

Cantina Sociale Colli Fiorentini: “Annata di qualità eccellente nonostante i danni causati dai cambiamenti climatici”

written by Marco Salvaterra | 18 dicembre 2023

Il Presidente Baragli, in occasione dell'assemblea dei soci: “Conferiti 86 mila quintali di uve e frante 4 mila quintali di olive. Un'azienda sempre più sostenibile: abbiamo aggiunto al nostro impianto fotovoltaico di 318Kw, ulteriori 57Kw”

La Cantina Sociale Colli Fiorentini è un punto di riferimento nella produzione vinicola, impegnata nella valorizzazione del territorio e nella soddisfazione delle esigenze dei suoi soci da oltre 50 anni. Con una storia radicata e un impegno costante per l'eccellenza, la Cantina continua a crescere nel mondo vitivinicolo.

Firenze, 18 dicembre 2023 - “La qualità di questa annata è eccellente e mitiga parzialmente il calo di produzione registrato (-27%). In un anno di scarsa produzione siamo riusciti a limitare i danni, trasformando oltre 86 mila quintali di uve e frangendo oltre 4 mila quintali di olive. La nostra è un'azienda sempre più sostenibile, abbiamo acquistato nuovi macchinari e investito in pannelli solari, ed al nostro impianto fotovoltaico di 318Kw abbiamo aggiunto ulteriori 57Kw. E' anche grazie a questi aggiornamenti che quest'anno abbiamo conseguito la certificazione Equalitas, a dimostrazione del rispetto per l'ambiente e la salute producendo meno Co2.

*A dirlo sono **Ritano Baragli e Fabrizio Ferretti, rispettivamente Presidente e VicePresidente della Valvirginio Cantina Sociale Colli Fiorentini in occasione dell'assemblea dei soci**: importante momento di partecipazione attiva alla gestione e alla visione del futuro della Cooperativa.*

“La Cantina Sociale Colli Fiorentini ha compiuto importanti investimenti, del valore superiore ai due milioni di euro, che sono serviti per ottenere la riqualificazione dell'impianto di raccolta dell'uva in Gambassi Terme (FI) e dell'impianto di frangitura delle olive. Investimenti per rendere più sostenibile la Cooperativa migliorando gli impianti, smaltendo l'amianto di copertura e puntando al risparmio energetico. Senza dimenticare che è dal 2011 che Valvirginio ha inaugurato un impianto fotovoltaico per vinificare sfruttando fonti di energia rinnovabili.

“Il nocciolino di sansa ottenuto dalla lavorazione delle olive è utilizzato dai nostri soci per il riscaldamento, mentre le sanse denocciolate verranno cedute ad un biodigestore che produce energia elettrica. Nel centro di raccolta di Gambassi Terme, oltre ad avere cambiato il tetto che era in amianto, abbiamo modernizzato i macchinari aumentando i punti di conferimento, in modo da ottenere maggiore qualità e tracciabilità dei prodotti”.

“I nostri sforzi sono riconosciuti dai nostri clienti all'estero. Dopo 4 anni siamo tornati in Cina per ricercare nuovi partner con i quali crescere con le nostre eccellenze toscane con ottimismo e sostenibilità, registrando un incremento di fatturato - dichiara Baragli -. Siamo forse l'unica azienda Cooperativa che in un periodo di crisi come l'attuale ha investito per migliorare le proprie strutture.”