'altro lato, la Capogruppo presidia un portafoglio di partecipazioni industriali, immobiliari e finanziarie, anche di minoranza, in ambiti diversificati, con l'obiettivo di cogliere opportunità di crescita e contribuire a una gestione equilibrata del rischio complessivo.

Le aziende produttive rappresentano il cuore delle attività del Gruppo e fanno capo a Lunelli S.p.A., che ne esercita la direzione e il coordinamento, assicurando coerenza strategica e integrazione tra le diverse realtà.



LUNELLI HOLDING

FERRARI
TRENTO

Ferrari F.lli Lunelli S.p.A. costituisce il principale polo produttivo, dedicato esclusivamente al Trentodoc; dal 2024 rientra nel suo perimetro anche **Locanda Margon**, ristorante stellato immerso nei vigneti Ferrari, espressione dell'eccellenza enogastronomica del territorio.


SEGNANA
DISTILLATORI DAL 1860

Segnana F.lli Lunelli S.r.l. interpreta la tradizione della grappa in chiave contemporanea, posizionandosi come alternativa di qualità nel panorama degli spirits.


TENUTE
LUNELLI

Tenute Lunelli Soc. Agr. S.r.l. presidia la creazione di vini fermi in tre territori di eccellenza – Trentino, Toscana e Umbria – e gestisce in Toscana anche l'attività ricettiva di Casale Podernovo, rafforzando il legame tra produzione vitivinicola e ospitalità.


Surgiva
ACQUA MINERALE NATURALE

Surgiva F.lli Lunelli S.p.A. imbottiglia e commercializza un'acqua minerale di alta qualità, proveniente dal Parco Naturale Adamello Brenta.


BISOL
1542

Bisol Desiderio & Figli S.r.l. rappresenta uno dei marchi di riferimento del Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.o.c.g. e D.o.c.

Tassoni
DAL 1773

Cedral Tassoni S.p.A valorizza una lunga tradizione italiana nella produzione di bevande analcoliche a base di agrumi, con un posizionamento distintivo nel segmento premium.


ROMANAGRI
Srl

ELLE52

Elle52 Investimenti S.r.l. è focalizzata su investimenti alternativi, in particolare nel private equity.

Romanagri S.r.l. è attiva nella gestione e valorizzazione di terreni agricoli, e **Gruppo Lunelli USA Inc.** è stata costituita nel 2024 per rafforzare la presenza e la promozione dei marchi del Gruppo nel mercato statunitense.

IL SISTEMA DI GOVERNANCE

La solidità e la reputazione del Gruppo si fondano sulla capacità di operare con lealtà, correttezza e integrità, nel pieno rispetto delle normative vigenti, degli standard internazionali e delle migliori pratiche di settore, sia a livello nazionale sia nei mercati esteri in cui è presente. Tali principi guidano ogni decisione e comportamento aziendale, orientando le relazioni con tutti gli stakeholder e contribuendo a consolidare nel tempo un modello di business affidabile, trasparente e responsabile.

Il Consiglio di Amministrazione è composto da 8 membri, di cui 3 donne e 5 uomini, con un'età media di 55 anni; accanto ai rappresentanti della proprietà, siedono 3 consiglieri indipendenti, uno dei quali ricopre il ruolo di Presidente.

L'Organismo di Vigilanza, composto da 2 membri indipendenti, svolge un ruolo di presidio a garanzia della corretta gestione aziendale.

IL COMITATO DI SOSTENIBILITÀ

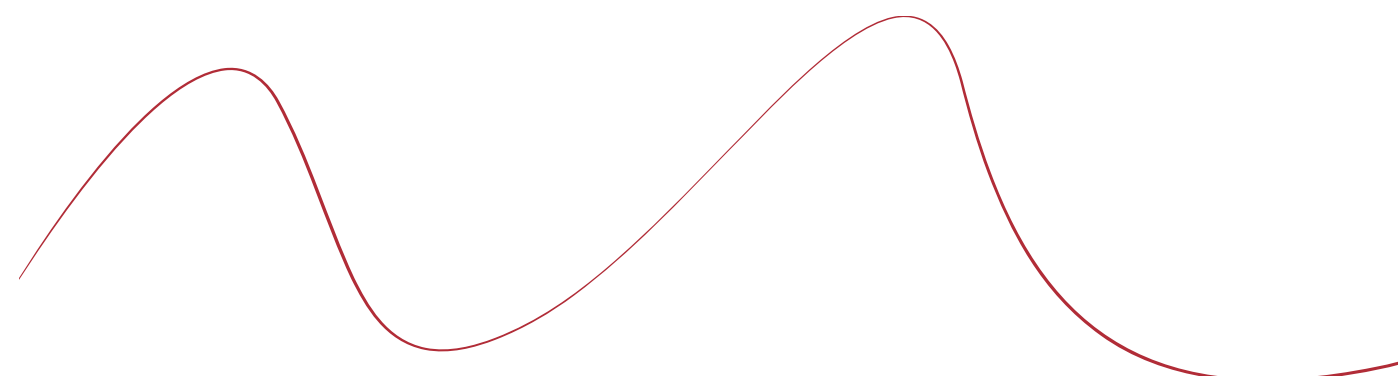
Attivo dal 2020, il Comitato di Sostenibilità rappresenta un elemento centrale nel percorso del Gruppo verso un modello di sviluppo sempre più responsabile. Il suo compito è definire priorità e obiettivi strategici, promuovendo il miglioramento continuo nella gestione degli impatti ambientali, sociali ed economici.

Il Comitato di Sostenibilità del Gruppo Lunelli è composto dall'Amministratore Delegato, dal Direttore Generale, da un Responsabile interno e dai Sustainability Manager delle diverse società del Gruppo, ed è coordinato da un esperto di sostenibilità esterno all'azienda.

ORGANO DIRETTIVO DEI PATTI DI FAMIGLIA

Nel Gruppo convivono e si rafforzano reciprocamente la tradizione di **impresa familiare** e una **governance evoluta e strutturata**. Valori come il legame con il territorio, la cultura locale e il saper fare tramandato si integrano con una visione manageriale orientata al futuro.

I Patti di famiglia, sottoscritti per regolare e disciplinare i rapporti tra famiglia e impresa, esprimono la volontà di valorizzare il ruolo della famiglia quale elemento distintivo e valore aggiunto per un Gruppo sempre più orientato a modelli manageriali evoluti e capace di attrarre talenti esterni. I rapporti fra famiglia e impresa sono gestiti dall'Organo Direttivo dei Patti, che si riunisce con cadenza semestrale.



PRINCIPI, POLITICHE E STRUMENTI DI CONTROLLO

Il Gruppo adotta un sistema articolato di policy, procedure e strumenti di controllo fondati sui principi che regolano la compliance tecnica e normativa, nonché su quelli dell'etica e della sostenibilità, intesa come responsabilità nel creare valore nel tempo, generando al contempo benessere, bellezza e sicurezza per collaboratori, stakeholder e comunità.

Il Codice Etico rappresenta il riferimento principale, definendo i valori e i comportamenti che guidano l'operato del Gruppo, sia all'interno sia nei rapporti con l'esterno. Il Codice è comune a tutte le società ed è recepito dai rispettivi Consigli di Amministrazione.



A questo si affianca il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001 e la nomina di un Organismo di Vigilanza**: ciascuna società del Gruppo adotta un proprio Modello 231, definito in funzione delle specificità operative e dei rischi di reato rilevanti, con l'obiettivo di rafforzare i presidi di controllo e prevenire comportamenti illeciti e ha nominato un Organismo di Vigilanza dotato di autonomi poteri di iniziativa e controllo, incaricato di vigilare sul funzionamento, l'osservanza e l'aggiornamento del Modello Organizzativo. Il Modello, introdotto a partire dal 2018, è stato progressivamente aggiornato nel tempo per rispondere all'evoluzione del contesto normativo, in particolare a seguito dell'introduzione di nuovi reati presupposto, e dei rischi aziendali, accompagnando tali aggiornamenti con un'attività formativa alle figure apicali in azienda e di sensibilizzazione ai dipendenti.

A supporto di tali presidi, il Gruppo si avvale inoltre di un sistema di whistleblowing, in linea con la Direttiva UE 2019/1937 e il D.Lgs. 24/2023, che consente di segnalare, in forma anonima o comunque riservata, comportamenti illeciti o non conformi, garantendo la riservatezza dei segnalanti e dei soggetti coinvolti e contribuendo a rafforzare una cultura improntata a legalità, correttezza e trasparenza.

A livello operativo, i principi di legalità, correttezza e prevenzione dei rischi trovano attuazione in un insieme di **policy e procedure** adottate dal Gruppo nei diversi ambiti di attività, con l'obiettivo di assicurare la conformità normativa e promuovere una gestione responsabile dell'impresa.

Tra le principali policy adottate rientrano:

- la **policy su pubblicità e sponsorizzazioni**, che definisce criteri e modalità di comportamento coerenti con i valori aziendali;
- la **policy tributi e dogane**, che disciplina i rapporti con clienti e fornitori e le operazioni fiscali e transfrontaliere, prevenendo rischi di natura tributaria e doganale;
- la **procedura per gli appalti di lavori e servizi in ambito agricolo**, che presidia le attività affidate a terzi, introducendo controlli specifici a tutela della sicurezza, della legalità e delle condizioni di lavoro;
- la **procedura per la sicurezza alimentare** adottata da Ferrari Trento secondo lo standard UNI EN ISO 22000:2018, che rafforza il controllo lungo tutta la filiera produttiva;
- la **policy sul Bere Responsabile**, che promuove 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.

Nel corso del 2025, il sistema di controllo è stato ulteriormente rafforzato attraverso l'introduzione di nuove procedure mirate a presidiare specifiche aree di rischio. In particolare:

- la **procedura per la gestione della proprietà industriale e la tutela dei diritti dei terzi**, volta a garantire la protezione degli asset immateriali del Gruppo e a prevenire possibili violazioni di diritti di proprietà intellettuale;
- la **procedura per la gestione delle emergenze ambientali**, finalizzata a disciplinare la gestione di situazioni di rischio o incidenti, assicurando tempestività ed efficacia negli interventi;
- la **procedura per i rapporti con la Pubblica Amministrazione**, che disciplina e rafforza i controlli nelle interazioni con gli enti pubblici, in particolare per autorizzazioni, verifiche e gestione dei flussi informativi;
- la **procedura per la prevenzione delle frodi in commercio**, applicata in particolare alle attività produttive e commerciali, con l'obiettivo di tutelare l'integrità dei prodotti e la correttezza delle informazioni lungo tutta la filiera.

PARTECIPAZIONE AD ASSOCIAZIONI

Il Gruppo Lunelli aderisce a numerose associazioni, fondazioni e sostiene network nazionali e internazionali, con l'obiettivo di contribuire attivamente allo sviluppo del settore, promuovere la cultura del bere di qualità e modelli di crescita responsabile.

GRUPPO LUNELLI

- **AIDAF**, punto di riferimento per le famiglie imprenditoriali italiane;
- **United Nations Global Compact**, principale iniziativa mondiale di sostenibilità aziendale promossa dalle Nazioni Unite.

FERRARI TRENTO

- **Confindustria**, principale organizzazione rappresentativa delle imprese manifatturiere e di servizi in Italia;
- **Altagamma** (di cui è socio fondatore), fondazione che riunisce le eccellenze dell'industria culturale e creativa italiana e promuove a livello internazionale i valori del Made in Italy; anche Segnana aderisce a questa realtà, contribuendo alla diffusione degli stessi valori;
- **Istituto Trentodoc**, che tutela e promuove lo spumante metodo classico trentino valorizzando il marchio territoriale Trentodoc in Italia e nel mondo.

TENUTE LUNELLI

- **Fondazione Symbola**, che riunisce imprese e istituzioni impegnate nella promozione di un modello di sviluppo basato su innovazione, sostenibilità, bellezza e territorio;

Le società del Gruppo partecipano inoltre a numerose organizzazioni di settore, contribuendo allo sviluppo e alla promozione del comparto vitivinicolo ed enogastronomico:

Federvini, che rappresenta i produttori italiani di vini e spiriti e ne tutela gli interessi istituzionali;

Consorzio Vini del Trentino, impegnato nella valorizzazione delle produzioni vitivinicole locali;

Consorzio Tutela Vini Montefalco, che riunisce produttori, viticoltori e imbottiglieri al fine di promuovere l'eccellenza enologica locale;

Consorzio Italia del Vino, che promuove l'internazionalizzazione del vino italiano attraverso iniziative sui mercati esteri;

Istituto Tutela Grappa del Trentino, che opera dagli anni Sessanta per valorizzare la produzione, ottenuta esclusivamente da vinacce trentine, e certificare i prodotti con il marchio del Tridente;

Comitato Grandi Cru d'Italia, impegnato nella tutela e nello sviluppo del prestigio delle aziende vitivinicole italiane;

Movimento Turismo del Vino, che favorisce la diffusione della cultura del vino e lo sviluppo del turismo enogastronomico nei territori vocati;

Comitato Grandi Cru della Costa Toscana, che si adopera per difendere, valorizzare e comunicare il territorio e i suoi vini, mantenendo l'identità unica della Costa Toscana;

Associazione Nazionale Le Donne del Vino, che valorizza il ruolo femminile nel settore vitivinicolo;

Banca del Vino di Slow Food, impegnata nella promozione della cultura vitivinicola italiana e nella custodia della sua "memoria enologica".



LA RELAZIONE CON I FORNITORI

La qualità delle creazioni del Gruppo Lunelli è strettamente legata alla propria catena di fornitura, che rappresenta un elemento fondamentale per garantire continuità produttiva, integrità del prodotto e coerenza con i principi aziendali.

Nel tempo, il Gruppo ha sviluppato un modello di crescita in armonia con l'uomo e la natura, attento alla tutela dei territori da cui provengono le materie prime e al benessere delle persone coinvolte lungo la filiera. In questo contesto, la collaborazione con fornitori e conferitori riveste un ruolo centrale: il Gruppo promuove relazioni solide e durature, basate su fiducia, dialogo e responsabilità condivisa, contribuendo a uno sviluppo sostenibile nel lungo periodo.

I rapporti con i fornitori sono regolati, in primo luogo, dal **Codice Etico del Gruppo** e dalle **Condizioni generali di acquisto**, che richiedono il rispetto delle normative vigenti e dei principi di correttezza, integrità e responsabilità, anche in materia di salute, sicurezza e tutela dell'ambiente.

A questi strumenti si affianca la procedura **appalti di lavoro e servizi in ambito agricolo** finalizzata a presidiare le attività affidate a terzi e a prevenire i principali rischi operativi e sociali lungo la filiera. In particolare, tale procedura introduce controlli volti a garantire la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, a prevenire pratiche irregolari e a contrastare fenomeni quali il lavoro sommerso e l'intermediazione illecita di manodopera.

In continuità con questo quadro, nel corso del 2025 il Gruppo ha introdotto il Codice di Condotta Fornitori, con l'obiettivo di rafforzare la tracciabilità e formalizzare in modo più strutturato le aspettative nei confronti dei partner lungo la catena di approvvigionamento. Il Codice rappresenta un riferimento per la promozione di pratiche aziendali responsabili, etiche e sostenibili e richiede ai fornitori di operare nel rispetto di principi condivisi, estendendo tali impegni anche ai propri subfornitori e subappaltatori.

IL CODICE SI ARTICOLA NEI SEGUENTI AMBITI:

Diritti umani e pratiche sociali, con riferimento al rispetto delle condizioni di lavoro, alla tutela della dignità delle persone e al divieto di ogni forma di lavoro irregolare o discriminazione.

Protezione della natura e della biodiversità, che promuove comportamenti responsabili nella gestione delle risorse, nella riduzione degli impatti ambientali e nella salvaguardia degli ecosistemi.

Integrità aziendale, con l'impegno a operare secondo principi di legalità, trasparenza e correttezza, prevenendo fenomeni di corruzione e conflitti di interesse.

Appalto e subappalto, che richiede il rispetto dei principi del Codice lungo tutta la filiera, anche in caso di ricorso a terze parti.

Sistemi di gestione e segnalazione delle violazioni, volti a garantire l'applicazione dei principi e la possibilità di segnalare eventuali criticità.

Attività di due diligence, che prevedono strumenti progressivi di valutazione e monitoraggio dei fornitori, quali questionari, audit e adesione a piattaforme di valutazione ESG, per individuare eventuali aree di miglioramento e promuovere un percorso di crescita condiviso lungo la catena del valore.

La diffusione del Codice è stata avviata nel corso del 2025 con un primo invio massivo alla base fornitori, cui sono seguite attività di sollecito nei confronti dei partner più rilevanti. A marzo 2026, le adesioni raccolte rappresentano oltre il 35% del valore degli acquisti. Il Gruppo intende proseguire questo percorso, con l'obiettivo di estendere progressivamente la copertura ai fornitori più significativi, fino a includere quelli che rappresentano circa il 60% dello speso complessivo.

Il processo di qualificazione e monitoraggio dei fornitori è in continua evoluzione. La valutazione iniziale avviene principalmente attraverso l'accettazione delle condizioni contrattuali e del Codice di Condotta Fornitori, mentre le attività di controllo sono gestite a livello delle singole realtà operative. Ad oggi, non è ancora pienamente implementato un sistema strutturato e centralizzato di valutazione ESG dei fornitori.

Consapevole della rilevanza strategica della catena di approvvigionamento, il Gruppo prevede nei prossimi anni un progressivo rafforzamento degli strumenti di gestione e monitoraggio, anche attraverso l'introduzione di soluzioni digitali che favoriscano una maggiore tracciabilità, integrazione delle informazioni e omogeneità dei processi a livello di Gruppo.



UN ANNO SFIDANTE, MA CON RISULTATI SOLIDI

Il 2025 è stato caratterizzato da un contesto internazionale ancora incerto, segnato dal permanere delle tensioni geopolitiche, dall'inasprimento delle politiche commerciali e da una crescita economica moderata. In molti mercati i consumatori hanno continuato a mostrare prudenza negli acquisti, soprattutto nei beni discrezionali, influenzando l'andamento di numerosi comparti del largo consumo e del settore premium.

Per il mondo del vino, tuttavia, le sfide non sono state soltanto economiche. Il cambiamento climatico continua, infatti, a rappresentare uno dei principali fattori di trasformazione del settore, incidendo sempre più frequentemente sulle condizioni produttive e rendendo più complesso mantenere nel tempo elevati standard qualitativi e quantitativi.

A queste sfide ambientali si affiancano importanti cambiamenti sociali e culturali. L'evoluzione degli stili di vita, la crescente attenzione al benessere e alla moderazione nei consumi, insieme alle nuove sensibilità delle giovani generazioni, stanno modificando il rapporto con il vino e più in generale con le bevande alcoliche. In questo contesto il consumo mondiale di vino si è attestato a circa 208 milioni di ettolitri, in calo del 2,7% rispetto al 2024 e su uno dei livelli più bassi registrati negli ultimi decenni.

Il commercio internazionale del vino ha risentito del rallentamento della domanda e delle tensioni commerciali. Pur confermandosi il principale esportatore mondiale in volume, l'Italia ha registrato una flessione dell'1,9% nei volumi esportati e del 3,7% in valore. Sul mercato interno il settore ha dovuto confrontarsi con una domanda stagnante e con un significativo squilibrio tra domanda e offerta, che ha contribuito all'accumulo di elevate giacenze nelle cantine italiane.

Nella Grande Distribuzione Organizzata il fatturato del comparto è rimasto sostanzialmente stabile grazie all'incremento dei prezzi medi, mentre i volumi hanno registrato una contrazione di quasi tre punti percentuali.

L'andamento delle diverse categorie si è confermato eterogeneo: i vini fermi e frizzanti hanno continuato a mostrare segnali di debolezza, mentre gli spumanti hanno evidenziato una maggiore capacità di tenuta, registrando una crescita del 2,1% a valore e del 2,7% a volume. In questo scenario, il sistema Prosecco ha confermato una resilienza superiore rispetto al comparto vinicolo nel suo complesso. Anche il settore dei soft drink ha operato in un contesto non privo di criticità, influenzato sia da condizioni climatiche meno favorevoli durante la stagione estiva sia dall'evoluzione delle preferenze dei consumatori. Cresce infatti l'interesse verso prodotti caratterizzati da ingredienti naturali, ridotto contenuto zuccherino e alcolico e maggiore attenzione agli aspetti salutistici e funzionali. Per quanto riguarda il comparto delle acque minerali, il mercato italiano ha mantenuto una sostanziale stabilità nel canale fuori casa, pur risentendo anch'esso di una stagione estiva meno favorevole sotto il profilo climatico. In tale contesto, l'export continua a rappresentare un importante fattore di sviluppo per il settore: circa l'11% della produzione nazionale è destinata ai mercati esteri e l'Italia si conferma il secondo esportatore europeo di acqua confezionata in termini di valore.

In questo scenario complesso, il Gruppo Lunelli ha continuato a perseguire una strategia fondata su innovazione, qualità e sostenibilità, rafforzando la propria capacità di adattarsi ai cambiamenti del contesto competitivo e alle nuove aspettative dei consumatori.

Da un lato ha proseguito gli investimenti volti ad accrescere la resilienza delle attività agricole agli effetti del cambiamento climatico, dall'altro ha ampliato e diversificato la propria offerta, intercettando le nuove tendenze di consumo.

Grazie a questo approccio, il Gruppo ha confermato la solidità del proprio modello di business e la capacità di affrontare con efficacia le sfide economiche, ambientali e sociali che caratterizzano il mercato. La combinazione tra visione di lungo periodo, attenzione alla sostenibilità e capacità di innovare ha consentito di preservare la competitività delle diverse società del Gruppo e di continuare a generare valore per gli stakeholder, anche in un contesto particolarmente sfidante.

Fonti: Sintesi Relazione annuale 2025 Banca d'Italia, I numeri del vino su dati Circa Osservatorio Altagamma, Report "State of the World Vine & Wine Sector in 2025" di Oiv - Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Assobibe 2025, Mineracqua 2025

DIVERSIFICAZIONE E RESILIENZA

Nel 2025 il Gruppo Lunelli ha registrato un fatturato pari a 133,1 milioni di euro, in lieve flessione rispetto all'esercizio precedente (-3,3%). Nonostante un contesto geopolitico ed economico caratterizzato da elevata incertezza, il fatturato del core business ha mostrato una sostanziale tenuta e la marginalità è rimasta stabile rispetto al 2024 grazie a una gestione attenta ed efficiente delle attività. La capacità di diversificare gli investimenti e di sviluppare un modello di business integrato, fondato sull'eccellenza del bere italiano in differenti segmenti di mercato, continua a rappresentare un elemento distintivo e un fattore di stabilità per il Gruppo.

I risultati delle singole società evidenziano dinamiche differenti nei diversi segmenti di mercato, ma confermano nel complesso la capacità del Gruppo di mantenere equilibrio, solidità e prospettive di sviluppo anche in un contesto particolarmente sfidante.

Ferrari Trento ha registrato nel 2025 un fatturato pari a 90,1 milioni di euro, in lieve calo rispetto all'esercizio precedente (-2,1%) e un EBITDA di 25,5 milioni di euro, in lieve crescita (+1,2%) rispetto al 2024, con 5,7 milioni di bottiglie vendute. A fronte di una riduzione dell'export, in Italia, principale mercato della Società, i volumi hanno chiuso l'anno in crescita rispetto al 2024. Nella GDO, Ferrari Trento ha ulteriormente rafforzato la propria leadership a valore nel segmento delle bollicine, registrando una crescita del fatturato del 6,2% e un lieve incremento della quota di mercato (+0,3%), con una performance superiore a quella del settore di riferimento.

Bisol1542 ha registrato nel 2025 una diminuzione dei volumi di bottiglie vendute (-9,5%) e del fatturato (-16,2%), attestatosi a 17,6 milioni di euro, in un contesto caratterizzato da difficoltà sui mercati esteri e da una crescente pressione sui prezzi. Il mercato nazionale ha chiuso l'anno in flessione e quello internazionale ha risentito in particolare degli effetti dei dazi negli Stati Uniti. Nonostante il calo dei ricavi, la società ha migliorato significativamente la marginalità operativa, con un EBITDA passato da 139 mila euro a 403 mila euro, e ha registrato un significativo rafforzamento della posizione finanziaria netta grazie alle azioni di efficientamento intraprese nel corso dell'anno.

Tenute Lunelli ha chiuso l'esercizio 2025 con un fatturato pari a 5,7 milioni di euro, in lieve crescita rispetto all'anno precedente (+1,8%), e un quantitativo di bottiglie vendute pari a 360.000 unità. Dopo un periodo di crescita, la Società ha registrato un rallentamento dei volumi nell'ultima parte dell'anno, pur mantenendo un andamento complessivamente positivo nel corso dell'esercizio. Il mercato nazionale si conferma predominante, mentre Germania e Giappone rappresentano i principali mercati esteri di riferimento.

Segnana ha chiuso l'esercizio 2025 con un fatturato pari a 1,3 milioni di euro, in diminuzione rispetto all'anno precedente (-18,8%). In un contesto di mercato complesso, la Società ha proseguito il proprio percorso di valorizzazione del marchio e delle produzioni di qualità legate alla tradizione della grappa trentina.

Tassoni ha raggiunto nel 2025 un fatturato pari a 13,2 milioni di euro, in flessione del 2,9% rispetto all'esercizio precedente, principalmente a causa del rallentamento registrato nel canale Ho.Re.Ca.. Le vendite si sono mantenute sostanzialmente stabili, con 22,1 milioni di bottiglie vendute nel corso dell'anno. L'Italia si conferma il mercato di riferimento, mentre l'export risulta ancora marginale.

Surgiva ha conseguito nel 2025 ottimi risultati, con un fatturato pari a 12,1 milioni di euro, in crescita del 5,2% rispetto all'esercizio precedente, e 41,8 milioni di bottiglie vendute. L'andamento positivo ha interessato sia il mercato nazionale sia quello internazionale. In Italia, la crescita è stata sostenuta dalla ripresa dei rapporti commerciali con partner strategici e dall'acquisizione di nuovi clienti ad alto potenziale. A livello internazionale, la società ha consolidato le ottime performance registrate nel 2024, con una dinamica particolarmente positiva nella penisola araba. Oggi Surgiva è presente in 40 Paesi, a conferma del progressivo rafforzamento della propria presenza sui mercati internazionali.

IL VALORE ECONOMICO
GENERATO E DISTRIBUITO

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 di investimento facenti capo alla holding Lunelli S.p.A.

Il 2025 si è chiuso con un valore economico generato pari a 173.455.265 Euro, in crescita dell'8,7% rispetto all'esercizio precedente, grazie alla plusvalenza derivante dalla cessione di una partecipazione societaria. Il valore aggiunto generato nel corso dell'anno è stato pari a 81.036.231 Euro, in aumento del 34,9% rispetto al 2024, risultato influenzato anch'esso dalla medesima operazione straordinaria.

La distribuzione del valore prodotto ha continuato a garantire benefici concreti ai principali stakeholder del Gruppo.

In particolare, ai dipendenti sono stati destinati 24.096.011 Euro, confermando la centralità delle persone nella creazione e nella condivisione del valore. In linea con l'esercizio precedente risultano le risorse destinate alla Pubblica Amministrazione, pari a 6.292.631 Euro tra imposte e altri oneri, così come il contributo riconosciuto agli azionisti, ai quali sono stati distribuiti dividendi per 8.000.000 Euro.

Il Gruppo ha inoltre continuato a sostenere le comunità e i territori di riferimento attraverso erogazioni liberali, sponsorizzazioni e contributi associativi, destinando a tali iniziative una quota significativa del valore aggiunto distribuito, stabilmente prossima all'1%.

Particolarmente rilevante risulta il valore trattenuto dal Gruppo, corrispondente al 48,8% del valore aggiunto generato. Tale dato, influenzato anche dal contributo della plusvalenza sopra citata, evidenzia la capacità del Gruppo di consolidare ulteriormente la propria struttura patrimoniale e finanziaria e di destinare una quota significativa della ricchezza prodotta al sostegno degli investimenti, dell'innovazione e dello sviluppo delle attività. In questo quadro si inserisce anche la significativa riduzione del valore aggiunto destinato ai fornitori di capitale, diminuito del 43,9% rispetto all'esercizio precedente, a testimonianza del rafforzamento della posizione finanziaria del Gruppo e della minore dipendenza da capitale di terzi.

Valore economico generato e distribuito Gruppo Lunelli	2025	
Valore generato €	173.455.265	
Valore aggiunto €	81.036.231	
Valore distribuito	€	% del valore aggiunto
ai dipendenti	24.096.011	29,7
ai fornitori di capitale	2.445.005	3
alla P.A.	6.292.631	7,8
agli azionisti	8.000.000	9,9
alla comunità	669.688	0,8
Valore trattenuto	39.532.895	48,8

II. IL GUSTO DELL'ECCELLENZA





RADICI PROFONDE, SGUARDO AL FUTURO

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

Il profondo **legame con i territori** di origine – il *genius loci* – costituisce l'elemento identitario di tutte le aziende del Gruppo che, nel rispetto delle proprie radici, coniugano tradizione e innovazione, portando nel mondo l'eccellenza del saper fare italiano.

Ogni brand custodisce una **tradizione**, tramandata nel tempo e preservata nella sua **autenticità** e **distintività**. Allo stesso tempo, l'**innovazione**, la tensione costante verso l'**eccellenza** e la **cura** per il dettaglio guidano lo sviluppo di ogni creazione, in un equilibrio continuo tra eredità e visione futura.

La **qualità** è un principio che attraversa l'intera filiera: dalla selezione delle materie prime, alla cura dei processi produttivi, fino alla distribuzione e all'esperienza di consumo.

I rigorosi controlli lungo tutte le fasi della produzione e le analisi condotte sistematicamente sia nei laboratori interni sia da enti terzi garantiscono elevati standard di **sicurezza** e **tutela** del consumatore.



In questo contesto, l'impegno del Gruppo nella promozione della **salute** e del **benessere** delle persone assume un ruolo sempre più centrale. Accanto alle iniziative dedicate al **consumo responsabile delle bevande alcoliche** – tra cui la definizione di una Policy sul Bere Responsabile, volta a promuovere una comunicazione trasparente e corretta e a favorire un consumo moderato e consapevole in particolare dei più giovani, e progetti di sensibilizzazione come “Io non me la bevo”, rivolto alle scuole del territorio – il Gruppo si dedica alla creazione di nuovi vini e bevande in linea con l'evoluzione delle esigenze dei consumatori. In questa direzione si inserisce la crescente **attenzione** alle **bevande a zero zuccheri** e alle **linee biologiche**, che rappresentano un segnale concreto verso stili di consumo più equilibrati e consapevoli, senza rinunciare al gusto e alla qualità distintiva dei marchi.

Parallelamente, il Gruppo investe nello sviluppo di **proposte analcoliche**, interpretando l'evoluzione dei consumi e promuovendo una convivialità più inclusiva. In questo ambito si inseriscono le iniziative legate al mondo della **mixology** che valorizzano i mocktail, i cocktail analcolici, come alternative di qualità, creative e attente agli ingredienti, in linea con le esigenze di un pubblico sempre più orientato al benessere.

Attraverso queste scelte, il Gruppo Lunelli conferma il proprio impegno nel coniugare eccellenza, responsabilità e innovazione, contribuendo a definire nuovi modelli di consumo coerenti con i valori di sostenibilità e attenzione alla persona.



I MARCHI E LE LORO ESPRESSIONI

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.

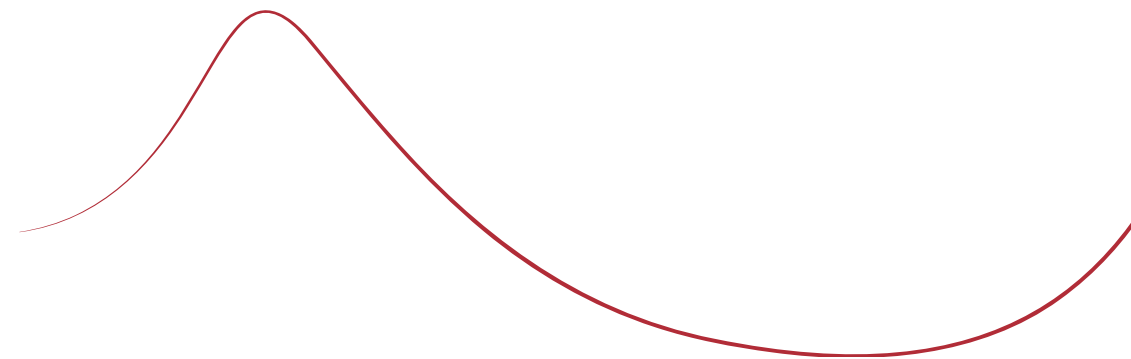


FERRARI

TRENTO

La continua ricerca dell'eccellenza guida Ferrari Trento sin dalle origini e si esprime nella valorizzazione del territorio trentino.

La qualità dei Trentodoc Ferrari nasce dall'incontro tra condizioni pedoclimatiche uniche, una cura meticolosa lungo tutta la filiera e un patrimonio di competenze agronomiche ed enologiche costruito in oltre centovent'anni, costantemente rinnovato attraverso ricerca e innovazione.





Ferrari Trento è da sempre protagonista e punto di riferimento della Trentodoc, la prima Denominazione di Origine Controllata italiana dedicata esclusivamente al Metodo Classico. Le etichette della Casa interpretano l'essenza delle bollicine di montagna, create esclusivamente con uve trentine attraverso un processo che prevede la rifermentazione in bottiglia e un prolungato affinamento sui lieviti.

Tutte le etichette Ferrari sono Trentodoc e rispettano rigorosamente il disciplinare della denominazione, che garantisce l'origine delle uve, la qualità del processo produttivo e la trasparenza verso il consumatore, anche attraverso l'indicazione dell'anno di sboccatura in etichetta.

In questo contesto, Ferrari Trento continua a svolgere un ruolo attivo nella promozione e nella valorizzazione delle bollicine di montagna, contribuendo allo sviluppo e al riconoscimento del Trentodoc come eccellenza del Made in Italy nel mondo.

LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI

- ◇ CERTIFICAZIONE SQNPI, 103 AZIENDE SOCIE FORNITRICI DIRETTE NEL 2025
- ◇ CERTIFICAZIONE BIOLOGICA SU TUTTE LE UVE PROVENIENTE DA TENUTE LUNELLI E DA 53 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)



Nel 2025 Ferrari Trento ha presentato il restyling della Linea Classica, un progetto che coniuga evoluzione estetica, valorizzazione dell'identità del brand e crescente attenzione alla sostenibilità.

Il nuovo packaging di Ferrari Brut, Rosé e Demi-Sec rafforza la riconoscibilità del marchio attraverso un design elegante e contemporaneo. Il Ferrari Brut mantiene il bianco e nero, colori storici della Cantina, mentre il Rosé e il Demi-Sec introducono un nuovo codice cromatico; quest'ultimo presenta anche la nuova denominazione *Vellutum*.

Il restyling si distingue per l'attenzione agli aspetti ambientali lungo l'intero processo di realizzazione del packaging: le etichette frontali sono realizzate in Cotton Extra White, un materiale ottenuto al 100% da fibre residue dei semi di cotone, mentre il collarino utilizza carta riciclata certificata FSC e gli astucci sono interamente riciclabili. Un approccio che riflette la volontà del Gruppo di integrare qualità, estetica e responsabilità ambientale, valorizzando il contenuto anche attraverso la sostenibilità del contenitore.

Restyling Linea Classica



Nel corso dell'anno è stata presentata l'**annata 2007 del Giulio Ferrari Collezione**, svelata dopo 17 anni di affinamento in bottiglia. Dedicato a un pubblico di appassionati e al canale dell'alta ristorazione, questo millesimo, prodotto in tiratura limitata, rappresenta una delle espressioni più alte della capacità di Ferrari Trento di valorizzare il tempo come elemento distintivo della qualità. L'etichetta offre inoltre la possibilità di entrare a far parte del Club Collezionisti Giulio Ferrari, una community esclusiva che consente di accedere a esperienze dedicate.

È proseguito il progetto Archivio di Famiglia, con le linee Edizioni Originali e Sboccature Recenti, che continuano a raccontare e valorizzare l'evoluzione nel tempo di alcune delle etichette più rappresentative, tra cui Perlé, Riserva Lunelli e Giulio Ferrari Riserva del Fondatore.

Presentazione Giulio Ferrari Collezione 2007



PREMI E RICONOSCIMENTI ALL'ECCELLENZA

Anche nel 2025 l'eccellenza delle etichette Ferrari è stata ampiamente riconosciuta a livello nazionale e internazionale, confermando il ruolo di Ferrari Trento tra i protagonisti di riferimento nel panorama delle bollicine di qualità.

PREMI INTERNAZIONALI

La Cantina è stata nuovamente protagonista ai **The Champagne & Sparkling Wine World Championships**, il più autorevole concorso internazionale dedicato alle bollicine, dove ha ottenuto per l'ottava volta – e per il quinto anno consecutivo – il titolo di **Sparkling Wine Producer of the Year**. Un riconoscimento che spetta al produttore capace di collezionare il maggior numero di medaglie d'oro: grazie alle tredici medaglie d'oro conquistate dai non millesimati e dalle Riserve, a conferma dell'eccellenza costante che caratterizza l'intera gamma.

All'interno della stessa competizione, il **Ferrari Brut** è stato incoronato **World Champion** nella categoria Blanc de Blancs, mentre il **Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2004** ha trionfato nella categoria **Library Vintage**, dedicata alle grandi cuvée con oltre vent'anni di affinamento.

Ulteriori importanti riconoscimenti sono arrivati da **Falstaff** che ha attribuito 100 centesimi al **Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2016**, primo spumante italiano a raggiungere questo traguardo, mentre il **Ferrari Riserva Lunelli 2015** si è classificato al **primo posto al mondo nella Top 100 Cellar Selections 2025 di Wine Enthusiast**, dedicata ai vini con il più alto potenziale di affinamento.



Ferrari Trento è Producer of the Year a The Champagne and Sparkling Wine World Championships 2025



Ferrari Trento premiata dalla FIPE per l'impegno nella promozione dell'eccellenza e dei valori dell'ospitalità

PREMI NAZIONALI

Sul fronte nazionale, le principali guide di settore hanno confermato l'elevata qualità delle etichette Ferrari. Il **Giulio Ferrari Rosé 2016** ha ottenuto il titolo di **Miglior Vino Spumante** e il massimo riconoscimento, "110 cum laude", nella Guida ai 1000 Vini d'Italia de L'Espresso.

Il **Giulio Ferrari 2016**, il **Giulio Ferrari Rosé 2016** e il **Ferrari Perlé Nero Riserva 2018** hanno ricevuto i **5 Grappoli** della guida **Bibenda della Fondazione Italiana Sommelier**, mentre il **Ferrari Perlé Nero Riserva 2018** ha ottenuto i **Tre Bicchieri del Gambero Rosso**.

Il **Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2016** è stato inoltre inserito tra i "Grandi Vini" della guida **Associazione Italiana Sommelier**.

Tra i riconoscimenti istituzionali, **Ferrari Trento** ha ricevuto il **Premio FIPE**, un'onorificenza istituita dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi nell'ambito della Giornata della Ristorazione, che valorizza le realtà distinte nella promozione della cultura dell'ospitalità italiana e riconosce l'impegno della Cantina nel diffondere nel mondo l'eccellenza delle bollicine italiane e nel rafforzare il legame con il settore della ristorazione.

Ferrari Trento è stata inoltre confermata, per l'ottava volta, tra le vincitrici del **Best Managed Companies Award di Deloitte Private**, che valorizza le migliori realtà imprenditoriali per qualità gestionale e performance.

A riprova del forte legame con il territorio e dell'attenzione alla valorizzazione delle caratteristiche distintive dei vigneti di montagna, la Cantina ha inoltre ricevuto il **premio speciale Terroir Driven Wines da Forbes Italia**.

The World's 50 Best Hotels

Ferrari Trento Most Admired Hotel Group Award 2025

Four Seasons

FERRARI
TRENTO



II. IL GUSTO DELL'ECCELLENZA

PARTNERSHIP E INIZIATIVE SPECIALI

Nel 2025 Ferrari Trento ha proseguito e rafforzato il proprio impegno in partnership e iniziative di rilievo internazionale, contribuendo a valorizzare l'eccellenza italiana in ambiti chiave quali l'ospitalità, lo sport e le relazioni istituzionali.

È stata rinnovata la collaborazione con **The World's 50 Best Hotels**, uno dei principali appuntamenti globali dedicati all'hôtellerie di alta gamma. In qualità di bollicina ufficiale della classifica, Ferrari ha accompagnato tutti gli eventi londinesi, confermando il proprio ruolo nella promozione dell'arte dell'ospitalità. Nell'ambito dell'iniziativa, è stato assegnato il premio "Ferrari Trento Most Admired Hotel Group of the Year" alla catena Four Seasons Hotels and Resorts.

È proseguita la partnership con **Le Soste**, che riunisce alcuni dei migliori ristoranti italiani, consolidando il legame con l'alta ristorazione e con i valori di qualità e convivialità che caratterizzano il brand.



Ferrari Trento è tra i soci fondatori di Altagamma, la fondazione che riunisce le eccellenze dell'industria culturale e creativa italiana, impegnata a rappresentare e promuovere a livello internazionale i valori di qualità, cultura e innovazione che caratterizzano il Made in Italy.

Le bollicine Ferrari hanno accompagnato anche importanti appuntamenti a livello internazionale e nazionale. Tra questi, la partecipazione a EXPO 2025 Osaka, dove Ferrari Trento è stato scelto come brindisi ufficiale del Padiglione Italia. Le etichette della Casa hanno inoltre accompagnato eventi sportivi come i Japan Open Tennis Championships e alcune tappe della Coppa del Mondo di sci alpino, tra cui Madonna di Campiglio, Cortina d'Ampezzo e le finali di Sun Valley.

È proseguita la partnership con Juventus FC, con una proposta enogastronomica all'insegna dell'eccellenza italiana all'interno dell'Allianz Stadium di Torino, uno dei principali contesti sportivi nazionali.

Tra gli appuntamenti istituzionali di rilievo, Ferrari Trento ha accompagnato il Pranzo di Stato al Palazzo del Quirinale, alla presenza del Presidente della Repubblica e dei Reali del Regno Unito, a conferma del ruolo della Cantina come ambasciatore dell'Arte di Vivere Italiana nel mondo.

Inaugurazione Italy Pavilion a Expo 2025 Osaka - Brindisi Ferrari Trento per il Re Carlo III d'Inghilterra

Tenute Lunelli rappresenta il progetto attraverso cui il Gruppo Lunelli valorizza tre territori di grande tradizione vitivinicola – Trentino, Toscana e Umbria – dando vita a una collezione di vini fermi accomunati da eleganza, identità territoriale e un approccio attento alla sostenibilità.

A partire dagli anni Duemila, alla Tenuta Margon in Trentino si sono affiancate Tenuta Podernovo in Toscana e Tenuta Carapace in Umbria, delineando un percorso che unisce eccellenza enologica e valorizzazione dei diversi territori italiani.

Il progetto si caratterizza per una crescente attenzione alla sostenibilità, testimoniata dall'adozione dell'agricoltura biologica nelle diverse tenute: Tenuta Podernovo è stata la prima realtà del Gruppo a ottenere la certificazione nel 2012, seguita da Tenuta Carapace e, successivamente, dai vigneti trentini.

Tenute Lunelli sono attive nella produzione di vini fermi e nella coltivazione dei vigneti, contribuendo anche alla filiera del Gruppo attraverso il conferimento di uve a Ferrari Trento e a Bisol1542.

LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI

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



PREMI E RICONOSCIMENTI

Anche nel 2025 i vini di Tenute Lunelli hanno ottenuto importanti riconoscimenti, confermando un percorso orientato alla qualità, alla valorizzazione dei territori e a un'idea di eccellenza che unisce vino, cultura e paesaggio.

Tra i risultati più rilevanti si distingue il punteggio di 97/100 attribuito dal magazine inglese **Decanter** al **Carapace 2019**, inserito anche nella **World's Best Sommeliers' Selection 2025**, la selezione curata dai sommelier dei World's 50 Best Restaurants.

Ulteriori conferme sono arrivate dalle principali testate di settore, tra cui **Wine Enthusiast**, che ha assegnato punteggi elevati a diverse etichette e la menzione "**Editors' Choice**" al **Carapace 2019** e al **Lampante 2021**, e dal magazine internazionale **Falstaff**, che ha premiato **Auritea 2019**.

A dimostrazione del crescente posizionamento internazionale, il **Carapace 2016** è stato selezionato da Wine Spectator per partecipare a **OperaWine 2026**, evento in programma il giorno antecedente l'apertura di Vinitaly. Anche le principali guide italiane hanno confermato l'eccellenza delle etichette dell'azienda: il **Montefalco Sagrantino Carapace 2020** ha ottenuto i **Tre Bicchieri del Gambero Rosso**, mentre il **Carapace Lunga Attesa** si è distinto con i **5 Grappoli della Guida Bibenda**.

Particolarmente significativo è stato l'inserimento delle cantine di Tenute Lunelli nella selezione **100 Iconic Winerries** di **Forbes**, che valorizza le realtà più rappresentative del panorama vitivinicolo italiano. Il riconoscimento ha premiato, da un lato, l'unicità architettonica del Carapace, esempio di integrazione tra arte e paesaggio, e, dall'altro, l'impegno nella sostenibilità, con particolare riferimento alla produzione biologica di Tenuta Podernovo e alla valorizzazione dei territori.

Il valore del Carapace come espressione del connubio tra "bello e buono" – vino, arte e territorio – è stato anche riconosciuto in occasione della **UN Tourism Global Conference on Wine Tourism**, dove la cantina-scultura è stata presentata come esempio virtuoso di progetto capace di coniugare qualità enologica, sostenibilità e attrattività culturale.



PARTNERSHIP E INIZIATIVE SPECIALI

IL CARAPACE: DOVE IL VINO DIVENTA ARTE

A vent'anni dalla sua ideazione, il Carapace si conferma un unicum nel panorama internazionale: la prima cantina-scultura al mondo, immaginata nel 2005 da Arnaldo Pomodoro per Tenute Lunelli nel cuore dell'Umbria.

Nato dall'incontro tra visione artistica e legame con il territorio del Sagrantino, il Carapace è molto più di una cantina: è un'opera che emerge dalla terra e dialoga con il paesaggio, integrandosi armonicamente con l'ambiente circostante, in cui architettura, scultura e produzione enologica si fondono. La sua forma, ispirata al carapace della tartaruga, richiama il rispetto dei tempi naturali e l'equilibrio tra intervento umano e contesto ambientale.

In questo luogo il vino nasce "dentro la scultura", espressione di un approccio che unisce sapere agricolo, sensibilità estetica e responsabilità ambientale. Il Carapace rappresenta oggi un modello di sviluppo che coniuga eccellenza enologica, tutela del territorio e valorizzazione culturale, promuovendo una sostenibilità che integra dimensione ambientale, sociale e culturale e rafforza il legame tra impresa e comunità.

Nel 2025 il ventesimo anniversario del concept ha assunto un significato particolare, anche alla luce della scomparsa del Maestro. Il legame con Arnaldo Pomodoro prosegue attraverso la collaborazione delle Tenute Lunelli con la Fondazione a lui dedicata, a testimonianza di un impegno duraturo nella promozione dell'arte e della cultura.

Riconosciuto a livello internazionale e meta di riferimento per l'enoturismo, il Carapace incarna una visione in cui vino, arte e paesaggio raccontano nel mondo un'eccellenza italiana autentica e contemporanea.



Bisol1542 Cartizze Dry, Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.



Bisol1542 prosegue il percorso di valorizzazione delle molteplici espressioni del Prosecco Superiore, con un'attenzione costante alla qualità, all'identità territoriale e all'evoluzione dei gusti dei consumatori.

Profondamente legata alle Colline di Valdobbiadene, Bisol1542 è interprete di una viticoltura eroica, che trova espressione in bollicine capaci di raccontare le peculiarità di un territorio unico, riconosciuto Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. In questa prospettiva si inserisce il progetto Prosecco Superiore Eye, la prima live webcam a scopo enoturistico delle Colline, che osserva il paesaggio dal vigneto sommitale in area Cartizze, offrendo uno sguardo continuo sulla bellezza e sulla dinamicità del territorio.

LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI

- ♦ CERTIFICAZIONE EN ISO 22000
- ♦ CERTIFICATO FSSC 22000
- ♦ CERTIFICAZIONE BIO ICEA
- ♦ CERTIFICAZIONE EQUALITAS-SOPD



In occasione di Vinitaly la Società ha presentato due novità per il 2025, espressione di un'evoluzione stilistica attenta ai trend di consumo.

Rive di Campea Extra Brut 2024 interpreta la crescente preferenza per profili più asciutti ed essenziali, valorizzando al contempo la vocazione di una delle aree più rappresentative della denominazione.

I Gondolieri Brut 2024 si distingue per la sua leggerezza e bevibilità e rappresenta il Prosecco Superiore di Valdobbiadene con la più bassa gradazione alcolica della denominazione (10% vol.), in linea con una crescente attenzione verso uno stile di consumo più moderato e contemporaneo.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Nel corso del 2025 Bisol1542 ha ottenuto numerosi premi e riconoscimenti a livello nazionale e internazionale, a conferma dell'apprezzamento da parte dei principali opinion leader per la qualità e lo stile distintivo delle proprie etichette.

Tra i risultati più significativi si distingue il conseguimento da parte del **Rive di Campea 2024 Extra Brut** dei **Tre Bicchieri del Gambero Rosso**, massimo riconoscimento della guida.

Ulteriori conferme sono arrivate dalle principali pubblicazioni italiane: nella **Guida Vinibuoni d'Italia**, **I Gondolieri** e **Molera** hanno ottenuto **4 Stelle**, mentre il **Cartizze** ha raggiunto i **94/100** nella **Guida Essenziale ai Vini d'Italia** di **Daniele Cernilli**.

Anche a livello internazionale le etichette Bisol1542 hanno raccolto valutazioni di rilievo: il **Relio** ha ottenuto **93/100** da **James Suckling** e **Wine Enthusiast**, mentre il **Cartizze** si è distinto con **93 punti** al **Falstaff Prosecco Trophy**, oltre a **92 punti** assegnati da **Wine Spectator** e dallo stesso **James Suckling**. Il **Prosecco Superiore Brut I Gondolieri** ha infine ricevuto **92/100** da **James Suckling**.

Bisol1542 Rive di Campea, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.



PARTNERSHIP E INIZIATIVE SPECIALI

Il legame con la città di Venezia rappresenta un tratto distintivo dell'identità di Bisol1542. In questo ambito si inserisce la collaborazione continuativa con l'Associazione dei Gondolieri, custodi di una tradizione simbolo della laguna, a cui è dedicata l'etichetta Prosecco Superiore Brut I Gondolieri.

Nel corso dell'anno è stata sviluppata una partnership con **Luxottica** per il Rive di Campea, che dimostra la volontà dell'azienda di dialogare con realtà d'eccellenza del Made in Italy e valorizzare sinergie tra mondi affini per qualità e visione.

Le etichette della Casa hanno accompagnato numerosi appuntamenti di rilievo, tra cui eventi promossi dall'**Associazione Bocconi Alumni**, i *Bocconi Dinner Speech* e alcune iniziative nell'ambito del Salone del Mobile di Milano.

Bisol1542 è stata inoltre protagonista di una puntata della **docuserie Winepacking**, girata tra Valdobbiadene e Venezia e condotta dallo chef Paolo Coluccio, che racconta un viaggio tra alcune delle cantine più rappresentative d'Italia. A conferma della crescente visibilità internazionale, i marchi Jeio e Bisol1542 sono stati citati in un articolo del **The Wall Street Journal**.

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



Acqua Minerale Surgiva Frizzante



L'acqua minerale Surgiva nasce nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, da una sorgente in alta quota di origine glaciale, in un ambiente incontaminato a pochi passi da Madonna di Campiglio.

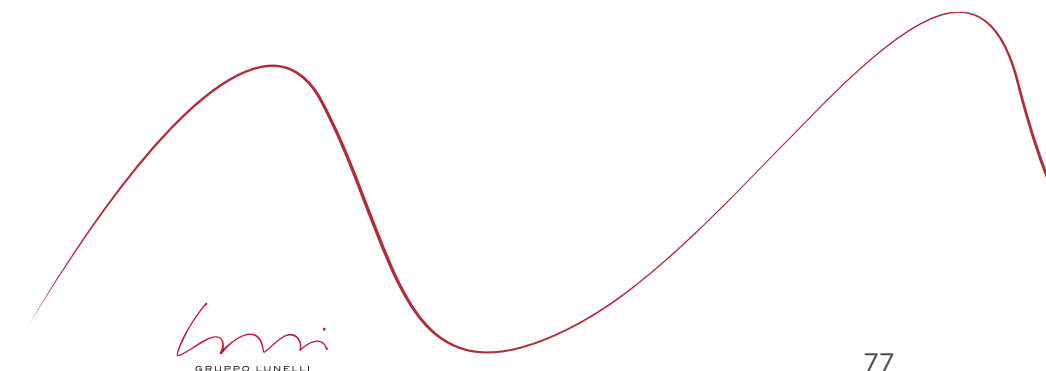
Caratterizzata da un residuo fisso particolarmente basso (33 mg/l), è molto adatta alle diete povere di sodio e si contraddistingue per la sua purezza e delicatezza, che la rendono ideale per accompagnare vini e cibi senza alterarne i sapori.

Proposta esclusivamente in vetro bianco, Surgiva presenta un design elegante e riconoscibile, pensato per preservarne le caratteristiche organolettiche e valorizzarne il posizionamento nella ristorazione di qualità.

È l'unica acqua che può vantare il marchio del Parco Naturale Adamello Brenta.

LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI

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





PARTNERSHIP E INIZIATIVE SPECIALI

Grazie al suo gusto neutro e alla sua leggerezza, l'Acqua Minerale Surgiva è stata confermata come acqua ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier, per accompagnare gli eventi più importanti e le degustazioni dei corsi di sommelier in tutta Italia.

Nell'ambito di questa collaborazione pluriennale si inserisce il **Premio Surgiva**, assegnato nel 2025 all'AIS Campania per il progetto "Percorsi di vite", un'iniziativa rivolta al mondo della scuola che promuove una cultura del vino consapevole e sostenibile, valorizzandone il ruolo agricolo, sociale e culturale e contribuendo a diffondere tra i giovani valori di responsabilità e cura del territorio.

La Società ha rinnovato il sostegno al **Parco Naturale Adamello Brenta**, contribuendo alla tutela di un'area di straordinario valore ambientale. In questo ambito assume particolare rilevanza la collaborazione con la **Società Alpinisti Tridentini (SAT)**, la più grande sezione del CAI (Club Alpino Italiano), finalizzata a supportare le attività della Commissione Glaciologica nel monitoraggio dello stato e dell'evoluzione dei ghiacciai in Trentino, un tema sempre più rilevante nel contesto del cambiamento climatico.

Per il secondo anno consecutivo, Surgiva ha inoltre aderito all'iniziativa "Ristoranti contro la fame", promossa da **Azione contro la Fame**, partecipando agli appuntamenti solidali della ristorazione e contribuendo a sostenere progetti a favore delle persone in condizioni di vulnerabilità.

L'AIS Campania vince il Premio Surgiva

SURGIVA: 50 ANNI DI PUREZZA E SOSTENIBILITÀ

Nel 2025 Surgiva ha celebrato cinquant'anni di storia, un percorso che ha portato la purezza delle acque del Parco Naturale Adamello Brenta sulle tavole della ristorazione d'eccellenza in Italia e nel mondo.

Fondata nel 1975 a Carisolo, l'azienda ha intrapreso fin da subito un cammino distintivo, rafforzato nel 1988 con l'ingresso nel Gruppo Lunelli. In un periodo storico in cui si stava affermando l'utilizzo della plastica, Surgiva ha scelto di andare controcorrente, proponendosi, prima acqua italiana, con una bottiglia personalizzata in vetro bianco, dal design distintivo e con tappo a vite.

Da allora, quella di Surgiva è una storia imprenditoriale di successo, costruita su valori solidi: il legame con il territorio, l'attenzione alla sostenibilità e la costante ricerca dell'eccellenza, principi che contraddistinguono tutte le aziende del Gruppo Lunelli.

Oggi, a cinquant'anni dalla sua nascita, continua a rappresentare un modello di equilibrio tra natura, innovazione e responsabilità, confermandosi ambasciatrice di uno stile italiano fondato su purezza, eleganza e sostenibilità.



Evento 50esimo Surgiva



Tassoni è un marchio storico italiano nel settore delle bevande analcoliche, riconosciuto per l'iconica cedrata e per una tradizione fondata su qualità, artigianalità e cura delle materie prime.

Entrata a far parte del Gruppo Lunelli nel 2021, il brand continua a evolversi, interpretando le nuove tendenze di consumo, con un'offerta sempre più orientata alla naturalità, alla selezione degli ingredienti e alla sostenibilità.

LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI

- ♦ CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000:2018
- ♦ CERTIFICATO FSSC 22000 VERSIONE 6.0
- ♦ CERTIFICAZIONE BIO, PER LA LINEA FIORI E FRUTTI PER 6 REFERENZE
- ♦ HARCP USA
- ♦ DICITURA "SENZA GLUTINE" PER SCIROPPI E LIQUORI (ESCLUSO IL GIN)
- ♦ CERTIFICAZIONE HALAL, PER 5 RICETTE PRIVE DI ALCOL
- ♦ CERTIFICATI KOSHER, PER TUTTE LE BIBITE (ESCLUSI GINGER ALE E GINGER BEER) E LO SCIROPPO AL CEDRO



Nel corso del 2025 Tassoni ha ampliato la propria gamma di soft drink con nuove referenze che riflettono l'evoluzione dei consumi verso prodotti più naturali, leggeri e a ridotto contenuto di zuccheri, in linea con un posizionamento sempre più orientato alla qualità e alla ricercatezza dell'offerta.

Tra le principali novità si distingue la **Cedrata Zero**, versione senza zuccheri della celebre Cedrata, sviluppata per rispondere a una crescente domanda di bevande meno caloriche, mantenendo il profilo aromatico autentico del cedro calabrese Diamante.

Particolare rilevanza assume inoltre l'ampliamento della linea mixology con **Limonata La Biologica** e **Pompelmo Soda La Biologica**, realizzate con ingredienti provenienti da agricoltura biologica certificata. La Limonata, ottenuta da limoni femmineo coltivati alle pendici dell'Etna, si caratterizza per un gusto mediterraneo, fresco e leggermente acido; il mastro erborista Tassoni ha miscelato il succo con oli essenziali e spezie naturali, arricchendone il profilo aromatico. Pompelmo Soda, a base di pompelmo rosa biologico siciliano, presenta un bouquet floreale e un equilibrio tra note amare e dolci, con una dolcezza conferita esclusivamente da sciroppo d'agave biologico. Le nuove referenze, pensate anche per il mondo della mixology, confermano il percorso intrapreso da Tassoni verso un'offerta di soft drink sempre più attenta alla qualità delle materie prime, alla valorizzazione della filiera biologica e a uno stile di consumo contemporaneo.



Limonata La Biologica e Pompelmo Soda La Biologica



PARTNERSHIP E INIZIATIVE SPECIALI

Nel 2025 Tassoni ha rafforzato il proprio ruolo nel mondo della mixology e del beverage, promuovendo iniziative in linea con l'evoluzione dei consumi, caratterizzati da scelte più equilibrate e consapevoli.

In questo contesto si inserisce la **Mocktail Competition Italiana**, avviata nel 2024 e proseguita nel 2025, che ha coinvolto oltre 100 bartender in 8 città, con l'obiettivo di valorizzare la cultura delle bevande analcoliche di qualità e stimolare la creatività nella preparazione di mocktail innovativi. L'iniziativa ha contribuito a diffondere un approccio al consumo più responsabile, a fronte delle nuove dinamiche sociali che vedono una crescente attenzione a soluzioni low e no alcohol.

Nel corso dell'anno, la Società ha partecipato ai principali appuntamenti del settore, tra cui il **Roma Bar Show** e il **Beer&Food Attraction**, oltre a eventi di rilievo nel mondo dello sport, della cultura e del lifestyle, come il **Salone del Mobile** e gli **Internazionali BNL d'Italia**.

Tra le iniziative più significative si segnala il **"Viaggio del Cedro"**, un'esperienza che ha coinvolto bartender e opinion leader alla scoperta del cedro Diamante calabrese, materia prima identitaria della Cedrata Tassoni. Il progetto ha permesso di valorizzare la filiera e il legame con i produttori locali, approfondendo gli aspetti legati alla coltivazione, alla trasformazione e all'utilizzo del cedro nella mixology.

Nel corso del 2025 è stata inoltre attivata la partnership con il musical **"Sapore di mare"**, che ha portato il brand sui principali palcoscenici italiani, rafforzandone il legame con l'immaginario culturale e con i valori di convivialità e stile italiano.




SEGNANA
 DISTILLATORI DAL 1860

Segnana è una storica distilleria trentina che, fin dal 1860, rappresenta un punto di riferimento nella produzione di grappa di alta gamma.

Nel tempo, la Società ha saputo reinterpretare la tradizione della grappa, coniugando competenza artigianale e innovazione, per dare vita a un distillato capace di esprimere un equilibrio tra identità storica e sensibilità contemporanea.

La qualità delle grappe Segnana è strettamente legata alla materia prima: le vinacce, in parte provenienti dalla soffice spremitura delle uve destinate alla produzione del Ferrari Trentodoc, sono particolarmente ricche di mosto e aromi. La rapidità del trasferimento dalla pressatura agli alambicchi consente di preservarne integralmente le caratteristiche, garantendo intensità aromatica e finezza espressiva.

Fra i **riconoscimenti** segnaliamo il VI Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2025, che ha visto la Grappa Solera Collezione Invecchiata conquistare la medaglia d'oro.

A testimonianza del valore culturale e produttivo del brand, Segnana è socia dell'**Istituto Tutela della Grappa del Trentino**, impegnato da oltre cinquant'anni nella valorizzazione, tutela e promozione della qualità della Grappa Trentina, certificata dal marchio del Tridente.



Locanda Margon, una stella Michelin, è il ristorante del Gruppo Lunelli immerso tra i vigneti alle porte di Trento, concepito come espressione dell'eccellenza gastronomica e dell'arte dell'ospitalità.

La proposta culinaria si fonda su un equilibrio tra qualità delle materie prime, tecnica e creatività, dando vita a una cucina essenziale e raffinata, che valorizza i prodotti del territorio e sperimenta nuovi abbinamenti con i Ferrari Trentodoc, configurandosi al contempo come un laboratorio di ricerca gastronomica in cui si sviluppano nuove interpretazioni capaci di esaltare il dialogo tra cibo e vino.

Il ristorante è una tappa centrale del **“Percorso del Bello e del Buono”**, il concept di ospitalità del Gruppo Lunelli che, a partire dalle Cantine Ferrari, attraversa i vigneti fino a Villa Margon, concludendosi alla Locanda, in un'esperienza che unisce natura, cultura ed enogastronomia.

Nel 2025 è proseguito l'impegno della Locanda in ambito formativo, con la partecipazione al **progetto Fondazione Altagamma “Adotta una scuola”**. In questo ambito si inserisce l'iniziativa We Hospitality, realizzata in collaborazione con l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme, che coinvolge gli studenti in un'esperienza concreta in cucina e in sala, contribuendo allo sviluppo delle competenze e alla crescita professionale delle nuove generazioni nel settore dell'ospitalità.

Locanda Margon ha inoltre proseguito l'impegno a fianco di Azione contro la Fame nella campagna **“Ristoranti contro la Fame”**.

III. SOSTENIBILITÀ, LE NOSTRE PRIORITÀ



**“CREDIAMO IN UN
MODELLO DI IMPRESA
CAPACE DI CREARE
VALORE CONDIVISO,
CHE GENERA
BENESSERE, SICUREZZA
E BELLEZZA PER
COLLABORATORI,
STAKEHOLDER E
COMUNITÀ,
NEL RISPETTO
DELL’AMBIENTE E DEI
PRINCIPI DI
RESPONSABILITÀ
SOCIALE”**

LE GRANDI SFIDE DEL NOSTRO TEMPO

A livello globale, a cinque anni dalla scadenza dell’Agenda 2030, il percorso verso il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile risulta significativamente in ritardo. Solo una quota limitata dei target appare oggi in linea con le tempistiche previste, mentre molti registrano progressi insufficienti o, in alcuni casi, arretramenti rispetto ai livelli del 2015.

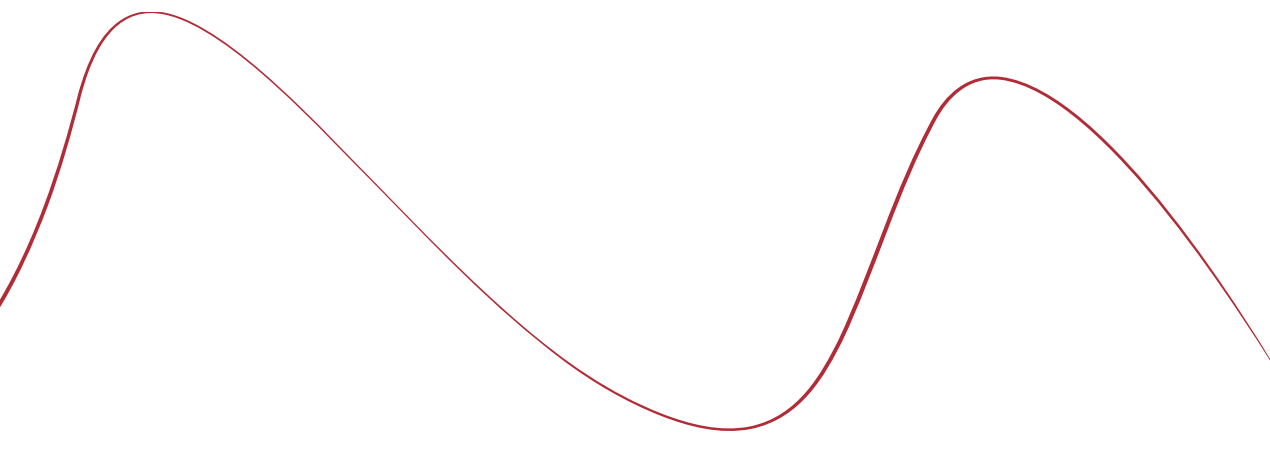
Le crisi degli ultimi anni – dalla pandemia alle tensioni geopolitiche, fino all’aumento dell’inflazione e ai conflitti in corso – hanno contribuito a rallentare o invertire i progressi compiuti, incidendo in particolare su ambiti cruciali come la lotta alla povertà, la salute, l’accesso all’istruzione e la tutela degli ecosistemi.

Anche in Europa e in Italia emergono segnali analoghi, che evidenziano la necessità di un’accelerazione significativa e di interventi più coordinati e sistemici per rimettere il mondo su una traiettoria sostenibile.

In questo scenario, il Gruppo Lunelli rinnova il proprio impegno aderendo al Global Compact delle Nazioni Unite e promuovendo pratiche responsabili lungo tutta la catena del valore, con l’obiettivo di favorire un equilibrio armonico tra attività economica, qualità della vita delle persone e tutela dell’ambiente.

Per il Gruppo, la salvaguardia dell’ambiente naturale, la promozione del benessere delle persone e delle comunità e una crescita economica solida e responsabile rappresentano le leve fondamentali per costruire un futuro duraturo e condiviso.

Consapevole del proprio ruolo all’interno dei territori e delle filiere in cui opera, il Gruppo orienta le proprie strategie e iniziative verso un contributo concreto agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile maggiormente rilevanti per il proprio business, concentrando il proprio impegno su 7 SDGs dell’Agenda 2030.



“COLTIVARE E PRODURRE IN MODO SOSTENIBILE, VALORIZZARE LE PERSONE E CONTRIBUIRE ALLO SVILUPPO ECONOMICO DEI TERRITORI”



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 pari diritti e opportunità lavorative tra donne e uomini e sostenere l’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



PARTECIPAZIONE A NETWORK E INIZIATIVE ESG

La partecipazione a network, associazioni e iniziative dedicate alla sostenibilità rappresenta per il Gruppo Lunelli una leva strategica per presidiare i principali temi ESG e generare impatti positivi lungo la catena del valore e nei territori in cui opera.

A livello territoriale, Marcello Lunelli ricopre il ruolo di Vicepresidente di Confindustria Trento con delega a “ESG e transizione ambientale”, favorendo la diffusione di pratiche sostenibili e l’indirizzo strategico delle imprese associate sui temi della transizione.

Camilla Lunelli partecipa alla community trentina dei sustainability manager, promossa nell’ambito del progetto “Framework ESG” coordinato da Trentino Sviluppo, che coinvolge imprese del territorio impegnate nell’integrazione dei criteri ESG nei propri modelli di business. La community favorisce il confronto, la condivisione di buone pratiche e lo sviluppo di progettualità comuni, supportando il rafforzamento delle competenze e la diffusione di modelli sostenibili a livello locale.

L’impegno del Gruppo si estende anche al contesto internazionale attraverso la partecipazione attiva in Enactus, organizzazione internazionale senza scopo di lucro che opera in oltre 30 Paesi e coinvolge studenti, università e aziende nello sviluppo di progetti imprenditoriali orientati agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. Camilla Lunelli, come componente del Consiglio di Amministrazione di Enactus Italia, contribuisce allo sviluppo delle attività e al dialogo tra mondo accademico e imprenditoriale.

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ

L'ANALISI DI DOPPIA MATERIALITÀ

Nel corso del 2024, il Gruppo ha condotto la sua prima analisi di **Doppia Materialità**, in coerenza con i requisiti introdotti dalla **Direttiva Europea sulla Rendicontazione di Sostenibilità (CSRD)** e dagli **standard europei di reporting (ESRS)** adottati dalla Commissione Europea.

I risultati dell'analisi continuano a rappresentare un riferimento valido anche per il presente Report, non essendo intervenuti cambiamenti significativi nel contesto interno ed esterno tali da modificarne gli esiti.

Il principio di Doppia Materialità rappresenta un elemento centrale nel percorso di integrazione della sostenibilità nelle strategie aziendali, consentendo di individuare e valutare le tematiche ESG rilevanti sia sotto il profilo degli impatti generati dall'organizzazione, sia in relazione ai rischi e alle opportunità che possono influenzarne le performance nel tempo.

Questo approccio promuove una visione integrata della sostenibilità, riconoscendo la complementarità tra dimensione non finanziaria e dimensione economico-finanziaria, e supporta il Gruppo nell'orientare le proprie decisioni strategiche in modo sempre più consapevole e responsabile. In particolare, l'analisi si basa su due prospettive:

- **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 sviluppato il proprio processo di Doppia Materialità attraverso un dialogo strutturato e continuo con stakeholder interni ed esterni, con l'obiettivo di integrare punti di vista diversi nell'individuazione delle tematiche ESG rilevanti.

Il coinvolgimento delle funzioni aziendali ha rappresentato un elemento centrale lungo tutto il percorso, affiancato dal contributo di stakeholder esterni qualificati – tra cui enti, associazioni, esperti e opinion leader – che hanno supportato l'analisi del contesto e la comprensione degli impatti più significativi.

CRITERI DI VALUTAZIONE IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ

Il processo si è articolato nelle seguenti fasi principali:

1. ANALISI DEL CONTESTO

Esame dei macro-trend ESG, del posizionamento competitivo, della catena del valore e degli stakeholder rilevanti, al fine di comprendere il contesto operativo e relazionale del Gruppo.

2. IDENTIFICAZIONE DI IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ (IRO)

Individuazione degli impatti generati e dei principali rischi e opportunità legati alle tematiche di sostenibilità, integrando le evidenze delle analisi pregresse, le attività di stakeholder engagement e gli obiettivi del Piano Strategico del Gruppo.

3. VALUTAZIONE E PRIORITIZZAZIONE

Valutazione degli impatti, rischi e opportunità da parte degli stakeholder e del Comitato di Sostenibilità, sulla base di criteri definiti per la rilevanza d'impatto e finanziaria, con successiva aggregazione dei risultati, definizione dei temi materiali ed elaborazione della matrice di Doppia Materialità.

La valutazione di impatti, rischi e opportunità è stata condotta secondo criteri coerenti con gli ESRS, considerando le seguenti dimensioni:

RILEVANZA DELL'IMPATTO

- Gravità/beneficio: valutata in termini di entità e portata dell'impatto
- Probabilità: applicata agli impatti potenziali

RILEVANZA FINANZIARIA

- Entità: effetti sulla situazione economico-finanziaria, patrimoniale e sull'accesso al capitale nel breve, medio e lungo periodo
- Probabilità: possibilità di accadimento

SCALE DI VALUTAZIONE

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

Dall’analisi di Doppia Materialità emergono i temi prioritari per il Gruppo Lunelli, in grado di generare impatti rilevanti e influenzare la resilienza del business nel medio-lungo periodo. Tali temi guidano le strategie aziendali e le azioni volte a mitigare i rischi e cogliere le opportunità connesse alla sostenibilità.

PILASTRO
AMBIENTE

TEMA	IMPATTI, RISCHI, OPPORTUNITÀ E IMPEGNI
CAMBIAMENTO CLIMATICO: ADATTAMENTO	Gestione dei rischi legati al cambiamento climatico, che incidono sulla produzione agricola e sulla disponibilità e qualità delle materie prime, attraverso lo sviluppo di strategie di adattamento volte a rafforzare la resilienza delle coltivazioni e garantire la continuità produttiva.
CAMBIAMENTO CLIMATICO: MITIGAZIONE	Riduzione dell'impronta carbonica attraverso la diminuzione dei consumi energetici, il progressivo incremento dell'energia da fonti rinnovabili e l'installazione di impianti fotovoltaici.
BIODIVERSITÀ E USO DEL SUOLO	Tutela della biodiversità e della fertilità del suolo quale presupposto per la continuità e la resilienza delle attività agricole. Promozione di pratiche agronomiche rispettose degli ecosistemi, protezione delle aree naturali e partecipazione a progetti di ricerca per mantenere la qualità del suolo e la varietà delle specie.
ECONOMIA CIRCOLARE	Adozione di modelli di economia circolare lungo il ciclo di vita dei prodotti per ridurre il consumo di risorse e la produzione di rifiuti. Attenzione alla gestione sostenibile dei materiali utilizzati, con promozione del recupero e dell'efficientamento.
GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE	Uso efficiente della risorsa idrica per mitigare i rischi legati alla sua scarsità. Adozione di soluzioni tecnologiche e pratiche gestionali volte a ridurre i consumi, migliorare la qualità degli scarichi e ottimizzare i processi produttivi.

PILASTRO PERSONE
E TERRITORI

TEMA	IMPATTI, RISCHI, OPPORTUNITÀ E IMPEGNI
SVILUPPO, CRESCITA E BENESSERE DEI COLLABORATORI	Promozione della crescita professionale e dell’aggiornamento continuo delle persone, con rafforzamento di competenze, motivazione e capacità di contribuire allo sviluppo aziendale, anche a supporto dell’attrazione e retention dei talenti.
DIVERSITÀ, INCLUSIONE E PARI OPPORTUNITÀ	Valorizzazione della diversità e garanzia di pari opportunità, attraverso la promozione di un ambiente di lavoro inclusivo che favorisca il benessere delle persone e rafforzi attrattività e fidelizzazione.
SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI	Tutela della salute e sicurezza attraverso sistemi di gestione strutturati, monitoraggio dei rischi e programmi di formazione, con l’obiettivo di proteggere dipendenti e soggetti terzi coinvolti nelle attività aziendali e tendere al traguardo “Zero Infortuni”.
QUALITÀ DEI PRODOTTI E BENESSERE DEI CONSUMATORI	Perseguimento di elevati standard di qualità e sicurezza, sviluppo di prodotti in linea con le esigenze di consumatori sempre più attenti al benessere e promozione di stili di vita responsabili ed equilibrati, anche attraverso l’innovazione dell’offerta.
CREAZIONE DI VALORE PER TERRITORI E COMUNITÀ	Contributo allo sviluppo socio-economico dei territori in cui si opera, attraverso il dialogo con le comunità locali e il sostegno a iniziative del terzo settore.

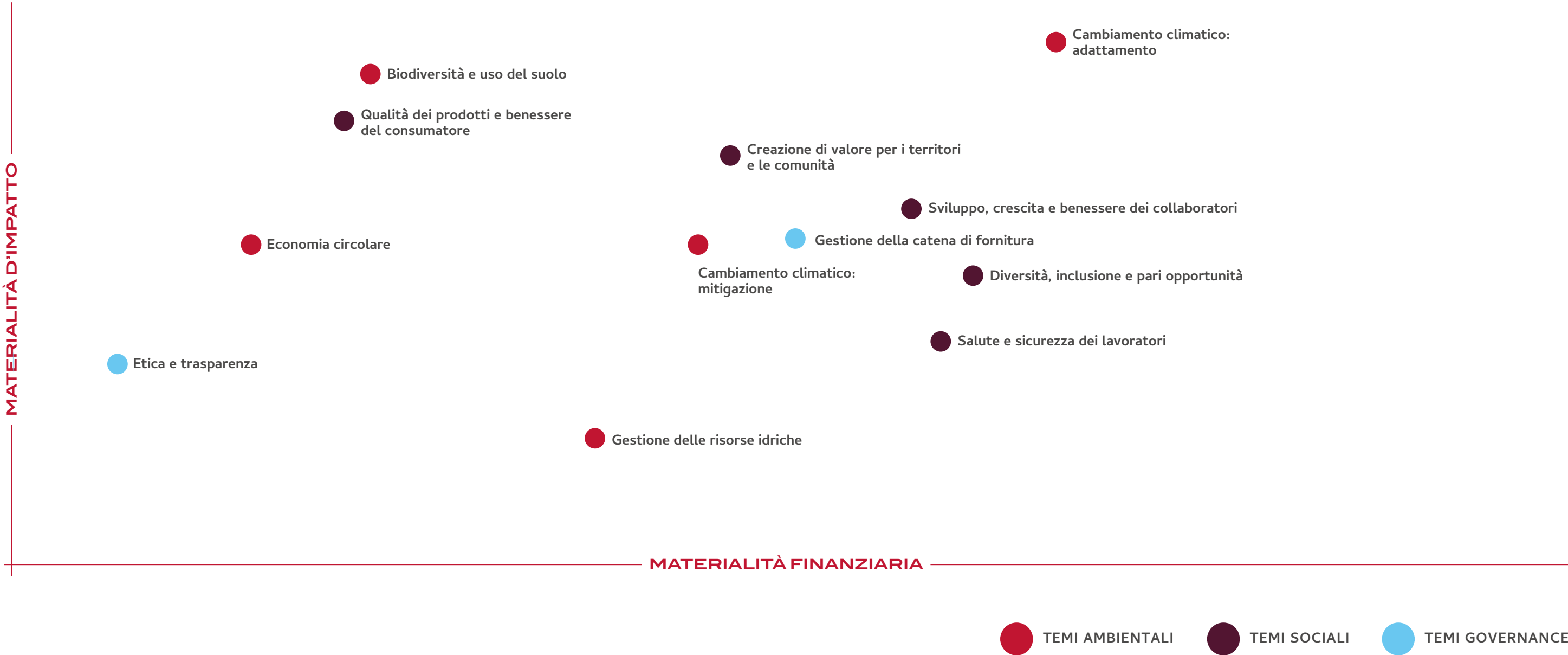
PILASTRO
GOVERNANCE

TEMA	IMPATTI, RISCHI, OPPORTUNITÀ E IMPEGNI
ETICA E TRASPARENZA	Adozione di principi, procedure e sistemi di controllo per garantire una gestione responsabile e conforme alle normative, prevenire fenomeni corruttivi, rafforzare la fiducia degli stakeholder e promuovere comportamenti responsabili dal punto di vista ambientale e sociale.
GESTIONE DELLA CATENA DI FORNITURA	Promozione di relazioni solide e durature con i fornitori, basate su collaborazione e fiducia, per garantire qualità e continuità degli approvvigionamenti. Integrazione di criteri di responsabilità sociale e ambientale nei processi di acquisto, con particolare attenzione a diritti umani, salute e sicurezza e riduzione degli impatti ambientali.

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.



PRIORITÀ	OBIETTIVI	AZIONI	AZIENDE	LIVELLO DI AVANZAMENTO AL 2025
Cambiamento climatico: adattamento e mitigazione	Utilizzare energia elettrica da fonti rinnovabili	Acquisto del 100% di energia elettrica da fonti rinnovabili (Entro 2026)	Gruppo	A partire da marzo 2025, tutta l’energia elettrica consumata proviene da fonti rinnovabili
	Ridurre le emissioni scope 1 e scope 2 del 40% (baseline 2019)	Aumentare energia autoprodotta tramite pannelli fotovoltaici (Entro 2025)	Ferrari Trento	Completato
	Ridurre le emissioni scope 1 e scope 2 del 40% (baseline 2019)	Privilegiare l’acquisto del 100% di energia elettrica da fonti rinnovabili e aumentare l’autoproduzione di energia tramite impianti fotovoltaici (Entro 2030)	Gruppo	Riduzione emissioni scope 1 e scope 2 del 33% rispetto al 2019 e del 24% rispetto al 2024 (contro il 20% previsto per il 2025)
Biodiversità e uso del suolo	Azzerare l’impronta carbonica Scope 1 e Scope 2	Compensazione con crediti di carbonio certificati (Entro 2025)	Gruppo	Completato
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 (Continuativo)	Ferrari Trento, Tenute Lunelli	Consolidata l’applicazione del Protocollo “Il Vigneto Ferrari” tra i conferitori, iniziative di formazione e aggiornamento tecnico dedicate alla viticoltura sostenibile
		Confermare la certificazione Biologica e “Biodiversity Friend” nei terreni di proprietà in Trentino, Toscana e Umbria (Continuativo)	Tenute Lunelli Trentino, Toscana e Umbria	Confermate le certificazioni
Gestione delle risorse idriche	Ottimizzare i consumi idrici nei processi produttivi	Intervenire progressivamente per la riduzione dei consumi idrici nelle fasi a più elevato utilizzo della risorsa idrica (Continuativo)	Ferrari Trento	Installazione di un impianto automatico per il lavaggio dei contenitori impiegati nelle operazioni di vendemmia
	Ridurre il prelievo idrico del 20% (baseline 2023 – commisurato alla capacità produttiva in bottiglie)	Efficientare il processo di filtrazione dell’acqua e riduzione del consumo di acqua prelevata (Entro 2026)	Tassoni	Riduzione del 17,5% del prelievo idrico, rapportato alla capacità produttiva (baseline 2023), grazie all’installazione del secondo impianto di osmosi inversa per il recupero delle acque di rigetto
Economia Circolare	Favorire l’utilizzo di materiali e di materie prime conciliabili con un concetto di economia circolare	Recupero scarti di lavorazione (Continuativo)	Gruppo	Consolidate le pratiche di recupero e valorizzazione degli scarti di lavorazione, tra cui vinacce, fecce e scarti della lavorazione del cedro
		Progetti specifici per la riciclabilità del packaging (Continuativo)	Gruppo	Restyling Linea Classica con materiali più riciclabili e derivanti da riciclo
		Riduzione del peso delle bottiglie (Continuativo)	Bisol1542, Ferrari Trento, Surgiva	Avviato percorso di alleggerimento delle bottiglie: introduzione di nuovi formati da parte di Bisol1542; test in Ferrari Trento e Surgiva

PRIORITÀ	OBIETTIVI	AZIONI	AZIENDE	LIVELLO DI AVANZAMENTO AL 2025
Salute e sicurezza dei lavoratori	Raggiungere l'obiettivo Zero infortuni	Formazione e monitoraggio near misses (Incrementale)	Gruppo	Dimezzato numero di infortuni e indice di frequenza rispetto al 2024
Sviluppo, crescita e benessere dei collaboratori	Rafforzare le competenze e sostenere lo sviluppo professionale con percorsi formativi	Mappatura progressiva delle competenze e dei fabbisogni formativi. Sviluppo di piani di formazione e crescita professionale (Entro 2027)	Gruppo	In corso di attuazione
	Promuovere una mobilità più sostenibile che migliori il benessere psico-fisico dei dipendenti e, al contempo, riduca l'impatto degli spostamenti casa-lavoro	Realizzare il piano di mobilità sostenibile e introdurre azioni per incentivare la mobilità sostenibile (Incrementale)	Ferrari Trento	Adozione piano di mobilità sostenibile
Diversità, inclusione e pari opportunità	Favorire l'inclusione e la parità di genere	Conseguire la Certificazione UNI PdR 125 (Entro 2027) Implementare programmi di formazione e iniziative di comunicazione e sensibilizzazione (Entro 2026)	Ferrari Trento	Completato assessment preliminare
Qualità dei prodotti e benessere dei consumatori	Offrire prodotti in grado di soddisfare le aspettative di salute e benessere dei consumatori	Introdurre prodotti più naturali, leggeri e a ridotto contenuto di zuccheri (Continuativo) Introdurre prodotti low alcol (Entro il 2025)	Tassoni	Realizzate Cedrata Zero, con zero zuccheri, Limonata La Biologica e Pompelmo Soda La Biologica
	Promuovere il consumo consapevole e responsabile di alcol	Promuovere occasioni di conoscenza e valorizzazione di proposte beverage analcoliche e a basso contenuto alcolico di qualità (Entro 2025)	Bisol1542	Realizzata etichetta I Gondolieri Brut 2024, Prosecco Superiore di Valdobbiadene con la più bassa gradazione alcolica della denominazione (10% vol.)
			Tassoni	Realizzata la Mocktail Competition per valorizzare l'innovazione e la qualità nel settore delle bevande analcoliche e a basso contenuto alcolico
Creazione di valore per i territori e le comunità	Contribuire attraverso erogazioni liberali al benessere e allo sviluppo delle comunità locali	Definire elargizioni liberali a supporto delle comunità nei territori in cui il Gruppo opera (Continuativo)	Gruppo	Investimenti nella comunità locale nel triennio pari in media all'1% del valore aggiunto prodotto.
	Generare valore per i territori e le comunità	Approccio strutturato attraverso strategia di Corporate Philanthropy (Entro 2026)	Gruppo	In fase di definizione
Etica e trasparenza	Promuovere una condotta di business responsabile a tutela degli stakeholder e dell'integrità aziendale	Adozione di norme, policy e procedure (2025)	Gruppo	Adozione delle nuove Procedure: Rapporti con la Pubblica Amministrazione, Gestione della proprietà industriale e la tutela dei diritti dei terzi, Gestione emergenze ambientali, Prevenzione delle frodi in commercio
Gestione della catena di fornitura	Ottenere la tracciabilità della catena di approvvigionamento	Redazione codice condotta fornitori (2025)	Gruppo	Redazione del Codice e diffusione ai fornitori

IV. IN ARMONIA CON LA NATURA





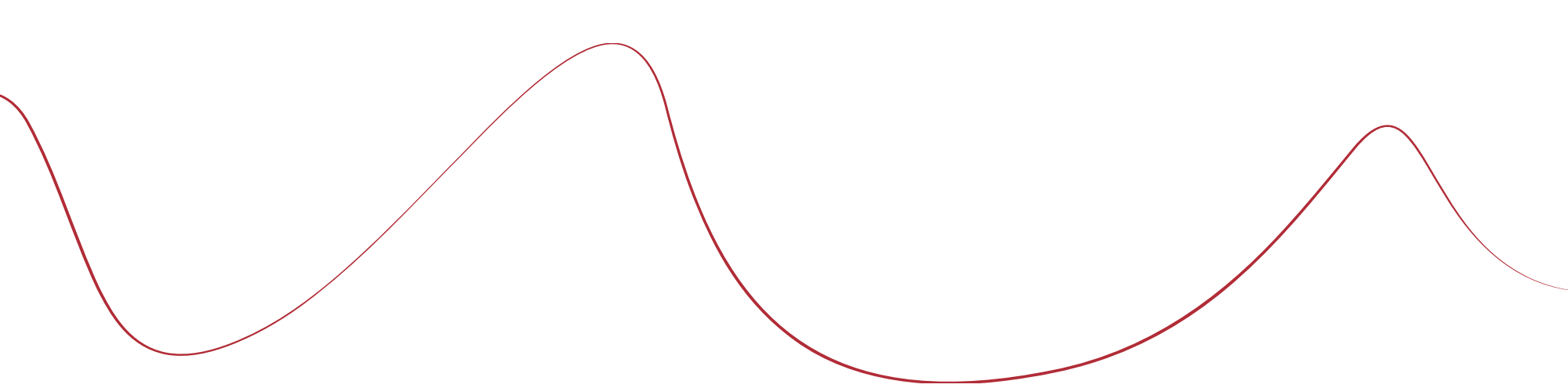
CLIMA CHE CAMBIA: ADATTARSI E AGIRE

La qualità della materia prima rappresenta da sempre il principio guida del Gruppo Lunelli e orienta le scelte lungo tutta la filiera, dalla coltivazione alla trasformazione. Che si tratti di vino o di altre bevande, tutte le società del Gruppo condividono un approccio fondato su una selezione attenta delle materie prime e sull'adozione di pratiche di coltivazione e produzione capaci di coniugare eccellenza qualitativa e rispetto per l'ambiente.

In un contesto caratterizzato da crescente variabilità climatica, tale impegno si traduce in una costante evoluzione delle pratiche agronomiche e produttive.

La viticoltura, in particolare, è oggi fortemente esposta agli effetti del cambiamento climatico: eventi estremi come grandinate, gelate tardive, ondate di calore e precipitazioni intense incidono sempre più frequentemente sulla salute della vite e sulla qualità delle uve, alterando i cicli vegetativi e aumentando la pressione fitosanitaria. A queste dinamiche si affianca una crescente attenzione alla gestione della risorsa idrica, elemento chiave per garantire uno sviluppo equilibrato della pianta.

La natura stessa delle attività agricole è fortemente influenzata dalle condizioni climatiche, i cui effetti risultano particolarmente evidenti nella viticoltura di montagna, che nel 2025 ha registrato un significativo calo della produzione.



In questo scenario, il Gruppo ha rafforzato un approccio orientato all'adattamento, attraverso interventi strutturali e pratiche agronomiche mirate. Tra questi, l'installazione progressiva di reti antigrandine nei vigneti di Tenute Lunelli e il supporto fornito da Ferrari Trento ai conferenti per la loro adozione contribuiscono a proteggere le aree più esposte.

Nei vigneti trentini è inoltre diffuso l'utilizzo di sistemi di irrigazione a goccia, che consentono un impiego efficiente e mirato dell'acqua.

Tra le leve di adattamento rientra anche la diversificazione altimetrica dei vigneti, con impianti situati fino a 750 metri di quota, che consente di mitigare gli effetti dell'aumento delle temperature e favorire una maturazione più equilibrata delle uve.

Nel corso del 2025 sono proseguiti interventi di selezione e pulizia dell'uva per garantire il conferimento di grappoli integri e di qualità.

La gestione agronomica si fonda su tecniche orientate alla conservazione della fertilità del suolo e al rafforzamento della resilienza del vigneto. In particolare, pratiche come l'inerbimento degli interfilari e il sovescio contribuiscono a proteggere il terreno dall'erosione, causata da piogge intense, preservare la sostanza organica e migliorare la struttura del suolo, favorendo anche una maggiore capacità portante del terreno e facilitando le operazioni colturali in condizioni climatiche variabili.

Interventi mirati sulla chioma, come la sfogliatura, migliorano l'aerazione dei grappoli, riducendone la vulnerabilità alle malattie e agevolando una corretta esposizione alla radiazione solare, elemento essenziale per una maturazione equilibrata. Allo stesso tempo, la gestione dell'irrigazione, modulata in base ai diversi contesti territoriali, oltre a prevenire eventuali stress idrici, garantisce un equilibrio vegetativo ottimale, indispensabile per ottenere uve con caratteristiche qualitative coerenti con gli obiettivi enologici, in particolare per la produzione di basi spumante.

Attraverso queste azioni, il Gruppo Lunelli continua a rafforzare la propria capacità di risposta alle sfide poste dal cambiamento climatico, integrando innovazione agronomica e rispetto del territorio in un modello produttivo orientato alla sostenibilità di lungo periodo.



CUSTODIRE LA BIODIVERSITÀ

La gestione dei vigneti riflette l'impegno concreto del Gruppo Lunelli nella tutela del patrimonio naturale e della biodiversità. Questo orientamento si traduce in scelte rigorose e responsabili, quali l'ottenimento della certificazione biologica per i vigneti di proprietà nel 2017 e la formalizzazione e diffusione del Protocollo "Il Vigneto Ferrari, per una viticoltura di montagna salubre e sostenibile", che promuove una gestione attenta agli equilibri naturali, al miglioramento della fertilità del suolo e alla salvaguardia dell'ambiente naturale.

Per dare ulteriore impulso a questo impegno, nel 2024 Tenute Lunelli ha aderito al **protocollo "Agricoltore Custode"**, contribuendo alla salvaguardia del paesaggio e alla qualità ambientale delle aree rurali. Il protocollo prevede la gestione sostenibile del suolo, il mantenimento e il recupero degli elementi identitari del paesaggio agrario, la tutela delle risorse idriche, il monitoraggio e il miglioramento della biodiversità funzionale.

Nel corso del 2025, i principi dell'"Agricoltore Custode" sono stati progressivamente integrati nelle linee guida del Gruppo, all'interno del protocollo "Il Vigneto Ferrari", diventando un riferimento di best practice non solo per i vigneti di proprietà, ma anche per accompagnare i viticoltori conferenti verso modelli di gestione sempre più sostenibili. In questo contesto, il Gruppo promuove attività di sensibilizzazione e confronto, con l'obiettivo di accrescere la consapevolezza su temi quali fertilità del suolo, protezione del territorio e tutela degli equilibri naturali.

A supporto di questo percorso virtuoso, è in fase di sviluppo un sistema di valutazione volto a classificare i viticoltori in funzione delle pratiche adottate e a stimolare il miglioramento continuo.



Dal 2015, i vigneti del Gruppo Lunelli ottengono in modo continuativo la certificazione “Biodiversity Friend”, standard volontario riconosciuto a livello internazionale dalla Worldwide Biodiversity Association (WBA). Un percorso iniziato nei vigneti di proprietà in Trentino e Toscana, esteso dal 2017 anche alle tenute in Umbria, che attesta l’impegno costante nella tutela della biodiversità attraverso il monitoraggio periodico della qualità di aria, acqua e suolo, condotto con bioindicatori e metodologie definiti dal Comitato Scientifico WBA Onlus.

I risultati dei monitoraggi più recenti confermano performance di eccellenza, con punteggi ai massimi livelli previsti dallo standard. Particolarmente significativi sono quelli relativi alla gestione del suolo: il Gruppo adotta pratiche conservative che limitano l’erosione e ricorre a fertilizzanti organici capaci di migliorare la fertilità chimica, biologica e fisica del terreno, calibrando gli apporti sulle reali esigenze delle colture. Un approccio che si inserisce nel più ampio programma di viticoltura rigenerativa sviluppato in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach, orientato al miglioramento della qualità ecologica del suolo e al rafforzamento della biodiversità nel lungo periodo.



Nel 2025 è proseguita la collaborazione con il MUSE – Museo delle Scienze e con l'Associazione Culturale Biodistretto di Trento nell'ambito del progetto “Terra-Aria-Acqua”, che coinvolge produttori biologici, enti culturali e di ricerca e l'amministrazione comunale in un percorso condiviso di gestione del territorio.

Il progetto è finalizzato a promuovere un approccio integrato che rafforzi il legame tra ambiente agricolo e urbano, attraverso il rispetto del suolo fertile e del paesaggio, la tutela della biodiversità e della dignità dell'agricoltore. Tra le attività svolte rientra il monitoraggio della fauna attraverso cassette nido installate nei vigneti, che consente di osservare l'evoluzione e l'avvicendamento delle specie nel tempo, offrendo indicazioni utili sullo stato degli habitat.

Parallelamente, proseguono le **attività di ricerca e monitoraggio pluriennale sull'evoluzione della fertilità** dei suoli viticoli, con l'obiettivo di individuare pratiche efficaci per migliorarne la qualità ecologica e favorire la biodiversità in collaborazione con la **Fondazione Edmund Mach (FEM)**. Nel 2025 è stato condotto uno studio su un giovane vigneto di Pinot Nero, impiantato cinque anni fa su un prato. L'impianto di un nuovo vigneto su un prato avvia infatti una fase di transizione per il suolo. La lavorazione meccanica necessaria alla messa a dimora riduce temporaneamente il contenuto di sostanza organica e altera la comunità microbica che ne sostiene la funzionalità.

Si tratta di un processo fisiologico in ogni nuovo impianto, che l'azienda ha scelto di monitorare nel tempo. I primi rilievi, condotti nell'estate 2025, hanno evidenziato risultati positivi. Il suolo del vigneto presenta un contenuto di sostanza organica inferiore rispetto al prato di riferimento, ma una quota maggiore di carbonio organico stabile: una frazione più resistente alla degradazione e meglio integrata nella matrice del terreno, che contribuisce al sequestro di carbonio nel lungo periodo.

Anche gli indicatori biologici confermano questa tendenza. La comunità batterica del vigneto risulta più diversificata rispetto a quella del prato e la presenza di lombrichi, indicatore della qualità del suolo, è ben documentata. Gli indici metabolici, inoltre, non segnalano condizioni di stress: pur con una biomassa microbica inferiore, la comunità del vigneto opera con un'efficienza comparabile a quella del prato. Il monitoraggio proseguirà negli anni successivi. Le pratiche agronomiche adottate — inerbimenti, sovesci autunnali, apporti di letame maturo e lavorazione minima del suolo — sono finalizzate ad accompagnare il recupero progressivo della fertilità biologica del terreno.

Il Gruppo Lunelli si impegna con continuità nella promozione dell'equilibrio ecologico dei vigneti attraverso l'adozione di pratiche agronomiche conservative e rigenerative. Questo approccio si traduce anche nella valorizzazione di elementi naturali — quali aree fiorite, ambienti seminaturali, muretti a secco e prati polifiti — che favoriscono la presenza di impollinatori e fauna utile, contribuendo al rafforzamento della biodiversità.

Attraverso un approccio integrato che unisce gestione sostenibile, ricerca scientifica e coinvolgimento della filiera, il Gruppo Lunelli continua a promuovere un modello di viticoltura capace di tutelare il patrimonio naturale e generare uno sviluppo armonico del territorio nel lungo periodo.



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

Ferrari Trento riconosce nei viticoltori i veri custodi del territorio e richiede a tutti i conferenti diretti, nonché a una parte di quelli indiretti, l'adozione del Protocollo di viticoltura di montagna salubre e sostenibile “Il Vigneto Ferrari”, introdotto nel 2014 e progressivamente consolidato nel tempo.

Il Protocollo promuove un modello agricolo orientato alla valorizzazione della fertilità naturale del suolo, attraverso pratiche quali l'arricchimento della sostanza organica, l'utilizzo di letame, la lavorazione dei terreni per migliorarne la vitalità e la semina autunnale di sovesci, finalizzata ad aumentare la presenza di specie mellifere a beneficio di api e insetti impollinatori.

Certificato da CSQA, il Protocollo ha l'obiettivo di diffondere una cultura della viticoltura basata sulla fertilità naturale e su pratiche sostenibili, fornendo linee guida chiare e condivise lungo tutte le fasi di gestione del vigneto.

Disciplina in modo puntuale aspetti quali la formazione dei viticoltori, la tutela della biodiversità, la gestione dell'irrigazione, le tecniche di potatura e vendemmia, nonché l'utilizzo responsabile dei prodotti fitosanitari. Nel tempo, tali ambiti sono stati progressivamente rafforzati, con una crescente attenzione alla salute del suolo, che ha portato al divieto totale di diserbanti e alla significativa riduzione dei concimi chimici, privilegiando pratiche tradizionali e fertilizzanti naturali.

Gli agronomi dell'azienda effettuano ogni anno almeno cinque visite in vigneto, con l'obiettivo di monitorare le pratiche adottate e supportare i viticoltori nell'individuazione di eventuali azioni di miglioramento.





LA QUALITÀ CHE NASCE DALLA NATURA

LA VENDEMMIA 2025 IN TRENTINO

Dal punto di vista agronomico, la stagione 2025 in Trentino si inserisce in un contesto di crescente variabilità climatica, confermando il trend degli ultimi anni caratterizzati da condizioni meteorologiche instabili e complesse da gestire.

La stagione è stata caratterizzata da periodi particolarmente secchi alternati a eventi piovosi intensi, che hanno reso complessa la gestione delle attività in vigneto e richiesto un presidio costante delle operazioni agronomiche. Rispetto all'annata precedente, le criticità si sono comunque mantenute su livelli più contenuti.

La vendemmia è iniziata nel mese di agosto in condizioni meteorologiche favorevoli, ma la fase finale della raccolta è stata influenzata da periodi di pioggia ed elevata umidità, che hanno inciso sul completamento della maturazione delle uve.

Anche nel 2025, la gestione della pressione fitosanitaria ha richiesto un impegno significativo, in particolare nei vigneti coltivati secondo il metodo biologico, maggiormente esposti alla variabilità delle condizioni climatiche. Le frequenti precipitazioni hanno reso necessario un presidio costante delle attività di difesa, con interventi ravvicinati nei momenti più critici e un rafforzamento dell'impegno operativo in vigneto.



In questo contesto, nel corso dell'anno è proseguito il monitoraggio della flavescenza dorata – per la quale è prevista la lotta obbligatoria in tutta la provincia di Trento – attraverso un'attività coordinata con il Consorzio Vini del Trentino e le cantine associate, che ha interessato oltre 6.000 ettari di vigneto e ha consentito la tempestiva rimozione delle viti sintomatiche.

Le pratiche agronomiche adottate da Tenute Lunelli e dai conferenti di Ferrari Trento hanno continuato a rappresentare un elemento chiave per la gestione degli effetti del cambiamento climatico e della pressione fitosanitaria, consentendo di mantenere elevati standard qualitativi delle uve anche in annate complesse e di affrontare in modo efficace le criticità derivanti dalla variabilità climatica.

A supporto della gestione agronomica, il Gruppo si avvale di un sistema evoluto di monitoraggio climatico, basato su una rete capillare di stazioni meteo nei vigneti di proprietà e nelle aree di conferimento. I dati raccolti, integrati con modelli previsionali sviluppati anche in collaborazione con la FEM - Fondazione Edmund Mach e calibrati sulle diverse condizioni delle valli trentine, consentono di individuare finestre operative puntuali e intervenire tempestivamente.

Dal punto di vista qualitativo, l'annata si colloca complessivamente nella media, con risultati positivi e alcune punte di eccellenza, in particolare per lo Chardonnay, che ha beneficiato di condizioni più favorevoli lungo tutto il ciclo vegetativo. Maggiori criticità si sono invece registrate per il Pinot Nero, soprattutto nella fase conclusiva della maturazione, più esposta alle condizioni climatiche avverse.

IL VIGNETO FERRARI

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.

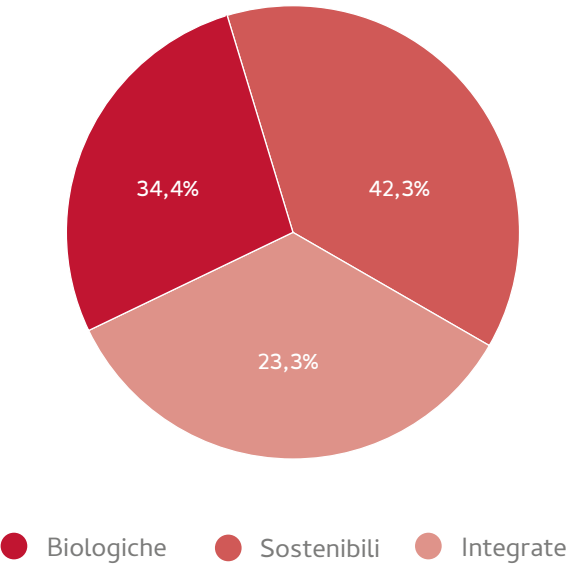
UVE SOSTENIBILI

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

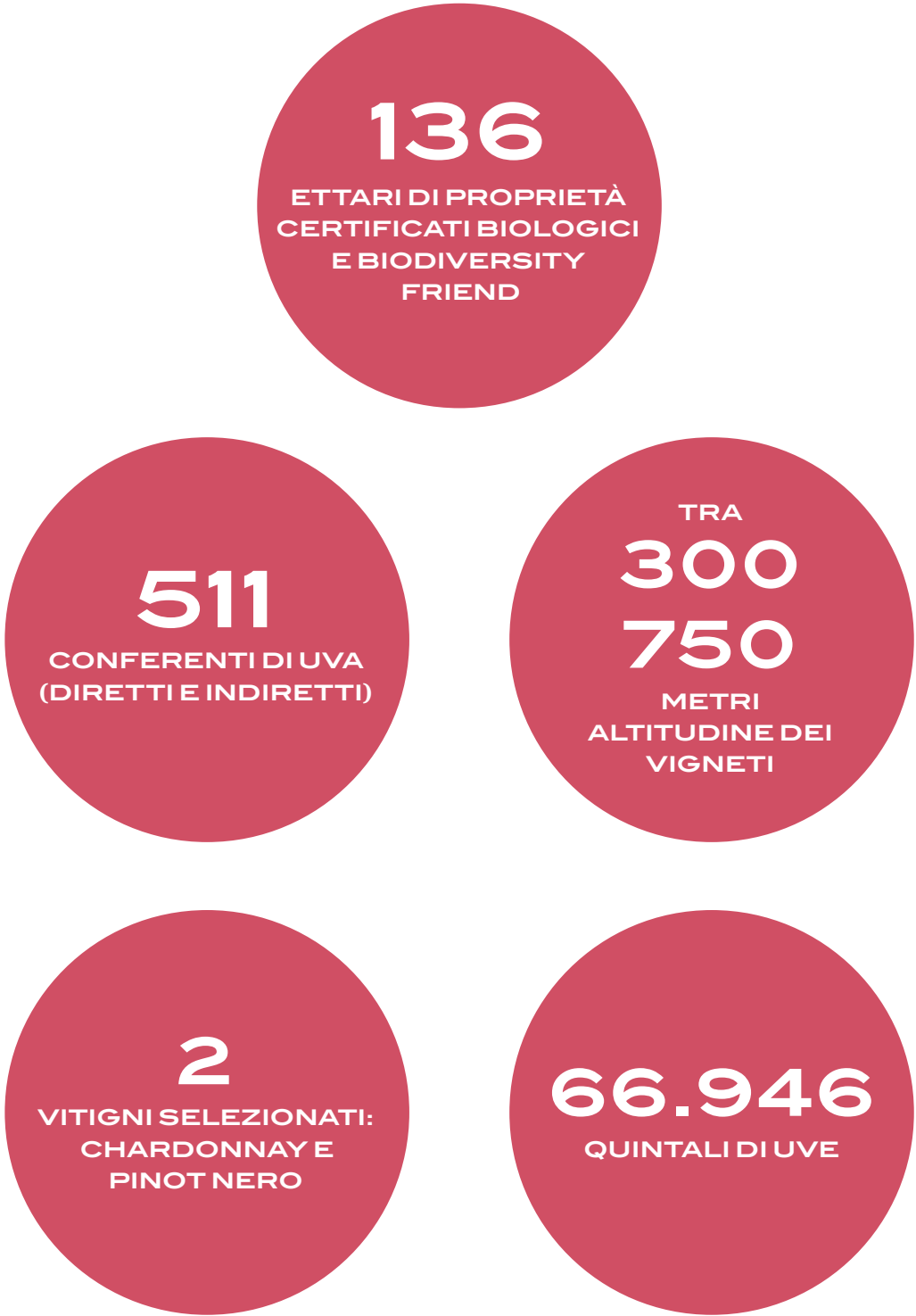
Prodotte secondo il disciplinare nazionale di produzione integrata SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale delle Produzioni Integrate), recepito in maniera più stringente dal Trentino attraverso il proprio disciplinare di produzione integrata volontaria, volto a ridurre l’uso delle sostanze chimiche.

FERRARI TRENTO
UVE PER LINEA DI DIFESA % - 2025



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

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



Ogni anno il Gruppo promuove percorsi formativi rivolti ai conferenti diretti, con l'obiettivo di sviluppare le competenze necessarie per una viticoltura salubre e sostenibile e per un utilizzo corretto e sicuro delle attrezzature in vigneto.

Nel 2025, la formazione ha coinvolto esperti esterni qualificati e l'Ufficio Tecnico Viticolo di Ferrari Trento in un ciclo di incontri dedicati ai principali temi della gestione agronomica del vigneto. Tra gli argomenti approfonditi figurano la fertilità del suolo, la gestione vegeto-produttiva della vite, le strategie di difesa fitosanitaria e la corretta distribuzione dei trattamenti, nonché il ruolo dei sovesci nel miglioramento della nutrizione del vigneto e il confronto tra diversi sistemi di valutazione dell'impronta ambientale in viticoltura.

Particolare attenzione è stata inoltre dedicata all'utilizzo efficiente e sicuro delle attrezzature agricole, attraverso sessioni specifiche sulla regolazione e taratura degli atomizzatori, realizzate con il supporto di tecnici specializzati nei controlli funzionali delle macchine.

Il percorso formativo ha incluso anche approfondimenti sugli aspetti normativi e organizzativi legati alla gestione del lavoro in agricoltura, con focus sulle modalità di assunzione della manodopera, sugli apporti agricoli e sulla fornitura di servizi nel settore, contribuendo a promuovere una gestione sempre più consapevole, responsabile e sostenibile delle attività agricole.

Hanno partecipato agli incontri di formazione 176 conferenti diretti, per un totale di 1.090 ore di formazione erogate.

Nel 2025, la stagione viticola nei comuni di Bevagna e Montefalco si è sviluppata in un contesto caratterizzato da condizioni climatiche fresche e da precipitazioni frequenti e concentrate nella fase finale del ciclo vegetativo.

Negli ultimi 45 giorni precedenti la maturazione e durante la raccolta si sono registrate piogge significative che hanno inciso sulla fase finale di maturazione delle uve, influenzandone soprattutto gli aspetti quantitativi. La vendemmia si è infatti caratterizzata per una resa inferiore rispetto alle attese, mentre sotto il profilo qualitativo ha restituito risultati positivi, con uve sane e di buona qualità.

Per far fronte a tali condizioni climatiche, l'azienda ha adottato specifiche pratiche agronomiche, intervenendo in particolare sulla gestione della chioma attraverso operazioni manuali di sfogliatura, finalizzate a favorire l'arieggiamento dei grappoli e ridurre l'umidità a livello del frutto.

È proseguito il percorso di adattamento al cambiamento climatico attraverso l'introduzione di portainnesti di nuova generazione: a partire dal 2024 sono stati impiantati circa 2,5 ettari di vigneto con portainnesti Winegraft, soluzioni particolarmente strategiche nelle annate caratterizzate da stress idrico e temperature elevate. Questa tipologia di portainnesti garantisce infatti un minore fabbisogno idrico grazie a un utilizzo più efficiente dell'acqua, consentendo di ridurre i consumi lungo l'intero ciclo vegetativo fino al 25-30% rispetto ai portainnesti tradizionali, a parità di condizioni pedoclimatiche e di vitigno, senza compromettere quantità e qualità della produzione.

La gestione della difesa fitosanitaria si basa su un sistema decisionale supportato da modelli previsionali (DSS), elaborati a partire dai dati delle stazioni meteo aziendali e integrati grazie alla collaborazione con Confagricoltura nell'ambito del progetto SRA 24 sull'agricoltura di precisione. I trattamenti vengono effettuati esclusivamente in presenza di condizioni di rischio, secondo un approccio mirato che consente di ottimizzare sia le tempistiche sia le modalità di intervento.

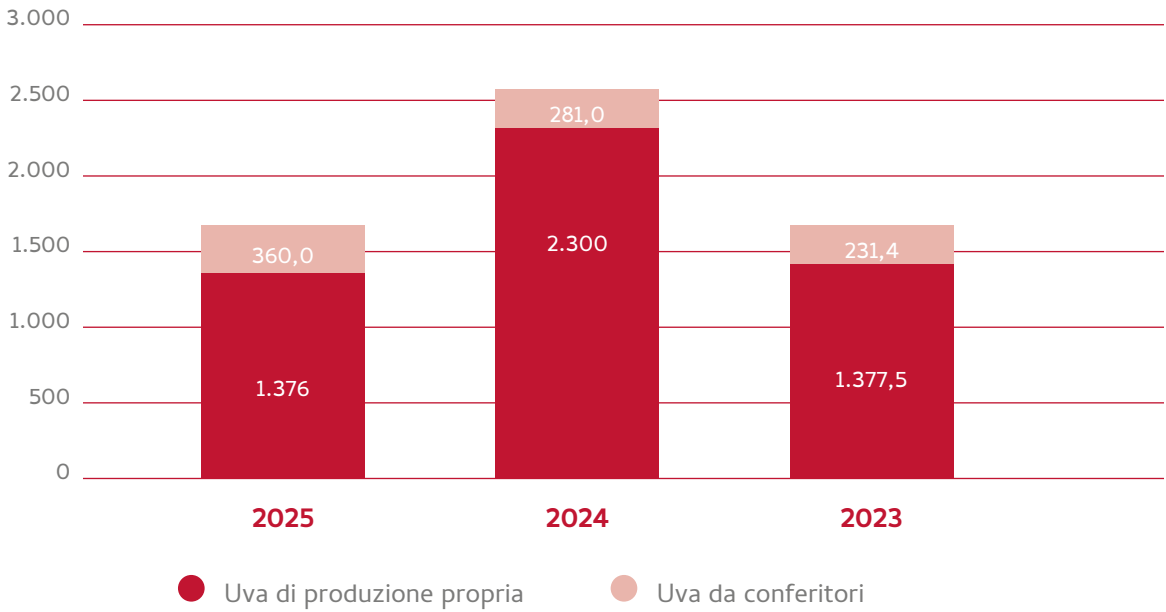
Nel corso del 2025, in coerenza con le disposizioni della certificazione biologica posseduta dalla Tenuta sin dal 2017, sono state introdotte formulazioni di rame a effetto traslaminare, in grado di essere assorbite dalla foglia e di garantire una maggiore efficacia con quantitativi ridotti di prodotto. Questo approccio è integrato dall'impiego di zolfo con adesivanti naturali, estratti vegetali – tra cui erba medica e olio essenziale di arancio – e induttori di resistenza come estratti di lievito, che contribuiscono a rafforzare le difese naturali della pianta.

In questo contesto, l'attenzione alla biodiversità si esprime anche attraverso la coltivazione di erbe spontanee, l'installazione di rifugi per pipistrelli e insetti e la presenza di api, che consentono anche una piccola produzione di miele.

La gestione del suolo è orientata a pratiche conservative, che comprendono l'impiego di sovesci, la valorizzazione dei residui di potatura trinciati – funzionali al mantenimento della fertilità – e l'utilizzo di materiali biodegradabili, come le legature in sostituzione della plastica.



TENUTE LUNELLI - UMBRIA
UVE TOTALI (ql)



LA VENDEMMIA 2025 IN TOSCANA

Nel 2025, la stagione viticola in Toscana si è sviluppata in un contesto di crescente variabilità climatica. L'inverno e la primavera sono stati caratterizzati da precipitazioni abbondanti e condizioni di elevata umidità, che hanno aumentato il rischio di patologie fungine e inciso sullo sviluppo dei grappoli nelle aree più sensibili. A partire dall'inizio dell'estate, le condizioni si sono progressivamente stabilizzate, consentendo un'evoluzione più regolare del ciclo vegetativo, pur con effetti delle criticità primaverili sulla produzione finale.

Dal punto di vista qualitativo, la vendemmia è risultata molto positiva. Sotto il profilo quantitativo, si è osservata una riduzione della produzione, stimabile intorno al 10-15% rispetto a un'annata standard, riconducibile principalmente all'andamento climatico e alla pressione fitosanitaria.

Nel 2025, la gestione della pressione fitosanitaria ha richiesto un impegno significativo, in particolare in regime biologico, dove la tempestività degli interventi si è rivelata determinante. La presenza costante del team in tenuta e la conoscenza delle caratteristiche pedoclimatiche hanno consentito di modulare con rapidità le operazioni in vigneto, sia nella difesa sia nella raccolta.

Il monitoraggio continuo delle condizioni meteo, supportato da stazioni climatiche, modelli previsionali per le principali fitopatie e sistemi di controllo degli insetti – tra cui trappole a feromone ed elettroniche –, ha ulteriormente rafforzato la capacità di risposta, contribuendo a contenere gli impatti delle criticità stagionali e a preservare la qualità delle uve.

Le strategie di difesa fitosanitaria, coerenti con l'approccio biologico adottato, sono state orientate all'utilizzo di dosi minime di rame e zolfo attraverso un numero maggiore di trattamenti a basso dosaggio, al fine di garantire un'efficace protezione delle colture riducendo al contempo l'impatto ambientale. In questo ambito, proseguono anche le attività di sperimentazione su nuovi prodotti autorizzati in biologico, estratti naturali e diverse formulazioni, accompagnate da una gestione attenta delle tempistiche di intervento per massimizzare l'efficacia dei trattamenti.

È proseguito, inoltre, il percorso di gestione agronomica di precisione, supportato dal **progetto Anima Vitis**, che prevede il monitoraggio annuale dello stato vegetativo dei vigneti e l'adozione di interventi mirati in funzione del vigore delle diverse aree. In questo contesto si inseriscono anche pratiche volte al mantenimento della fertilità del suolo, come sovesci con leguminose e concimazioni organiche.

A Podernovo, la valorizzazione degli ecosistemi si esprime attraverso una gestione biologica integrata che include uliveti, alveari, cassette per la fauna e prati a fioritura scalare, contribuendo alla qualità del paesaggio e alla presenza di insetti utili, oltre a consentire una limitata produzione di olio e miele. Complessivamente in Toscana si è registrata una produzione inferiore del 14% rispetto all'anno precedente.

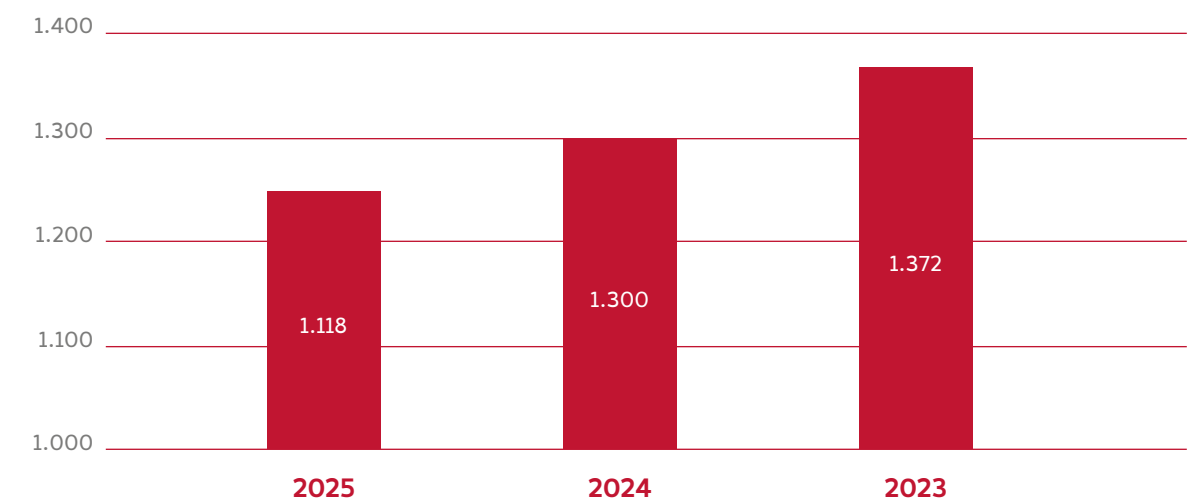


**“SOLO UVE DI
PRODUZIONE PROPRIA,
DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA E CERTIFICATE
BIODIVERSITY FRIEND.”**

21,7
ETTARI DI
VIGNETI

1.118
QUINTALI
DI UVE

TENUTE LUNELLI - TOSCANA
UVE TOTALI (ql)

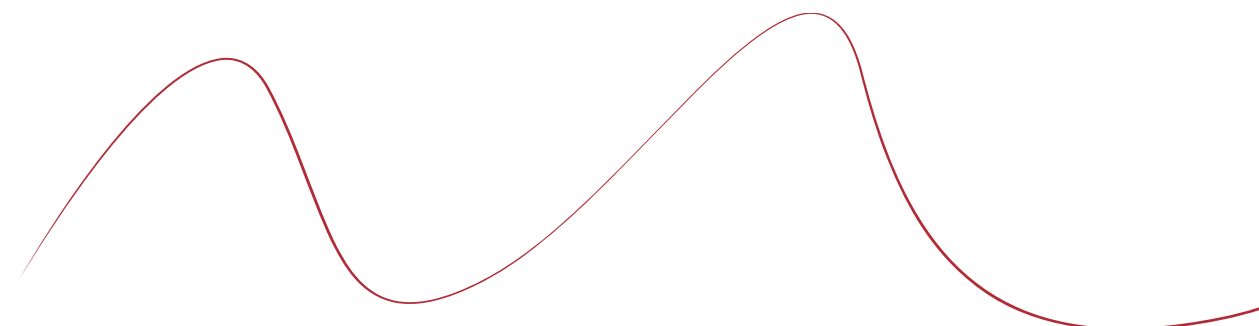




INNOVAZIONE CHE SOSTIENE LA NATURA

Nel corso del 2025, Tenute Lunelli ha proseguito il proprio programma di ricerca e innovazione in ambito viticolo, con l'obiettivo di coniugare sostenibilità ambientale, tecnologia e miglioramento agronomico.

Le attività, coordinate dall'Ufficio Tecnico Viticolo, sono state sviluppate in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach (FEM) e Orobix per le applicazioni di intelligenza artificiale, in tre ambiti: la difesa fitosanitaria sostenibile, le tecnologie digitali per la viticoltura di precisione e l'evoluzione verso modelli di agricoltura rigenerativa.



DIFESA FITOSANITARIA SOSTENIBILE

Le attività in questo ambito sono orientate alla riduzione dell'impatto ambientale dei trattamenti, agendo sia sulle sostanze impiegate sia sulle modalità di distribuzione. Un primo filone ha riguardato la verifica della funzionalità del parco atomizzato-ri aziendale. Le prove di distribuzione hanno valutato l'uniformità di copertura delle diverse macchine irroratrici — tradizionali e a recupero — nelle varie posizioni della parete vegetativa, anche in presenza di rete antigrandine. Parallelamente, il monitoraggio del deposito di rame sulla vegetazione ha consentito di quantificare l'apporto effettivo sulle foglie e di calibrare gli interventi sulla quantità minima necessaria, riducendo gli sprechi. Sul fronte dei prodotti, sono state svolte prove sull'impiego di corroboranti e bioattivatori di origine naturale, affiancati a una gestione puntuale delle tempistiche di intervento.

TECNOLOGIE DIGITALI PER LA VITICOLTURA DI PRECISIONE

Tenute Lunelli prosegue lo sviluppo di tecnologie digitali per una gestione più efficiente del vigneto, integrando sensoristica avanzata e modelli di intelligenza artificiale. In collaborazione con Orobix, presso la tenuta di Villa Margon e su vigneti di Chardonnay, sono stati sviluppati sistemi di analisi "on-the-go" basati sull'elaborazione di immagini ad alta risoluzione. Questi strumenti consentono di identificare grappoli e acini, valutarne lo stato sanitario e supportare la stima della resa e la pianificazione della vendemmia.

In ambito irriguo, sono stati implementati sistemi di monitoraggio e automazione che permettono di controllare gli impianti da remoto, misurare il contenuto idrico del suolo e calibrare gli apporti sul reale fabbisogno della pianta. L'obiettivo è una gestione dell'acqua basata su dati oggettivi, in grado di ottimizzare l'impiego della risorsa e aumentare la resilienza dei vigneti.

VERSO MODELLI DI VITICOLTURA RIGENERATIVA

Il Gruppo sta approfondendo le pratiche di viticoltura rigenerativa, partecipando a tavoli tecnici e confrontandosi con esperienze a livello europeo, con l'obiettivo di migliorare la fertilità del suolo, aumentare la resilienza dei sistemi viticoli e rafforzare l'equilibrio degli ecosistemi nel lungo periodo.

L'approccio pone il suolo al centro, come elemento determinante per la qualità delle produzioni e la stabilità degli agroecosistemi. In questa direzione, il Gruppo promuove l'utilizzo di coperture vegetali permanenti e sovesci, finalizzati a prevenire l'erosione, incrementare la sostanza organica e favorire l'attività biologica del terreno. Viene inoltre incentivata la diversificazione del paesaggio agricolo attraverso l'inserimento di siepi, alberature e aree fiorite, che creano habitat favorevoli per impollinatori e organismi utili.

L'obiettivo di lungo periodo è una gestione del vigneto orientata a restituire materia organica al suolo e a ridurre progressivamente gli input esterni. Questo percorso, ancora in evoluzione, rappresenta una direttrice strategica per lo sviluppo del modello viticolo del Gruppo Lunelli.



LA VENDEMMIA 2025 A VALDOBBIADENE

Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, riconosciute Patrimonio dell'Umanità UNESCO dal 2019, rappresentano un paesaggio culturale unico, caratterizzato da viticoltura eroica e dai tipici terrazzamenti erbosi ("ciglioni"), che rendono la gestione agronomica particolarmente complessa.

Nel 2025, la stagione viticola nell'area di Valdobbiadene si è sviluppata in un contesto climatico variabile ma complessivamente favorevole. La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni frequenti, seguita da un giugno caldo e asciutto, mentre l'estate ha visto un'alternanza di caldo e piogge con alcuni episodi più intensi a fine agosto.

Nel complesso, le precipitazioni sono risultate inferiori rispetto all'anno precedente, se pur con alcune criticità legate a piogge intense, che hanno richiesto un approccio attento e flessibile.

La vendemmia si è svolta in condizioni positive, con risultati molto soddisfacenti sia sotto il profilo qualitativo sia quantitativo.

Dal punto di vista agronomico, l'annata 2025 si è caratterizzata per una gestione più equilibrata rispetto all'anno precedente. Le condizioni climatiche, pur richiedendo attenzione nelle fasi più piovose, hanno consentito una conduzione ordinaria delle attività in vigneto.

Per quanto riguarda la difesa fitosanitaria, si è registrato un andamento più stabile, con una riduzione del numero di trattamenti rispetto al 2024, grazie anche a un'efficace attività di prevenzione supportata da modelli previsionali in grado di individuare con maggiore precisione i periodi a rischio.

È proseguito il percorso di riqualificazione del vigneto di Campea, oggetto negli ultimi anni di un intervento di rinnovamento complessivo, finalizzato a rafforzarne la resilienza e a valorizzare il patrimonio viticolo locale. In questo ambito, sono state introdotte pratiche orientate all'adattamento ai cambiamenti climatici, tra cui lavorazioni mirate nei sottofila per migliorare la capacità di immagazzinamento dell'acqua e la struttura del suolo.

La conservazione della biodiversità rappresenta un elemento centrale nella gestione aziendale, anche in considerazione della collocazione dei vigneti, prevalentemente in aree collinari e inserite in contesti boschivi, dove la componente naturale risulta già particolarmente ricca. La gestione dei vigneti si inserisce in un paesaggio modellato da terrazzamenti erbosi ("ciglioni") che, oltre a caratterizzare l'identità del territorio, contribuiscono alla stabilità dei suoli e alla gestione delle superfici in forte pendenza. In tale ambito vengono programmati interventi quali la piantumazione di specie arboree diverse dalla vite, il recupero di varietà storiche e la valorizzazione di aree non coltivate, talvolta anche a scapito della superficie vitata, con l'obiettivo di favorire un equilibrio ecologico più ampio.

Tra le iniziative più significative si segnala il progetto nel vigneto di Molere, volto al recupero di cloni storici innestati nelle zone più impervie, affiancato dal ripristino di un vigneto in area ad alta pendenza, dove è prevista anche la sperimentazione di vitigni resistenti.

Ulteriori pratiche, come lo sfalcio a file alterne, contribuiscono a limitare l'erosione del suolo, aumentare la diversità biologica nei vigneti e favorire un apporto naturale di nutrienti, in linea con un modello agricolo orientato alla tutela del paesaggio e alla valorizzazione del patrimonio viticolo locale. L'azienda conferma, inoltre, un utilizzo estremamente attento della risorsa idrica, limitando l'irrigazione ai soli nuovi impianti nei primi anni di vita, attraverso interventi manuali e mirati.

COMPLESSIVAMENTE, A VALDOBBIADENE LA PRODUZIONE DI UVE HA REGISTRATO UN INCREMENTO DEL 16% RISPETTO ALL'ANNO PRECEDENTE, MENTRE GLI ACQUISTI DI VINO HANNO SUBITO UNA SIGNIFICATIVA RIDUZIONE PER EFFETTO DELLE GIACENZE DISPONIBILI DALLA VENDEMMIA PRECEDENTE.



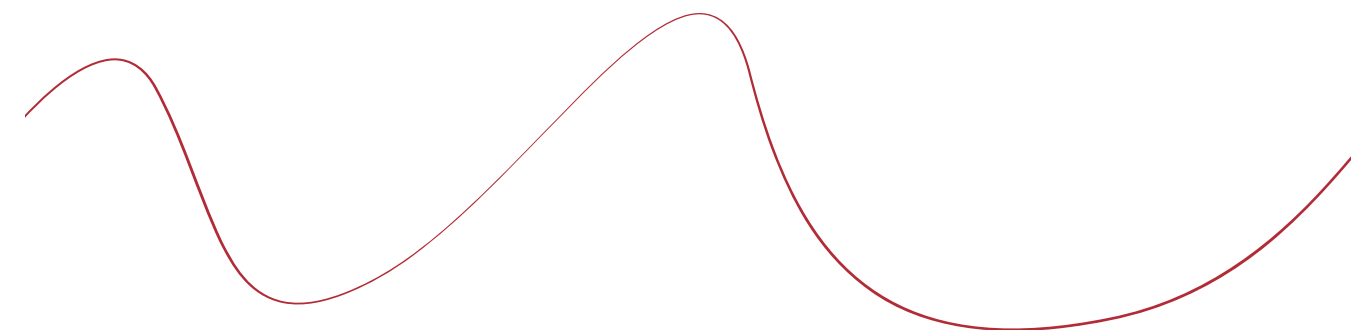


LE RICETTE DI TASSONI

La qualità delle ricette Tassoni nasce da un equilibrio tra tradizione, selezione accurata delle materie prime e attenzione alla naturalità, valori che accompagnano l'azienda da oltre 230 anni.

Il cedro è da sempre l'elemento distintivo delle ricette Tassoni. L'azienda utilizza Cedri Diamante, tra le varietà più pregiate al mondo, coltivati e raccolti a mano nelle cedriere della Calabria tra ottobre e novembre. L'approvvigionamento diretto dai produttori locali consente di valorizzare una filiera legata al territorio, garantendo frutti dalle caratteristiche aromatiche intense e distintive.

Accanto all'iconica cedrata, il cedro è protagonista in altre creazioni, come il Distilled Dry Gin al Cedro Diamante, ottenuto dall'infusione di nove botaniche selezionate: alla scorza di cedro si affiancano essenze più delicate, come la radice di angelica, e note più decise, come i semi di coriandolo, in un equilibrio aromatico complesso.





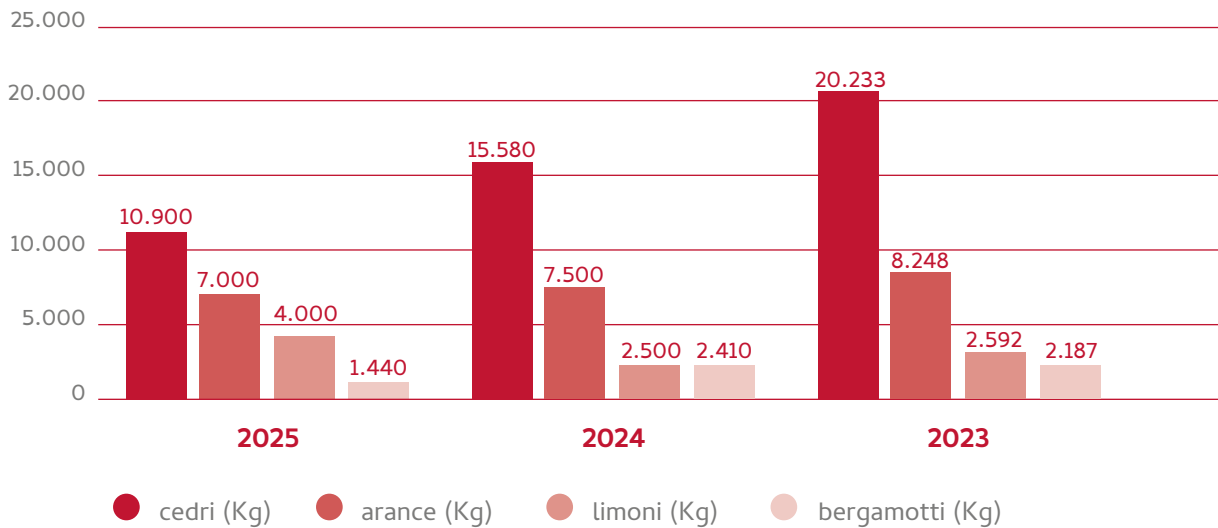
L'attenzione alla naturalità si esprime anche nello sviluppo di nuove referenze, come Limonata La Biologica e Pompelemo Soda La Biologica, realizzate con ingredienti da agricoltura biologica certificata.

La Limonata è ottenuta da limoni femminello coltivati alle pendici dell'Etna, il cui succo è arricchito con oli essenziali e spezie naturali; Pompelemo Soda, invece, utilizza pompelemo rosa biologico siciliano ed è arricchita con sciroppo d'agave biologico.

La selezione degli ingredienti è affidata al Mastro Erborista, figura centrale nella tradizione Tassoni, che combina sapientemente le diverse componenti in funzione delle specifiche lavorazioni. Alcune botaniche, come le foglie di alloro e di fico, provengono da piante spontanee raccolte sulle sponde del lago di Garda. Gli aromi, tutti esclusivamente naturali, sono ottenuti attraverso differenti tecniche di lavorazione, nel rispetto delle caratteristiche originarie delle materie prime.

Sotto il profilo quantitativo, nel corso del 2025 sono state prodotte 21.150.034 bottiglie, sostanzialmente in linea con i due anni precedenti.

AGRUMI PER TIPOLOGIA (Kg)



V. PRODURRE CON RESPONSABILITÀ





IL SAPER FARE

Saper fare per il Gruppo Lunelli significa coniugare qualità produttiva, innovazione e rispetto per l'ambiente, trasformando la sostenibilità in un principio concreto che guida ogni fase delle attività aziendali. La crescente consapevolezza degli effetti dei cambiamenti climatici sulle persone e sugli ecosistemi rafforza ulteriormente l'impegno del Gruppo nel promuovere modelli produttivi sempre più responsabili ed efficienti.

In questa prospettiva, il Gruppo opera per ottimizzare i processi, migliorare l'utilizzo delle risorse – in particolare energia, acqua e materiali di packaging – ridurre i rifiuti e contenere gli sprechi. Attraverso la ricerca continua di soluzioni innovative e circolari, tutte le società del Gruppo adottano pratiche orientate a minimizzare gli impatti ambientali e a generare valore sostenibile nel lungo periodo.

ENERGIA
ED EMISSIONI

La gestione responsabile dell’energia e la riduzione delle emissioni rappresentano per il Gruppo Lunelli un ambito strategico di impegno nella lotta al cambiamento climatico. La consapevolezza degli effetti del riscaldamento globale e degli obiettivi definiti a livello internazionale, a partire dagli Accordi di Parigi, rafforza la volontà del Gruppo di contribuire attivamente alla transizione verso un’economia a basse emissioni di carbonio.

In questo scenario, il Gruppo promuove interventi concreti orientati al miglioramento dell’efficienza energetica, alla riduzione delle emissioni di CO2 e all’utilizzo sempre più diffuso di fonti energetiche rinnovabili. L’attenzione è rivolta in particolare all’ottimizzazione dei processi produttivi, all’ammodernamento degli impianti e all’adozione di tecnologie innovative in grado di ridurre gli impatti ambientali delle attività aziendali.

A supporto di questo percorso, il Gruppo continua a diffondere una cultura della sostenibilità condivisa, valorizzando la formazione delle persone, il monitoraggio delle performance ambientali e la misurazione dei risultati raggiunti, nella convinzione che anche le piccole azioni quotidiane possano contribuire concretamente alla sfida globale contro il cambiamento climatico.

IL 93% DELL’ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA DAL
GRUPPO È CERTIFICATA GREEN

Energia complessiva consumata dal Gruppo Lunelli (Gj)	2025	2024	2023
Diesel	6.406	6.472	6.717
Benzina	2.436	2.555	1.595
Gas metano	13.849	13.930	12.531
GPL	12.778	11.971	11.717
Pellet	7	11	0
Gasolio da riscaldamento	321	357	239
Energia elettrica acquistata	22.888	23.345	20.342
Di cui energia elettrica rinnovabile certificata	21.349	15.502	12.145
Energia elettrica rinnovabile autoprodotta	2.249	1.940	2.254
Di cui immessa in rete	381	383	444
Totale	60.552	60.196	54.952

L’ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA È
AUMENTATA DEL 16% RISPETTO ALL’ANNO PRECEDENTE

Energia elettrica autoprodotta (Gj)	2025	2024	2023
Ferrari Trento	763	547	775
Surgiva	861	838	891
Tenute Lunelli - Toscana	625	555	588
Totale	2.249	1.940	2.253

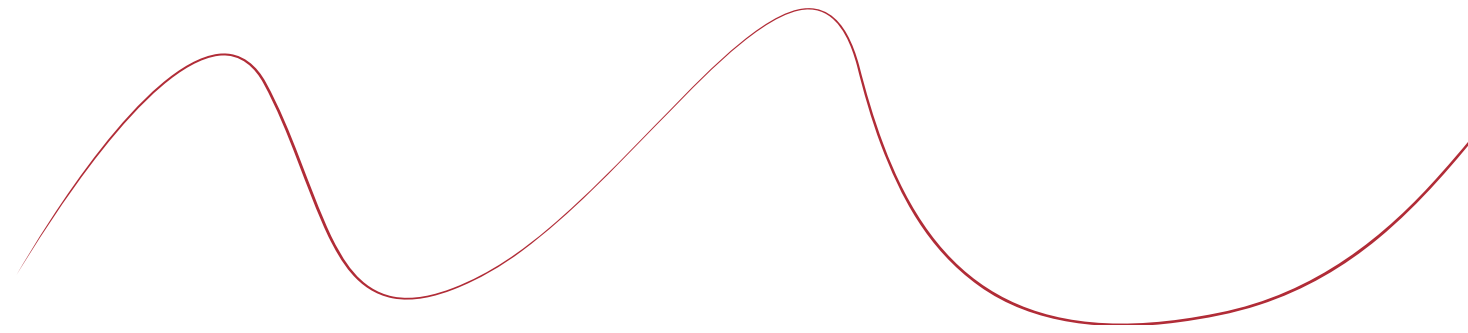
Consumo complessivo Energia elettrica (Gj)	2025	2024	2023
Ferrari Trento	13.738	13.784	11.284
Bisoli542	3.266	4.354	3.977
Segnana	231	244	243
Surgiva	2.422	2.299	2.198
Tassoni	1.954	1.948	1.964
Tenute Lunelli -Trentino	212	167	250
Tenute Lunelli - Toscana	1.884	1.497	1.546
Tenute Lunelli - Umbria	1.049	607	690
Totale	24.756	24.900	22.151

Nota: nel 2025 e 2024 i consumi energetici di Ferrari Trento includono anche quelli di Locanda Margon

Nel corso del 2025, Ferrari Trento ha proseguito il proprio percorso di miglioramento dell'efficienza energetica e di riduzione dell'impatto ambientale attraverso interventi mirati che hanno interessato sia gli impianti produttivi sia l'organizzazione logistica e gestionale delle attività.

L'azienda ha confermato la propria strategia climatica orientata alla riduzione dell'impronta carbonica, attraverso l'utilizzo di energia elettrica certificata proveniente da fonti rinnovabili e l'incremento della quota di autoproduzione energetica tramite impianti fotovoltaici. Nel 2025 si è conclusa l'installazione e la messa in funzione di un impianto fotovoltaico da 300 kW posto sul tetto della cantina, un significativo investimento che ha iniziato a generare benefici concreti negli ultimi mesi del 2025: rispetto all'anno precedente **Ferrari Trento ha infatti aumentato del 39,6% l'energia elettrica rinnovabile autoprodotta.**

Parallelamente, l'azienda ha proseguito il percorso di efficientamento degli spazi produttivi e logistici. L'ampliamento della cantina, completato alla fine del 2023, ha consentito di internalizzare lo stoccaggio delle bottiglie precedentemente conservate presso magazzini esterni, riducendo la necessità di trasporti e migliorando il controllo delle condizioni di conservazione. La nuova struttura ipogea, grazie a temperature naturalmente più stabili e fresche rispetto ai magazzini fuori terra, ha inoltre permesso di ottimizzare il fabbisogno energetico necessario per mantenere le bottiglie in affinamento sui lieviti nelle corrette condizioni ambientali.



L'internalizzazione dell'affinamento in bottiglia ha generato anche benefici organizzativi, garantendo maggiore flessibilità nella gestione delle diverse tipologie produttive e contribuendo alla riduzione dei trasferimenti verso depositi esterni, con conseguente diminuzione dei chilometri percorsi dai mezzi di trasporto.

L'importante investimento nel rinnovamento dell'area per il conferimento e la lavorazione delle uve, con l'introduzione di tre nuove presse, realizzato nell'ottica di un continuo miglioramento qualitativo, ha comportato un incremento dei consumi energetici legato alla maggiore capacità operativa dell'azienda. Ferrari Trento ha tuttavia continuato a migliorare l'efficienza dei processi attraverso interventi di ammodernamento tecnologico, lavori di coibentazione di alcuni blocchi produttivi e un'ottimizzazione dei settaggi di temperatura dei magazzini. Grazie a queste azioni, i consumi energetici del 2025 risultano in linea con l'anno precedente.

Anche nel 2025 Ferrari Trento ha proseguito gli interventi di efficientamento energetico negli uffici, nei magazzini e nelle aree produttive attraverso la progressiva sostituzione dell'illuminazione tradizionale con soluzioni a LED.

Gli interventi, accompagnati da studi illuminotecnici per migliorare comfort ed efficienza, hanno interessato sia gli ambienti interni sia le aree esterne, seguendo un approccio graduale e orientato alla valorizzazione delle apparecchiature ancora funzionanti, al fine di limitare sprechi e costi di smaltimento. Le attività hanno inoltre contribuito a rafforzare la sensibilità interna verso i temi dell'efficienza energetica e della sostenibilità.



Nel corso del 2025, Bisol1542 ha rafforzato il proprio impegno sul fronte dell'efficienza energetica attraverso l'introduzione di un nuovo gruppo frigorifero polivalente, dotato di una tecnologia più avanzata ed efficiente rispetto all'impianto precedente e in grado di gestire sia il riscaldamento sia il raffreddamento della cantina.

La nuova centrale frigo polivalente consente un risparmio energetico per le attrezzature coinvolte pari al 33%, riferito alla produzione della singola unità di energia utile. Durante la stagione invernale, l'impianto può essere utilizzato per la produzione di calore, continuando al contempo a generare freddo per gli altri processi aziendali. Il sistema consente inoltre di recuperare il calore dissipato dal ciclo frigorifero, che normalmente verrebbe disperso nell'ambiente, incrementando ulteriormente l'efficienza energetica complessiva dell'impianto.

Allo stesso tempo, il nuovo sistema garantisce un controllo più preciso delle temperature e dell'umidità, grazie all'integrazione con la tecnologia 4.0 che consente la gestione e il monitoraggio da remoto. L'impianto permette inoltre di impostare limiti puntuali di temperatura e pressione, supportando in modo efficace la gestione delle diverse fasi produttive, aspetto particolarmente rilevante per processi come la spumantizzazione. Il monitoraggio costante tramite grafici e report di facile fruibilità contribuisce infine a migliorare il controllo operativo e la stabilità dei processi produttivi. Grazie agli interventi di efficientamento energetico realizzati nel corso degli ultimi anni, Bisol1542 ha registrato nel 2025 una significativa **riduzione dei consumi di energia elettrica**, nell'ordine del **25%** rispetto al 2024.

CERTIFICAZIONE EQUALITAS: UN NUOVO TRAGUARDO PER BISOL1542

Nel 2025, il sito produttivo di Bisol1542 ha ottenuto la certificazione Equalitas – Organizzazione Sostenibile, lo standard di riferimento per la sostenibilità del settore vitivinicolo italiano.

La certificazione valuta in modo integrato le dimensioni ambientale, sociale ed economica dell'attività aziendale attraverso indicatori verificati da un ente terzo indipendente e promuove un approccio orientato al monitoraggio delle performance e al miglioramento continuo.

Il riconoscimento valorizza un percorso già avviato da tempo da Bisol1542, caratterizzato da iniziative volte a migliorare l'efficienza energetica e idrica, promuovere il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione, utilizzare materiali di packaging provenienti da filiere certificate FSC e monitorare in modo sistematico le proprie performance di sostenibilità. La certificazione rappresenta un ulteriore passo verso l'integrazione della sostenibilità nei processi aziendali e nella cultura d'impresa.



Nel 2025, Tassoni ha proseguito le attività di ammodernamento degli impianti produttivi attraverso la sostituzione del generatore di vapore e del pastorizzatore degli sciroppi, completata nel mese di aprile.

Gli interventi hanno contribuito a migliorare l'efficienza energetica dei processi, determinando una riduzione dei consumi di gas metano pari all'11,3% rispetto al 2024.



Surgiva ha continuato il processo di ammodernamento degli impianti produttivi attraverso investimenti finalizzati a migliorare l'efficienza operativa e a ridurre i consumi energetici associati alle attività di stabilimento.

In particolare, è stata completata la sostituzione di una delle caldaie presenti nello stabilimento con un modello più efficiente.

Nel corso dell'anno, l'azienda ha inoltre realizzato un importante intervento di modernizzazione della linea di depalletizzazione e confezionamento delle bottiglie in vetro a perdere, con la progressiva sostituzione degli impianti obsoleti e l'avvio delle nuove apparecchiature tra ottobre e dicembre 2025. I nuovi impianti consentiranno di migliorare l'efficienza produttiva, ridurre i consumi energetici per pezzo prodotto e favorire l'integrazione con sistemi gestionali digitali, in linea con i requisiti dell'industria 4.0 e 5.0. L'incremento di efficienza porterà a una riduzione dei consumi energetici e delle emissioni di circa il 5%.

LE EMISSIONI SCOPE 2 MARKET BASED SONO
DIMINuite DELL'83% RISPETTO ALL'ANNO
PRECEDENTE

Emissioni Scope 1 e Scope 2 (tCO2 equivalente)	2025	2024	2023
Scope 1	2.321	2.200	2.052
Ferrari Trento	816	766	617
Tassoni	211	226	248
Surgiva	753	718	727
Tenute Lunelli	285	296	272
Segnana	76	71	81
Bisol1542	179	124	106
Scope 2 - Location Based	1.496	1.774	1.776
Ferrari Trento	848	1.006	918
Tassoni	128	148	171
Surgiva	121	133	143
Tenute Lunelli	171	138	176
Segnana	5	19	21
Bisol1542	213	331	347
Scope 2 - Market Based	189	1.090	1.041
Ferrari Trento	8	0	0
Tassoni	50	271	249
Surgiva	33	0	0
Tenute Lunelli	42	214	256
Segnana	0	0	31
Bisol1542	56	605	505
Totale (scope 1 + scope 2 LB)	3.817	3.974	3.828
Totale (scope 1 + scope 2 MB)	2.510	3.290	3.093

Nel 2025 le emissioni indirette da energia acquistata (Scope 2 Market-Based) hanno registrato una significativa riduzione rispetto all’esercizio precedente, grazie all’incremento dell’utilizzo di energia elettrica da fonti rinnovabili certificate (+38%) e alla crescita dell’energia elettrica rinnovabile autoprodotta (+16%). Le emissioni dirette (Scope 1) evidenziano invece un lieve aumento, principalmente riconducibile all’ampliamento del sito produttivo di Ferrari Trento, che ha comportato maggiori consumi di gasolio per il riscaldamento degli ambienti.

Complessivamente, nel 2025 il Gruppo ha conseguito una riduzione delle emissioni Scope 1 e Scope 2 del 24% rispetto all’anno precedente e del 33% rispetto alla baseline 2019, superando in modo significativo il target del Piano Strategico di Sostenibilità, che prevedeva una riduzione del 20% entro il 2025.



L'ACQUA COME RISORSA PREZIOSA

All'interno del Gruppo, la tutela dell'acqua – risorsa sempre più preziosa anche alla luce degli effetti dei cambiamenti climatici – continua a rappresentare un ambito di attenzione prioritario.

Nelle tenute vinicole i fabbisogni idrici risultano particolarmente influenzati dall'andamento climatico e dalla variabilità delle precipitazioni nei territori di produzione, come si evince dall'analisi dei dati del triennio. Parallelamente, i consumi a livello industriale sono collegati ai volumi prodotti, all'evoluzione degli impianti e all'efficienza dei processi adottati nelle diverse società del Gruppo.

Nel 2025 si è registrato un incremento complessivo dei consumi idrici, rispetto all'anno precedente, comunque inferiori al 2023, riconducibile alle esigenze di irrigazione dei vigneti di Tenute Trento, solo parzialmente compensato dall'efficientamento dei processi produttivi e dall'innovazione degli impianti che hanno interessato principalmente Tassoni e Bisol1542.



In **Tassoni** è stato completato un importante progetto dedicato all'ottimizzazione della gestione della risorsa idrica, finalizzato a rendere più efficiente il processo di filtrazione dell'acqua e a ridurre progressivamente gli emungimenti. L'intervento ha previsto l'installazione di un secondo impianto di osmosi inversa sulle acque di rigetto, migliorando così l'efficienza complessiva dell'intero reparto osmotico. Parallelamente, sull'impianto originario sono state installate membrane osmotiche ad alta efficienza grazie all'utilizzo di tessuti in poliammide di nuova generazione. Si stima che il progetto consentirà un incremento complessivo dell'efficienza osmotica pari al 20% e una riduzione dei consumi idrici compresa tra il 15% e il 25%. Già nel 2025 sono stati registrati i primi risultati concreti: i consumi idrici si sono ridotti del 13,9% rispetto all'anno precedente, passando da 10.275,6 m³ nel 2024 a 8.843 m³ nel 2025.



Bisol1542 ha introdotto protocolli interni per ottimizzare l'utilizzo dell'acqua nelle operazioni di lavaggio in cantina, definendo quantità precise per il lavaggio dei serbatoi e utilizzando detergenti in soluzione, che consentono di migliorare l'efficacia delle operazioni, riducendo al contempo il consumo idrico. Grazie a questi interventi, i prelievi idrici si sono ridotti del 26,7%, passando da 5.978 m³ nel 2024 a 4.379 m³ nel 2025.



In Ferrari Trento, nonostante nel 2025 si sia registrato un aumento dei consumi idrici pari a circa il 10%, l'azienda continua a monitorare con attenzione l'utilizzo della risorsa acqua e a promuovere interventi orientati al miglioramento dell'efficienza. Tra le principali iniziative introdotte rientra l'installazione di un impianto automatico per il lavaggio dei contenitori impiegati nelle operazioni di vendemmia, finalizzato a ottimizzare le attività di pulizia e a ridurre i consumi idrici e le acque scaricate associate a questo processo.



In Surgiva, nel 2025 i prelievi idrici hanno registrato un aumento dell'11,5% rispetto all'anno precedente, principalmente in relazione alla crescita dei volumi produttivi. Nonostante ciò, il consumo di acqua per scopi industriali si è mantenuto pressoché stabile, attestandosi a circa 1,5 litri per bottiglia prodotta, a conferma dei progressi compiuti nell'efficienza dei processi produttivi. A partire dalla metà del 2025, l'azienda ha inoltre introdotto interventi di ottimizzazione dei processi di lavaggio e risciacquo, i cui benefici in termini di efficientamento idrico saranno pienamente visibili nel corso del 2026.

L'identità di Surgiva è profondamente legata alla purezza dell'acqua che sgorga nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, un ecosistema che l'azienda è impegnata a preservare e valorizzare nel tempo. Un'analisi commissionata dall'azienda nel 2022 per valutare lo stress idrico del bacino della Val Nambro-ne, dove si trova la fonte, ha evidenziato l'assenza di condizioni di stress idrico attraverso il calcolo dell'indice WEI (Water Exploitation Index). Lo studio ha inoltre confermato l'assenza di variazioni significative nei flussi e che il rapporto tra prelievo e disponibilità della risorsa si mantiene ampiamente al di sotto delle soglie di attenzione.

Prelievo d'acqua per fonte (m³) Gruppo Lunelli	2025		2024		2023	
	Tutte le aree	Aree sottoposte a stress idrico	Tutte le aree	Aree sottoposte a stress idrico	Tutte le aree	Aree sottoposte a stress idrico
Acque di superficie	0	0	0	0	0	0
Acque sotterranee	148.517	0	106.433	0	188.427	0
Risorse idriche di terze parti	40.777	0	43.661	0	50.529	0
Prelievo totale di acqua	189.294	0	150.094	0	238.956	0

Consumo di acqua (m3)	
Ferrari Trento	16.505
Bisol 1542	1.770
Segnana	326
Surgiva	28.528
Tassoni	8.843
Tenute Lunelli - Trentino	31.526
Tenute Lunelli - Toscana	0
Tenute Lunelli - Umbria	0
Totale	87.498

Scarico idrico (m³) Gruppo Lunelli	2025		2024		2023	
	Tutte le aree	Aree sottoposte a stress idrico	Tutte le aree	Aree sottoposte a stress idrico	Tutte le aree	Aree sottoposte a stress idrico
Acque di superficie	71.636	0	62.910	0	67.509	0
Acque sotterranee	0	0	0	0	0	0
Acqua di mare	0	0	0	0	0	0
Risorse idriche di terzi e volume di questo totale inviato ad altre organizzazioni	30.160	0	32.117	0	36.013	0
Totale	101.796	0	95.027	0	103.522	0

Consumo totale di acqua (m³) Gruppo Lunelli	2025		2024		2023	
	Tutte le aree	Aree sottoposte a stress idrico	Tutte le aree	Aree sottoposte a stress idrico	Tutte le aree	Aree sottoposte a stress idrico
Prelievo totale di acqua	189.294	0	150.094	0	238.956	0
Scarico totale di acqua	101.796	0	95.027	0	103.522	0
Consumo totale di acqua	87.498	0	55.067	0	135.434	0



VERSO LA CIRCULARITÀ

Il Gruppo Lunelli continua a promuovere un modello produttivo orientato alla circolarità, impegnandosi a ridurre la quantità di rifiuti generati e a valorizzare il più possibile i materiali impiegati nei processi produttivi. L'obiettivo è favorire un utilizzo efficiente delle risorse, estendendo il ciclo di vita dei materiali attraverso pratiche di recupero, riciclo e riutilizzo, in linea con i principi dell'economia circolare e con le strategie europee in materia di sostenibilità ambientale.

L'approccio del Gruppo si basa su una gestione integrata dei rifiuti che parte dalla scelta delle materie prime e dei materiali di packaging, privilegiando soluzioni riciclate, riciclabili o provenienti da filiere certificate, fino all'ottimizzazione dei processi produttivi e al recupero degli scarti di lavorazione.

Nel 2025, la quantità complessiva di rifiuti prodotti si è mantenuta sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente. Allo stesso tempo, sono diminuiti del 35,1% i rifiuti pericolosi.

È cresciuta in modo significativo la quota di rifiuti destinati a recupero, che ha raggiunto il 92,8% del totale rispetto all'81,8% del 2024 a conferma dell'efficacia delle buone pratiche introdotte dal Gruppo per favorire una gestione sempre più sostenibile e circolare delle risorse.

IL 93% DEI RIFIUTI PRODOTTI DAL GRUPPO È DESTINATO A RECUPERO

Rifiuti per destinazione (t) Gruppo Lunelli	2025	2024	2023
Rifiuti pericolosi	27	42	5
Destinati a recupero	4	4	1
Inviati a smaltimento	23	38	4
Rifiuti non pericolosi	1.720	1.712	1.507
Destinati a recupero	1.619	1.431	1.037
Inviati a smaltimento	102	282	470
Totale rifiuti a recupero	1.623	1.435	1.038
Totale rifiuti a smaltimento	125	320	474
Totale rifiuti prodotti	1.748	1.755	1.512

Rifiuti per destinazione (%) Gruppo Lunelli	2025	2024	2023
Smaltimento (%)	7	18	31
Recupero (%)	93	82	69

Nelle società vitivinicole del Gruppo, numerosi sottoprodotti della lavorazione vengono recuperati e valorizzati attraverso differenti forme di riutilizzo. In Ferrari Trento, i raspi sono conferiti a una ditta specializzata nel recupero, mentre fecce e vinacce sono destinate a distillerie locali. Anche in Bisol1542 le fecce e le vinacce vengono conferite a distillerie del territorio.

Nelle Tenute Lunelli, gli scarti della produzione vinicola vengono reintegrati direttamente nel terreno come sostanza organica, ceduti a distillerie e industrie farmaceutiche per derivare innumerevoli sottoprodotti. In Tenute Lunelli Trento, gli stralci vengono impiegati per uso agronomico interno e, lasciati sul terreno, contribuiscono a migliorarne la fertilità. A Podernovo le vinacce sono conferite a una distilleria locale, mentre i raspi sono distribuiti nei terreni per uso agronomico. In Tenuta Carapace, le vinacce e le foglie di vite sono conferite a un'importante healthcare company per la produzione di estratti farmaceutici naturali; i raspi vengono reimpiegati per uso agronomico, mentre i tralci di potatura vengono triturati e reinterati contribuendo alla fertilità del suolo.

Anche in Tassoni vengono adottate pratiche orientate al recupero degli scarti di produzione: la polpa di arance, limoni e bergamotti, di cui viene utilizzata esclusivamente la buccia, essendo ancora edibile, viene donata ad associazioni del territorio, mentre il cedro pelato viene ceduto a un'azienda specializzata nella produzione di canditi.



PACKAGING

La progettazione del packaging rappresenta per il Gruppo Lunelli un elemento strategico, in cui qualità del prodotto, componente estetica e sostenibilità dei materiali vengono considerate in tutte le fasi del ciclo di vita dell'imballaggio.

Nello sviluppo di nuovi packaging, il Gruppo collabora con i propri fornitori per individuare soluzioni innovative in grado di ridurre l'impatto ambientale dei materiali, garantendo al tempo stesso elevati standard qualitativi, sicurezza del prodotto e riciclabilità degli imballaggi. In quest'ottica, il Gruppo privilegia inoltre la collaborazione con fornitori italiani ed europei, contribuendo così a contenere le emissioni legate ai trasporti e a mantenere un maggiore controllo della filiera.

Nel 2025 sono state realizzate importanti iniziative orientate all'innovazione sostenibile del packaging. In Ferrari Trento, il nuovo packaging della linea classica è stato sviluppato con materiali a minore impatto ambientale: le etichette frontali sono realizzate in Cotton Extra White, ottenuto al 100% da fibre residue dei semi di cotone, il collarino utilizza carta riciclata certificata FSC -Forest Stewardship Council, con cellulosa proveniente da foreste gestite secondo rigidi standard ambientali ed etici e gli astucci, interamente riciclabili, sono stati progettati senza plastifica.

Sempre in Ferrari, sono stati introdotti espositori da terra realizzati in materiale CKB, resistente e alternativo alla plastifica tradizionale.

Un'attenzione crescente è stata inoltre rivolta all'evoluzione del packaging in vetro attraverso iniziative finalizzate a ottimizzare il peso delle bottiglie. I progetti sviluppati dalle società del Gruppo puntano a ridurre l'utilizzo di materia prima e le emissioni associate alla produzione e al trasporto, contribuendo al miglioramento della sostenibilità complessiva del packaging senza compromettere qualità, sicurezza e caratteristiche distintive del prodotto.

IL 62,1% DEL MATERIALE DI PACKAGING ACQUISTATO DAL GRUPPO È RICICLATO O CERTIFICATO FSC IN AUMENTO RISPETTO AL 56% DEL 2024

Principali Materiali di Packaging (t.) Gruppo Lunelli	2025	%	2024	%
Vetro	13.433,42	88,43%	17.381,27	91,55%
Di cui in materiale riciclato	7.891,01	58,74%	9.651,34	55,53%
Carta / Cartone	1.488,70	9,80%	1.386,73	7,30%
Di cui in materiale riciclato	804,50	54,04%	457,51	32,99%
Di cui in materiale certificato FSC	626,53	42,09%	428,19	30,88%
Sughero	96,75	0,64%	89,27	0,47%
Di cui in materiale riciclato	0,00	0,00%	2,57	2,88%
Di cui in materiale certificato FSC	24,43	25,25%	18,57	20,80%
Alluminio	104,30	0,69%	70,04	0,37%
Di cui in materiale riciclato	54,41	52,17%	47,29	67,52%
Banda stagnata	68,12	0,45%	57,96	0,31%
Di cui in materiale riciclato	37,77	55,44%	28,98	50,00%
Totale	15.191,30		18.985,27	

Nel 2025, il 62,1% dei materiali di packaging utilizzati dal Gruppo era costituito da materiale riciclato o certificato FSC, in aumento rispetto al 56% del 2024.

Nella produzione di vino, il vetro rappresenta il materiale con la maggiore incidenza in termini di peso: il 58,7% del vetro impiegato dal Gruppo proviene da processi di riciclo. In Surgiva oltre il 70% del volume di acqua imbottigliato è gestito con il sistema virtuoso del vuoto a rendere; ogni bottiglia viene riutilizzata circa 20 volte prima di essere inviata a riciclo.

Nel corso dell’anno Bisol1542 ha introdotto per la linea BelStar una nuova bottiglia alleggerita di 55 grammi, con una conseguente diminuzione delle emissioni di CO2 dell’8% per bottiglia.

Il secondo materiale per incidenza è costituito da carta e cartone utilizzati per il confezionamento e l’etichettatura dei prodotti: il 54% risulta proveniente da materiale riciclato o certificato FSC. Bisol1542 ha confermato la scelta di utilizzare scatole certificate FSC provenienti da foreste gestite responsabilmente e ha continuato a conferire le etichette esauste a una ditta specializzata nel recupero e riciclo dei supporti siliconati. Inoltre, sono stati sostituiti gli interni in spugna delle cassette in legno con cartone riciclabile con certificazione FSC e logo PAP.

In Tassoni, il progetto di sostituzione della plastica con carta per le etichette, avviato e completato nel 2023, risulta pienamente operativo.

Per quanto riguarda gli altri materiali di packaging, il 52,2% dell’alluminio utilizzato proviene da materiale riciclato, mentre per la banda stagnata la quota di materiale riciclato raggiunge il 55,4%. I tappi in sughero impiegati dalle aziende vinicole del Gruppo risultano per il 25,2% certificati FSC. Inoltre, in Tenute Lunelli Umbria, circa il 50% dei tappi utilizzati è di tipo tecnico con collanti certificati biologici, scelti per garantire la sostenibilità anche nei dettagli meno visibili del prodotto.



Il Gruppo prosegue le attività orientate al recupero dei materiali a fine vita: grazie alla partnership con Amorim Cork, Ferrari Trento recupera ogni anno circa 30 mila tappi in sughero utilizzati nelle attività produttive e di accoglienza; iniziative analoghe sono attive anche in Bisol1542. Il progetto “Etico” promosso da Amorim Cork coinvolge Onlus del territorio italiano nel recupero dei tappi esausti, che vengono venduti e trasformati in materia prima per la realizzazione di complementi d’arredo, destinando i proventi della vendita dei tappi a progetti di solidarietà.

L’attenzione al fine vita dei prodotti e al corretto riciclo dei materiali è inoltre promossa attraverso la sezione dedicata all’“etichettatura ambientale” presente sui siti gruppolunelli.it ed enotecalunelli.com, dove sono disponibili indicazioni per il corretto smaltimento dei diversi componenti di packaging, favorendo così il recupero dei materiali e la riduzione degli sprechi di risorse.

BOTTIGLIE PIÙ LEGGERE PER UN PACKAGING PIÙ SOSTENIBILE

Il Gruppo Lunelli prosegue il proprio impegno nell’innovazione del packaging attraverso progetti di alleggerimento delle bottiglie in vetro, con l’obiettivo di ridurre l’utilizzo di materia prima e le emissioni di CO2 associate alla produzione e al trasporto, mantenendo invariate qualità e sicurezza del prodotto.

- Bisol1542 ha introdotto nel 2025 per la linea Bel-Star una nuova bottiglia alleggerita di 55 grammi, con una conseguente riduzione delle emissioni di CO2 pari all’8% per bottiglia. A partire dal 2026, il progetto interesserà anche la linea Jeio, per la quale è prevista l’introduzione di una bottiglia alleggerita di 125 grammi, con una riduzione stimata delle emissioni di CO2 del 16%.
- Ferrari Trento ha avviato test per verificare la compatibilità con gli impianti produttivi di bottiglie della linea classica alleggerite di 40 grammi. Il progetto, la cui adozione è prevista entro il 2027, consentirebbe una riduzione delle emissioni di CO2 pari a circa il 5%.
- Surgiva sta sviluppando un progetto di alleggerimento dei principali formati da 0,50 L e da 0,75 L, con una riduzione stimata delle emissioni rispettivamente del 10% e del 4%, dopo il completamento dei test necessari all’avvio della produzione previsto nel 2026.

VI. PERSONE AL CENTRO



LA CULTURA DELLA RESPONSABILITÀ

Il Gruppo Lunelli si configura come un contesto di incontro e valorizzazione delle diversità, in cui convivono persone differenti per genere, età, etnia e competenze. Ogni individuo contribuisce con il proprio patrimonio di esperienze e aspettative alla costruzione di un ambiente di lavoro dinamico e orientato alla crescita condivisa e sostenibile.

L'attenzione ai temi dell'inclusione e della parità di genere è presente da tempo nella cultura aziendale. Tuttavia, il Gruppo riconosce la necessità di proseguire nel rafforzamento del proprio impegno su questi aspetti, anche alla luce di dinamiche storiche e di prassi consolidate nel settore di riferimento che vedono una prevalenza della componente maschile. In questo contesto sono state avviate iniziative finalizzate a promuovere un'evoluzione progressiva delle pratiche aziendali in materia di equità e inclusione, tra cui il percorso per il conseguimento della certificazione UNI/PdR 125, a partire da Ferrari Trento. Viene promosso un clima di ascolto e rispetto reciproco.

Nel corso dell'anno il Gruppo ha partecipato a progetti e attività di comunicazione e sensibilizzazione sui temi della parità di genere e dell'inclusione. Tra questi, l'iniziativa PARIDEE promossa da Fondazione Caritro in collaborazione con Confindustria Trento e Feltrinelli Education. In tale contesto, Camilla Lunelli ha offerto testimonianze pubbliche sui temi della leadership femminile e partecipa attivamente a network quali Donne del Vino e Fondazione Bellisario, contribuendo a promuovere una cultura più equa e inclusiva, in linea con i valori del Gruppo.

Uno sguardo nazionale



PARIDEE

FONDAZIONE
CARITRO

CONFINDUSTRIA TRENTO

Feltrinelli
Education



IL TEAM

La gestione delle risorse umane del Gruppo Lunelli si ispira a principi di equità, inclusione e pari opportunità lungo le diverse fasi del percorso professionale, pur in un contesto in cui tali aspetti sono oggetto di progressivo rafforzamento e maggiore strutturazione. Il processo di selezione, in parte affidato a società esterne qualificate, si basa su criteri condivisi e su modalità di ricerca e selezione orientate a valorizzare le competenze e l'esperienza delle persone, con l'obiettivo di promuovere un approccio il più possibile oggettivo e rispettoso delle diversità.

Analoghi principi orientano i processi di onboarding, valutazione e sviluppo, così come il monitoraggio del turnover e l'introduzione di misure a tutela del posto di lavoro e della retribuzione nel periodo successivo alla maternità, ambiti sui quali il Gruppo sta progressivamente consolidando pratiche e strumenti. Tutti i dipendenti del Gruppo sono coperti da contrattazione collettiva nazionale, elemento che contribuisce a garantire un quadro condiviso di tutele, diritti e condizioni di lavoro.

È stata avviata l'implementazione di una nuova soluzione software per la gestione delle risorse umane, con l'obiettivo di rendere più omogenei e integrati i processi HR tra le diverse società del Gruppo. Il sistema consentirà di rafforzare la governance complessiva, di migliorare la raccolta, l'integrazione e l'analisi dei dati HR, a supporto del monitoraggio degli indicatori chiave (KPI) relativi alle persone – quali turnover, composizione della forza lavoro e percorsi di sviluppo –, dei processi decisionali e organizzativi.

La gestione delle persone si fonda su un approccio relazionale che valorizza il dialogo, la fiducia e la collaborazione reciproca. Le diverse società del Gruppo operano con l'obiettivo di sviluppare contesti di lavoro sicuri e positivi, in cui le persone possano esprimere il proprio contributo e sentirsi parte dell'organizzazione.

In questo quadro, viene dedicata attenzione allo sviluppo professionale, alla progressiva diffusione di condizioni retributive eque e alla promozione di un equilibrio tra dimensione lavorativa e vita personale, in un'ottica di miglioramento continuo.

LA POPOLAZIONE DEL GRUPPO È IN LIEVE CALO.
CON UNA RAPPRESENTANZA FEMMINILE DEL 30,8%

I GIOVANI UNDER 30 COSTITUISCONO IL 20% DELLA
POPOLAZIONE AZIENDALE

Dipendenti per genere (n.)	2025			2024			2023		
	F	M	tot	F	M	tot	F	M	tot
Ferrari Trento	72	113	205	71	141	212	59	126	185
Locanda Margon							3	12	15
Bisol1542	9	12	21	11	13	24	13	16	29
Segnana	0	3	3	0	3	3	0	3	3
Surgiva	4	32	36	4	32	36	2	30	32
Tassoni	12	12	24	12	12	24	11	12	23
Tenute Lunelli -Trentino	1	20	21	1	22	23	1	22	23
Tenute Lunelli -Toscana	2	6	8	2	6	8	2	5	7
Tenute Lunelli -Umbria	0	6	6	1	6	7	2	6	8
Lunelli S.p.A.	2	5	7	2	4	6	2	4	6
Totale dipendenti per genere Gruppo	102	229	331	104	239	343	95	236	331

Dipendenti per età (%) - Gruppo	2025
< 30 anni	19,9
30 - 50 anni	53,5
> 50 anni	26,6

LA PRESENZA DI DIPENDENTI CON DISABILITÀ
RAPPRESENTA IL 6,34% DELL'ORGANICO
COMPLESSIVO DEL GRUPPO

Dipendenti distinti per altri indicatori di diversità (%) - Gruppo	2025
Dipendenti con disabilità	6,34

47 NUOVE ASSUNZIONI. IL 59,6% HA MENO DI 30 ANNI
E IL 36,2% È DONNA

Assunzioni (n.)	2025	2024	2023
Ferrari Trento	39	56	31
Locanda Margon			26
Bisol1542	4	6	9
Segnana	0	0	0
Surgiva	1	6	5
Tassoni	1	2	2
Tenute Lunelli -Trentino	1	1	4
Tenute Lunelli - Toscana	0	1	1
Tenute Lunelli - Umbria	0	0	1
Lunelli S.p.A.	1	0	1
Assunzioni Gruppo	47	72	80

Assunzioni per genere (%) - Gruppo	2025
Donne	36,2%
Uomini	63,8%

Assunzioni per età (%) - Gruppo	2025
< 30 anni	59,6%
30 - 50 anni	31,9%
> 50 anni	8,5%

IL 91,8% DEI DIPENDENTI HA UN CONTRATTO
A TEMPO INDETERMINATO.
IL PART-TIME È USUFRUITO DAL 6,6% DEI
LAVORATORI, IN PREVALENZA DONNE.

Dipendenti per tipologia di contratto di lavoro e genere (n.)	2025		
	M	F	tot
Dipendenti full-time con contratto a tempo determinato	10	10	20
Dipendenti part-time con contratto a tempo determinato	0	7	7
Dipendenti con contratto a tempo determinato	10	17	27
Dipendenti full-time con contratto a tempo indeterminato	215	74	289
Dipendenti part-time con contratto a tempo indeterminato	4	11	15
Dipendenti con contratto a tempo indeterminato	219	85	304
Dipendenti con ore non garantite (dipendenti occasionali, contratti a zero ore e dipendenti a chiamata)	0	0	0
Dipendenti Full-time	225	84	309
Dipendenti Part-time	4	18	22
Totale	229	102	331

AUMENTANO LEGGERMENTE LE CESSAZIONI

GLI IMPIEGATI RAPPRESENTANO OLTRE IL 46% DELLA POPOLAZIONE AZIENDALE

Cessazioni (n.)	2025	2024	2023
Ferrari Trento	38	29	31
Locanda Margon			23
Bisol1542	7	11	4
Segnana	0	0	0
Surgiva	1	2	3
Tassoni	1	1	4
Tenute Lunelli -Trentino	3	1	2
Tenute Lunelli - Toscana	0	0	0
Tenute Lunelli - Umbria	1	1	0
Lunelli S.p.A.	0	0	0
Totale	51	45	67

Dipendenti per livello professionale (%) – Gruppo	2025
Dirigenti	3,9
Quadri	7,3
Impiegati	46,2
Operai	42,6

LE DONNE RAPPRESENTANO IL 56,9% DEGLI IMPIEGATI, LIMITATA È LA PRESENZA FEMMINILE TRA GLI OPERAI

Cessazioni per genere (%) – Gruppo	2025
Donne	29,4%
Uomini	70,6%

Dipendenti per livello professionale e genere (n.) - 2025	Dirigenti		Quadri		Impiegati		Operai	
	M	F	M	F	M	F	M	F
Ferrari Trento	11	0	18	1	42	63	62	8
Bisol1542	0	0	0	0	7	9	5	0
Segnana	0	0	1	0	0	0	2	0
Surgiva	1	0	0	0	7	4	24	0
Tassoni	0	0	0	1	5	8	7	3
Tenute Lunelli -Trentino	0	0	0	0	0	0	20	1
Tenute Lunelli -Toscana	0	0	0	0	1	2	5	0
Tenute Lunelli -Umbria	0	0	0	0	2	0	4	0
Lunelli S.p.A.	1	0	2	1	2	1	0	0
Totale	13	0	21	3	66	87	129	12

Cessazioni per età (%) - Gruppo	2025
< 30 anni	45,1%
30 - 50 anni	31,4%
> 50 anni	23,5%



L'ATTENZIONE ALLE PERSONE

Il Gruppo Lunelli promuove politiche di flessibilità lavorativa, compatibilmente con le esigenze organizzative, attraverso strumenti quali smart working, orari flessibili e contratti part-time, con l'obiettivo di favorire la conciliazione tra vita professionale e personale.

Nel 2025, tale approccio è stato ulteriormente rafforzato attraverso una gestione strutturata e personalizzata delle richieste da parte del team HR, che ha accompagnato le esigenze legate alla flessibilità, al part-time e alla genitorialità, con l'obiettivo di favorire la continuità del percorso professionale e un migliore equilibrio tra vita lavorativa e personale.

In ambito welfare, il Gruppo ha confermato il piano di benefit annuale del valore di 1.000 euro destinato a tutti i dipendenti a tempo indeterminato, a testimonianza di un'attenzione concreta al benessere delle persone. Attraverso una piattaforma dedicata, i collaboratori possono utilizzare liberamente tale importo per servizi quali spese sanitarie, previdenza integrativa e buoni acquisto. Avendo politiche contrattuali e retributive non ancora allineate alle altre aziende del Gruppo, Tassoni non rientra attualmente in questo piano di welfare.

Il Gruppo ha inoltre mantenuto iniziative di sostegno in momenti significativi della vita personale, prevedendo contributi economici in occasione di matrimonio (2.000 euro) e nascita dei figli (1.500 euro).

Anche nel 2025 il Gruppo ha confermato la disponibilità di due borse di studio per i figli dei dipendenti, a sostegno della partecipazione al programma "Inter-cultura". L'iniziativa offre agli studenti l'opportunità di svolgere un periodo di studio all'estero, vivendo un'esperienza formativa che unisce apprendimento accademico e crescita personale, attraverso il confronto diretto con culture, lingue e sistemi educativi diversi.

Nel 2025 il Gruppo ha rinnovato il progetto di volontariato d'impresa “**Il tuo tempo per la comunità**”, esteso a tutte le società e pensato come occasione concreta di coinvolgimento e partecipazione. L'iniziativa offre ai collaboratori la possibilità di dedicare una giornata lavorativa ad attività di volontariato presso enti non profit dei territori in cui il Gruppo è presente.

Il progetto prevede il coinvolgimento di team, anche trasversali tra diverse funzioni aziendali, che individuano e supportano realtà associative coerenti con i valori del Gruppo. Questa esperienza rappresenta non solo un contributo diretto alle comunità locali, ma anche un'opportunità di crescita personale e di rafforzamento dei legami interni, favorendo collaborazione, senso di appartenenza e condivisione di valori comuni. Nel corso dell'anno i collaboratori hanno partecipato a diverse attività di supporto alla comunità, tra cui iniziative di inclusione sociale, raccolta e distribuzione di beni di prima necessità e laboratori a favore di persone in situazioni di fragilità.

ASCOLTO E PARTECIPAZIONE: L'ESPERIENZA DI SURGIVA

In Surgiva, il coinvolgimento delle persone è promosso attraverso un **dialogo continuo** e una **condivisione** diffusa delle informazioni operative. In un contesto caratterizzato da una crescita costante dei volumi produttivi, questo approccio diventa ancora più rilevante per supportare l'organizzazione del lavoro e favorire una partecipazione consapevole alle sfide operative. Le decisioni vengono accompagnate da momenti di confronto con le figure chiave dei team, favorendo il contributo diretto dei collaboratori e un maggiore allineamento organizzativo.

Brevi incontri periodici per turno permettono di affrontare in modo tempestivo criticità e aspetti organizzativi, mantenendo un flusso di comunicazione costante e accessibile. Parallelamente, la condivisione progressiva dei dati produttivi contribuisce a rafforzare la consapevolezza sugli obiettivi e sull'andamento delle attività, sviluppando una visione più ampia del lavoro quotidiano.

Un ulteriore elemento distintivo è la pianificazione anticipata dei periodi di maggiore intensità produttiva: la condivisione dei calendari consente alle persone di organizzarsi per tempo e di affrontare con maggiore consapevolezza gli impegni richiesti, rafforzando il senso di responsabilità e partecipazione.

MUOVERSI IN MODO SOSTENIBILE

Nel corso del 2025 Ferrari Trento ha sviluppato il proprio **piano di mobilità sostenibile**, con l'obiettivo di ridurre l'impatto degli spostamenti casa-lavoro e, al contempo, promuovere il benessere psico-fisico dei collaboratori.

Le iniziative introdotte includono la realizzazione di un parcheggio biciclette coperto e attrezzato con punti di ricarica, collocato in un'area accessibile attraverso un percorso sicuro e già ampiamente utilizzato dai dipendenti. Per favorire l'utilizzo della bicicletta negli spostamenti quotidiani, sono stati inoltre messi a disposizione spogliatoi e docce.

Al tempo stesso è stata attivata una convenzione con il servizio di trasporto pubblico locale, con l'obiettivo di incentivare soluzioni di mobilità alternative all'uso dell'auto privata. Le iniziative sono state accompagnate da attività di sensibilizzazione interna per promuovere abitudini di spostamento più sostenibili.

FORMAZIONE E SVILUPPO

Il Gruppo Lunelli considera la formazione e lo sviluppo delle persone leve fondamentali per mantenere la qualità che da sempre contraddistingue tutte le sue attività. Per questo promuove iniziative volte a rafforzare competenze tecniche e trasversali, accompagnando i collaboratori in percorsi di crescita coerenti sia con le esigenze organizzative sia con le aspirazioni individuali.

La definizione dei piani formativi si basa su una raccolta strutturata dei bisogni che adotta un approccio olistico, integrando indirizzi strategici aziendali, input manageriali e ascolto attivo dei collaboratori, con l’obiettivo di rendere gli interventi sempre più mirati ed efficaci.

Nel 2025 il numero di ore di formazione erogata si è ridotto rispetto all’anno precedente principalmente per effetto di una diversa composizione degli interventi formativi. In particolare, parte della formazione obbligatoria, soprattutto in materia di salute e sicurezza, non prevede aggiornamenti annuali, determinando una fisiologica variabilità delle ore erogate. Parallelamente, l’attenzione si è concentrata maggiormente su interventi più mirati e specialistici, definiti in funzione dei fabbisogni organizzativi emergenti.

L’attenzione alla valorizzazione delle persone e allo sviluppo delle competenze contribuisce anche ai percorsi di sostenibilità delle società del Gruppo. Ne è un esempio il conseguimento, nel 2025, della certificazione Equalitas da parte di Bisol1542, che riconosce un approccio integrato alla sostenibilità, nel quale la crescita delle competenze, la responsabilità sociale e la tutela delle persone si affiancano agli aspetti ambientali e di governance.

Ore di formazione (n.)	2025	2024	2023
Ferrari Trento	1.160,50	1.672,5	2.163,5
Locanda Margon			42
Bisol1542	213,75	239,5	132,5
Segnana	4	12	34
Surgiva	239	323	149,5
Tassoni	214,50	205,75	264
Tenute Lunelli - Trentino	499,5	707	1.042
Tenute Lunelli - Toscana	32	85	193,4
Tenute Lunelli - Umbria	67	160	56
Lunelli S.p.A.	17	62,75	n.d.
Totale	2.447,25	3.467,5	4.076,9

I colloqui annuali di valutazione prevedono la compilazione di una scheda condivisa con il collaboratore, finalizzata a individuare aree di sviluppo e a favorire un ascolto qualitativo, offrendo alle persone l’opportunità di esprimere anche bisogni non sempre pienamente esplicitati o consapevoli. Questo sistema è accompagnato da un modello di dialogo continuo tra collaboratori e responsabili, che affianca ai momenti formali occasioni frequenti di confronto informali, favorendo uno scambio costruttivo e di qualità.

Il percorso di sviluppo professionale è supportato anche dall’adozione progressiva di sistemi di gestione per obiettivi (MBO), applicati principalmente alle figure manageriali e ai ruoli apicali, con l’obiettivo di promuovere una cultura orientata alla responsabilità e al risultato.

SALUTE E SICUREZZA

Il Gruppo Lunelli persegue con determinazione l'obiettivo "zero infortuni", consapevole che si tratta di un traguardo sfidante che richiede il coinvolgimento attivo e continuativo di tutte le persone che operano all'interno e per conto delle aziende del Gruppo.

Negli ultimi anni, il **sistema di gestione della salute e sicurezza** è stato progressivamente rafforzato e orientato verso un modello sempre più strutturato e integrato, capace di coinvolgere l'intera organizzazione, dal top management agli operatori in ambito agricolo e produttivo. Attraverso **strumenti di controllo** efficaci, **programmi formativi** mirati e un **approccio rigoroso e pragmatico**, il Gruppo promuove una cultura diffusa della prevenzione, in cui la tutela della salute e della sicurezza rappresenta una priorità condivisa.

Nel 2025 è stata avviata una rilevante **revisione del sistema di gestione della sicurezza di Ferrari Trento**, con l'obiettivo di sviluppare un modello capace di coniugare la profondità e l'efficacia operativa maturate nel tempo con una maggiore chiarezza e formalizzazione dei processi, anche valorizzando le esperienze più recenti introdotte nelle altre società del Gruppo. L'iniziativa rappresenta un passaggio chiave verso la **definizione di un modello trasversale**, orientato al rafforzamento del sistema di prevenzione, alla diffusione di standard e procedure condivise tra tutte le unità produttive e al consolidamento di un know-how solido e sempre più diffuso.

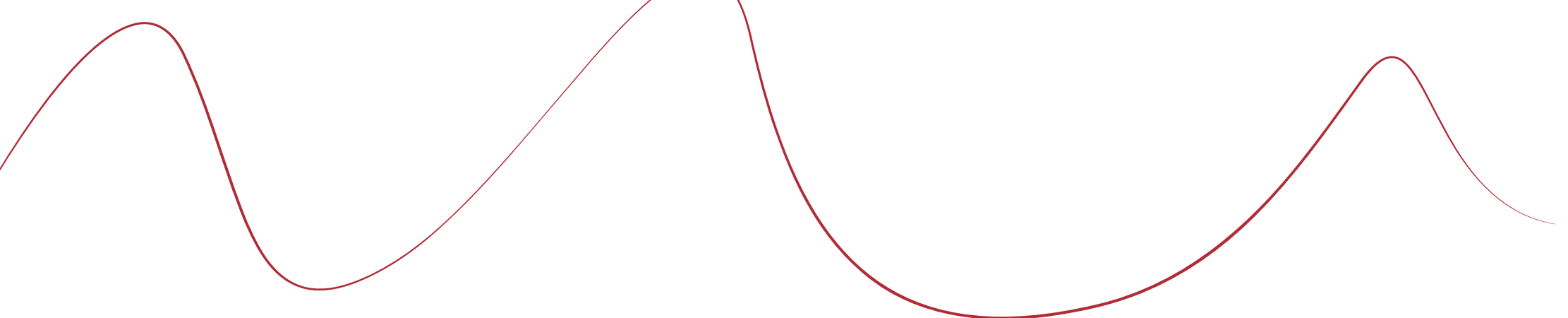
In questo percorso si inserisce anche un'intensificazione della collaborazione tra le diverse sedi del Gruppo, attraverso incontri continuativi e attività di confronto, oltre a visite periodiche e supporto operativo diretto da parte del RSPP, con l'obiettivo di favorire il trasferimento di competenze e il progressivo allineamento dei modelli organizzativi e gestionali.

Il modello di gestione si basa su un approccio organico ai rischi, che comprende valutazione, sorveglianza sanitaria, formazione, addestramento e attività di vigilanza, con l'obiettivo di garantire efficacia operativa e miglioramento continuo.

In questo contesto, particolare attenzione è dedicata alla prevenzione, anche attraverso l'adozione di strumenti per la segnalazione e la gestione delle situazioni a rischio e dei quasi infortuni (near miss), considerati un elemento fondamentale per intercettare tempestivamente le criticità e rafforzare la cultura della sicurezza a tutti i livelli dell'organizzazione.

Il **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** è stato oggetto di aggiornamenti anche nel corso del 2025, con particolare attenzione alle attività agricole e produttive. Oltre all'aggiornamento richiesto da nuove normative regionali, le revisioni hanno compreso l'introduzione di nuove mansioni, un maggiore dettaglio nella descrizione dei rischi ambientali e l'integrazione delle relative misure di prevenzione nei protocolli sanitari.

In **ambito agricolo**, il presidio dei rischi legati all'esposizione a prodotti fitosanitari rimane particolarmente elevato. Il Gruppo adotta un sistema di controlli preventivi che include monitoraggi ematochimici estesi a tutti gli operatori, compreso il personale stagionale, rispetto di protocolli rigorosi che prevedono tempi di rientro definiti e il divieto di operare durante i trattamenti. Nel corso degli anni, tali controlli non hanno evidenziato anomalie, confermando l'efficacia del sistema di tutela e sorveglianza sanitaria.



Nel 2025 sono state introdotte ulteriori soluzioni tecniche per migliorare la sicurezza nei vigneti, tra cui nuovi dispositivi di protezione individuale (DPI). In particolare, è stato adottato un guanto anti-taglio e anti-cesoioamento per le attività di potatura con forbici elettriche, in grado di bloccare la lama senza compromettere l'operatività.

In **ambito produttivo**, il principale rischio continua a essere rappresentato dall'interferenza tra il personale a piedi e i mezzi di movimentazione, quali carrelli elevatori e veicoli per il trasporto materiali. Pur in assenza di infortuni, la rilevazione di alcuni "quasi infortuni" ha portato all'adozione di misure correttive mirate.

Tra il 2024 e il 2025 è stato avviato un progetto strutturato che ha previsto l'introduzione di interventi sia tecnici sia organizzativi, tra cui la separazione dei percorsi pedonali e una più attenta gestione della compresenza tra muletti e operatori, l'installazione di specchi e barriere, nonché il rafforzamento delle attività di formazione e sensibilizzazione del personale.

Durante la vendemmia, periodo di maggiore intensità produttiva, sono stati inoltre ottimizzati i turni e contenuto il ricorso agli straordinari, garantendo pause settimanali e una migliore rotazione del personale, con l'obiettivo di limitare il sovraccarico lavorativo e contribuire alla prevenzione dei rischi di infortunio.

Considerato il permanere di alcune criticità legate al mancato rispetto dei percorsi pedonali, sono stati programmati ulteriori interventi, tra cui la revisione del layout dei magazzini e l'esternalizzazione di alcune attività logistiche, con l'obiettivo di migliorare ulteriormente i livelli di sicurezza e l'efficienza degli spazi operativi.

Per quanto riguarda la **gestione della sicurezza degli appaltatori esterni**, il Gruppo ha progressivamente definito un approccio che integra i requisiti di sicurezza fin dalle fasi di acquisto, attraverso specifiche clausole contrattuali e linee guida dedicate alle attività a maggior rischio, accompagnato da una crescente responsabilizzazione dei referenti aziendali coinvolti nella pianificazione e nel monitoraggio degli interventi.

Nel 2025 è stato ulteriormente rafforzato il coordinamento tra la funzione acquisti e i referenti interni, in particolare nella gestione delle situazioni più complesse, con l'obiettivo di rendere i controlli più efficaci e coerenti.

In prospettiva, è prevista l'introduzione di un sistema evoluto e automatizzato per la gestione dei fornitori, che contribuirà a rendere più strutturato il processo di qualificazione e a rafforzare le attività di verifica.

Sul fronte **formativo**, il Gruppo garantisce costantemente l'erogazione della formazione obbligatoria e dei relativi aggiornamenti, affiancandola a numerose iniziative aggiuntive volte a rafforzare la consapevolezza sui temi della salute e sicurezza e a promuovere comportamenti uniformi e responsabili.

Nel 2025 è stata dedicata particolare attenzione alla gestione delle emergenze, attraverso il potenziamento delle squadre di primo soccorso e antincendio e l'organizzazione di momenti di formazione e confronto sulle procedure di allarme, sui ruoli e sulle principali criticità operative, con il coinvolgimento anche del personale di front office. A queste attività si sono affiancati addestramenti pratici realizzati in collaborazione con il corpo volontario dei vigili del fuoco, che hanno permesso di simulare scenari di incendio e di formare gli operatori sull'utilizzo dei mezzi di estinzione e sulla valutazione delle situazioni di rischio, anche in considerazione del ruolo delle aziende all'interno delle comunità locali e della conseguente attenzione al tema del rischio incendi.

Parallelamente, sono state sviluppate iniziative di formazione interna con un forte orientamento pratico, in particolare rivolte agli operatori agricoli. Sono stati infatti attivati **percorsi formativi specifici** sull'utilizzo di macchine e attrezzature (quali trattori, trince, atomizzatori e cimatrici), condotti da personale esperto interno con il supporto del Responsabile e dell'ufficio tecnico, con l'obiettivo di rafforzare le competenze operative e la sicurezza nello svolgimento delle attività quotidiane.

In coerenza con il percorso di evoluzione del sistema di gestione, presso Ferrari Trento è stato avviato un programma formativo dedicato alle diverse funzioni organizzative, articolato in incontri frontali e sessioni su Teams, volto a favorire una piena comprensione e un'applicazione omogenea del nuovo modello.

Complessivamente, le ore di formazione in materia di salute e sicurezza hanno registrato una diminuzione rispetto al 2024, riconducibile sia a minori necessità di aggiornamento della formazione prevista dalla normativa, sia al fatto che gran parte dei nuovi ingressi risultava già in possesso della formazione obbligatoria.

Formazione salute e sicurezza (ore n.)	2025	2024	2023
Ferrari Trento	427	840,5	849
Locanda Margon			12
Bisol1542	73	103	68
Segnana	0	8	26
Surgiva	237	213	138
Tassoni	127	87	174
Tenute Lunelli -Trentino	378,5	554	944
Tenute Lunelli - Toscana	12	79	149,4
Tenute Lunelli - Umbria	32	32	40
Lunelli S.p.A.	12	16	22
Formazione salute e sicurezza Gruppo	1.298,5	1.932,5	2.422,4

50% DI INFORTUNI IN MENO RISPETTO AL 2024.
5 AZIENDE HANNO REGISTRATO ZERO INFORTUNI
NEL CORSO DELL'ANNO

Infortunati sul lavoro (n.)	2025	2024	2023
Ferrari Trento	4	8	5
Locanda Margon			0
Bisol1542	1	2	0
Segnana	0	0	0
Surgiva	1	2	1
Tassoni	0	0	1
Tenute Lunelli -Trentino	1	2	3
Tenute Lunelli - Toscana	0	0	0
Tenute Lunelli - Umbria	0	0	0
Lunelli S.p.A.	0	0	0
Infortunati sul lavoro Gruppo	7	14	10

A LIVELLO DI GRUPPO SI DIMEZZA LA FREQUENZA
DEGLI INFORTUNI

Tasso di infortuni	2025	2024	2023
Ferrari Trento	11,68	23,4	16,2
Locanda Margon			0
Bisol1542	27,28	43,5	0
Segnana	0	0	0
Surgiva	14,24	36,2	19,8
Tassoni	0	0	27,0
Tenute Lunelli -Trentino	11,73	22,7	28,3
Tenute Lunelli - Toscana	0	0	0
Tenute Lunelli - Umbria	0	0	0
Lunelli S.p.A.	0	0	0
Tasso di infortuni Gruppo	11,5	22,7	16,0

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

Indice di gravità	2025	2024	2023
Ferrari Trento	0,4	0,3	0,2
Locanda Margon			0
Bisol1542	0,2	0,3	0
Segnana	0	0	0
Surgiva	0,3	1,1	0,1
Tassoni	0	0	0,4
Tenute Lunelli -Trentino	0,1	1,1	0,7
Tenute Lunelli - Toscana	0	0	0
Tenute Lunelli - Umbria	0	0	0
Lunelli S.p.A.	0	0	0
Indice di gravità Gruppo	0,2	0,4	0,2

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

VII. RADICI NEL TERRITORIO





LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Il radicamento nei territori d'origine rappresenta un elemento fondante dell'identità del Gruppo Lunelli. La valorizzazione di materie prime provenienti da territori dalle caratteristiche distintive e fortemente riconoscibili, insieme all'adozione di processi produttivi che reinterpretono in chiave contemporanea il saper fare locale, costituisce il cuore di un modello che esprime e diffonde l'eccellenza italiana nel mondo.

Un esempio particolarmente significativo è la produzione enologica di Ferrari Trento, impegnata nella tutela del paesaggio trentino e nella salvaguardia della fertilità dei suoli attraverso pratiche agricole sostenibili. E al tempo stesso, contribuisce allo sviluppo del territorio sostenendo e promuovendo la viticoltura di montagna trentina, tramite il marchio collettivo Trentodoc, oggi riconosciuto come espressione di qualità e forte identità territoriale.

Il legame profondo con il territorio si riflette in tutte le etichette del Gruppo Lunelli: creazioni che raccontano i luoghi da cui nascono, ne preservano il patrimonio culturale e ne interpretano l'essenza più autentica. Queste eccellenze si configurano come leve di attrattività e crescita per le comunità locali, generando valore condiviso. Sempre più spesso, chi le scopre sente nascere il desiderio di andare oltre l'esperienza di consumo, per immergersi nei territori, respirarne la cultura e incontrare le persone che, con passione, ne custodiscono l'anima.



TRENTODOC: LA PRIMA DENOMINAZIONE ITALIANA DEL METODO CLASSICO

Il Trentodoc è l'espressione più autentica delle bollicine di montagna. L'Istituto Trentodoc, costituito nel 1984 per promuovere e tutelare la tradizione del metodo classico trentino, definisce dal 1993 rigorosi standard produttivi attraverso un disciplinare che regola sia l'origine delle uve sia le tecniche di vinificazione.

Sono ammessi esclusivamente i vitigni Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Pinot Meunier, con raccolta manuale delle uve. La denominazione è riservata ai vini ottenuti mediante rifermentazione in bottiglia e caratterizzati da un prolungato affinamento sui lieviti. A garanzia di qualità e trasparenza, ogni bottiglia riporta inoltre in retroetichetta la data di sboccatura.

Oggi il marchio collettivo Trentodoc riunisce circa settanta case spumantistiche e oltre duecento etichette, espressione di un comparto dinamico e fortemente radicato nel territorio.

TRENTODOC



IL GRUPPO LUNELLI
ACCOGLIE CHI DESIDERA
VIVERE L'ECCELLENZA DEL
BERE ITALIANO,
OFFRENDO ESPERIENZE
CHE INTRECCIANO
CULTURA, PAESAGGIO E
TRADIZIONE.

IL PERCORSO DEL BELLO E DEL BUONO A TRENTO

A Ferrari Trento prende forma un itinerario immersivo che unisce bollicine, arte, architettura e alta cucina, accompagnando il visitatore in un viaggio attraverso le espressioni più autentiche del territorio.

L'esperienza ha inizio alle **Cantine Ferrari**, dove ad accogliere gli ospiti vi è la scultura "Centenarium" di Arnaldo Pomodoro, realizzata in occasione del centenario dell'azienda.

Il percorso prosegue alla scoperta del Metodo Classico, tra suggestivi ambienti sotterranei in cui milioni di bottiglie riposano e maturano lentamente. La visita si conclude con un brindisi presso *Ferrari Incontri*, spazio dedicato all'ospitalità e alla vendita delle etichette del Gruppo Lunelli.

L'itinerario continua presso **Villa Margon**, raffinata residenza cinquecentesca immersa nei vigneti, oggi sede di rappresentanza del Gruppo. Oggetto di un attento restauro promosso dalla famiglia Lunelli, la villa custodisce un ricco patrimonio artistico, con affreschi interni ed esterni di grande pregio — tra cui un ciclo dedicato ai mesi dell'anno, legato alla tradizione vitivinicola del Trentino — oltre a opere d'arte di pregio, tra cui "Amore e Psiche" della scuola di Antonio Canova, e mobili antichi di area fiamminga e tedesca.

A completare l'esperienza è **Locanda Margon**, ristorante stellato con vista sulla città di Trento, dove la cucina interpreta il territorio con creatività e sensibilità contemporanea.

L'offerta gastronomica si articola tra Il Salotto, con percorsi degustazione più elaborati, e il Bistrot, caratterizzato da proposte meno elaborate, ma comunque ricche di gusto. La carta dei vini, ampia e ricercata, include etichette italiane e internazionali, storiche annate di Ferrari Trentodoc e selezioni esclusive provenienti dalla collezione privata della famiglia Lunelli.



L'ECCELLENZA DELL'ACCOGLIENZA RICETTIVA IN UMBRIA E TOSCANA

A Tenuta Carapace, arte, architettura e paesaggio si incontrano in un progetto distintivo che esprime la visione di Tenute Lunelli. Al centro, l'opera ideata da Arnaldo Pomodoro, prima scultura abitabile al mondo, che si integra armoniosamente nel contesto umbro.

Il Carapace è oggi un punto di riferimento per l'enoturismo regionale, capace di attrarre visitatori alla ricerca di esperienze che uniscano vino, cultura e bellezza. L'attività di accoglienza rappresenta un elemento strategico per valorizzare il legame con il territorio, offrendo occasioni di incontro diretto con i luoghi e le persone che ne sono protagonisti.

La cantina è aperta al pubblico per gran parte dell'anno e propone visite guidate che accompagnano gli ospiti alla scoperta dell'intero progetto: dalla dimensione artistica ai processi produttivi, fino alle pratiche agricole adottate. L'esperienza di visita diventa così anche l'occasione per raccontare in modo concreto l'impegno del Gruppo Lunelli per la sostenibilità, illustrando le tecniche di gestione del vigneto e l'attenzione alla tutela dell'ambiente.

Particolarmente apprezzata dai visitatori è la possibilità di vivere un'esperienza immersiva a contatto con il paesaggio, grazie a percorsi tra i vigneti e installazioni pensate per valorizzare il contesto naturale, come punti panoramici dedicati alla contemplazione del territorio.

L'offerta enoturistica si arricchisce attraverso collaborazioni con realtà locali attive nella ristorazione, nell'ospitalità e nella promozione culturale e naturalistica, creando sinergie capaci di ampliare e qualificare l'esperienza complessiva. In questo modo, il Carapace si conferma non solo come luogo simbolico, ma anche come catalizzatore di sviluppo e valorizzazione per l'intero territorio umbro.

Tenuta Podernovo, Toscana



A Tenuta Podernovo, il Gruppo Lunelli valorizza un'area meno conosciuta della Toscana, proponendo un'esperienza che coniuga autenticità, paesaggio e ospitalità in linea con un turismo consapevole.

Il recupero del borgo, realizzato nel rispetto dell'architettura originaria, testimonia l'attenzione verso la cultura e la memoria del mondo rurale, restituendo vita a spazi oggi dedicati all'accoglienza. La tenuta dispone di appartamenti immersi nella quiete del paesaggio, pensati per offrire un soggiorno autentico e personalizzato, sempre più apprezzato da una clientela attenta alla qualità dell'esperienza.

L'attività enoturistica rappresenta un importante strumento di valorizzazione del territorio e della sua identità agricola. Le visite in cantina e in vigneto permettono di condividere con gli ospiti la filosofia delle Tenute Lunelli, fondata su una viticoltura biologica e sulla salvaguardia della biodiversità.

L'esperienza a Podernovo si arricchisce attraverso appuntamenti enogastronomici e iniziative realizzate anche in collaborazione con istituzioni e altri produttori locali, che offrono occasioni autentiche di incontro e contribuiscono a valorizzare il territorio, rafforzando al tempo stesso il legame con la comunità.



TRA PAESAGGIO E VITICOLTURA EROICA A VALDOBBIADENE

Nelle colline di Valdobbiadene, Patrimonio Mondiale dell'UNESCO e simbolo di una viticoltura profondamente legata al paesaggio, il Gruppo Lunelli valorizza una tradizione costruita nel tempo dal dialogo tra uomo e natura.

Le forti pendenze del territorio impongono ancora oggi una viticoltura eroica, caratterizzata da lavorazioni e raccolta manuali che richiedono grande cura e dedizione.

In questo contesto si inserisce l'esperienza di accoglienza di Bisol1542, che accompagna i visitatori alla scoperta della cultura del Prosecco Superiore attraverso percorsi dedicati alla storia, al territorio e alla tradizione produttiva. Cuore dell'esperienza è la storica cantina, scavata nella roccia e conservata nel tempo nei suoi dettagli originali, capace di raccontare oltre cinque secoli di storia e di custodire alcune delle bottiglie più rappresentative di Bisol1542.

Le visite permettono di conoscere da vicino l'identità del territorio e le caratteristiche della viticoltura locale, attraverso degustazioni che esprimono le diverse sfumature della denominazione e il forte legame tra i vini, i suoli e i paesaggi delle colline di Valdobbiadene. Un'esperienza che unisce tradizione, autenticità e cultura del territorio, offrendo ai visitatori un contatto diretto con una delle espressioni più distintive del patrimonio enologico italiano.



ACCANTO ALLE COMUNITÀ

Il Gruppo Lunelli mantiene un legame costante con le comunità dei territori in cui opera, attraverso diverse iniziative mirate a costruire una società più inclusiva ed equa.

Questo impegno si traduce nel sostegno a enti benefici e organizzazioni non profit tramite liberalità, sponsorizzazioni e donazioni economiche e di prodotto.

A partire dal 2021, una parte significativa di queste attività è portata avanti dalla **Fondazione Gino Lunelli**, nata con l'obiettivo di contrastare le disuguaglianze sociali e supportare persone in situazioni di fragilità, dando continuità a progetti storicamente sostenuti dal Gruppo.



RISTORAZIONE E SOLIDARIETÀ: UN IMPEGNO CONDIVISO

Tra le principali iniziative sostenute dal Gruppo si conferma la partecipazione a Ristoranti contro la Fame, la più grande campagna solidale della ristorazione in Italia, promossa da Azione contro la Fame.

Nel 2025, Acqua Minerale Surgiva e Ferrari Trento hanno preso parte come partner all'evento per il decennale dell'iniziativa, tenutosi presso la Fondazione IBVA a Milano, che ha valorizzato i risultati raggiunti grazie al coinvolgimento di oltre 300 realtà della ristorazione e l'impatto dei progetti sostenuti in Italia e all'estero.

In questa occasione si è distinto anche il contributo di Locanda Margon, ristorante del Gruppo, premiato con il riconoscimento Platinum per l'impegno nella raccolta fondi.

La partecipazione congiunta delle diverse società conferma l'attenzione del Gruppo Lunelli verso iniziative che promuovono solidarietà e sostegno alle comunità più fragili, valorizzando al contempo le sinergie tra eccellenza enogastronomica e impegno sociale.

FORMAZIONE E GIOVANI: COMPETENZE E CONSAPEVOLEZZA



Il sostegno alle nuove generazioni rappresenta un ambito prioritario di intervento per il Gruppo Lunelli. In questo contesto si inserisce la partecipazione al progetto **“Adotta una scuola”**, promosso da Fondazione Altagamma, con l’obiettivo di consolidare il dialogo tra sistema educativo e mondo dell’impresa e valorizzare le competenze dei giovani.

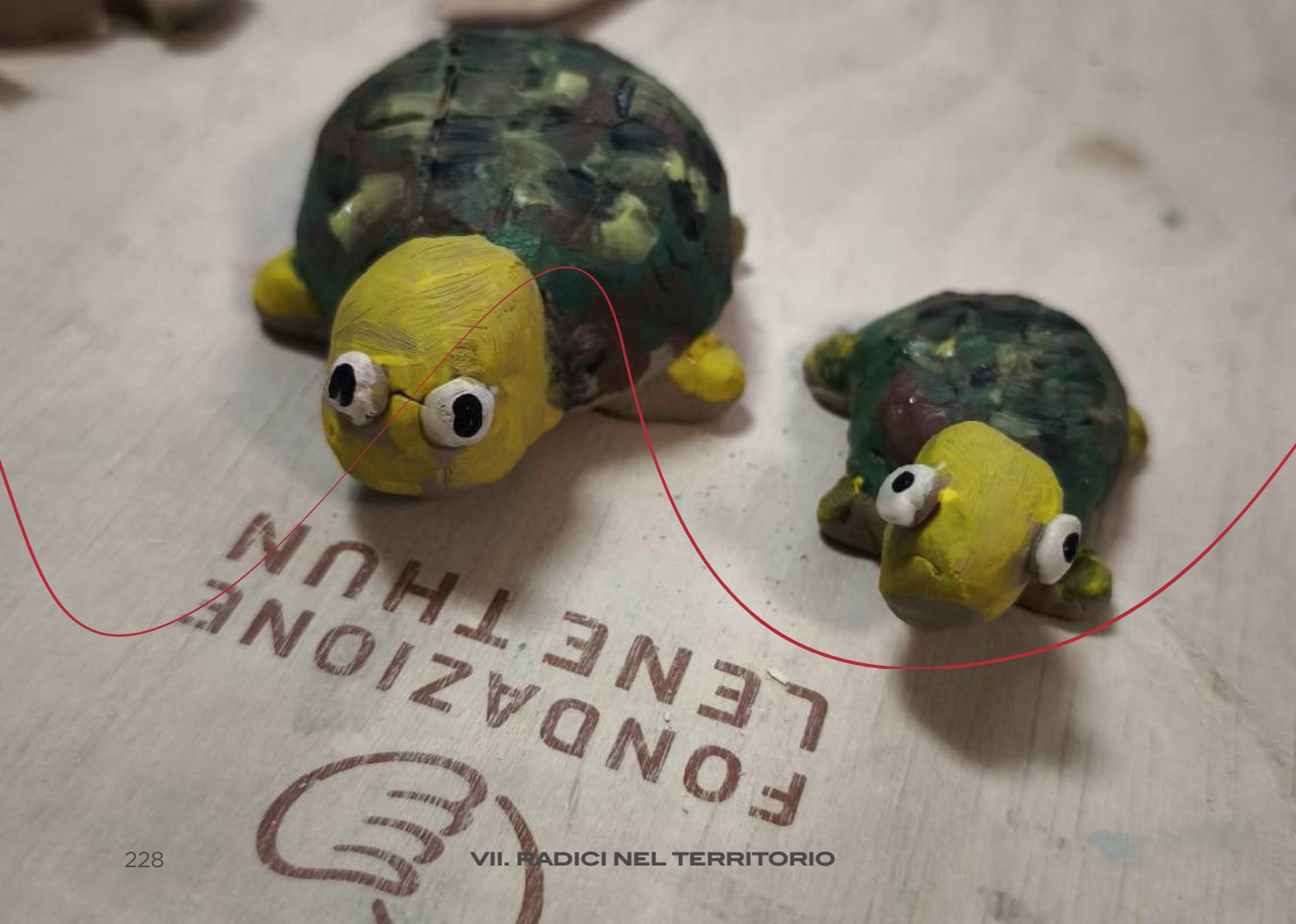
Prosegue così la collaborazione con l’Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme, attraverso un percorso che integra formazione teorica ed esperienza pratica, offrendo agli studenti opportunità concrete di crescita professionale tramite stage, esperienze in azienda e momenti di formazione con i manager del Gruppo e altri professionisti del settore.

In questo percorso si inserisce *“We Hospitality”*, l’evento organizzato dagli studenti in collaborazione con Locanda Margon, che rappresenta un’importante occasione di apprendimento sul campo: i partecipanti mettono alla prova le proprie competenze in sala e in cucina in un contesto reale, misurandosi direttamente con il lavoro quotidiano.

Nell’ambito delle iniziative di formazione, il Gruppo Lunelli ha sostenuto il *“Wine Business Program”*, un percorso formativo per giovani talenti motivati a intraprendere una carriera nel settore vitivinicolo, promosso dal Consorzio Italia del Vino in collaborazione con Luiss Business School, riservato a 20 partecipanti selezionati.

Attraverso queste iniziative, il Gruppo Lunelli contribuisce alla formazione di figure professionali qualificate, fondamentali per il settore del vino e dell’ospitalità, promuovendo al contempo la cultura del *“saper fare”* e dell’accoglienza che caratterizza il Made in Italy.

Accanto alla formazione professionale, il Gruppo promuove anche iniziative di sensibilizzazione, come il progetto *“Io non me la bevo”*, che mira a diffondere una maggiore consapevolezza nei giovani sul consumo di bevande alcoliche tramite una riflessione su dipendenza e autonomia. Nella prima fase sono state coinvolte quattro classi di scuole secondarie di primo e secondo grado del territorio trentino, in un percorso di confronto e approfondimento sui temi della responsabilità e dei comportamenti a rischio. Nel 2025 il progetto è proseguito con una seconda fase che prevede la realizzazione di un volume-toolkit rivolto a insegnanti ed educatori, pensato per rendere replicabile l’esperienza e ampliarne l’impatto nel tempo, attualmente in fase di pubblicazione.



COINVOLGERE LE PERSONE PER GENERARE VALORE

Il Gruppo Lunelli promuove una cultura della responsabilità condivisa, incoraggiando forme di partecipazione attiva che coinvolgono sia i collaboratori sia gli stakeholder, con l'obiettivo di generare valore per le comunità di riferimento.

L'iniziativa di volontariato aziendale "Il tuo tempo per la comunità" consente ai dipendenti di dedicare una giornata lavorativa ad attività sociali presso enti non profit del territorio, offrendo un contributo concreto alle realtà locali e rafforzando al tempo stesso il senso di appartenenza e di responsabilità.

Nel corso dell'anno i collaboratori hanno preso parte a diverse iniziative a sostegno di realtà del territorio. Tra queste figurano la Cooperativa Samuele, il Banco Alimentare del Trentino Alto Adige, il Centro Solidarietà della Compagnia delle Opere, presso il quale i volontari hanno collaborato alla distribuzione di alimenti e prodotti per l'igiene personale, e la Fondazione Lene Thun, partecipando ad attività di ceramico-terapia rivolte ai bambini ricoverati presso l'Ospedale Santa Chiara. Attraverso questa iniziativa, il Gruppo conferma la volontà di promuovere forme di cittadinanza attiva capaci di generare valore sia per le comunità locali sia per le persone che vi prendono parte.

Il coinvolgimento delle persone si riflette anche nella scelta di alcune iniziative da sostenere, individuate tra le segnalazioni dei collaboratori, valorizzandone così la sensibilità e l'attenzione verso i bisogni della comunità.

Parallelamente, la collaborazione con la piattaforma Goodify introduce un modello innovativo e partecipativo di gestione delle donazioni. Attraverso un sistema basato su voucher digitali, distribuiti ai clienti dell'e-commerce e ai visitatori della cantina di Trento, gli utenti possono accedere a una piattaforma online e scegliere direttamente a quale organizzazione non profit destinare un contributo messo a disposizione dall'azienda. Le cause sostenute spaziano dall'ambito sociale e umanitario alla tutela dell'ambiente, dell'arte e della cultura, favorendo trasparenza, coinvolgimento e una maggiore consapevolezza sull'impatto delle attività filantropiche del Gruppo.



PROGETTI DI INCLUSIONE E COOPERAZIONE

Tra le iniziative di maggiore continuità si conferma la collaborazione con la **Cooperativa Samuele**, realtà impegnata nel reinserimento sociale di persone in situazioni di fragilità. Attraverso un progetto di agricoltura sociale, la Cooperativa conferisce le uve provenienti dai propri vigneti, valorizzando il lavoro svolto dalle persone coinvolte; Ferrari Trento riconosce economicamente la produzione e affianca a questo un contributo in bottiglie, destinate alla raccolta fondi a sostegno delle attività della Cooperativa. L'iniziativa rappresenta un esempio concreto di integrazione tra filiera produttiva e finalità sociali, favorendo un modello inclusivo e sostenibile.

A livello internazionale, prosegue il sostegno al **Lar da Esperança “Elda Lunelli”**, centro di accoglienza attivo a Pemba, in Mozambico, fondato nel 1997 e divenuto negli anni un punto di riferimento per il territorio. La struttura accoglie oltre cento bambini in condizioni di vulnerabilità, offrendo percorsi educativi, formazione professionale, assistenza sanitaria e attività culturali e sportive. Il centro coinvolge attivamente le famiglie e la comunità locale, favorendo percorsi di crescita e opportunità concrete per il futuro dei ragazzi accolti.

UN IMPEGNO DIFFUSO PER LA COMUNITÀ

Nel 2025, oltre alle iniziative illustrate, il Gruppo Lunelli ha continuato a sostenere numerose organizzazioni attraverso erogazioni liberali e donazioni di prodotto confermando il proprio impegno in ambito sociale, culturale e ambientale.

Le erogazioni liberali hanno riguardato in particolare associazioni e progetti dedicati al sostegno delle persone in condizioni di fragilità, alla promozione della salute e della ricerca, allo sviluppo educativo e alla valorizzazione dei giovani, nonché iniziative culturali e artistiche.

Tra queste vi è la Cooperativa Sociale Arché, che, anche grazie al sostegno del Gruppo, nel corso dell'anno ha acquistato una barca a vela accessibile per le attività rivolte a persone con disabilità motoria, neurodivergenza e minori. Un'attenzione specifica è inoltre rivolta alla valorizzazione del territorio, anche attraverso il contributo delle singole società del Gruppo, che operano in stretto rapporto con le comunità locali.

Nel 2025, il Gruppo Lunelli ha destinato l'1% circa del valore aggiunto prodotto a favore della comunità.

PRINCIPALI ENTI SUPPORTATI NEL 2025
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.
COOPERATIVA SAMUELE	Realizza progetti di integrazione sociale, attraverso percorsi professionalizzanti per persone in difficoltà che non riescono ad accedere direttamente al mercato del lavoro.
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.
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, disuguaglianze e abbandono scolastico è più alto.
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.
FONDAZIONE VIALI 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.
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.
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.

ASSOCIAZIONE DI VOLONTARIATO DO-MANI ODV	Realizza progetti solidaristici in ambito sociosanitario, culturale, sportivo e ambientale in Valdobbiadene.
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.
ATSM CENTRO FRANCA MARTINI	Opera a Trento nel campo della riabilitazione delle persone con patologie neurologiche, sia in età adulta che in età evolutiva.
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.
SLOW FOOD	Promuove le eccellenze enologiche italiane nel nostro Paese e all'estero attraverso numerose iniziative educative, divulgative e promozionali.
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.
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.
ASS PRO LOCO RAVINA APS	Si occupa di mantenere viva la socialità nella comunità di Ravina con diverse iniziative sociali e culturali.

VIII. NOTA METODOLOGICA



Il presente Report di Sostenibilità descrive l’approccio con cui il Gruppo Lunelli integra i principi della sostenibilità nelle proprie attività, rendicontando le performance conseguite, gli impatti generati e gli impegni assunti per il futuro.

Il perimetro di rendicontazione include tutte le aziende del **Gruppo Lunelli** come riportato nel capitolo **L’essenza dello stile italiano – Una governance solida e responsabile**.

I dati riportati sono riferiti al periodo 1° gennaio 2025 - 31 dicembre 2025 e presentano il trend del triennio 2023-2025.

Nel corso del 2024, il Gruppo ha condotto l’**analisi di doppia materialità**, in ottica di 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 presente Report derivano dagli esiti di tale analisi, sviluppata attraverso il coinvolgimento di stakeholder interni ed esterni. I risultati sono illustrati nel capitolo **Sostenibilità, le nostre priorità – Impatti, rischi e opportunità**. Tali risultati continuano a rappresentare un riferimento valido anche per il presente Report, poiché nel corso del 2025 non sono emersi cambiamenti significativi nel contesto interno ed esterno tali da modificarne gli esiti.

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 relazione tra identità e valori del Gruppo, strategia aziendale e aspettative degli stakeholder, illustrando i principali risultati raggiunti, nonché gli impatti, i rischi e le opportunità connessi alle attività svolte. Il documento presenta inoltre il contributo del Gruppo al perseguimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Il Report di Sostenibilità 2025 non è stato sottoposto ad attività di verifica esterna. Per qualsiasi ulteriore informazione si invita a scrivere al seguente indirizzo: sustainability@gruppolunelli.it.

METODOLOGIE DI CALCOLO

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 emissione utilizzati per il calcolo delle emissioni fanno riferimento al documento “UK Government Conversion Factors for greenhouse gas (GHG) reporting” dell’UK Department for Energy Security and Net Zero (DESNZ).

Scope 2: le emissioni relative all’utilizzo di energia elettrica sono calcolate sulla base dei fattori di emissione forniti da AIB (Association of Issuing Bodies).

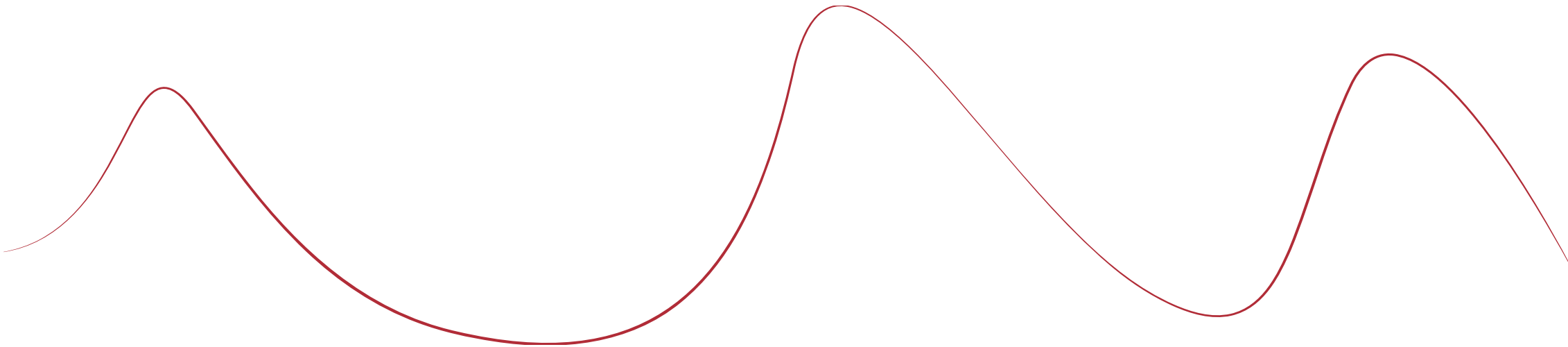
ACQUA

Scarico idrico di Bisol1542 stimato in base al numero di bottiglie sottoposte a lavaggio.

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 governance solida e responsabile
	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'essenza dello stile italiano; Una governance solida e responsabile; Il gusto dell'eccellenza; In armonia con la natura
	2-7	Dipendenti	Persone al centro
	2-8	Lavoratori non dipendenti	In armonia con la natura; Persone al centro
GOVERNANCE	2-9	Struttura e composizione della Governance	Una governance solida e responsabile
	2-11	Presidente del massimo organo di governo	Una governance solida e responsabile
	2-12	Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	Una governance solida e responsabile
	2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Una governance solida e responsabile
STRATEGIA, POLITICHE E PRASSI	2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Sostenibilità, le nostre priorità; Le grandi sfide del nostro tempo
	2-23	Impegni di politica aziendale	Sostenibilità, le nostre priorità; Dalla visione all'azione
	2-24	Integrazione degli impegni in termini di politiche	Sostenibilità, le nostre priorità; Dalla visione all'azione
	2-28	Adesione alle associazioni	Partecipazione ad Associazioni; Partnership ed iniziative speciali; Partecipazione a network e iniziative ESG
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER	2-29	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Sostenibilità, le nostre priorità

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	Un anno sfidante ma con risultati solidi; Il valore economico generato e distribuito
PERFORMANCE AMBIENTALE			
GRI 301: MATERIALI	301 - 1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	In armonia con la natura
	301 - 2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	In armonia con la natura
GRI 302: ENERGIA	302 - 1	Consumo di energia interno all'organizzazione	Energia e emissioni
GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI	303 - 3	Prelievo idrico	L'acqua come risorsa preziosa
	303 - 4	Scarico di acqua	L'acqua come risorsa preziosa
	303 - 5	Consumo di acqua	L'acqua come risorsa preziosa
GRI 304: BIODIVERSITÀ	304 - 2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Custodire la biodiversità
	304 - 3	Habitat protetti o ripristinati	Custodire la 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
GRI 306: RIFIUTI	306 - 2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Verso la circolarità
	306 - 3	Rifiuti generati	Verso la circolarità
	306 - 4	Rifiuti non conferiti in discarica	Verso la circolarità
	306 - 5	Rifiuti conferiti in discarica	Verso la circolarità

GRI STANDARD	Codice indicatore GRI	Descrizione	Riferimento nel Report - Note
PERFORMANCE SOCIALE			
GRI 401: OCCUPAZIONE	401 - 1	Nuove assunzioni e turnover	Il Team
	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
	403 - 5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza
	403 - 6	Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza
	403 - 9	Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza
GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE	404 - 1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Formazione e sviluppo
GRI 405: DIVERSITA' E PARI OPPORTUNITA'	405 - 1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Il Team
GRI 413: COMUNITÀ LOCALI	413 - 1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	La promozione del territorio; Accanto alle comunità





GRUPPO LUNELLI