

External Communication Report ARIA di Prodotto.



EXTERNAL COMMUNICATION REPORT

Risultati dell'analisi dell'indicatore ARIA di prodotto

AZIENDA: : Antinori Società Agricola a r.l. Loc.Pian delle Vigne
– Montalcino (SI)

PRODOTTO: *Pian delle Vigne Brunello di Montalcino D.O.C.G.*



Aspetti generali

Il presente documento ha l'obiettivo di comunicare a terzi i risultati dello studio CFP per il prodotto Pian delle Vigne Brunello di Montalcino D.O.C.G. Tale studio è stato commissionato Antinori Società Agricola a r.l. ed è stato realizzato da Tommaso Tucci – Antinori Agricola a r.l.

Lo studio è stato emesso in data 25/08/2020.

Il presente documento è stato redatto in conformità alla norma ISO 14044, punto 5.2 “Requisiti aggiuntivi e linee guida per i rapporti di terza parte”, coerentemente con quanto disposto dalla norma ISO 14026:2017 in materia di comunicazione delle informazioni sull'impronta.

Informazioni di contatto

Per informazioni riguardanti l'impronta di carbonio del vino Pian delle Vigne Brunello di Montalcino D.O.C.G. contattare Fabio Ratto – fabio.ratto@antinori.it

Riferimenti metodologici e normativi

Per la quantificazione dell'impronta di carbonio è stata effettuata un'analisi completa del ciclo di vita del prodotto. L'analisi è stata condotta rispettando i requisiti riportati nei seguenti documenti:

- Disciplinare VIVA 2019/2.1;
- ISO 14067:2018 - *Greenhouse gases - Carbon Footprint of Products - Requirements and guidelines for quantification*;
- ISO 14044:2006 - *Environmental management - Life cycle assessment - Principles and framework*
- ISO 14026:2017 - *Environmental Labels and declarations – Principles, requirements and guidelines for communication of footprint information*

Utilizzo di CFP-PCR

In assenza di specifiche CFP-PCR, sono state seguite per il presente studio le PCR dell'International EPD System 2010:02

a) Definizione dell'obiettivo e del campo di applicazione

Obiettivo dello studio

Obiettivo dello studio è il calcolo dell'Indicatore ARIA di prodotto, ovvero la quantificazione dell'impronta di carbonio del prodotto Pian delle Vigne Brunello di Montalcino D.O.C.G..

La sua applicazione è finalizzata ad ottenere la certificazione VIVA.

Lo studio è rivolto al consumatore.

L'obiettivo dell'analisi dell'indicatore ARIA di Prodotto coincide con gli obiettivi del Programma VIVA – La Sostenibilità della Vitivinicoltura in Italia che sono:

- valutazione delle emissioni di gas climalteranti associate alla produzione di una bottiglia di vino da 0,75 litri;

- riduzione delle emissioni di Gas ad Effetto Serra (GHG) associate alla produzione vitivinicola.

Campo di applicazione dello studio

Per la definizione del campo di applicazione e dei confini del sistema, si fa riferimento alle specifiche regole per categoria di prodotto elaborate nell'ambito dell'International EPD System:

- Per i vini fermi e per i mosti: *EPD PCR: UN CPC 24212 WINE OF FRESH GRAPES, EXCEPT SPARKLING WINE; WINE MUST* e successivi aggiornamenti

Subclass 24212: Wine of fresh grapes, except sparkling wine; grape must

Descrizione del prodotto oggetto di analisi

Vino ottenuto da uve Sangiovese selezionate nei migliori vigneti dell'azienda. All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice per poi essere trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica. La macerazione è decorsa in circa quindici giorni ad una temperatura di 28 °C. Dopo la fermentazione malolattica il vino è stato trasferito in botti di rovere di dimensioni comprese fra 30 ed 80 hl dove ha iniziato il percorso di maturazione in legno. Dopo oltre due anni il Pian delle Vigne ha lasciato la botte grande per avviarsi verso il lungo affinamento in bottiglia.

E' un Brunello che unisce la tipica struttura e il notevole corpo a una armonia, un equilibrio e un'eleganza non comuni. Di colore rosso rubino intenso; profumo ampio e complesso con onte di fiori vaniglia e cacao. Ottima lunghezza, complessivamente equilibrato al palato è di struttura ampia e vellutata.

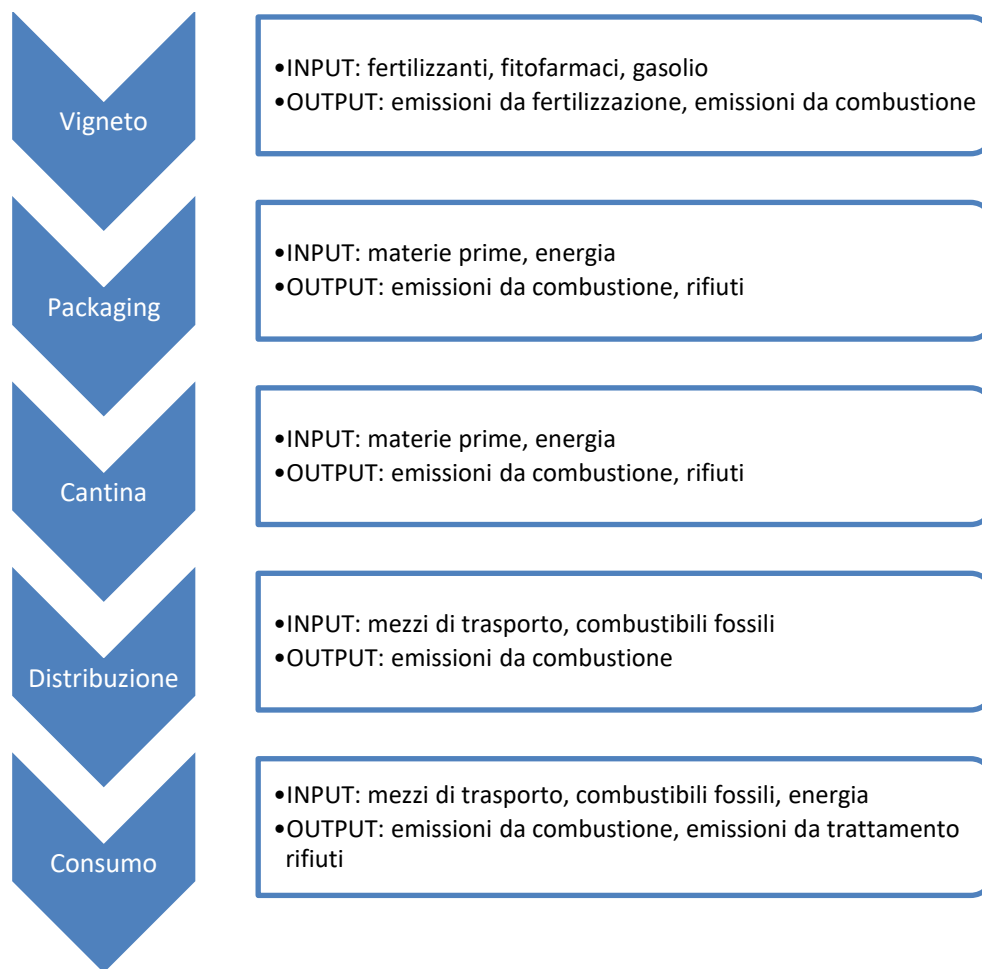
Unità Funzionale

L'unità funzionale è, come previsto dalle PCR di riferimento, una bottiglia di vino da 0,75 l.

Confini del sistema

I confini del sistema sono stati definiti come indicato dalle PCR di riferimento, le quali danno indicazioni su quali sono i processi inclusi nello studio. Nel seguente schema sono riportate i principali flussi in input e output del sistema, suddivisi nelle cinque fasi del ciclo di vita (Vigneto, Packaging, Cantina, Distribuzione, Consumo).

Figura 1 – Confini del sistema



Costruzione del diagramma di flusso

In accordo con i confini del sistema, si costruisce il diagramma di flusso in cui vengono modellizzati tutti i flussi del sistema prodotto.



Cut-Off e criteri di esclusione

Come previsto dalle PCR di riferimento, e coerentemente con gli obiettivi dello studio, sono stati considerati tutti i flussi che complessivamente contribuiscono ad almeno il 99% dell'impronta di carbonio.

Qualità dei dati e requisiti di qualità dei dati

Al fine di rispettare l'obiettivo e il campo di applicazione, i dati che sono utilizzati per lo studio soddisfano i seguenti requisiti riportati nel Disciplinare ARIA di Prodotto:

- copertura temporale: i dati devono riferirsi a un anno solare e devono rispettare quanto riportato nel paragrafo “Criterio per la copertura temporale dell’inventario dei dati” del Disciplinare;
- copertura geografica: i dati possono riferirsi a una tenuta o diverse tenute;
- precisione: i dati devono essere esenti da errori sistematici e/o omissioni. Per i dati misurati, la precisione della strumentazione dovrà essere nota;
- completezza: tutti i dati devono preferibilmente essere ricavati da misurazioni dirette o documenti a disposizione dell’azienda.

Criteri di allocazione

Come previsto dal disciplinare, l’allocazione degli impatti tra vino e fecce all’interno della cantina è stata fatta su base economica, attribuendo al vino il 96% dei carichi ambientali (valore di default proposto dal disciplinare).

Periodo di riferimento dello studio

I dati utilizzati per sviluppare lo studio si riferiscono al periodo indicato nella tabella seguente.

Tabella 1 – Periodo di riferimento dei dati

	Periodo di riferimento	
	Da	A
Vigneto	01/01/2019	31/12/2019
Packaging	01/01/2019	31/12/2019
Cantina	01/01/2019	31/12/2019
Distribuzione	01/01/2019	31/12/2019
Consumo	01/01/2019	31/12/2019

È stato applicato un approccio *straordinario*

b) Analisi dell’inventario del ciclo di vita

Descrizione del ciclo di vita

Il prodotto Pian delle Vigne Brunello di Montalcino D.O.C.G è ottenuto da un’attenta selezione delle migliori uve Sangiovese selezionate dai vigneti della tenuta. Nell’annata 2019 sono stati scelti i vigneti Campo 1, Campo 2, Campo 3, Caldi (87% della superficie), PDR SGV (79% della superficie), Cantina e Porcilaia.

Le operazioni colturali in vigneto sono state eseguite con macchine aziendali e le scelte agronomiche sono state prese con lo scopo di garantire la massima qualità dei prodotti e ottimizzare l’efficienza produttiva in relazione all’andamento meteorologico della stagione. Dopo la raccolta manuale avvenuta nel mese di settembre, le uve sono state interamente trasferite e lavorate con attenzione nella cantina situata all’interno dell’ azienda. Il processo di vinificazione è stato ottenuto per mezzo di fornitura elettrica ottenuta dal distributore ed utilizzando l’acqua del pozzo aziendale. Non sono stati necessari interventi di aggiunta di liquidi refrigeranti nell’annata oggetto di valutazione.

All’arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice per poi essere trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica. La

macerazione è decorsa in circa quindici giorni ad una temperatura di 28 °C. Dopo la fermentazione malolattica il vino è stato trasferito in botti di rovere di dimensioni comprese fra 30 ed 80 hl dove ha iniziato il percorso di maturazione in legno. Dopo oltre due anni il Pian delle Vigne ha lasciato la botte grande per avviarsi verso il lungo affinamento in bottiglia.

Una volta terminato il processo di vinificazione e affinamento si è proceduto ad effettuare l'imbottigliamento all'interno dello stabilimento, mentre la fase di etichettatura e affinamento in bottiglia sono avvenute presso la sede principale situata in Bargino (Firenze).

Pian delle Vigne Brunello di Montalcino D.O.C.G viene distribuito in scatola americana in tutto il mondo nei formati previsti dal disciplinare di produzione.

Procedimento di raccolta dati

I dati di inventario sono stati raccolti nella seguente modalità:

Vigneto:

I dati riguardanti il vigneto sono stati ricavati dal quaderno di campagna 2019 per i trattamenti fitosanitari e da documentazione interna per quanto concerne le concimazioni dei vigneti.

I valori sono stati calcolati considerando i coefficienti di utilizzo dei vigneti.

Le distanze fornitore- sito produttivo sono state ricavate da misurazione attraverso Google Maps tenendo conto come punto di partenza l'indirizzo dell'intestazione della fattura del fornitore e come arrivo l'indirizzo della Tenuta Pian delle Vigne.

Il quantitativo di gasolio è stato ottenuto dalle fatture del 2019 e diviso in base a gli ettari vitati.

Packaging:

I dati relativi al packaging sono stati ottenuti da fatture, da apposite schede tecniche o attraverso una misura diretta come nel caso del peso riguardante sughero, etichetta e bottiglia. Il quantitativo di scatole americane utilizzate è il 55% del totale acquistato nell'anno di riferimento.

Il numero di etichette è stato ottenuto considerando fronte e retro etichetta, partendo dal numero di bottiglie e moltiplicato il peso dell'etichetta.

Il numero di pallet è stato stimato in base al numero di bottiglie, considerando cartoni da 6 bottiglie ciascuno e pallettizzazione da 99 cartoni.

Cantina:

I consumi elettrici sono stati ottenuti direttamente dalle bollette registrate dei fornitori.

Nessun liquido refrigerante è stato aggiunto in cantina durante l'annata oggetto di certificazione.

Il quantitativo dei prodotti enologici utilizzati per il vino in oggetto sono stati ricavati dalle fatture di acquisto e stimati mediante calcolo dal totale acquistato per il peso percentuale del prodotto sul totale (50,6%).

Il consumo idrico ricavato dal pozzo aziendale è stato indicato attraverso misurazione diretta con autodichiarazione dal responsabile aziendale.

I dati riguardanti i rifiuti sono stati inseriti sulla base dei formulari di smaltimento.

Distribuzione:

I dati di distribuzione sono stati ottenuti da un'analisi interna aziendale riferita alle vendite nell'anno 2019.

Descrizione qualitativa e quantitativa di processi unitari

La produzione di vino nella tenuta Pian delle Vigne nell'annata 2019 ha visto la produzione di 2367 hl di vino.

Nello specifico Brunello di Montalcino D.O.C.G Pian delle Vigne è stato ottenuto da uve Sangiovese dai vigneti Caldi, Campo1, Campo2, Campo3, Cantina, PDR SGV e Porcilaia per una superficie complessiva di 28,48 ha, con una superficie effettiva di 27.88 (considerando i coefficienti di utilizzo) ottenendo 1388 hl di vino. Il numero di bottiglie previste è di 185067.

In seguito un riepilogo quantitativo dei materiali utilizzati:

Trattamenti e fertilizzazioni:

Fertilizzanti N	kg N/ha	12,23
Fertilizzanti P	kg P205/ha	8,15
Fertilizzanti K	kg K20/ha	90,75
Fertilizzanti organici	kg N/ha	4,68
Diserbanti	kg principio attivo /ha	0,62
Insetticidi	kg principio attivo/ha	0,00
Fungicidi	kg principio attivo /ha	43,63
Cambio d'uso del suolo da prato a vigneto	ha	0,00
Cambio d'uso del suolo da bosco a vigneto	ha	0,00
Sovescio	ha	14,24

Utilizzo di gasolio:

Gasolio	l/ha	359,00
---------	------	--------

Packaging:

Bottiglia di vetro	kg	0,585
Tappo in sughero	kg	0,010
Tappo sintetico		
Tappo in alluminio		
Gabbietta		

Capsula	kg	0,005
Etichetta	kg	0,010
Scatola americana	kg	0,400
Materiale plastico generico		
Tappi a Corona in acciaio		
Cassette di legno		
Pallet in legno	kg	20,000

Cantina:

Energia elettrica da rete	kWh	100596,00
Acqua da pozzo	m3	422,00
Saccarosio		0,0
Acido citrico		0,0
Acido tartarico	kg	151,8
Acido sorbico		0,0
Acido ascorbico		0,0
Altri acidi e sali di acidi		0,0
Albumina, caseinato di potassio, colla di pesce, siero	kg	327,4
Bentonite, caolino		0,0
Bisolfito di potassio	kg	65,3
Carbonato di calcio		0,0
Gomma arabica		0,0
Proteine del latte, proteine del lievito	kg	3.391,6
Tannini	kg	392,2
Solfato d'ammonio		0,0
Microorganismi e estratti (batteri, lieviti)	kg	20,7
Enzimi		0,0

Anidride solforosa liquida		0,0
Anidride carbonica		0,0
Lisozima		0,0
Dimetildicarbonato (DMDC)		0,0
Farina fossile, diatomite, terra diatomacea, perlite		0,0
Carbone attivo		0,0
Polivinilpolipirrolidone (PVPP)		0,0
Altri prodotti enologici	kg	50,6
Soda caustica	kg	300,0
Ipoclorito di sodio		0,0
Detergenti	kg	4.150,0
Acido nitrico		0,0
REFRIGERANTE: Argon		0,0
REFRIGERANTE: Ammoniaca		0,0
REFRIGERANTE: Azoto liquido		0,0
REFRIGERANTE: Glicole etilenico		0,0
Altri materiali ausiliari		0,0

Rifiuti cantina:

Rifiuti: plastica	kg	728
Rifiuti speciali	kg	28500

Distribuzione:

Trasporto verso Italia	pz	54750
Trasporto verso Centro Europa	pz	22000
Trasporto verso Nord Europa	pz	9537
Trasporto verso Russia e paesi CSI	pz	2008
Trasporto verso Medio Oriente	pz	672

Trasporto verso Estremo Oriente	pz	7199
Trasporto verso Oceania	pz	12
Trasporto verso Africa	pz	384
Trasporto verso Sud America	pz	855
Trasporto verso Centro America	pz	3934
Trasporto verso Nord America	pz	38098
Trasporto centro distribuzione-consumatore finale	pz	139449

Validazione dei dati

La validazione dei dati è stata effettuata mediante documentazione aziendale.

c) Valutazione dell'impatto del ciclo di vita del prodotto sul cambiamento climatico

Alla fase di raccolta dati e di validazione dell'inventario, segue la fase di elaborazione dei dati e di valutazione dell'impatto relativo all'indicatore ARIA.

Il valore dell'indicatore ARIA di prodotto è espresso mediante la somma delle emissioni e rimozioni di gas ad effetto serra (GHG) del prodotto, espresse in kg di CO₂ equivalente, e riportato all'unità funzionale. Sono stati presi in considerazione i seguenti GHG: CO₂, CH₄, N₂O, NF₃, SF₆, HFCs, PFCs e altri GHG.

In questa fase è stato valutato l'impatto di ogni flusso (di input e di output) sul cambiamento climatico, moltiplicando la massa di ogni gas ad effetto serra rilasciato nell'ambiente per il suo coefficiente di riscaldamento globale (*GWP – Global Warming Potential*) a 100 anni fornito dall'IPCC, in modo da determinare i kg di CO₂ equivalente rilasciati nel processo di produzione dello specifico prodotto. I valori utilizzati sono quelli pubblicati nel quinto rapporto di valutazione (AR5) dell'IPCC nel 2013:

GHG	GWP (100 anni)
CO ₂	1
CH ₄	28
N ₂ O	265
NF ₃	16100
SF ₆	23500
Perfluoromethane (PFC-14)	6.630
Perfluoroethane (PFC-116)	11.100
Perfluoropropane (PFC-218)	8.900
Perfluorocyclobutane (PFC-318)	9.540
Perfluorobutane (PFC-31-10)	9.200
Perfluoropentane (PFC-41-12)	8.550,00
Perfluorohexane (PFC-51-14)	7.910
PFC-91-18	7.190

Trifluoromethyl sulphur pentafluoride	17.400
Perfluorocyclopropane	9.200
HFC-23	12.400
HFC-32	677
HFC-41	116
HFC-125	3.170
HFC-134	1.120
HFC-134a	1.300
HFC-143	328
HFC-143a	4.800
HFC-152a	138
HFC-227ea	3.350
HFC-236fa	8.060
HFC-245fa	858
HFC-43-10mee	1.650
HFC-152	16
HFC-161	4
HFC-236cb	1.210
HFC-236ea	3.350
HFC-245ca	716
HFC-365mfc	804

Nessun liquido refrigerante è stato aggiunto in cantina durante l'annata oggetto di certificazione.

I calcoli e i risultati dello studio

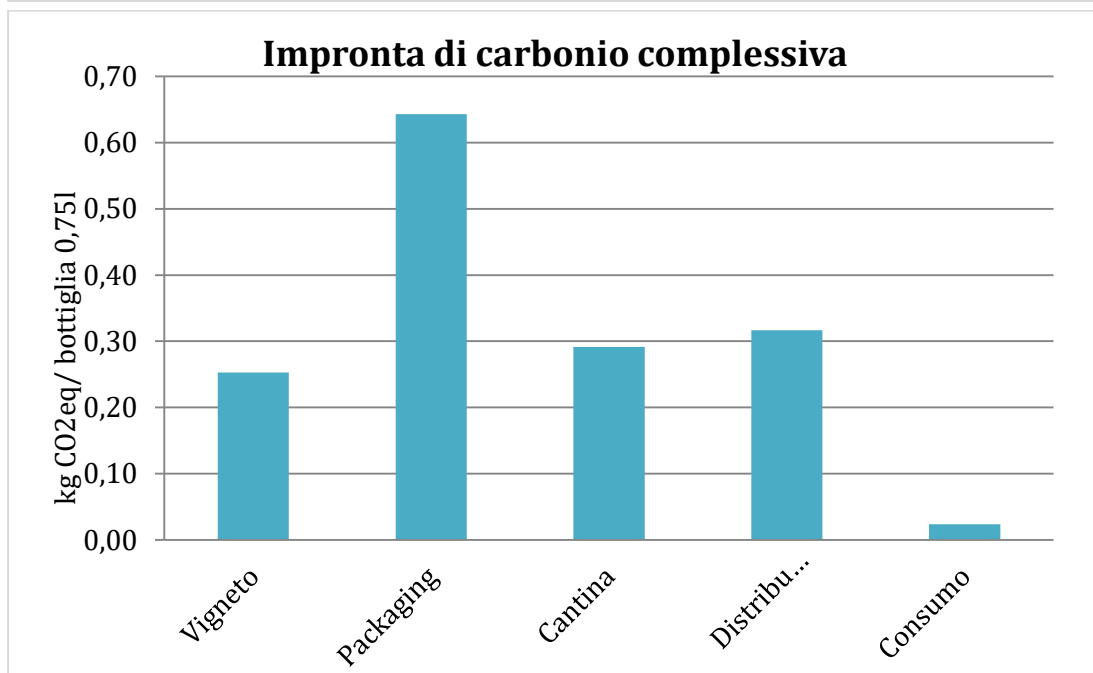
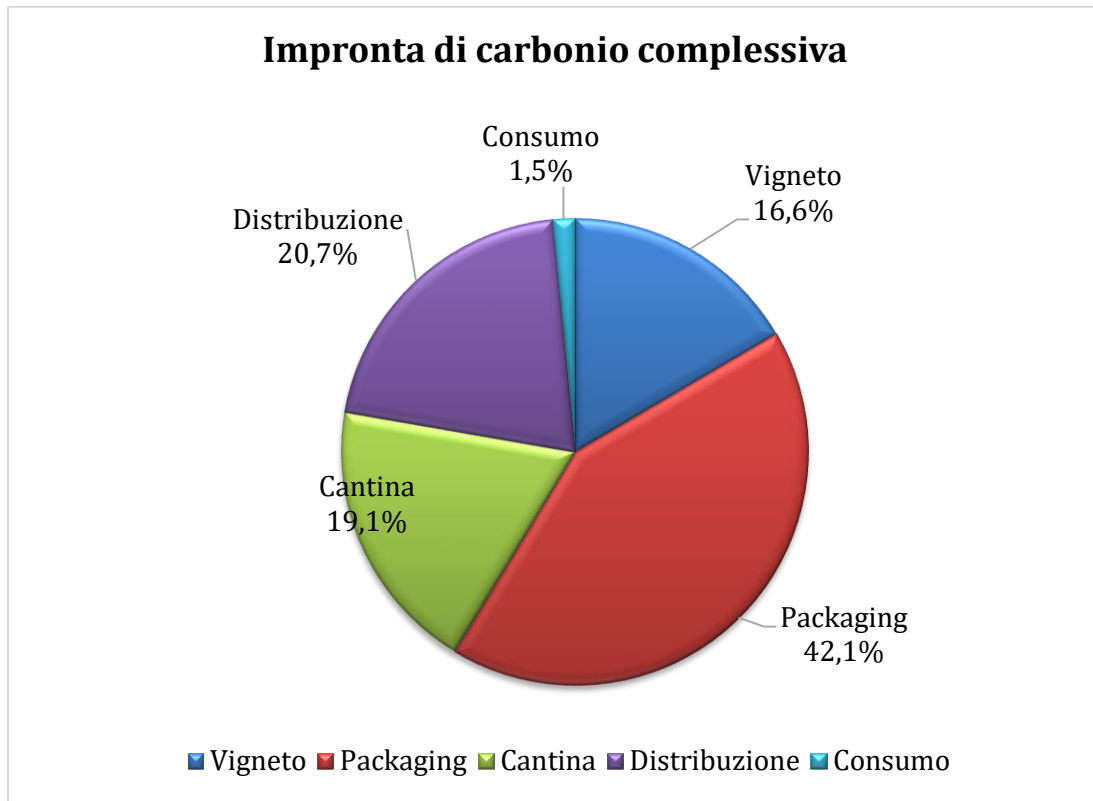
Per i calcoli sono stati utilizzati i fogli di calcolo elaborati nell'ambito del Programma VIVA. Il totale delle emissioni di CO₂ eq è scomposto nelle cinque fasi del ciclo di vita (Vigneto, Packaging, Cantina, Distribuzione, Consumo).

Di seguito sono restituiti i risultati dell'inventario, con risultato espresso in kg di CO₂ eq riportati per unità funzionale per ogni singola fase del ciclo di vita

Tabella 2 – Impronta di carbonio del prodotto

	Unità	Vigneto	Packaging	Cantina	Distribuzione	Consumo	Totale
Impronta di carbonio complessiva		0,25	0,64	0,29	0,32	0,02	1,53
- di cui da fonti fossili	kg CO ₂ eq/ bottiglia 0,75 l	0,25	0,63	0,29	0,32	0,02	
- di cui da carbonio biogenico			0,01				
- di cui da trasporto aereo							

- di cui da cambio di uso del suolo							
-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--



I risultati ottenuti sono conformi all'obiettivo e al campo di applicazione sopra descritti.

Assunzioni

Così come indicato nel Disciplinare tecnico di Prodotto, sono state effettuate le seguenti assunzioni metodologiche sul calcolo dell'impronta di carbonio complessiva.

Fase di Consumo

Per quanto riguarda la fase di uso non è stata considerata l'eventuale refrigerazione del prodotto, come previsto dalle PCR di riferimento dell'International EPD System.

Destino finale dei rifiuti

Il destino finale dei rifiuti prodotti, sia nella fase di cantina che in quella di smaltimento del packaging, è stato modellizzato utilizzando le percentuali di recupero, incenerimento e smaltimento in discarica per le diverse classi merceologiche, provenienti da una elaborazione dei dati presenti nei "Rapporti sui rifiuti urbani e sui rifiuti speciali" (ISPRA, 2017) e nel "Catasto Nazionale dei rifiuti" come riportato nella tabella 3. Si assume che le percentuali riportate di destinazione finale dei rifiuti siano riferite a tutto il territorio nazionale.

Tabella 3: Destino finale dei rifiuti suddivisi per classe merceologica

Classe merceologica	Riciclaggio (%)	Incenerimento (%)	Discarica (%)
Vetro	76,08	0	23,91
Cartone/carta	89,43	9,63	0,94
Alluminio	78,55	5,16	16,29
Plastica	45,56	46,83	7,60
Rifiuti speciali (pericolosi e non pericolosi)	65,00	2,40	32,60
Legno	62,25	2,94	34,82
Altro	14,47	41,25	44,28

Trasporto dei rifiuti

Per il trasporto dei rifiuti prodotti sia nella fase di cantina che nella fase d'uso verso i luoghi di smaltimento, si assumono le distanze riportate nella tabella 4 (Fonte: Linee guida metodologiche per il calcolo dell'impronta climatica del trasporto durante i grandi eventi- Dipartimento di Energia-POLIMI).

Tabella 4: Scenari sul trasporto dei rifiuti

Parametri	Scenario (distanza)
Trasporto all'impianto di riciclaggio	100 km
Trasporto all'impianto di incenerimento	30 km
Trasporto in discarica	30 km

Composizione dell'imballaggio e smaltimento del pallet

Dall'esperienza maturata nell'ambito del Programma VIVA si assume che la composizione standard dell'imballaggio sia così costituita: 1 pallet contenente 100 cartoni da 6 bottiglie l'uno, per un totale di 600 bottiglie. Si è assunto che la vita media per i pallet, spediti in

Europa, è pari a 25 riutilizzi (Fonte: *Product Environmental Footprint Category Rules (PEFCR) for still and sparkling wine - JRC*) mentre si assume che tutti i pallet spediti fuori dall'Europa non sono riutilizzati.

Trasporto del prodotto finale

Si assume che il trasporto del prodotto finale dal sito produttivo al centro di distribuzione avvenga:

- tramite camion per la distribuzione su brevi e medie distanze;
- tramite nave transoceanica per lunghe distanze.

Le distanze percorse dai mezzi utilizzati per il trasporto del prodotto finale sono state calcolate tramite il *tool* presente sul sito *Ecotransit.org*.

I dati in merito alle sopracitate distanze sono consultabili nel documento "Database VIVA-Fattori di emissioni per l'indicatore ARIA di Prodotto".

Per il trasporto del prodotto finale dal centro di distribuzione (situato sia in Italia che all'estero) al luogo di vendita e dal rivenditore finale fino a casa del consumatore, si assumono le distanze di default riportate nella tabella 5 (Fonte: *Suggestions for updating the Product Environmental Footprint (PEF) method, JRC Technical Reports*). Nel tragitto (rivenditore finale-casa del consumatore) si assume che vengano trasportati 20 articoli di pari dimensioni, peso e volume della bottiglia di vino.

Tabella 5: Distanze di default per tracciare il trasporto fino a casa del consumatore

Da:	A:	km	Fattore di emissione Database VIVA
Centro di distribuzione (in Italia o all'estero)	Rivenditore finale	250 km	Trasporto, camion
Rivenditore finale	Casa del consumatore	5 km	Viaggio in auto

Trattamento dell'elettricità

Per calcolare le emissioni legate alla produzione di energia elettrica è stato considerato il mix di consumo medio italiano.

Emissioni di gas ad effetto serra legate al carbonio biogenico

Tutti i processi rilevanti relativi al ciclo di vita delle biomasse devono essere inclusi nel sistema in esame, inclusi coltivazione, produzione e raccolta di biomasse. Ai fini del bilancio del carbonio biogenico sono adottate le seguenti ipotesi:

1. non è da considerare la CO₂ incorporata nel prodotto e quella emessa a seguito del consumo. Si suppone infatti che il carbonio incorporato nel prodotto venga completamente ossidato a fine vita. Il bilancio di carbonio assorbito e rilasciato è da ritenersi quindi nullo;
2. sono da considerare le sole emissioni biogeniche di metano e protossido di azoto in quanto hanno GWP maggiore di quello dell'anidride carbonica;
3. non sono da considerare le emissioni di metano dovute all'utilizzo di fertilizzanti organici in quanto si considera che al momento della distribuzione il fertilizzante sia stabile e che non ci sia quindi produzione di metano;
4. sono considerate le emissioni di protossido di azoto dovute all'utilizzo di fertilizzanti organici. Si assume che lo 0,8% dell'azoto applicato attraverso i

fertilizzanti organici venga emesso in forma di azoto contenuto nel protossido d'azoto;

5. sono considerate le emissioni di carbonio biogeniche associate al cambio d'uso del suolo qualora il vigneto sia stato impiantato in sostituzione di un'area boschiva o prato/pascolo e tale cambio di destinazione sia avvenuto non più di 20 anni prima dell'anno di riferimento dello studio. Le emissioni derivanti dal cambio d'uso del suolo sono state calcolate in accordo con quanto riportato dall'IPCC nel documento "*Generic methodologies applicable to multiple landuse categories*";
6. non sono considerate le emissioni associate a cambiamenti nello *stock* di carbonio dei suoli non correlate al cambiamento d'uso del suolo;
7. sono considerate le emissioni biogeniche da smaltimento in discarica di carta, cartone, legno e sughero come da tabella 6.

Tabella 6: Fonti di emissioni biogeniche

Fonte di emissioni	% CO ₂ eq da carbonio biogenico
Smaltimento in discarica, carta e cartone	65%
Smaltimento in discarica, legno e sughero	64%

La % CO₂ eq da carbonio biogenico è calcolata dividendo la quota di emissioni di gas serra da metano biogenico per le emissioni totali di gas serra.

Cambio di destinazione d'uso del suolo

Qualora il vigneto sia stato impiantato in sostituzione di un'area boschiva o prato/pascolo e tale cambio di destinazione sia avvenuto non più di 20 anni prima dell'anno di riferimento dello studio, le emissioni da cambio di uso del suolo devono essere considerate.

Cambio del contenuto di carbonio nel suolo

Qualora le emissioni e le rimozioni di carbonio non derivino da un cambio di destinazione di uso del suolo, bensì da cambiamenti nel contenuto di sostanza organica del terreno non devono essere considerate.

Trasporto aereo

Le emissioni da trasporto aereo sono incluse nel calcolo dell'indicatore ARIA e sono state rendicontate separatamente.

d) Interpretazione dei risultati dello studio

Una volta calcolato l'indicatore ARIA, si è proceduto con l'interpretazione dei risultati della fase di inventario e di valutazione dell'impatto del prodotto oggetto di studio.

Interpretazione dei risultati

Dai risultati dell'analisi dell'indicatore Aria sul prodotto Pian delle Vigne Brunello di Montalcino D.O.C.G risulta necessario intervenire sulla riduzione dell'impronta carbonica del Packaging (42,1% sul totale).

Il totale calcolato è di 1,53 kg di CO₂ eq per ogni bottiglia da 0,75 l.

Azioni rivolte al miglioramento delle pratiche e ottimizzazione delle risorse in vigneto e cantina, ma in particolare interventi migliorativi nel packaging dovranno essere applicati al fine di ridurre le emissioni legate al prodotto.

Analisi dei punti critici e dei possibili miglioramenti

Dai risultati ottenuti dall'analisi dell'indicatore Aria per il prodotto Pian delle Vigne Brunello di Montalcino D.O.C.G l'azienda si pone l'obiettivo di effettuare un rinnovo del parco macchine aziendale al fine di migliorare l'efficienza dell'utilizzo dei combustibili fossili.

Una maggiore attenzione sarà poi rivolta alle pratiche conservative del vigneto e come intrapreso già da tempo, continua la ricerca di prodotti per la difesa sempre più in linea con i requisiti di sostenibilità ambientale. Le fasi di processo di cantina saranno ottimizzate attraverso la costruzione dei nuovi locali.

Altro scopo è quello di ricercare sul mercato materiali legati all'attività produttiva e di confezionamento con caratteristiche migliori da un punto di vista dell'impronta ambientale senza inficiarne le caratteristiche tecniche.

Valutazione dell'incertezza

La valutazione dell'incertezza dell'impronta di carbonio è stata eseguita con il metodo quali-quantitativo proposto nell'ambito del programma VIVA. Tale metodo è basato sull'analisi di cinque caratteristiche dai dati utilizzati: affidabilità dei dati primari, correlazione tecnologica, completezza, correlazione geografica, correlazione temporale.

L'incertezza dell'indicatore ARIA risulta essere complessivamente BASSO

Valutazione della qualità dei dati

È stata effettuata una valutazione di qualità dei dati che comprende un controllo di completezza, un controllo di sensibilità e un controllo di coerenza.

Limiti dello studio

L'impronta di carbonio è stata calcolata con la metodologia LCA, i cui compromessi e limitazioni sono affrontati dalle norme ISO 14040 e ISO 14044. Tra i limiti e i compromessi evidenziati, quelli che possono essere riscontrati nel presente studio sono:

- l'indisponibilità in alcuni casi di fonti di dati adeguate;
- l'adozione di ipotesi relative al trasporto;
- l'adozione di scenari per la modellizzazione del fine vita.

Questi aspetti potrebbero incidere sulla precisione della quantificazione dell'impronta di carbonio.

Validazione dello studio

Certificato di verifica n° CC_VV_2020_002

Emesso il 20/11/2020

Valido fino al 19/11/2022

Ente Certificazione *Valoritalia s.r.l*