



PIZZOLATO

Organic Wine

Bilancio sociale 2017

La CANTINA dalle RADICI BIO

*Qualunque cosa tu possa fare, qualunque sogno tu possa sognare, comincia.
L'audacia reca in sé genialità, magia e forza. Comincia ora.*

Johann Wolfgang Goethe

Carissimi tutti,

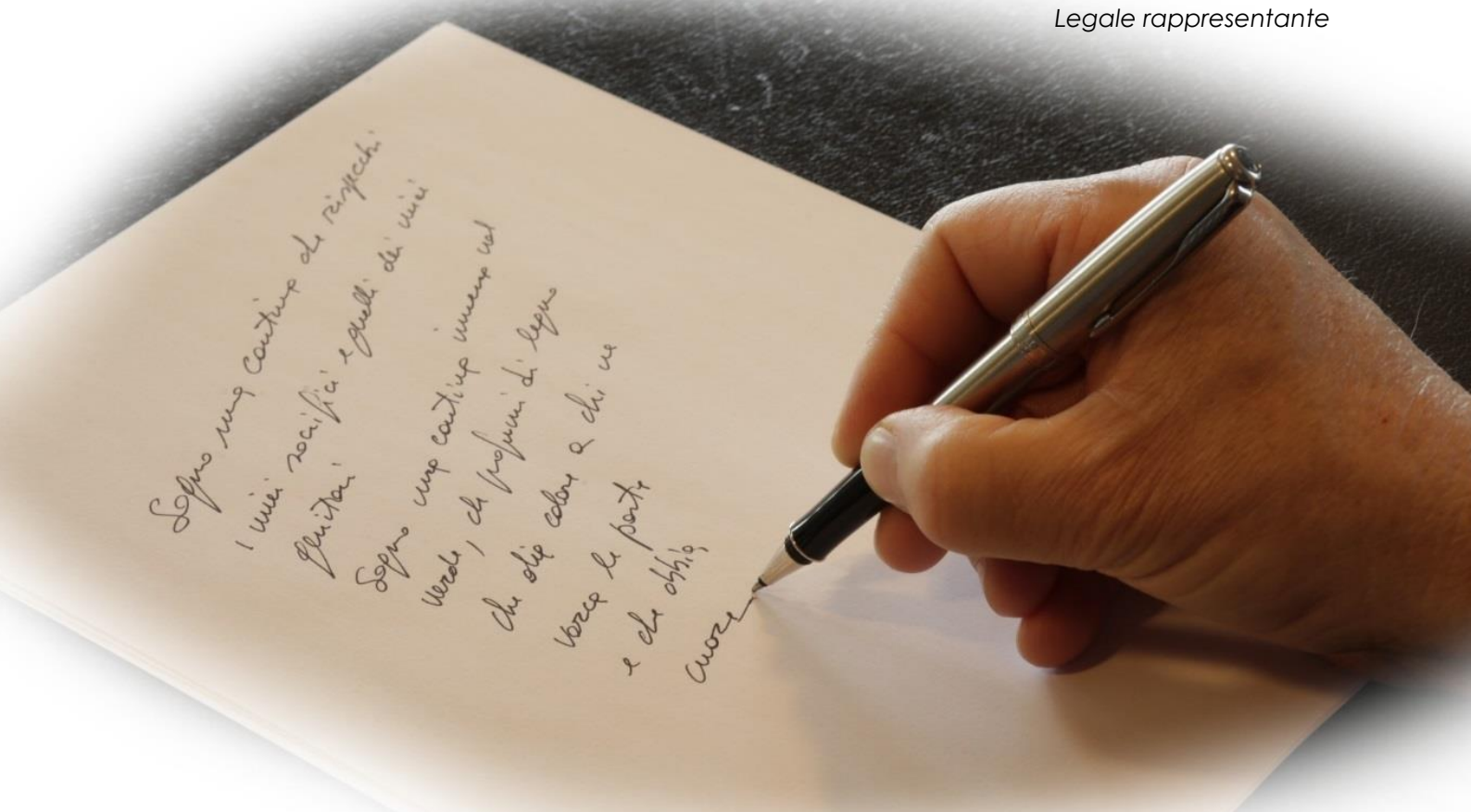
Il 2017 è stato un anno colmo di numerose attività a sostegno dell'innovazione e dello sviluppo della nostra azienda. Sottolineando l'importanza, per me e per noi, della custodia del territorio in cui viviamo e della cultura stessa che quest'ultimo esprime, desidero confermare ancora una volta la nostra volontà a realizzare progetti e processi di innovazione che migliorino sia il nostro organico aziendale sia ciò che, da generazioni, ci accoglie e ci circonda. L'obiettivo di questo Bilancio Sociale è di rendere conto, nel nostro piccolo e con estrema trasparenza, dell'impatto dell'attività aziendale, nella sua totalità, nel contesto sociale e ambientale, illustrando filosofie, politiche e impegni verso clienti, dipendenti, l'ambiente e la nostra società. Vorremo che tramite questo strumento chi scegliesse una bottiglia del nostro vino capisse fino in fondo tutte le scelte, le idee e le convinzioni che ci stanno dietro.

Il 2017 è stato l'anno del raggiungimento di 5.000.000 di bottiglie prodotte e interamente certificate biologiche, con 12 milioni di fatturato, e l'anno della conferma del nostro prosecco extra dry biologico come lo spumante più venduto in Svezia, uno dei paesi europei più sostenibili.

Per tutto questo e per molto altro, ringrazio di cuore tutti i miei dipendenti e collaboratori, i miei clienti e tutti i fornitori e le associazioni che operano con noi e al nostro fianco con impegno e passione, verso un mondo più sostenibile.

Settimo Pizzolato

Legale rappresentante



*Sogno unq cantine di rinfreschi
I miei sacrifici e quelli dei miei
clienti
Sogno unq cantine immerse nel
verde, di profumi di legno
che ole color e chi ve
vorre le porte
e che abbia
cuore*

Sommario

CHI SIAMO.....	5
La nostra vision	5
La nostra storia	7
La nostra mission.....	12
Dove siamo: territorio e vigneti.....	13
La Cantina Pizzolato SRL - Gli organi sociali	16
L'organigramma aziendale	17
L'organigramma Azienda Agricola Pizzolato Settimo	18
COME OPERIAMO.....	19
Il frutto del nostro lavoro	19
I controlli interni ed esterni: il sistema di rintracciabilità	24
Le certificazioni dei vini a garanzia del consumatore	31
COSA FACCIAMO.....	34
Gli stakeholder	34
I nostri dipendenti	35
I clienti e i fornitori	39
Banche	46
Ambiente e enti di controllo	46
Istituzioni e associazioni	56
Welfare territoriale	57
CON QUALI RISORSE.....	63
Rendiconto economico	63
CONCLUSIONI.....	68



La nostra vision

Cinque generazioni di storia e di tradizione, un lungo impegno nella produzione enologica nel rispetto della naturalità e della massima qualità, un'azienda che realizza passo dopo passo la sua idea di futuro.

Sono queste le salde radici della famiglia Pizzolato, su cui è stata costruita un'intera filosofia produttiva. Un percorso che ha inizio più di trentacinque anni fa quando, nel 1981, Settimo Pizzolato entra in azienda affiancando il padre Gino Pizzolato e progressivamente intraprende, tra i primi produttori di vino in Italia, la via del biologico.

“Coniughiamo continua ricerca e salda tradizione per volgere lo sguardo verso il futuro e, senza mai dimenticare ciò che è stato, vinifichiamo uve biologiche con rispetto verso il territorio e verso le persone per ottenere vini sani e genuini per tutti i nostri consumatori. Il fine ultimo non è il biologico; è andare oltre il biologico.”

Imparare dal passato

Vivere il presente

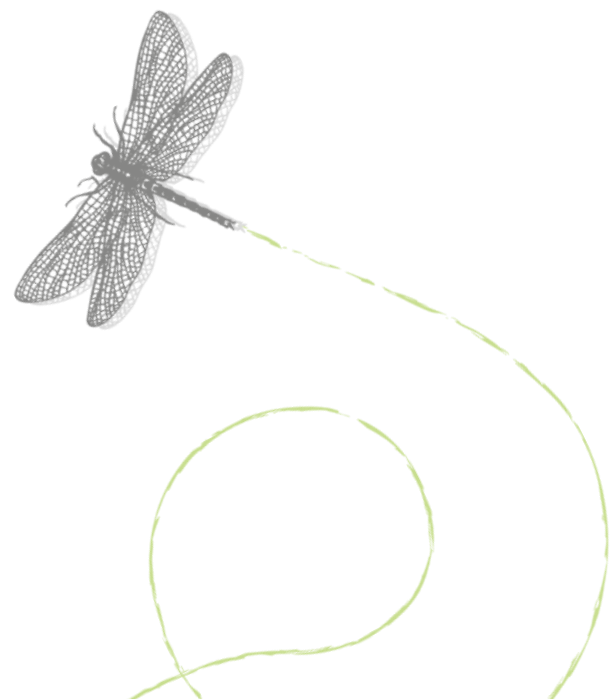
Sognare per il futuro

Introduzione e analisi aziendale

Settimo Pizzolato è stato tra i primi produttori di vino in Italia a scegliere una gestione biologica, vegan e sostenibile della sua cantina, allo scopo di produrre dei vini che incontrino le aspettative dei consumatori particolarmente attenti alla propria salute e che vengano prodotti con uve cresciute in un ambiente incontaminato, senza l'uso di prodotti chimici o di origine animale.

Ad oggi, il contesto aziendale, così come questo Bilancio Sociale, prende in considerazione **un'azienda agricola**, principale conferitore di uva, ed una macro società, **La Cantina Pizzolato srl**, il soggetto commerciale che si focalizza sulla lavorazione e vinificazione della materia prima, e sulle attività di imbottigliamento, del packaging e della successiva distribuzione.

Tra il 2016 e il 2017, il contesto aziendale e gli spazi di lavoro sono stati inglobati all'interno di un'unica e nuova struttura ecosostenibile. Il risultato oggi è una cantina costruita in bioedilizia, in continuo movimento che, con eventi e manifestazioni, vuole diventare punto di riferimento di Treviso. È aperta al pubblico e ai suoi visitatori, i quali possono toccarla con mano attraverso Bio tour, le degustazioni guidate dallo staff, e le bio pedalate tra i vigneti. Un'azienda il cui focus è abbracciare e sostenere un'agricoltura sana e rispettosa, procedendo oltre il concetto stesso e unico di biologico.



La nostra storia

1981

Nasce l'azienda agricola Pizzolato Settimo & Gino. Inizialmente l'attività è orientata all'allevamento del bestiame e alla coltivazione e raccolta di kiwi, pesche, fragole, ciliegi, mele e pere. L'uva e il vino sono prodotti d'eccellenza che vanno ad integrare l'offerta. È in questi anni che Settimo comincia a sperimentare la lotta guidata biologica e integrata.

Numero di bottiglie prodotte: la cantina produce solo vino sfuso.

Settimo entra in azienda del padre Gino affiancandolo e gestendo l'azienda assieme.

1987

La prima linea di imbottigliamento. Si decide di imbottigliare tutto il vino prodotto nell'azienda agricola, abbandonando la vendita di vino sfuso. La linea di imbottigliamento mobile viene posizionata davanti alla casa di Gino e Settimo. Le prime etichette di vino riportano, come le attuali, gli archi distintivi della villa, che poi verranno utilizzati come simbolo grafico nel logo dell'azienda Pizzolato. I vini prodotti in questi anni sono Verduzzo, Merlot, Cabernet e anche Tocai.

Numero di bottiglie prodotte: 6.000 vino fermo.

Numero di collaboratori totali: alcuni familiari.

1991

Arriva la certificazione biologica. L'azienda agricola ottiene ufficialmente la certificazione biologica per tutti i suoi prodotti, dai frutteti ai vigneti. La superficie aziendale dedicata a vigneto è di 7,5 ettari. La viticoltura biologica diventa l'elemento portante e caratterizzante dell'azienda.

Numero di bottiglie prodotte: 43.500 di vino fermo e 6.000 vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: alcuni familiari.

1994

Nascono i due spumanti Frederik e Stefany: il primo di Chardonnay, il secondo di Prosecco. Settimo sceglie di dedicare ai suoi figli le colonne portanti della propria produzione vinicola, che arriva a toccare le 2000 bottiglie per tipologia, intitolando a loro i due vini.

Numero di bottiglie prodotte: 130.000 di vino fermo, 20.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 1.

1995

La prima volta al Biofach. L'azienda è ormai pronta a far conoscere all'estero il vino biologico italiano: Settimo e l'enologo Walter Ceccato preparano le valigie e presentano 12 vini al primo BIOFACH in Germania.

Numero di bottiglie prodotte: 130.000 di vino fermo, 20.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 1.

1999

La produzione arriva a 1 milione di bottiglie. La produzione annuale della cantina raggiunge 1 milione di bottiglie. Di queste, 20 mila sono di vino spumante. L'azienda agricola si estende fino a 58 ettari e Settimo inizia a collaborare con fornitori esterni certificati biologici. La cantina comincia ad ingrandirsi e ad espandere i suoi mercati di vendita. Questi risultati rendono necessario l'ampliamento della cantina di vinificazione e, grazie alla nuova struttura realizzata, la capacità di stoccaggio raggiunge i 15.000 ettolitri. In questi anni sbarca la prima bottiglia Pizzolato negli USA, che diviene il 10° Paese di esportazione.

Numero di bottiglie prodotte: 700.000 vino fermo 400.000 vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 7

2004

La scelta commerciale dell'azienda si orienta su una persona interna all'organico, Rodelli Sabrina, per lo sviluppo della distribuzione del marchio. La cantina che fino a quest'anno esporta principalmente in Germania inizia così ad affiancarsi su altri mercati.

2007

Nasce la linea di vini senza solfiti. La cantina conferma la propria voglia di sperimentare e crescere, sottolineando ancor più la propria attenzione verso un vino sano, genuino e buono. Nasce la linea di vini senza solfiti aggiunti che comprende inizialmente 3 vini rossi: Cabernet Sauvignon, Merlot e Rosso Convento. Fin dall'inizio, i mercati recepiscono l'importanza e l'innovazione di tali prodotti che sono sinonimo di una filosofia aziendale sempre più attenta al consumatore e al suo benessere. Le maggiori richieste provengono dal mercato statunitense, olandese e italiano.

Numero di bottiglie prodotte: 700.000 di vino fermo, 600.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 8.

2010

La Cantina Pizzolato è sempre più green. Sul tetto della cantina di vinificazione vengono installati i primi pannelli fotovoltaici grazie ai quali il 50% dell'energia necessaria all'attività aziendale è autoprodotta. Si aggiunge dunque un altro tassello a quella che è, fin dall'inizio, l'attenzione riservata all'ambiente e che nel tempo vedrà un sempre maggiore utilizzo di tecnologie innovative a basso consumo energetico e con materiali riciclabili. Nasce il primo prosecco frizzante senza solfiti aggiunti.

Numero di bottiglie prodotte: 750.000 di vino fermo,

1.200.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 10.

2012

La certificazione Vegan. La convinzione che tutti debbano avere la possibilità di bere vini sani, porta l'azienda a rivolgere l'attenzione anche ad un'altra nicchia di consumatori: si ottiene la certificazione Vegan rispettando tutti i criteri che essa prevede in cantina. Come tiene a sottolineare sempre Settimo: "Il nostro vuole essere un vino adatto a tutti, abbinabile a qualsiasi pietanza. Sia essa vegana o meno, l'importante è che il vino sia un buon vino".

Numero di bottiglie prodotte: 900.000 di vino fermo,

1.400.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 10.

2015

4 milioni di bottiglie in 18 Paesi. Nasce la Cantina Pizzolato srl. L'azienda taglia il traguardo delle 4 milioni di bottiglie prodotte all'anno. Di queste, 2 milioni sono di spumante. Il successo delle bollicine è decretato dai i paesi scandinavi, con l'ingresso nei mercati di Norvegia, Svezia e Finlandia. Il marchio Pizzolato è presente in 18 Paesi.

Numero di bottiglie prodotte: 2.000.000 di vino fermo,

2.200.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 15.

2016

Nasce la nuova cantina. È l'anno del coronamento di un sogno lungo 35 anni: nasce la nuova cantina Pizzolato. Viene ampliata e potenziata l'area di vinificazione che raggiunge una capacità di stoccaggio di 34.000 ettolitri, così come la rinnovata linea di imbottigliamento che consentirà di raddoppiare la produttività. La struttura prevede ora anche nuovi uffici, una nuova sala degustazione e un nuovo wine shop. Una passerella sospesa consente inoltre di visitare tutte le parti produttive e ricettive aziendali.

Numero di bottiglie prodotte: 2.000.000 di vino fermo,

2.500.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 15.

2017

In viaggio verso la sostenibilità, oltre il biologico. È l'anno del consolidamento delle scelte sostenibili, verso un'innovazione biologica dell'intera cantina, oltre che del prodotto. Tutto il tetto aziendale è ora ricoperto da pannelli fotovoltaici che rendono la cantina 100% autosufficiente e viene installato un nuovo depuratore di acque per il ri-uso del 100% dell'acqua filtrata. La filiera produttiva viene rafforzata dall'installazione di altre 9 autoclavi da 900 ettolitri e, con uno sguardo rivolto alla ricerca e alle sperimentazione, vengono messe a dimora nuove barbatelle di vitigni resistenti. Nascono i nuovi vini "Heroes", gli spumanti della linea "Collezione" e il Metodo Classico Pizzolato.

Numero di bottiglie prodotte: 656.000 di vino fermo,

4.130.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 22.

Le origini, la Famiglia e la Casa Pizzolato



Se le testimonianze documentate dimostrano la presenza della famiglia Pizzolato a Villorba già dal 1719, da più di cinque generazioni la famiglia di Settimo Pizzolato vive nella grande dimora a Villorba le cui tre poderose arcate sono divenute simbolo

dell'azienda.

Di origini cinquecentesche, questo grande edificio era un tempo tra i più grandi del paese e dal 1800 fino ai primi del '900 era adibito a convento. In quegli anni una parte della barchessa è stata acquistata dalla famiglia Pizzolato. Non è dunque un caso se l'antica villa e le sue arcate sono state scelte come logo dell'azienda: così come le loro paraste sono saldamente fondate nel terreno, così le radici della cantina sono fortemente ancorate alla terra di Villorba e alla sua storia. Da sempre nella civiltà contadina il portico è, infatti, assieme alla cucina, il cuore della casa e della famiglia: luogo di lavoro, di deposito, di scambi, di ritrovo, di unione e conversazione. E chissà quante altre fatiche, quante altre persone e quante altre voci passeranno tra queste arcate.



La nostra *mission*

La *mission* aziendale può essere accostata ad una pianta di vite le cui radici salde rispecchiano **il rispetto e la valorizzazione del territorio**, il tronco rappresenta **il metodo biologico**, le sue foglie, che si diramano, sono **i rapporti di fiducia con i nostri clienti** e i suoi frutti, i risultati di uno **sviluppo innovativo verso il futuro e verso la cultura**.

L'obiettivo principale dell'azienda è sicuramente operare rispettando l'ambiente in cui cresce e valorizzare le caratteristiche eccellenti di un territorio vocato alla coltivazione di vigneti. L'impegno costante nell'approccio sano e corretto dei metodi agricoli e di cantina, mantiene sempre il controllo su ogni processo produttivo dalla vigna alla bottiglia, indirizzando sempre e primariamente l'azienda verso **la qualità dei vini**.

“Ci predisponiamo di utilizzare elementi chiave che mai come oggi sono attuali come il rispetto per i cicli della natura, l'utilizzo di energia alternativa attraverso l'installazione di pannelli solari, il riciclo dell'acqua e l'utilizzo di tecnologie innovative e a basso consumo energetico” – afferma Settimo Pizzolato. Inoltre, anche **la struttura** è integrata perfettamente nel territorio che la ospita; è infatti rivestita in assi di legno a Km0, provenienti dalle foreste di faggio del Cansiglio, controllate e gestite in modo corretto e lavorate secondo le lavorazioni artigianali tipiche. Anche le etichette e i packaging dei prodotti sono a basso impatto ambientale.

La coltivazione biologica non è soltanto un obiettivo che persegue la cantina giorno dopo giorno, ma è sempre stata una scelta, uno stile di vita. Le difficoltà di coltivare in modo biologico si incontrano nel quotidiano quando le annate critiche mettono alla prova e per proteggere l'uva si devono conoscere i sistemi naturali lavorando in maniera preventiva.

E' un cammino impegnativo ma per fortuna oggi la tecnologia aiuta, permettendo di poter evitare e rifiutare l'utilizzo di elementi nocivi alla pianta, ai frutti e all'ambiente, proteggendo i vigneti con prodotti minerali a base di rame e zolfo. L'azienda effettua prove in campo con gli agronomi, sperimenta nuovi prodotti, in un continuo confronto con gli altri. Biologico è una parola che porta in sé concetti molto profondi, di rispetto, conoscenza, benessere e collaborazione.

Una delle nostre maggiori responsabilità è il rapporto con il cliente: da anni la Cantina collabora commercialmente in mercati italiani e esteri cercando di intrattenere e mantenere rapporti di fiducia e di assoluta trasparenza. Gli obiettivi principali, in questo campo, sono il soddisfacimento dei bisogni, delle richieste di mercato e **l'elasticità e il dinamismo commerciale** come strumenti per soddisfarle. Una realtà dinamica che viaggia verso il futuro: ciò che contraddistingue l'intera filosofia aziendale è la puntuale convinzione che l'innovazione, la flessibilità aziendale siano fondamentali per



soddisfare i bisogni di mercato di un mercato in continua evoluzione.

Da sempre per l'azienda è importante valorizzare la cultura del vino, avvicinando a questo mondo anche chi non sembra avere le giuste competenze. La Cantina promuove eventi e manifestazioni che avvicinino in modo responsabile al mondo del vino e del biologico anche **i giovani**, in un'atmosfera che non dimentica mai quanto il vino sia anche cultura, condivisione e conoscenza.

Dove siamo: territorio e vigneti

La Cantina Pizzolato si trova a Villorba, comune situato nella zona centrale

della provincia di Treviso; l'azienda è composta, oltre che dallo stabilimento di trasformazione, anche da 60 ha di superficie vitata di cui circa l'80% di proprietà e il 20% in affitto. I vigneti sono destinati alla coltivazione per la maggior parte di Glera, vitigno principale per la produzione di Prosecco; sulla restante superficie, l'azienda coltiva Chardonnay, Pinot Grigio, Incrocio Manzoni 6.0.13, Cabernet Sauvignon, Merlot e Raboso Piave. L'azienda sta inoltre sperimentando le varietà resistenti alla peronospora e all'oidio, vitigni Piwi tra cui Bronner, Johanniter, Merlot Khorus, Monarch e Solaris che necessitano solamente di 2/4 trattamenti all'anno.



Chi siamo



Tutti i vigneti sono condotti seguendo i principi della coltivazione biologica e per ottenere con facilità i migliori risultati. Lo staff della Cantina attua con scrupolo e con un'esperienza pluritrentennale alle spalle, le migliori pratiche agronomiche: la potatura ragionata, lo stimolo dell'attività biologica del terreno attraverso l'utilizzo di compost organico, la defogliazione con lo scopo di evitare ristagni di umidità all'interno della parete fogliare, la lavorazione del sottofila per limitare la competizione tra le piante infestanti e la vite.

Il metodo di allevamento dei vigneti Pizzolato è il Sylvoz, sistema a controspalliera, che permette di ottenere un'ottima produzione e al contempo garantisce la qualità idonea alla trasformazione in cantina. La controspalliera è funzionale e sostenibile, perché permette di intervenire, con le lavorazioni meccaniche, in modo preciso e mirato riducendo il numero di interventi ("lavorazioni *combined*") e dando la possibilità di utilizzare attrezzi che coinvolgano più filari contemporaneamente (atomizzatore a recupero).

Il terreno vitato è tipicamente di origine alluvionale e originato dal continuo modificarsi del letto del fiume Piave. Il susseguirsi di tali cambiamenti, ha consentito il deposito, nelle zone in cui il fiume scorreva, di materiale grossolano come ciottoli, ghiaia e sabbia che rendono il terreno sciolto,

permeabile all'acqua, all'aria e facilmente penetrabile dalle radici, ma anche di sostanze più importanti come argille e limo negli strati superficiali, che permettono alle radici di ancorarsi al suolo di poter effettuare gli scambi di nutrienti, ossigeno e acqua. La porzione minerale del suolo rappresentata da ciottoli e sabbia, vanno a trasferirsi nel vino sotto forma di sapidità, mentre le argille

e il limo, presenti nel terreno, vanno ad influire sugli aromi primari e sull'acidità.

Questi suoli caratterizzano, per la maggior parte, la zona di produzione della Cantina che, nello specifico, sottende al disciplinare della **DOC Venezia**, gestendo inoltre 5 ha nella zona della **DOCG Valdobbiadene**.



La Cantina Pizzolato SRL - Gli organi sociali

La Cantina Pizzolato è una società a responsabilità limitata e rientra nel genere delle "società di capitale" con un'autonomia patrimoniale perfetta, una delle forme più ricorrenti, in cui vengono svolte attività economiche in forma di impresa. E' una società a fine di lucro e ha come obiettivo lo svolgimento di un'attività economica e la produzione di utile. **La divisione di quest'ultimo comunque non avviene perché reinvestito da sempre nell'azienda stessa, senza il conferimento da parte dei soci.**

Il consiglio di amministrazione

Il consiglio di amministrazione si compone di **4 membri** con il compito fondamentale di redigere annualmente il bilancio d'esercizio, da sottoporre all'approvazione del Collegio sindacale e anche di produrre una relazione sull'andamento delle attività svolte nel corso dell'anno per informare lo stesso organo. I membri si impegnano, inoltre, a organizzare annualmente almeno 4 incontri rivolti ai dipendenti per illustrare le attività e gli obiettivi raggiunti e per verificare la corretta esecuzione da parte degli stessi, assicurandosi anche la risoluzione delle personali problematiche lavorative.

Il collegio sindacale

Il collegio sindacale è formato da **3 membri**: il Presidente e 2 sindaci effettivi. L'organo indipendente vigila sull'osservanza della legge dello statuto, ma anche sul rispetto dei principi di corretta amministrazione da parte dell'organo di gestione. Il Collegio sindacale deve poi garantire l'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla cantina. Infine, tra i suoi compiti, c'è la verifica e il controllo dei contenuti del bilancio d'esercizio nel rispetto dei suoi principi.

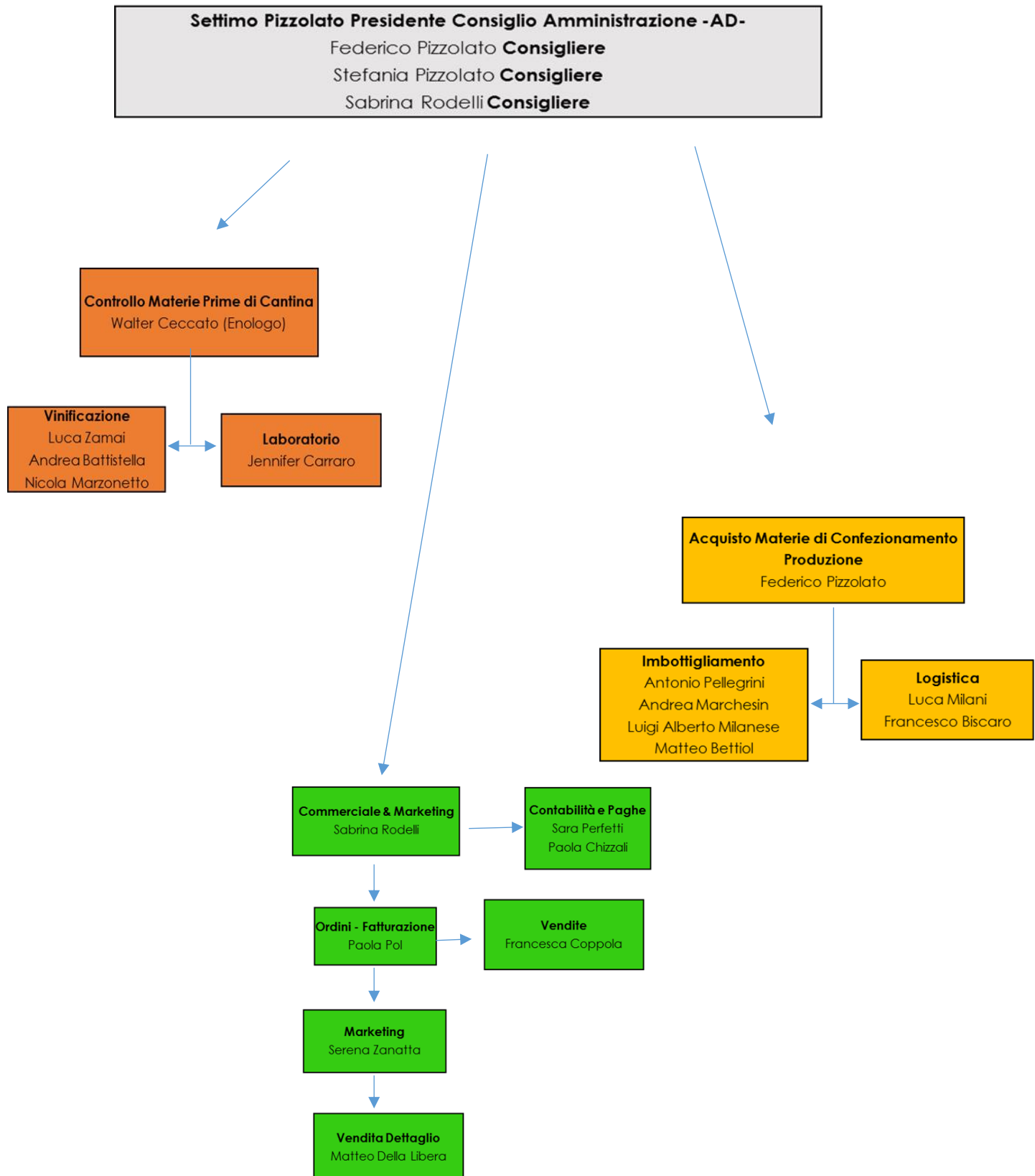
I MEMBRI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

PRESIDENTE	SETTIMO PIZZOLATO
CONSIGLIERI	FEDERICO PIZZOLATO
	STEFANIA PIZZOLATO
	RODELLI SABRINA

I MEMBRI DEL COLLEGIO SINDACALE

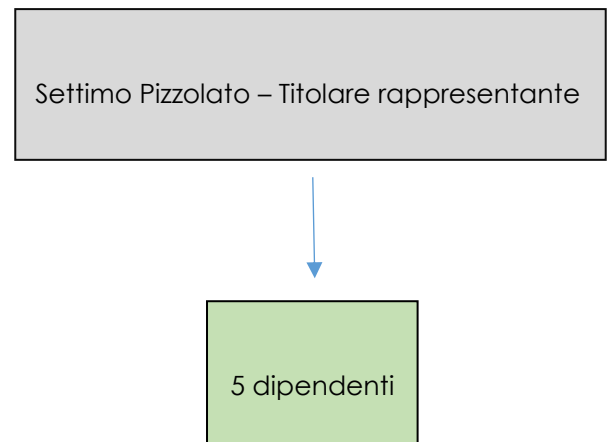
PRESIDENTE	AVV. SEMINI ANTONIO
SINDACI EFFETTIVI	DOTT.SSA FURLANI ALESSANDRA
	DOTT.SSA FATTORINI BARBARA

L'organigramma aziendale



L'organigramma Azienda Agricola Pizzolato Settimo

L'azienda Agricola Pizzolato Settimo, con i suoi 72 ha, è il principale conferitore della Cantina Pizzolato srl, che ne lavora la materia prima. Lo staff, composto da 5 dipendenti, è seguito in prima persona dal titolare Settimo Pizzolato. L'azienda agricola è uno dei principali fulcri aziendali e dispone di un magazzino agricolo, esterno alla struttura della Cantina, e di macchinari di ultima generazione per le lavorazioni del terreno e dell'uva.



L'azienda nella sua totalità

Il grafico, in basso a destra, rappresenta le principali aree di interesse dell'azienda e dove essa si colloca rispetto alle seguenti dimensioni. L'attenzione principale è sicuramente rivolta al rispetto dell'ambiente e all'utilizzo di energie rinnovabili, prendendo in considerazione la qualità dei vini biologici e il loro packaging.

Dove si colloca l'azienda rispetto alle seguenti dimensioni

- sviluppo dell'energia verde;
- benessere nella natura;
- comunicazione e informazione al consumatore;
- logistica ecologica;
- prodotto e contenuto di servizio

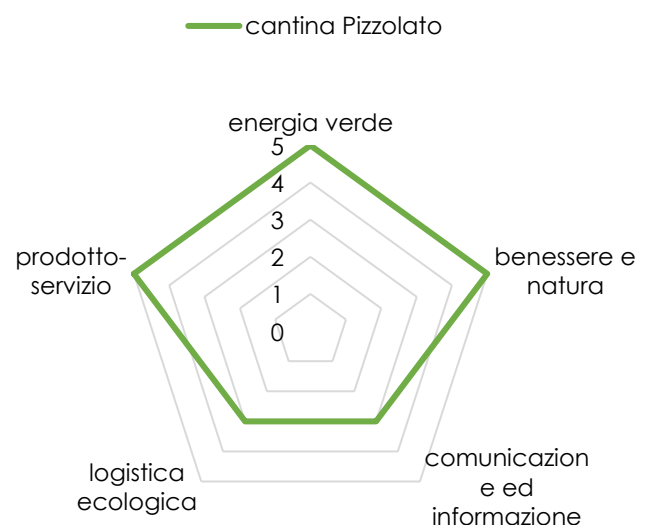
La Cantina dalle radici Bio in numeri

Fatturato Cantina Pizzolato srl 2017: 12.200.000
(+ 13%)

Ettari biologici (azienda agricola): 60 ha
Conferitori di uva biologica: 24
Totali Ha lavorati: più di 200

Produzione raggiunta: > 5.000.000 bottiglie

Export estero: 93%



Il frutto del nostro lavoro

La Cantina Pizzolato raccoglie e trasforma più di 10 varietà di uva, che vengono destinate all'esclusiva vendita in bottiglia e in bag in box da 3 e 20 lt. Non viene effettuata alcuna trasformazione di uva destinata alla vendita di vino sfuso. L'intero processo di produzione e di lavorazione viene effettuato in loco e non vi è alcuna lavorazione o vinificazione esterna: dal ricevimento delle uve all'imbottigliamento fino alla vendita, l'azienda assicura ai propri consumatori un prodotto finito, tracciato e frutto di processi sempre più accurati e controllati. Le vendite di mercato arrivano a toccare, nel 2017, le 4.786.133 bottiglie con una produzione di oltre 5 milioni.

Il vino imbottigliato e confezionato in pallet viene trasportato nel magazzino logistico che ha sede a Giavera del Montello, a 2 km dalla sede produttiva. Anche in questo momento, i viaggi logistici sono monitorati e organizzati in modo tale da ridurre l'inquinamento e gli spostamenti in camion non necessari (mai più di 6 al giorno). Il magazzino, di 2500 mq, ha una capacità di stoccaggio di circa 1000 bancali con tre porte di carico e scarico. Il vino è disposto su file ordinate secondo i criteri di sicurezza e viene conservato ad una temperatura controllata di 20°C.

Uno degli obiettivi dell'azienda è di consolidare il dinamismo e l'elasticità in tutti i settori che compongono la filiera e di soddisfare un numero sempre crescente di richieste di mercato e di clienti, con esigenze molto diverse tra loro, assicurando la rintracciabilità del vino con trattamenti all'altezza dei maggiori standard qualitativi. Tutto questo è possibile non solo grazie alla continua ricerca in

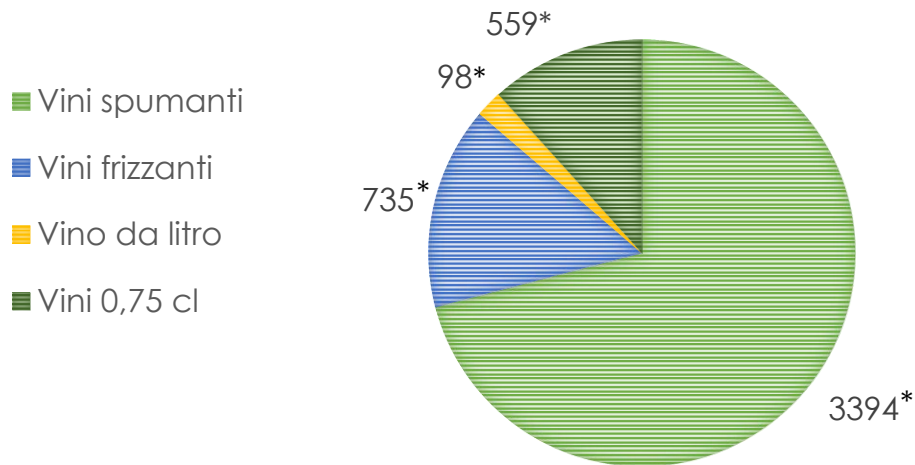
campagna, con attrezzature e macchinari più efficienti, ma soprattutto grazie all'intero staff della Cantina che, con esperienza e professionalità, si impegnano nel quotidiano per garantire ai propri clienti un vino biologico sano e di qualità.



La produzione della Cantina trova il suo massimo esponente sicuramente nel Prosecco (circa la metà della produzione) e nella valorizzazione degli altri vitigni autoctoni, il Manzoni Bianco e il Raboso.

I vini prodotti nel 2017 sono così distribuiti:

*mila bottiglie



I nostri Vini

I NOSTRI VINI

LINEA "COLLEZIONE"

SPUMANTE

FRIZZANTI

METODO CLASSICO

SO EASY

I NOSTRI VINI

DOC E DOCG

SENZA SOLFITI

LINEA "HERO"

PASSITI

GRAPPE

APERITIVI

Tra le news dell'annata 2017, riguardanti i vini biologici prodotti dalla cantina, come non citare il



IL BARBAROSSA
2013
Malanotte D.O.C.G.

Figlio del vitigno Raboso, un'uva molto profumata, corposa, autoctona, l'ultima ad essere raccolta nei vigneti bio Pizzolato. "Il Barbarossa", che ha un 30% di uve appassite su cassette di legno, trascorre 1 anno in botti di rovere e 8 mesi in barrique per poi concludere l'affinamento in bottiglia ed essere versato nei calici degli appassionati dopo almeno 3 anni dalla vendemmia. Un vino dal colore rosso rubino intenso, che rispecchia da sempre la grande passione che Settimo Pizzolato e il suo staff dedicano alla produzione di vini biologici e autoctoni dal 1991.

SELEZIONATO PER LA GUIDA DI 5 STAR WINES THE BOOK 2017 A VINITALY 2017 CON UN PUNTEGGIO DI 90/100

LA CANTINA PIZZOLATO
TI ASPETTIAMO NEL NUOVO WINE SHOP IN
Via IV Novembre, 12 - Villorba (TV)
Tel. 0422 928166 - Fax 0422 629343
www.lacantinapizzolato.com

Moscato dolce, vincitore del **Premio Dama d'Oro** e il premio speciale **"Tullio de Rosa" all'Enoconegliano 2017**, riconoscimento assegnato al vino spumante che in assoluto ha ottenuto il miglior punteggio, purché superata la soglia minima di 80/100.

Grande successo anche per **"Il Barbarossa" 2013 Malanotte del Piave D.O.C.G.**, dal vitigno raboso, uno degli autoctoni della cantina, che nel 2017 ha ottenuto un punteggio di 90/100 a **Vinitaly 2017**, riscuotendo così la menzione per la guida internazionale 5StarWines.

La **Cantina Pizzolato** è stata pronta, inoltre, a terminare l'anno celebrando una "new entry": il **Metodo Classico biologico e vegano, presentato a dicembre 2017**. Un vino che racconta tutte le espressioni di

un territorio e di una tradizione familiare di cinque generazioni e che nasce dalla sinfonia di due grandi uve: l'Incrocio Manzoni e lo Chardonnay.

"Qualche anno fa Luca e Antonio, due miei collaboratori, mi fecero assaggiare un vino nuovo, il colore e i profumi erano invitanti e al palato un'esplosione di gusto così diverso da un Prosecco che me ne innamorai. Avevano tenuto nascosto in cantina per 2 anni una prova di 50 bottiglie di Metodo Classico e io ne fui subito entusiasta. Pronto a premiare il loro coraggio, lanciai subito una sfida: mettere a punto la lavorazione e provare l'anno dopo con almeno 2.000 bottiglie; e così fecero nel 2015" – spiega Settimo Pizzolato.

Come operiamo

“Ho aspettato con grande ansia di assaggiare il risultato finale di questo vino, il consumatore è alla continua ricerca di vini che possano trasmettere nel bicchiere l'unicità di un territorio. Per questo abbiamo anche scelto una veste unica, tradizionale ma trasgressiva, tra merletti e velluto, che riuscisse a comunicare il coraggio di osare che i nostri collaboratori hanno avuto avvicinandosi ad un mondo che non appartiene propriamente ai prosecco lovers ma dove ritroviamo le radici delle prime bollicine” – afferma Sabrina Rodelli.



CONTINUE AD OSARE

I controlli interni ed esterni: il sistema di rintracciabilità

Piano dei controlli

La Cantina Pizzolato ha implementato un sistema di autocontrollo interno secondo i principi dell'HACCP al fine di garantire la qualità, l'autenticità e la sicurezza dei prodotti in tutte le fasi della produzione, dalla campagna all'imbottigliamento.

L'azienda dispone di un laboratorio interno di controllo qualità dotato degli strumenti necessari per svolgere i controlli in tutte le fasi di trasformazione fino al prodotto finito pronto per essere immesso sul mercato; inoltre si avvale di un laboratorio esterno certificato "accredia" per le analisi più complesse e specifiche. Ogni cliente può ottenere le analisi dei vini.

Durante il periodo di vendemmia, all'arrivo delle uve, il team interno di esperti verifica i parametri qualitativi del prodotto, l'idoneità igienico sanitaria e la parte documentale di certificazione biologica del prodotto.

Durante la vinificazione, tutte le fasi critiche sono monitorate per ottenere i migliori risultati qualitativi e per verificare che l'andamento delle fermentazioni alcoliche svolga al termine nel migliore dei modi. Tutte le masse omogenee di vino ottenute vengono rianalizzate per verificare i parametri di legge regolamentati e per verificare la conformità alle specifiche stabilite internamente.

Il piano d'analisi e controllo è schematizzato come segue:

A chi	Descrizione	Come e cosa	Limiti e Cosa fare in caso di non conformità	Lab	Frequenza	Registrazione/archiviazione
A tutti i fornitori vino ed uva	Documentale	Verifica dell'attestazione di biologicità. Idoneità igienico sanitaria alla consegna.	Rifiuto della partita	/	per fornitore	MAG
					Ad ogni consegna	Timbro bolla
UVE in entrata	Documentale	Richiesta analisi al fornitore. Multiresiduale + Acido fosforoso	Blocco della partita e restituzione al fornitore La partita non verrà accettata dell'azienda per poter essere lavorata	Esterno	Eseguito prelievo ad ogni partita Ogni partita	RE - RLAB
	Campionamento in campo (solo se il fornitore non ha l'analisi) Esecuzione analisi	Multiresiduale + Acido fosforoso				
VINO in entrata	Documentale	Verifica analisi multiresiduale del fornitore	Blocco della partita e restituzione al fornitore	Esterno	Ad ogni consegna	RE - RLAB
	Campionamento alla consegna	Multiresiduale Acido fosforoso	La partita non verrà accettata dell'azienda per poter essere lavorata	Esterno	Ogni cisterna consegnata	RE - RLAB
VINO PRE IMBOTTIGLIAMENTO	Campionamento Esecuzione analisi	Creazione di masse omogenee tra vino in acquisto e vino prodotto Esecuzione analisi : Multiresiduale + acido fosforico Metalli pesanti (Pb, Cu, Zn, Fe)	Vedi manuale autocontrollo	Esterno	Per tipologia di uva e per doc, igt, docg	RE - RLAB
VINI FRIZZANTI E SPUMANTI PREIMBOTTIGLIAMENTO	Esecuzione analisi	Esecuzione analisi : Verifica della stabilità tartarica con Tartaricheck	Vedi manuale autocontrollo	Interno	Ogni autoclave	RE - RLAB
		Esecuzione analisi : Pressione (g/Lt CO2)	Vini frizzanti: >1 e <2.5 Vini Spumanti: >3	Interno		
VINO IN BOTTIGLIA (compresi i conto/ lavoro)	Esecuzione analisi	Analisi microbiologiche: Batteri acetici Muffe Lieviti	Limite interno: 0ufc/g 0ufc/g 0ufc/g	esterno	Un'analisi al giorno all'inizio del lavoro	RE - RLAB
		Analisi chimiche: Alcol Zuccheri Acidità totale pH Volatile Acido Malico Acido Lattico So2 Tot e SO2 lib	Vedi manuale Autocontrollo e specifiche prodotti	Interno	ogni lotto	RE - RLAB

Il sistema di rintracciabilità

Tutte le materie prime sono identificate dalla Cantina tramite l'apposizione di un numero di partita di produzione (LOTTO). Questo numero permette di tracciare tutte le fasi di trasformazione fino al prodotto finito.

I vini sfusi in entrata sono identificati invece tramite il numero MVV/DOCO presente nel documento di accompagnamento. Il vino confezionato c/terzi viene identificato tramite un numero di lotto.

Il lotto dei prodotti finiti è dato dall'anno di produzione seguito dal numero progressivo del giorno di lavorazione (ad es. L.17138 dove 17 è l'anno 2017 e 138 è il giorno di imbottigliamento che in questo caso è il 18 maggio 2017).

La Cantina ha implementato una procedura interna di identificazione e rintracciabilità del prodotto, conforme al Regolamento CE n. 178/2002 ed integrata nel sistema di autocontrollo HACCP.

La procedura descrive le indicazioni normative cogenti nell'ambito della sicurezza alimentare tenendo ben presente la necessaria procedura di richiamo o di ritiro, per gli operatori del settore, dell'eventuale prodotto dal mercato.

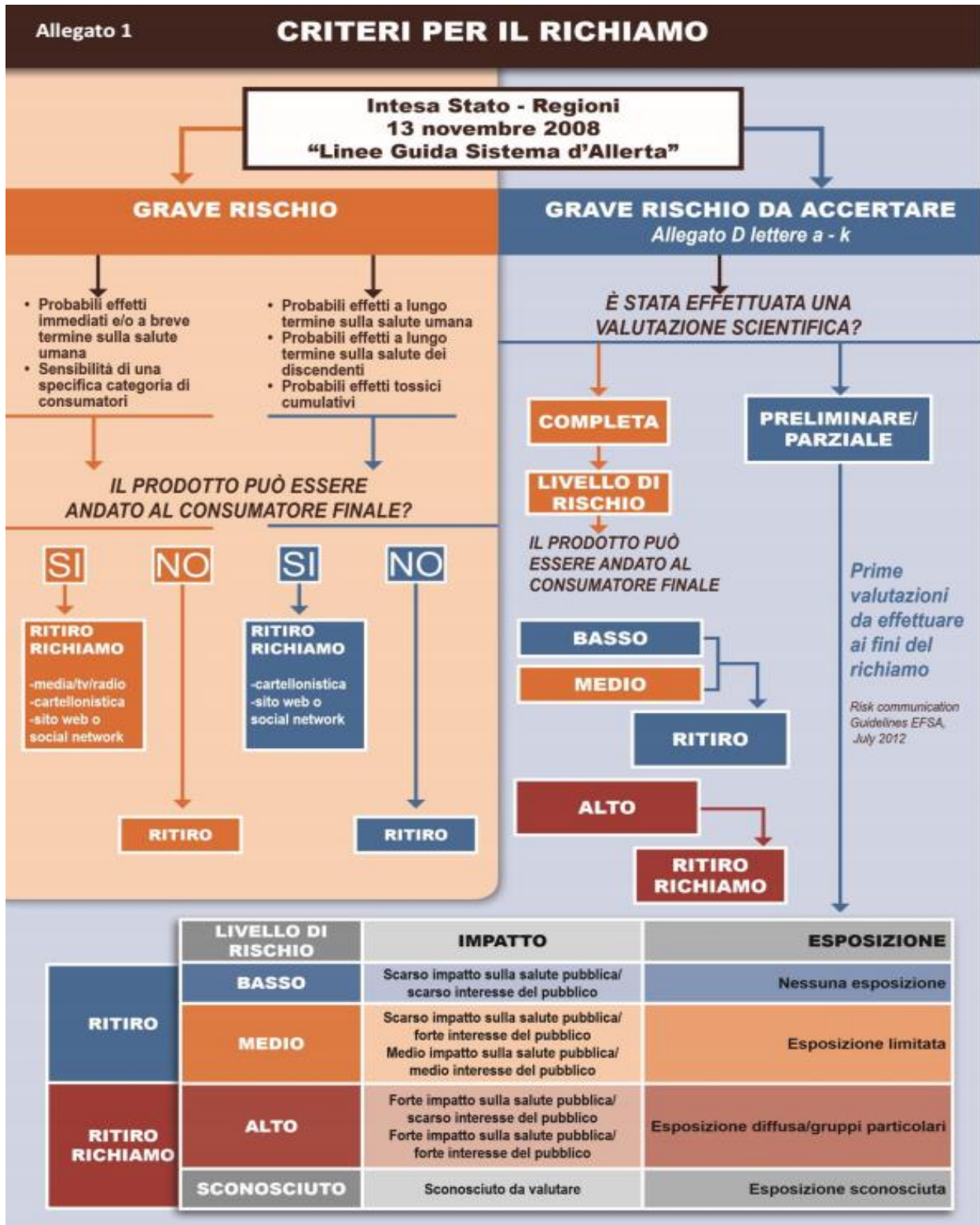
La procedura di ritiro/richiamo è avviata per due motivi:

1. rimuovere dal mercato prodotti che possono causare seri problemi di salute;
2. rimuovere dal mercato prodotti non conformi alla legislazione vigente.

Rimozione del prodotto dal mercato

Il processo di rimozione del prodotto dal mercato coinvolge **il Team di Crisi** ed è attuato mediante una serie di fasi classificate in ordine crescente di gravità ed è così definito:

TEAM DI CRISI	RUOLO
PIZZOLATO SETTIMO	DIR - RHACCP
CECCATO WALTER	CV - RACQMP
ZAMAI LUCA	RVIN
CARRARO JENNIFER	RLAB-CQ RHACCP
RODELLI SABRINA	RCOMM
PELLEGRINI ANTONIO	RIMB
PIZZOLATO FEDERICO	RIMB



I controlli e la qualità di filiera in imbottigliamento

La linea di imbottigliamento della Cantina Pizzolato, installata nel 2016 e consolidata nel corso dell'anno 2017, è altamente performante, completamente automatica, con una capacità di produzione doppia rispetto a quella precedente. Con questa attrezzatura, la linea è in grado di



processare 6000 bottiglie/ora di vino fermo e 4000 bottiglie/ora di vino spumante. Dotata di una riempitrice a 40 rubinetti, il complesso viene gestito da un sistema software che permette un automatismo in sinergia con la microfiltrazione e garantisce un passaggio fondamentale per la perfetta qualità del vino e la sua shelf-life.

Le bottiglie, prima del riempimento, effettuano un passaggio in acqua sterile nella sciacquatrice, acqua ottenuta grazie all'impianto di microfiltrazione. Questo passaggio viene effettuato per garantire la massima pulizia della bottiglia.

L'imbottigliamento dispone di 10 macchine:

- depaletizzatore;
- sciacquatrice/riempitrice/tappatore;
- vasca scaldabottiglie;
- capsulatrice;
- etichettatrice;
- macchinari di fine linea: incartonatrice/inseritore di alveari/paletizzatore.

Tutte macchinari sono made in Italy.

All'interno dell'area imbottigliamento tre operatori controllano il corretto funzionamento delle macchine. La linea dispone di diversi punti automatici di controllo, di una fotocellula per il controllo della bottiglia scolma e di una fotocellula per il controllo della bottiglia senza tappo e senza etichetta.

Sul fine linea, una pesa elimina i cartoni con bottiglie mancanti o con pesistiche anomale. La riempitrice, sia a inizio produzione che a fine lavoro, effettua cicli di lavaggio ad acqua calda,

fredda e a vapore. Questo avviene durante la pausa di lavoro evitando tempi morti. La tecnologia avanzata di queste macchine permette agli operatori di essere avvisati per ogni anomalia con notifiche anche su smartphone. Inoltre, tutti i macchinari sono collegati in remoto per la risoluzione di eventuali problematiche più gravi. Durante l'imbottigliamento, a inizio lavorazione, nella fase intermedia e a fine produzione, vengono controllati alcuni campioni di vino. Le analisi dei vini vengono effettuate dagli enologi della Cantina Pizzolato e segnalano l'eventuale inquinamento delle macchine con lieviti che possono compromettere la qualità del prodotto, oltre che i normali parametri organolettici del vino. Il nuovo imbottigliamento rende l'azienda molto elastica nel packaging e nei formati, permettendo di scegliere diversi tipi di bottiglia, differenti tappature ed etichette, rispondendo alle diverse richieste di mercato.



Ogni sera, finita la giornata di produzione, in base al vino prodotto, lo staff programma ed effettua diversi lavaggi automatici della riempitrice. Questo consente di lavare in modo sicuro e ottimale sia le membrane della microfiltrazione sia i 40 rubinetti, in modo da avere la macchina pulita e sterilizzata pronta per il giorno successivo. Il lavaggio è fondamentale per non rischiare che si formino forme di batteri e di muffe o ci siano residui di lieviti che causerebbero la rifermentazione del vino imbottigliato successivamente.

Tutta l'acqua e i prodotti utilizzati per la pulizia dell'intera linea di imbottigliamento vengono poi recuperati, filtrati e depurati dall'impianto di depurazione installato nell'azienda.

All'uscita della riempitrice, della etichettatrice e della forma cartoni, il rullo dove scorrono le bottiglie è dotato di sistema di pesa per effettuare alcuni controlli automatici scartando le bottiglie eventualmente scolme, senza tappo o senza etichetta ed eventuali cartoni in cui dovesse mancare una bottiglia. Questo per avere la certezza che i bancali formati siano correttamente realizzati.

Il progetto ETICO

I tappi in sughero scartati o quelli che derivano dalla stappatura delle bottiglie vengono recuperati e rimandati al fornitore principale dell'azienda, Amorim Cork, dopo aver aderito nel 2017 al **Progetto Etico**. Tutti i soggetti coinvolti nel progetto Etico raccolgono e consegnano periodicamente i tappi in sughero ad Amorim, continuando ad alimentare un circolo virtuoso di solidarietà ed eco



sostenibilità che è già ben avviato e che rappresenterà un ulteriore tassello nell'impegno per la salvaguardia del pianeta. Il sughero raccolto grazie al box Etico in dotazione è destinato a diventare nuovamente preziosa materia prima in innumerevoli applicazioni che spaziano dalla

bioedilizia alla meccanica aerospaziale, dal design all'architettura e all'abbigliamento, fino a tornare ancora una volta ad operare al fianco della natura nella produzione di materiali assorbenti destinati al recupero di liquidi inquinanti dispersi nell'ambiente.



Le certificazioni dei vini a garanzia del consumatore



Agricoltura UE – Euromarchio

Identifica i prodotti biologici di origine Europea. Il logo raffigura le stelle che rappresentano gli stati dell'unione europea, poste a forma di foglia.

Agricoltura Italia Caratteristiche del marchio:

1. **Il logo europeo** si DEVE apporre ai prodotti chiusi confezionati ed etichettati, con una percentuale prodotto di origine agricola bio di almeno il 95%;
2. **Il logo europeo** è FACOLTATIVO nei prodotti con le stesse caratteristiche ma provenienti da paesi terzi;
3. **Il logo europeo** è PROIBITO nei prodotti con un % bio inferiore al 95%.

Accanto al **logo europeo** devono essere presenti le seguenti informazioni:

- le indicazioni indispensabili per identificare la nazione
- il tipo di metodo di produzione
- il codice dell'operatore
- il codice dell'organismo di controllo preceduto dalla dicitura: Organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F



VEGAN FRIENDLY

Vegan Friendly certification by Vegan Society

Tutti i vini dell'azienda ottengono la certificazione vegana dal 2012; ciò significa che, in nessuna fase della filiera produttiva, il vino viene a contatto o trattati con prodotti di origine animale. La chiarificazione del vino inoltre avviene con un minerale, chiamato bentonite e non con colla di pesce, albumina e/o altri prodotti animali.

Nel 1944 The Vegan Society ha creato la società autenticandosi come l'azienda standard internazionale del mondo vegano. Oggi, i prodotti devono superare alcuni mirati criteri per essere idonei per la registrazione. Un team dedicato ed esperto controlla ogni singola applicazione del prodotto in base ai criteri e interpella qualsiasi potenziale inclusione di ingredienti animali, compresi quelli non presenti nel prodotto finale. Lavorando con i produttori, vengono effettuati audit per prodotti ad alto rischio di contaminazione incrociata con ingredienti di origine animale per dare ai

consumatori vegani un'ulteriore rassicurazione. La società rinnova annualmente la registrazione di ciascun prodotto per garantire che le informazioni siano accurate e aggiornate.



OMG Free

I vini prodotti nell'azienda dal 2015 sono assenti da materie prime che derivano o contengono organismi geneticamente modificati.

Il programma di verifica dei prodotti del progetto Non-GMO è l'unica verifica di terze parti del Nord America per prodotti e alimenti non OGM.

Il progetto Non-GMO è un'organizzazione non profit che offre un programma di verifica non OGM di terze parti ai consumatori. Sono i pionieri e i leader di mercato consolidati: lo stemma della farfalla è apparsa per la prima volta negli scaffali dei negozi nel 2010.



USDA Organic

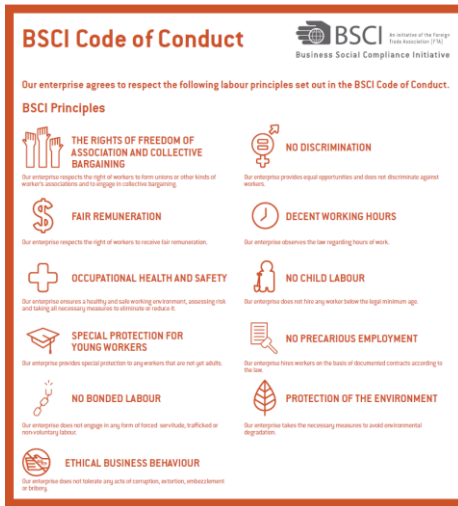
Tutti i prodotti di origine agricola che fanno parte del vino certificato, devono a loro volta essere certificate in conformità al regolamento NOP (National Organic Program) da parte dell'organismo riconosciuto dell'USDA (United States Department of Agriculture). La cantina ottiene questa certificazione dal 2007.

Dal primo giugno 2012 è esecutiva l'equivalenza tra gli Stati Uniti e l'Unione Europea per la commercializzazione dei prodotti biologici. Da tale data, il NIC (NOP IMPORT CERTIFICATE) dovrà accompagnare le spedizioni di prodotti bio verso gli Stati Uniti. I prodotti bio italiani, commercializzati in equivalenza verso gli States, oltre a garantire i requisiti previsti dal Reg. (CE) 834/07, devono rispettare le seguenti condizioni:

- i prodotti animali devono provenire da allevamenti dove non si è fatto uso di antibiotici;
- i prodotti devono essere accompagnati NIC: tale certificato deve essere emesso dall' Organismo di Controllo autorizzato in ambito UE che già controlla la conformità dell'azienda al Reg. (CE) 834/07;
- i prodotti inoltre devono essere ottenuti o aver avuto l'ultima trasformazione o confezionamento all'interno degli Stati membri.

L'etichettatura dei prodotti preconfezionati dovrà avvenire secondo le regole specifiche del NOP, nelle categorie previste: "100% organic", "Organic" e "Made with organic ingredients" (la categoria "Less than 70% organic products" non è inclusa nell'accordo). I prodotti delle prime due categorie

potranno riportare il logo USDA Organic e/o quello biologico della UE. Tutti i prodotti etichettati esportati negli Stati Uniti devono riportare la dicitura "Certified organic by ..." seguita dal nome dell'OdC autorizzato nella UE (ai sensi del Reg. 834/2007) e potrà anche essere indicato il numero di codice attribuito all'OdC dall'Autorità (per Suolo e Salute Srl IT BIO 004)



Il Codice BSCI

Il codice BSCI (Business Social Compliance Initiative) attinge a importanti standard internazionali del lavoro che tutelano i diritti dei lavoratori come le convenzioni e le dichiarazioni dell'Organizzazione internazionale del lavoro (OIL), i Principi guida delle Nazioni Unite (ONU) sulle imprese e i diritti umani nonché le linee guida per le imprese multinazionali dell'Organizzazione per l'economia Cooperazione e sviluppo (OCSE).

Il Codice di comportamento BSCI include principi di conformità legale, libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva, divieto di attuare forme di discriminazione, remunerazione, principi riguardanti l'orario di lavoro, la salute e la sicurezza sul lavoro, divieto di utilizzo di lavoro minorile, forzato e obbligato, nonché provvedimenti disciplinari, oltre a, non ultime, questioni ambientali e di sicurezza.

Gli stakeholder

Il termine stakeholder indica i soggetti (individui, gruppi, organizzazioni) che hanno con l'azienda relazioni significative e i cui interessi sono a vario titolo coinvolti nell'attività dell'azienda per le relazioni di scambio che intrattengono con essa. Detti anche portatori di interesse, possono influenzare o essere influenzati dal raggiungimento degli obiettivi della Cantina Pizzolato.

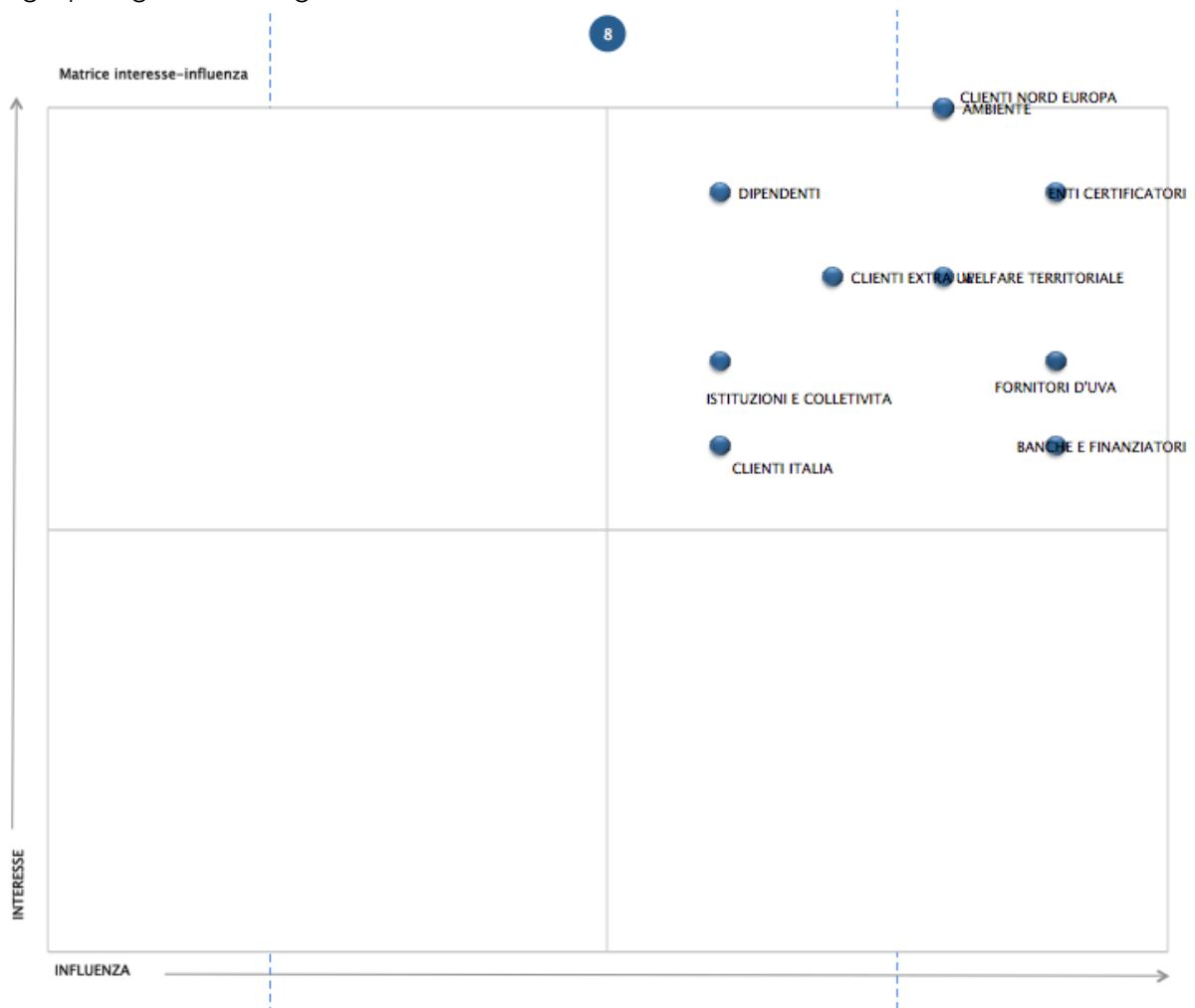
In questo Bilancio Sociale, gli stakeholder sono divisi in interni (soci e dipendenti) ed esterni (clienti/fornitori, banche, ambiente e enti di controllo, istituzioni e collettività).

Gli stakeholder sono stati individuati dal gruppo di lavoro che ha determinato ciascuna categoria tenendo conto di quanto segue:

- le relazioni che la Cantina Pizzolato instaura con la realtà che la circonda;
- i temi rilevanti per l'azienda stessa.

La matrice

Grazie all'analisi condotta per l'identificazione degli stakeholder sono emerse le tematiche rilevanti per ciascuna categoria individuata. Tali tematiche sono state successivamente valutate e descritte in ogni paragrafo che segue.



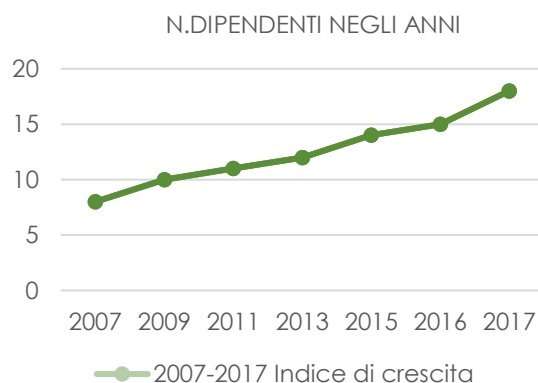
I nostri dipendenti

Un'importanza fondamentale viene assunta certamente dall'investimento nelle risorse umane dell'azienda che, da sempre, privilegia l'inserimento, nel proprio organico, di giovani professionalità offrendo loro la possibilità di una crescita professionale in un'azienda che, seppur a regime familiare, si pone con un atteggiamento formativo e di educazione al rispetto per l'ambiente e al territorio.

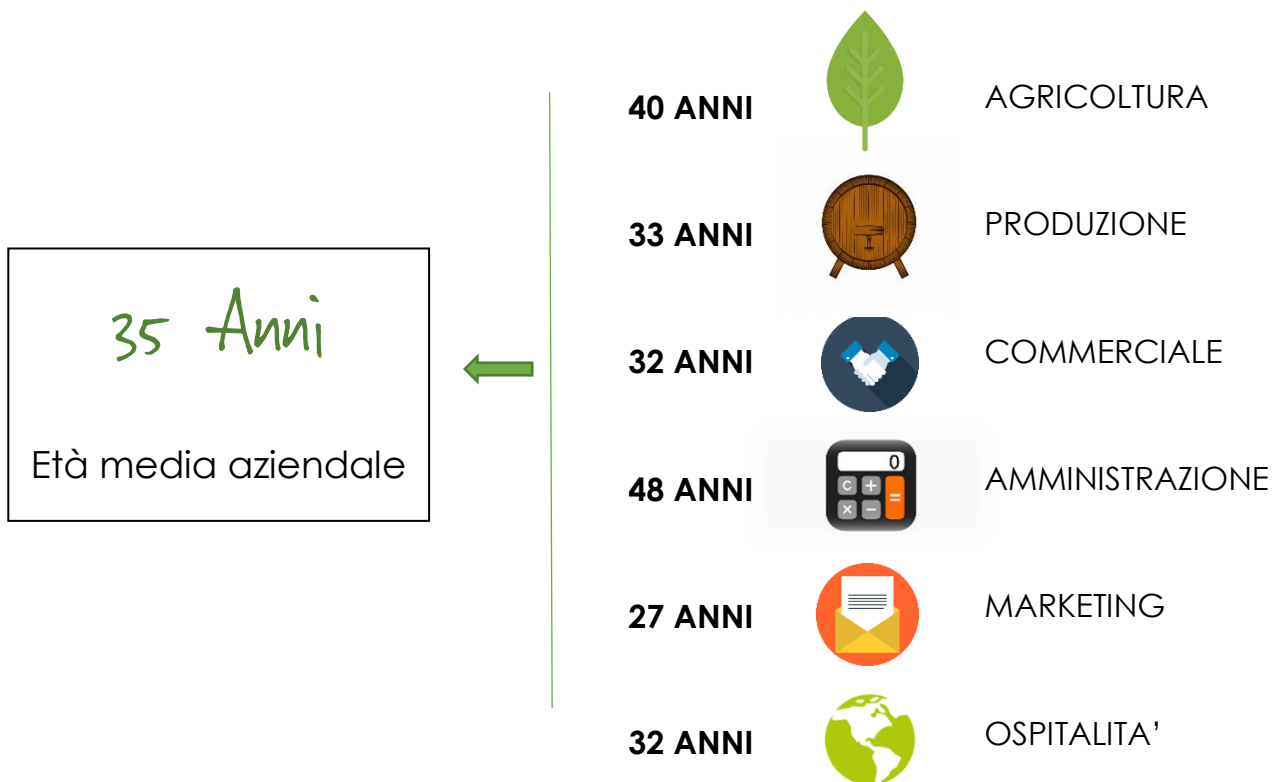
Come si evince dal primo grafico, il numero delle assunzioni dei dipendenti ha seguito un trend di crescita sempre positivo anche se il dato del 2015 è inficiato dal passaggio di alcuni dipendenti dalla Azienda Agricola alla Srl, dettate da scelte di organizzazione aziendale. Il secondo grafico, invece, descrive come l'area di competenza maggiormente sviluppata sia quella agro-tecnica ed enologica. La maggiore concentrazione di personale si conta nel settore di vinificazione e produzione: i nuovi addetti vengono selezionati dapprima dalle liste dei diplomati e laureati in enologia della prestigiosa Scuola Enologica Cerletti di Conegliano. Importante è sottolineare comunque come gli investimenti finalizzati al rinnovamento della linea di imbottigliamento e le nuove tecnologie in cantina abbiano permesso l'ottimizzazione del personale, evitando inutili dispendi di energie e di tempo da parte degli addetti attuali.

Con la crescita del fatturato è stato invece adeguato il personale amministrativo e logistico in uguale percentuale, per concludere con una parte dedicata a specializzazioni nella vendita diretta e nella parte di hospitality e marketing.

Il numero di dipendenti e l'età media



LA CANTINA PIZZOLATO SRL	17 DIPENDENTI
11 UOMINI	6 DONNE
UNDER 35 UOMINI: 5	UNDER 35 DONNE: 2
AZ.AGR.SETTIMO PIZZOLATO	5 DIPENDENTI
5 UOMINI	0 DONNE
UNDER 35 UOMINI: 2	



Formazione dipendenti

La Cantina Pizzolato considera una vera e propria ricchezza le sue risorse umane e proprio per questo motivo investe diverse ore di formazione, coinvolgendo tutto lo staff durante l'anno, in base alle differenti attività aziendali.



E' opportuno scindere la formazione tra quella facoltativa e quella obbligatoria: quest'ultima è principalmente legata alla sicurezza e alla salute sul luogo di lavoro e generalmente viene programmata ad inizio anno e svolta presso la sede.

La formazione facoltativa invece, è presente tutto l'anno e spazia sulle più diverse tematiche: dal corso di inglese (tot. H 30) seguito da tutti i dipendenti ai più semplici aggiornamenti fiscali, dall'aggiornamento informatico del gestionale ai vari incontri tecnici che rappresentano un focus sull'andamento dell'attività produttiva. Nel corso del 2017

si sono sviluppati, inoltre, incontri tecnici formativi con enologi ed agronomi, incontri annuali prestabiliti legati a tematiche di produzione e di campagna organizzati dallo stesso staff della cantina con tutti i fornitori d'uva e, in conclusione, incontri formativi specifici svolti direttamente nel vigneto.

Importanti sono anche i momenti di condivisione e aggregazione, per questo la Cantina organizza ogni anno delle gite e delle cene aziendali. Nel 2017 lo staff ha fatto visita ai Vivai Rauscedo, azienda produttrice di barbatelle di vite dove ha potuto assaggiare il risultato di micro vinificazioni da uve resistenti.

L'alternanza scuola-lavoro e il rapporto con le scuole

Aspetto significativo è l'apertura ai progetti di alternanza scuola-lavoro con cui si rapporta l'azienda ogni anno. Questa nuova modalità didattica permette allo studente, attraverso l'esperienza pratica, di consolidare le nozioni acquisite durante il periodo scolastico e testare sul campo le attitudini reali oltre che cercare di arricchire la propria formazione. L'azienda assegna un tutor allo studente consegnandogli dei progetti e degli obiettivi da perseguire. L'alternanza scuola-lavoro non è solo

I clienti e i fornitori



La distribuzione del prodotto della Cantina Pizzolato è per lo più indiretta e si basa su rapporti consolidati, a vari livelli, di intermediari quali, importatori, distributori, grossisti e rivenditori finali.

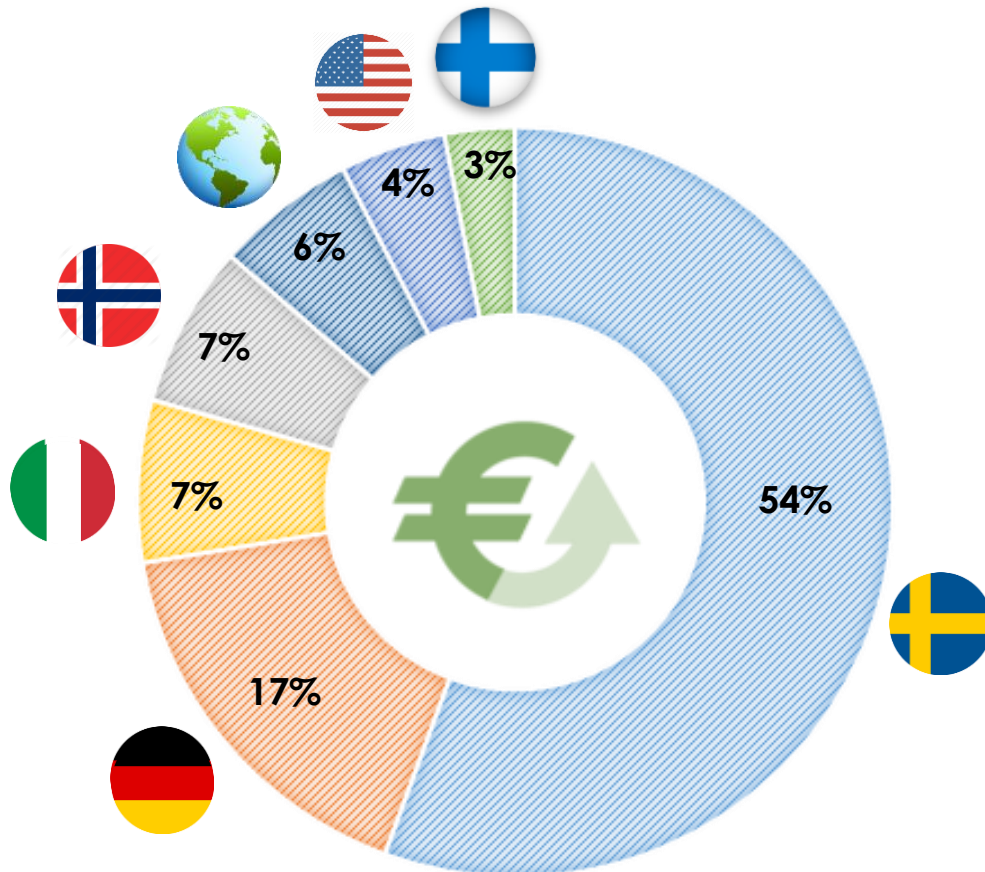
Il grafico a pagina 40 mostra come l'azienda Pizzolato abbia impostato la distribuzione del suo prodotto oltre confine con il 93% del fatturato

dedicato all'esportazione estera, grazie al lavoro svolto dall'ufficio commerciale interno. L'azienda trova nei partner esteri la stabilità e la fiducia necessaria a costruire un brand riconoscibile e stimato nel mondo del biologico. Di fatto molti degli importatori operano nel settore dell'alimentazione biologica posizionando i vini negli scaffali delle catene dei supermercati più conosciuti: BASIC, ALNATURA, RAPUNZEL in Germania, WHOLEFOODS in America e Inghilterra, MARQT in Olanda. Partner che condividono la stessa filosofia riconoscendo il giusto valore aggiunto ad un prodotto certificato biologico che altrimenti nel mercato convenzionale dovrebbe combattere la battaglia del prezzo.

Dal 2012 il cliente più importante è il monopolio svedese che insieme agli altri due stati scandinavi risultano, nel 2017, assorbire il 66% del prodotto: terre dove il marchio Pizzolato risulta essere il primo nella categoria dei vini spumanti più venduti.

I monopoli sono clienti affidabili che hanno consentito nel tempo di poter concretizzare l'investimento della nuova cantina.

Per il mercato nazionale, invece, il cliente più importante risulta essere Ecor Naturasì, leader nella distribuzione di prodotti biologici, un rapporto consolidato dal 1994. Dal 2016 la vendita diretta consiste in un sito di e-commerce e un punto vendita presso la sede produttiva di Villorba ma che si conferma essere un vetrina molto importante agli occhi degli eno appassionati.



Customer Care

Consapevole dell'importanza della figura del cliente, il suo soddisfacimento e la sua fidelizzazione sono obiettivi primari per La Cantina Pizzolato che svolge costantemente attività commerciali, di promozione ed investimenti finalizzati al rafforzamento dei rapporti professionali e alla crescita dei propri clienti e del relativo fatturato.

Negli ultimi tre anni, con una crescita media del numero dei clienti nazionali ed esteri del 5,56%, la percentuale dei clienti fidelizzati dalla Cantina Pizzolato, in particolare nell'ultimo anno, è del 29%.

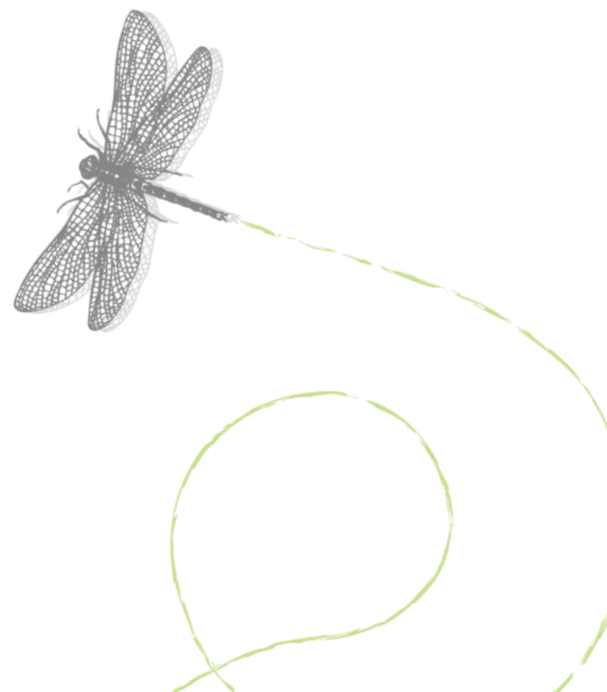
Tra gli impegni annuali, vi è la partecipazione a fiere internazionali e nazionali di settore, accuratamente selezionate, quali il MILLESIME BIO in Francia, il PROWEIN in Germania, il VINITALY a Verona e il SANA a Bologna. Oltre che per incontrare nuovi potenziali clienti, queste manifestazioni, sono una grande occasione per incontrare la maggior parte di quelli già consolidati esteri e italiani e per gestire sviluppi, progressi e criticità durante il corso dell'anno.

In un'ottica costante di miglioramento del rapporto con i propri clienti, importatori e distributori, La Cantina Pizzolato mantiene inoltre l'impegno a più visite annuali ai propri clienti garantendo anche la partecipazione ai più importanti eventi organizzati nei loro paesi, cercando di monitorare in prima persona le attività svolte dai distributori e dagli agenti, coinvolti attivamente nella vendita e nella promozione del brand all'estero e fornendogli in loco il supporto adeguato alle vendite.

A livello nazionale e locale, La Cantina è in egual misura attenta alle esigenze dei propri clienti, partecipando alle degustazioni programmate dai negozi specializzati e dai punti vendita della GDO dove vengono venduti i propri vini. Promuove, inoltre, i vini biologici con eventi e attività di marketing all'interno del Wine Shop della Cantina, riservando sconti ad hoc ai clienti già acquisiti ed iscritti alla newsletter mantenendoli sempre aggiornati su attività e promozioni a loro dedicati e premiando i clienti più fedeli che acquistano sistematicamente i vini biologici Pizzolato nell'e-commerce.

Ciclo di vita del prodotto

La dinamicità e la visione avanguardistica che contraddistinguono La Cantina Pizzolato portano l'azienda ad essere sempre alla ricerca di innovazione e modernità pur mantenendo salde le radici biologiche che la caratterizzano. Seguendo gli stimoli dai clienti e gli input dei mercati esteri, al fine di essere sempre aggiornati e competitivi rispetto ai trend del mercato e alle esigenze dei clienti finali, la Cantina rinnova con frequenza i packaging dei propri prodotti. Oltre ai cartoni e alle confezioni, sono principalmente le etichette e il formato delle bottiglie ad essere analizzati con cura.



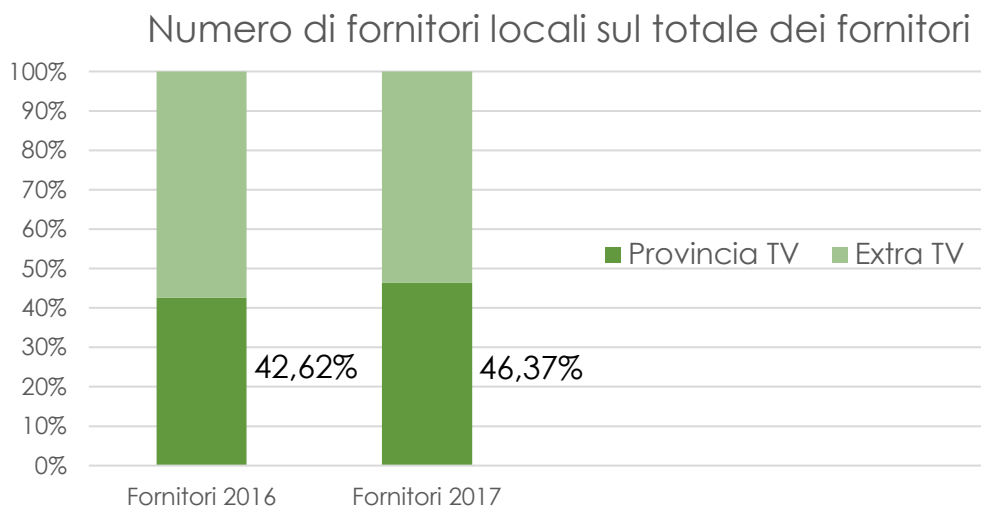
Cosa facciamo



Panoramica del Wine shop della cantina

I fornitori

L'azienda, nonostante l'elevata internalizzazione del mercato di uscita, seleziona accuratamente e quando possibile soggetti, partner e fornitori del territorio. A tal proposito, la quasi totalità delle materie prime, dei semilavorati, dei materiali per il packaging e così fino ai prodotti alimentari utilizzati per l'hospitality sono da considerarsi provenienti da fornitori locali, della provincia di Treviso. Considerevoli anche le collaborazioni sviluppate dal settore amministrativo/contabile, sia per la specificità del settore considerato sia per la migliore qualità dovuta alla conoscenza della zona. Attraverso il seguente grafico, considerando la lista completa dei fornitori Italia per cui l'azienda ha prodotto acquisti nel corso dell'anno 2017, ne deriva che il 46.37% di essi è situato e opera nella provincia di Treviso. Rispetto all'anno precedente, l'incremento è stato dello 3.75%. L'obiettivo per il prossimo anno è di superare di gran lunga il 50% di fornitori locali, incentivando ancora di più la collaborazione con fornitori a km0.



Di seguito alcune testimonianze delle relazioni intercorse nel 2017 con alcuni dei principali fornitori di materiale:

“Nel corso dell'anno 2017, i rapporti commerciali tra le nostre aziende si sono ulteriormente consolidati, raggiungendo un +16% di bottiglie vendute rispetto all'anno precedente.

Non si sono verificati nel corso dell'anno interventi di assistenza tecnica sui prodotti venduti. Continua la nostra prudenza negli acquisti, rivolti esclusivamente a vetrerie di prim'ordine, con alti livelli qualitativi e un servizio efficiente di assistenza tecnica privilegiando, nel caso degli spumanti, i prodotti con un peso minimo sufficiente a garantire una elevata tenuta alla pressione anche in condizioni termiche sfavorevoli. Questo si riflette soprattutto nella ricerca della massima tutela del consumatore, spesso poco attento o poco informato sulle possibili criticità di un imballaggio in vetro.

Il principale contenitore venduto alla Cantina Pizzolato è lo Spumante Y 75cl tc29 in colore uvag, del peso di gr.720 (81% sul totale venduto). Di questo, una percentuale dell'80% proviene dallo stabilimento di San Polo di Piave, situato ad una distanza dal nostro magazzino di 800 metri (km.0), mentre solo il restante 20% da uno stabilimento di Asti (416 KM.). Queste due vetrerie utilizzano, nel loro ciclo produttivo, una percentuale variabile fra il 60% e il 70% di rottame di vetro.

Riferito ai consumi del solo prodotto sopra indicato della cantina, si parla di ca. 1350 tonnellate di materiale riciclato, che permette la produzione un prodotto finito migliore, un risparmio considerevole di energia (servono temperature inferiori per la fusione) e una minor emissione di Co2 nell'atmosfera. E' stato sviluppato un nuovo progetto che si è concretizzato nello studio di un nuovo contenitore da Spumante in tre versioni, da utilizzare eventualmente in futuro per una revisione del packaging della cantina".

di VETRO COMMERCIALE SRL, SAN POLO DI PIAVE (TV)

"Nell'anno 2017, sono state prodotte 234.621 scatole corrispondenti circa a 184.091 metri quadri. Le onde prevalentemente richieste sono state pari al 2,42% per l'onda R e 97.58% per l'onda EB (X). L'onda R corrisponde ad un fustellato, mentre l'onda EB a scatole. Il numero complessivo di ordini ricevuti nell'anno risulta essere 21, nr. 7 per l'imballo 7, nr. 4 per l'imballo 8, nr. 4 per l'imballo 9 e nr. 2 rispettivamente per l'imballo 10 – 11 - 12. Numero di contestazioni/segnalazioni formali ricevute in merito agli ordini prodotti risultano essere pari a: 0. La composizione prevalentemente usata risulta essere: KWWWL 22221 X usata per circa il 92,11%. Le altre composizioni sono: LWW 122 R che corrisponde al 2.35% e KBWWWL 22221 X che corrisponde al 5,54%. La percentuale di riciclo risulta essere del 100% per la composizione LWW, del 79% per la composizione KWWWL e del 78% per la composizione KBWWWL.

CODICE CLIENTE	CODICE IMBALLO	RIFERIMENTO CLIENTE	COMPOSIZIONE	SIGLA COMPOSIZIONE	% RICICLATO
R1587	7	7*44000044	KWWWL X	22221	79%
R1588	8	8*44000054	KWWWL X	22221	79%
R1589	9	9*44000060	KWWWL X	22221	79%
R1590	11	11*44000085	KBWWWL X	22221	78%
R1591	12	12*44000073	KWWWL X	22221	79%

Una tabella riassuntiva dei riferimenti utilizzati per la cantina con le relative percentuali di materiali derivati da riciclo

di DS SMITH, ROSÀ (VI).

I fornitori d'uva

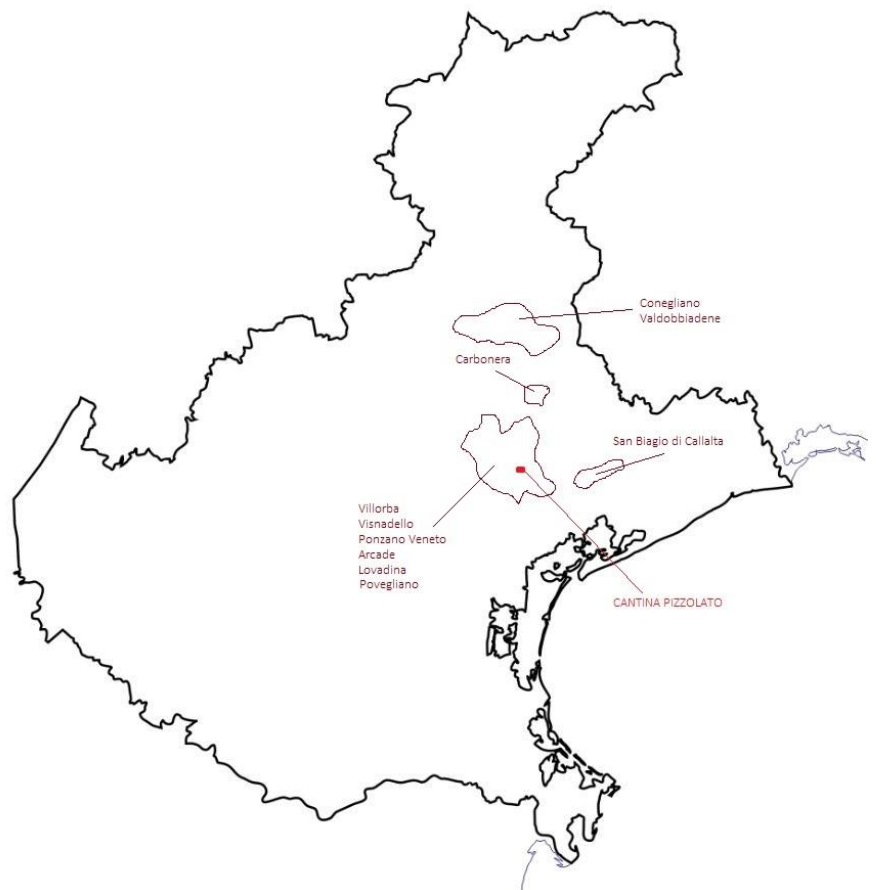


Capitolo importante è riservato ai fornitori esterni di uva. Oltre alle uve di proprietà, infatti, l'azienda Pizzolato lavora le uve di 24 conferitori, dei quali più del 50% detiene i vigneti dislocati a non più di 10 km dal corpo aziendale della cantina; questo, con un ottimo impatto sulla sostenibilità e sulla riduzione del tempo raccolta-lavorazione, permette di ottenere un vino con minor CO2 consumata e con caratteristiche organolettiche qualitativamente superiori.

Molti dei conferitori sono stati

indirizzati al biologico grazie alla formazione da parte dei nostri tecnici che li hanno affiancati sia nella parte burocratica sia in quella della lavorazione in vigneto.

Risulta molto importante riportare la storia di successo, le esperienze e anche le criticità della cantina che dimostra la concretezza del metodo biologico e sfatare i dubbi e incertezze che molti contadini hanno ancora a causa della poca conoscenza in merito. Per questo motivo, la cantina organizza con i conferitori almeno 2 incontri all'anno, mettendo a disposizione i suoi agronomi per confrontarsi sull'andamento della stagione, per consigliare nuove pratiche e suggerire interventi.



I fornitori di uva firmano con la Cantina Pizzolato contratti pluriennali a tutela loro di garanzia del ritiro del prodotto ad un determinato prezzo e a tutela stessa della Cantina Pizzolato che deve garantire ai propri clienti una disponibilità di prodotto anno dopo anno.

Banche

L'azienda ha da sempre cercato di privilegiare i rapporti con gli Istituti finanziari siti nel territorio locale in cui opera, in particolare con le Banche di Credito Cooperativo: si sono così potute costruire sinergie finalizzate ad attività di promozione. Inoltre, inseguendo a pieno titolo la linea della sostenibilità, ha scelto Banca Etica, l'unica banca in Italia finora, che mostra sul proprio sito tutti i finanziamenti erogati per la promozione culturale, ambientale ed umana (dato verificabile e pubblico).

Ambiente e enti di controllo

La filosofia aziendale si differenzia per la sua dinamicità, una cantina proiettata al futuro, al miglioramento continuo e ad identificare il cambiamento come opportunità e mai come ostacolo alla stabilità. Uno staff che, soprattutto nel lavoro in agricoltura, fa tesoro delle esperienze passate, di 5 generazioni fa, studiando il prodotto finito e analizzando ogni fase della filiera produttiva e tutti gli aspetti economici, ambientali e etici che questo comporta.

Fare biologico significa approcciarsi ad un modo di produzione agricola che rifiuta l'uso di prodotti sintetizzati chimicamente come la maggior parte dei pesticidi, diserbanti e concimi per ridurre la dipendenza dai macchinari agricoli e salvaguardare la biodiversità delle sementi. Inoltre l'agricoltura biologica aiuta a mantenere il sapere tradizionale agricolo e locale e a garantire un'alimentazione sana ed equilibrata. Alla base del pensiero dell'agricoltura biologica c'è la volontà di entrare in armonia con la natura perseguendo criteri di sostenibilità. In sintesi, si può dire che si rinuncia all'utilizzo di prodotti fitosanitari e a concimi chimici di sintesi e che le difese immunitarie delle vigne, in questo caso, sono sollecitate con i fertilizzanti organici e cure naturali. Le piante che crescono spontaneamente non sono estirpate poiché fungono da rifugio per gli animali utili e, come pacciamatura, proteggono il prezioso strato di humus impedendo l'erosione del suolo.

Il lavoro dell'uomo è accuratamente sostenuto, certificato e valorizzato da enti di controllo con cui l'azienda intrattiene rapporti lavorativi quotidianamente.

Enti di controllo del biologico

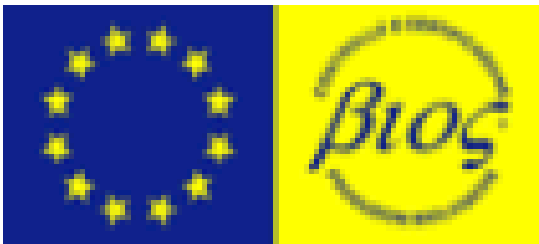
Valoritalia



VALORITALIA

Valoritalia è un organismo di controllo per le certificazioni di prodotto regolamentate (DOP, IGP). Tutte le denominazioni della cantina sono controllate e verificate dall'ente, dall'Asolo frizzante DOCG alle DOC Piave, fino al Prosecco DOC. Il controllo documentale e la tracciabilità dei vini e la veridicità degli imbottigliamenti avviene a garanzia del consumatore.

Bios



Identifica l'ente certificatore al quale l'azienda fa riferimento. BIOS s.r.l. è un Organismo di Controllo e Certificazione del metodo di produzione biologico ai sensi del Reg. CE 834/07 e del Reg. CE 889/08 autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per l'Italia e dal Ministero dell'Agricoltura e Sviluppo Rurale (MADR) per la Romania.

Operativa dal 1999, la struttura negli anni è cresciuta aggiungendo attività di certificazione volontaria di prodotto.

La politica per la qualità della Bios s.r.l. è orientata a salvaguardare e garantire i seguenti aspetti:

- la conformità al metodo di produzione biologico come definito dal Reg. CE 834/2007 e relative norme attuative e nonché da norme e/o standard pubblici o privati di stati esteri extra Unione Europea.
- la conformità di prodotti o servizi o sistemi a norme tecniche o a documenti normativi riconosciuti.

La cantina dalle radici Bio

Ad oggi, le esigenze produttive ed aziendali, con **oltre 5 milioni di bottiglie biologiche certificate**, prodotte all'anno, hanno portato, nel 2016 e nel corso del 2017, alla progettazione di una nuova

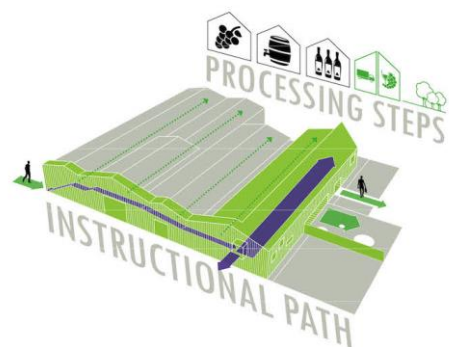


sede aziendale che inglobasse quella passata e che si fondesse col paesaggio circostante, nel rispetto dell'ambiente e ad impatto zero sulla comunità. Il 2017 è stato un anno di assestamento e di messa in opera di alcuni dettagli che andassero a completare il progetto di sostenibilità di **Settimo Pizzolato** e degli architetti **Adriano Marangon e Michela De**

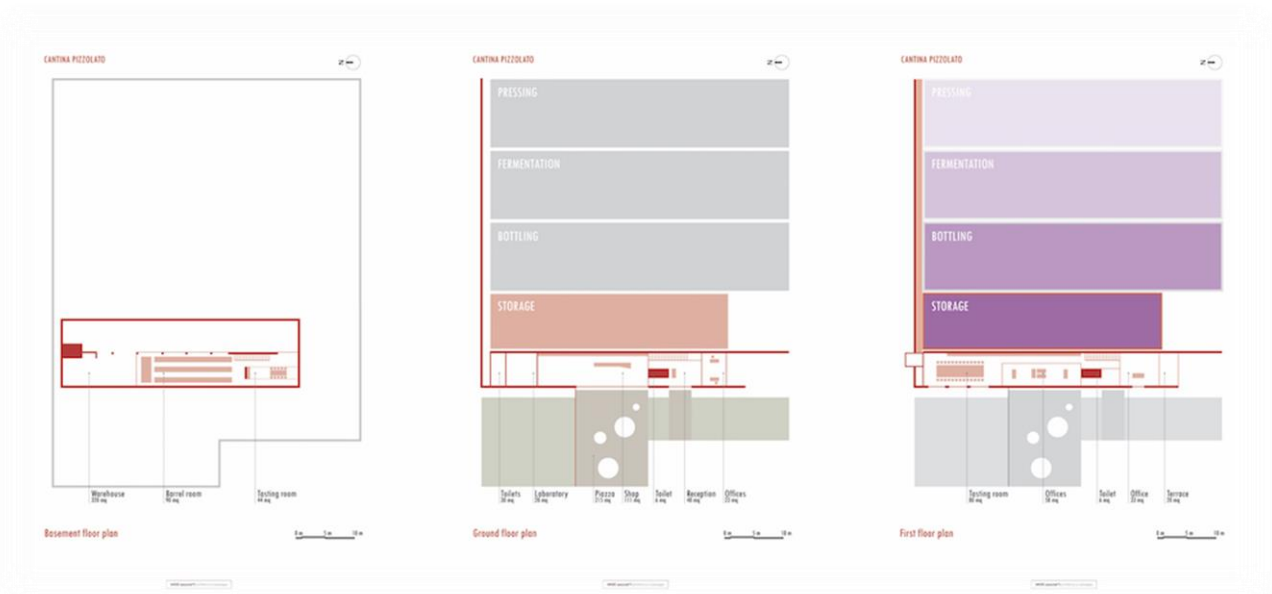
Poli di Made Associati di Treviso, inaugurato nel maggio 2016. La messa a punto della filiera produttiva è stata valorizzata con l'installazione di nuovi pannelli solari, di un depuratore biologico, di frighi a basso consumo energetico e di un cogeneratore.

Il progetto

È firmato da **MADE associati**, studio di architettura e paesaggio degli architetti trevigiani Adriano Marangon e Michela De Poli. L'edificio ha una "pelle" costituita da un rivestimento-filtro in listoni di legno posti in senso verticale, la cui ossidazione contribuirà, nel tempo, all'integrazione della struttura nel paesaggio, riprendendo le costruzioni rustiche tradizionali della campagna trevigiana. La cantina ha inoltre numerosi punti di contatto con l'esterno: alcune superfici in erba fanno da transizione tra la zona del parcheggio e l'edificio, mentre una piazzetta in legno dà continuità all'interno. Lo spazio esterno



pavimentato viene usato in occasione di eventi e manifestazioni legate alle attività aziendali.



I materiali

Il legno utilizzato nell'intero progetto è il **Faggio**. Questo legno è certificato Pefc, e proviene perciò solamente dalla **Foresta controllata del Cansiglio**, attraverso un processo di selezione, attuato in accordo con Veneto Agricoltura. Un prodotto locale che possiede caratteristiche tecniche di robustezza e resistenza eccezionali, tanto da essere utilizzato fin dai tempi della Serenissima Repubblica di San Marco. Un progetto complesso e ricercato, architettonico e paesaggistico, che ha dato vita ad una struttura estremamente contemporanea nella sua linearità, rispecchiando il presente ed il futuro della Cantina Pizzolato. Una realtà che si fonda con il territorio circostante, in



Home About the prize Editions Sponsors & Partners Archive Search

Pizzolato Winery
NEW BIO WINERY



Main front
© Francesco Galiffi



landscape



Landscape
© MADE associati _ Adriano Marangon



Nord facade
© MADE associati _ Adriano Marangon



Press Agenda Contact

Name of work in English
Pizzolato Winery
Name of work in original language
La cantina dalle radici BIO
Placement
Nominée
Prize year
2017
Location
Treviso, Italy
Year completed
2016 (Year began 2016)
Studios
MADE associati _ architettura e paesaggio
Authors
Michela De Poli (1965 Italy); Adriano Marangon (1964 Italy)
Collaborators
Collaborator (office): Francesco Faggian
Engineering: Andrea Rigato; Mechanical: Alessandro Sartori; Electrical: Luciano Michielin; Hydraulic: Andrea Destro
Program
Industrial
Labels
Winery
Total area
2,600
Usable floor area
7,200
Cost
1.100,00
Client
La Cantina Pizzolato snc
Client Type
private

quel continuo dialogo tra conoscenza, rispetto e benessere che sono i principi dello stile di vita biologico.

Nel 2017, la Cantina riceve la menzione al Mies Van de Rohe, con la nomina al Premio dell'Unione Europea per l'Architettura Contemporanea - Premio Mies van der Rohe 2017. Il premio è organizzato dal team dell'Unione europea per l'architettura

contemporanea - Premio Mies van der Rohe della Fundació Mies van der Rohe e sostenuto dal programma Europa creativa della Commissione europea.

Il principale materiale utilizzato è costituito dal legno di Faggio proveniente dalla Foresta controllata dal Consiglio. Il legno impiegato è stato tagliato nell'Ottobre del 2015; una parte è stata termocotta per l'uso esterno e una parte, destinata a pavimenti ed arredi, è stata posata naturale. Il processo di selezione e l'impiego di materiali locali testimoniano la sensibile attenzione della Cantina per i prodotti naturali e la valorizzazione del territorio.



PAVIMENTI
500 mq



RIVESTIMENTI
1.000 mq



ARREDI
1.000 mq



CANTINA BIO

La Foresta del Consiglio, conosciuta anche come Grande Bosco da Remo della Repubblica di Venezia, ha valenze storiche, botaniche, faunistiche e paesaggistiche di estremo interesse. È una foresta certificata secondo lo schema PEFC, Programme for Endorsement of Forest Certification, ovvero secondo i principi della gestione forestale sostenibile, che garantisce il mantenimento e l'appropriateo sviluppo delle risorse forestali, salvaguardando la diversità biologica e l'ecosistema della foresta, conservando le altre funzioni del bosco, oltre a quelle produttive.



MONTAGGIO
gennaio 2016



TRASPORTO
25 km dal cantiere



LAVORAZIONE
100 giorni



TAGLIO
ottobre 2015



GESTIONE FORESTALE SOSTENIBILE IL FAGGIO del CONSIGLIO

progetto MADE associati_TV

La nuova cantina offre l'opportunità di riorganizzare e riconnettere il sistema degli spazi aperti con le strutture costruite. Il nuovo edificio si trova accanto agli edifici esistenti per creare un nucleo compatto delle diverse attività lavorative.

Questo processo racchiude in sé la precisa filosofia ambientale della Cantina e dei suoi prodotti naturali che si manifesta anche nel carattere del materiale utilizzato.

L'installazione dei pannelli solari



Il 2017 è stato un anno di completamento dei dettagli relativi alla nuova cantina. Si è visto quindi l'implementazione di pannelli solari, per l'utilizzo di energia elettrica, in quanto il tetto dell'intera e nuova struttura, viene completamente rivestito da 570 pannelli, aggiungendoli a quelli già preesistenti dal 2010.

I conti economici sono stati effettuati con il costo del kW/h come era nel 2017 (euro 0,170), ma i rincari nelle bollette elettriche annuali sono assai consistenti. Questo porta a rendere ancor più remunerativo l'investimento finanziario con il passare del tempo, mentre ovviamente il calcolo del risparmio "ambientale" è costante.

I 570 pannelli complessivi producono 203.743 kW/h ogni anno, corrispondenti a 38 Tonnellate Equivalenti di Petrolio (TEP) che sarebbero necessarie per produrre la corrispondente energia elettrica in centrale (dati calcolati sulle statistiche ENEL ufficiali). Tale quantità produrrebbe 89 tonnellate di CO₂, che quindi viene risparmiata all'ambiente ogni anno, corrispondente a 200.000 km percorsi da un'auto diesel che percorre 15 km con un litro di gasolio.

E' stato inoltre compiuto un radicale revamping del vecchio impianto fotovoltaico, che negli anni aveva perso circa il 20% di produttività, dovuto agli ampliamenti effettuati all'edificio che si è conformato alle necessità degli incrementi di produzione e che metteva in ombra parte del vecchio impianto. E' stato così riportato alla produzione di circa 60.000 kW/h annui, che si aggiungono ai nuovi installati.

Entrambi gli impianti sono monitorati sia in loco, per visualizzare la produzione in tempo reale, sia in remoto presso l'impresa installatrice che garantisce anche la manutenzione e la corretta produzione. I calcoli per il corretto dimensionamento dell'impianto sono stati effettuati considerando anche la preesistenza di alcuni elementi per la produzione di solare termico e l'installazione, che va a regime a fine 2018, di un micro cogeneratore con lo scopo di sopperire alle esigenze termiche ed elettriche parte del fabbisogno dell'attività produttiva.

Tutte queste tecnologie sono classificate dal MISE, Ministero per lo Sviluppo Economico e dalle linee guida del Piano Europa 2020 come produttrici di energie rinnovabili ad alto rendimento ambientale ed economico.

Le scelte strategiche effettuate da La Cantina Pizzolato sono quindi in linea con quanto di più all'avanguardia offre il mercato, sempre all'interno di un circuito virtuoso che sa coniugare i vantaggi della gestione industriale ed ambientale.



Impianto/Zona	Potenza Installata (kWp)	Azimuth (°E/O)	Tilt (°)	Stima Prod. UNI 10349 [kWh/anno]	Ore equivalenti [kWh/kWp]
STABILIMENTO CANTINA	185,082 kWp	-	-	203.743 kWh	-
Sezione 1 (Campo 1-2-3)	61,803 kWp	88° S-O-E	15°	68.034 kWh	1.100,83
Sezione 2 (Campo 4-5-6-7-8-9-10)	123,279 kWp	88° S-O-E	15°	135.709 kWh	1.100,83

Si ricorda che le stime di producibilità sopra indicate sono puramente indicative e riferite al primo anno di funzionamento dell'impianto fotovoltaico. Il dato di produzione effettiva può discostarsi di percentuali nell'ordine del 5-10% a causa delle variabili ambientali sul sito in oggetto, quale ad esempio basso irraggiamento annuale, ombreggiamento o altri fattori.

La Cantina Pizzolato SRL

IMPIANTO FOTOVOLTAICO 123,279 kWp

Potenza Elettrica Nominale		123,279 kWp
Producibilità Netta		135.709,00 kWh
- di cui in Autoconsumo (kWh)	98%	133.591,94 kWh
- di cui immessa in Rete (kWh)	2%	2.117,06 kWh
Risparmio su energia autoconsumata		22.710,630 €
Scambio sul posto (SSP)		232,877 €
TOTALE VANTAGGIO ECONOMICO ANNUALE		22.943,506 €

La Cantina Pizzolato SRL

IMPIANTO FOTOVOLTAICO 61,803 kWp

Potenza Elettrica Nominale		61,803 kWp
Producibilità Netta		68.034,51 kWh
- di cui in Autoconsumo (kWh)	82%	55.842,73 kWh
- di cui immessa in Rete (kWh)	18%	12.191,78 kWh
Risparmio su energia autoconsumata		9.493,263 €
Scambio sul posto (SSP)		1.341,096 €
TOTALE VANTAGGIO ECONOMICO ANNUALE		10.834,360 €



La sostenibilità nei nostri vini – i progetti 2017

Il Novello in carta Erba



Negli anni, la cantina si impegna a scoprire e studiare alternative e soluzioni sostenibili e a basso impatto ambientale, anche nella realizzazione del packaging della bottiglia di vino. Nel 2017, una rivisitazione dell'etichetta del Novello ha portato alla scelta dell'utilizzo della Carta Erba del gruppo San Faustino. Questo particolare tipo di carta **proviene da energia green e contiene fino al 50% d'erba**. La filiera produttiva risulta corta, boschi e foreste vengono conservati e **le emissioni totali di CO2 per la sua produzione sono ridotte del 75% rispetto a quelle create dal legno**. Questa carta naturale, che può essere usata per diversi scopi, è stata

scelta dalla cantina per promuovere dei prodotti 100% sostenibili e rispettosi dell'ambiente come rappresenta anche la libellula stampata sulle etichette, emblema di un ambiente pulito e ricco di biodiversità.

Il Novello è la rappresentazione di un vino green, non solo per le nuove etichette, ma anche per **l'assenza di solfiti aggiunti** che convenzionalmente vengono utilizzati in quantità alcune volte eccessive.



Istituzioni ed associazioni

La Cantina Pizzolato, con la nuova struttura ricettiva, diventa nel 2017 luogo di incontro e di condivisioni di esperienze, con l'obiettivo di essere un punto di riferimento per la comunità e per le aziende. L'importanza della valorizzazione territoriale e la convinzione che la contaminazione e i rapporti tra aziende sia punto vincente per la crescita lavorativa e personale, porta, da svariati anni, a consolidare rapporti istituzionali e associativi e a partecipare a progetti regionali e provinciali che



consolidino questi obiettivi.

Il 2017 è stato il terzo anno di partecipazione dell'azienda ad un **progetto associativo**, organizzato da **Unindustria Treviso** e condotto dal dott. Mario Paronetto, **dedicato alla sostenibilità d'impresa**. Inizialmente partito con 10 imprese e terminato nel 2017 con più di 20, il progetto valorizza l'incontro tra imprenditori motivati ai temi

della sostenibilità, dal punto di vista valoriale e operativo nelle rispettive aziende. Il successo del progetto è dato soprattutto dalle relazioni personali e di amicizia nate tra gli imprenditori, che hanno aperto le porte delle loro aziende e si sono raccontati percorsi di vita, scelte, criticità negli anni e tutte quelle attività, mirate e sentite, rivolte alla sostenibilità d'impresa, molto spesso avanzate e ricercate. La sostenibilità è vista, non come un dovere ma come un'opportunità di crescita, di responsabilità sociale e di valorizzazione dell'azienda.

Altra importante associazione è sicuramente **la C.I.A., la Confederazione Italiana Agricoltori di Treviso**, un'associazione autonoma, democratica ed indipendente che afferma la centralità dell'impresa agricola singola ed associata, promuove la crescita culturale, civile ed economica degli agricoltori e di tutti coloro che operano nel mondo rurale; opera per l'affermazione dei valori che attengono all'agricoltura, alla libera iniziativa imprenditoriale, al lavoro, all'ambiente rurale, alla solidarietà ed alla cooperazione, alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

La Cantina opera a livello locale soprattutto con C.I.A. Treviso che si articola in associazioni di categoria, istituti e società che operano per la sicurezza alimentare e la salvaguardia dell'ambiente, nel campo dell'assistenza previdenziale, sociale, sanitaria, fiscale e tributaria, della consulenza tecnica, della formazione, dell'assicurazione, dell'agriturismo, dell'agricoltura biologica e per la tutela degli anziani, delle donne e dei giovani.

Attenti e importanti relazioni lavorative e commerciali sono intrattenute con il **CONSORZIO DOC VENEZIA**.

Il Consorzio Vini Venezia si propone di:

- organizzare e coordinare le attività di tutte le categorie interessate alla produzione, alla valorizzazione e alla commercializzazione dei prodotti recanti le Denominazioni suddette;
- definire l'attuazione delle politiche di governo dell'offerta, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto, e contribuire ad un miglior coordinamento dell'immissione sul mercato delle Denominazioni tutelate nonché definire piani di miglioramento della qualità del prodotto;
- svolgere ogni attività di proposta, tutela, gestione delle denominazioni con particolare attenzione allo studio e alla ricerca del territorio viticolo e alla impiantistica dei vigneti e delle vigne, tutelando anche il territorio e quindi vigilando, anche a livello urbanistico, sulle aree di particolare pregio destinate al possibile sviluppo dei nuovi vigneti;
- istituire e coordinare, come ente promotore e gestore, attività e azioni di valorizzazione del distretto d'area rurale e dei percorsi culturali, enoturistici ed enogastronomici.

Welfare territoriale

La Cantina comprende da sempre l'importanza del territorio come elemento di valorizzazione e come risorsa preziosa da rispettare con impegno costante e con la convinzione che debbano essere le aziende stesse ad impegnarsi perché questo avvenga. Il 2017 è stato un anno ricco di iniziative aziendali: una cantina in movimento, pronta a mettersi in gioco, a far diventare realtà nuove idee,

a diffondere cultura e la cultura stessa del vino. L'azienda è e vuole essere parte integrante del territorio di cui fa parte considerandolo fetta importantissima per il successo del complesso aziendale.

Lo sport

L'azienda, nell'anno 2017, rivolge particolari attenzioni ad associazioni

sportive del territorio come quelle del **Calcio Villorba ASD e della Benetton Rugby**. Due sponsorizzazioni attive e reciproche, che hanno portato all'ospitalità dei giocatori ad alcuni eventi



della cantina, alla promozione e alla comunicazione di valori interscambiabili aziendali e sportivi. L'azienda ha promosso inoltre iniziative sportive in cantina e nei vigneti come la gara di Ciclocross TROPHY GS VILLORBA CYCLING CLUB nell'ottobre 2017, una tappa-giro del Veneto e una prova per il campionato provinciale tra i vigneti dell'azienda.

La cultura e i progetti sostenuti

Progetto Dario Fo – La mostra de “Gli animali fantastici”

Da sempre sostenitori dell'arte e delle belle collaborazioni, **la Cantina Pizzolato ha ospitato, durante i mesi di agosto e settembre 2017, la mostra creativa de “Gli animali fantastici”**, mostra d'arte realizzata da giovani artisti in memoria del premio Nobel, per il **“Progetto Dario Fo”**. Un concorso promosso dall'associazione ABCOnlus con la consulenza della Compagnia Teatrale Fo Rame nel quale i bambini delle scuole materne ed elementari di alcuni istituti del Veneto hanno potuto, secondo la loro fantasia ed immaginazione, disegnare degli animali fantastici. Il maestro Enrico Berico Bartolini, con l'aiuto di Jacopo Bartolini e quello di Luca Orlando di Epicbrand, hanno reso possibile la realizzazione in 3D dei disegni vincitori che sono diventati oggi delle vere e proprie sculture. Tutto ciò è stato fortemente sostenuto da Jacopo Fo e da Marina Salvato, organizzatrice e coordinatrice del concorso. Le opere del concorso, ispirato profondamente all'ultimo lavoro di Dario, il libro “Darwin. Ma siamo scimmie da parte di padre o di madre?” continuano attualmente ad essere esposte nei luoghi che accolgono con entusiasmo il progetto.

Progetto “allORA BIO” – incontri sul mondo biologico



Nel corso dell'anno si sono tenuti una serie di incontri nati dal progetto “allORA BIO” con lo scopo di trattare temi importanti con riferimento al settore biologico. L'azienda si è impegnata a confrontare per quest'anno le opportunità offerte da un'agricoltura 100% sostenibile, arrivando a toccare gli aspetti delle

farine e del pane biologico, ponendo attenzione alla sostenibilità ambientale e alla tutela in termini di salute e benessere di se stessi e degli altri. In compagnia e in collaborazione con aziende, fornitori, esperti e ricercatori. La Cantina Pizzolato affronta queste tematiche con l'unico scopo di raggiungere la consapevolezza del consumatore attraverso trasparenza, confronto e opportunità. Tante le iniziative in evoluzione per il 2018.

1° INCONTRO con Progetto Natura

"I temi della sostenibilità ambientale e della tutela della salute degli operatori, dei consumatori e dei cittadini, stanno diventando prioritari per tutte le colture: cosa indicano le nuove normative europee, quali sono le varietà di nuova generazione e cosa sono i vitigni resistenti".

2° INCONTRO con Molino Bertolo

"Il tipo di qualità e la bontà che fa sana e saporita una pizza, dipende dalla scelta degli ingredienti. Mangiare una pizza biologica significa mangiare una pizza realizzata con ingredienti di origine naturale. Quali i prodotti da colture e metodi bio, come si usano le farine "alternative" da agricoltura biologica, integrali o macinate a pietra"

Green Week 2017

Da 6 anni, la Green Week è un forum di discussione sui grandi temi della green economy. Nell'edizione 2017, la Green Week è stata divisa in due parti: dal 28 febbraio al 2 marzo, un tour alla scoperta delle aziende d'eccellenza delle Venetie. Dal 3 al 5 marzo, un festival di tre giorni a Trento: dibattiti, incontri, eventi, all'insegna dello slogan "Vivere sostenibile, abitare sostenibile". La cantina ha partecipato con entusiasmo al progetto organizzando la visita guidata in loco, con uno staff tecnico e preparato per ogni ambito affrontato (agricoltura biologica – vitigni resistenti, vinificazione, depuratore d'acqua biologico, commerciale e marketing) e con la partecipazione attiva di Settimo Pizzolato.

Vi spieghiamo perché la sostenibilità nasce in fabbrica
Incontri, dibattiti, visite guidate. Anche laboratori per ragazzi. Da Udine a Trento, nella culla dei progetti a impatto zero
di Micaela De Madiis

L' economia circolare e la lotta agli sprechi. Le aziende sono chiamate a essere più sostenibili, a ridurre il consumo di risorse, a essere più trasparenti, a essere più etiche. In questi giorni, la Green Week è stata divisa in due parti: dal 28 febbraio al 2 marzo, un tour alla scoperta delle aziende d'eccellenza delle Venetie. Dal 3 al 5 marzo, un festival di tre giorni a Trento: dibattiti, incontri, eventi, all'insegna dello slogan "Vivere sostenibile, abitare sostenibile".

L'ospedale che punta sulle rinnovabili
L'ospedale di Montebelluna è un caso di studio per la sostenibilità. Il presidente dell'azienda, Roberto Schiavo, ha investito in pannelli solari e in impianti a biomassa per ridurre il consumo di energia. L'azienda ha anche investito in tecnologie per ridurre il consumo di acqua e per riciclare i rifiuti.

Esempi concreti
A Udine, l'azienda Terna ha investito in pannelli solari per ridurre il consumo di energia. A Udine, l'azienda Terna ha investito in pannelli solari per ridurre il consumo di energia.

Mostra del Prosecco – Ca' dei Carraresi

La cantina sostiene la promozione del prodotto locale, il prosecco, e la valorizzazione di questo attraverso la partecipazione a manifestazioni ed eventi italiani e internazionali e locali. La presenza alla mostra "Prosecco & Superiore ai Carraresi" nella prestigiosa location di Ca' dei Carraresi, ha dato vita ad un'importante collaborazione tra aziende vitivinicole allo scopo di dare valore al lavoro dell'uomo e all'ottenimento di un prodotto che oggi più che mai diventa territorio. Una mostra dedicata all'emblema della tradizione trevigiana nelle sue tre massime espressioni: Conegliano

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Asolo Prosecco Superiore DOCG e Prosecco DOC. Peculiarità della mostra è quella di fondere le caratteristiche tipiche di una mostra tradizionale con le innovazioni tecnologiche di ultima generazione. L'obiettivo è di descrivere le caratteristiche tecniche di questo vino tipico della Marca in maniera semplice e intuitiva che possa essere alla portata di tutti: dagli eno-appassionati ai professionisti del settore fino ad arrivare alle famiglie. Un'esposizione che racconta la storia del Prosecco attraverso un excursus tra passato, presente e futuro focalizzandosi sull'importanza giocata dall'uomo nel rendere questo prodotto un'eccellenza della Marca trevigiana.

Da menzionare infine, il progetto sostenuto "Una casa per Norcia" di Clan "Albatros nomade del vento" e Gruppo Spresiano1 e la collaborazione con il Teatro del Pane di Fontane con la fornitura dei vini biologici per le loro attività culturali, spettacoli ed eventi.

Hospitality

Una delle tante innovazioni introdotta nell'azienda, da quando la nuova cantina è stata inaugurata, è stato sicuramente l'introduzione di un sistema di hospitality più efficiente e concreto. L'intero staff concepisce l'idea di una cantina aperta, vedendo in essa non solo il luogo per la produzione di vino ma anche e soprattutto un punto di riferimento per la comunità trevigiana, un luogo di condivisione, di calore e confronto. Lo staff organizza ad oggi dei veri e propri "BIO tour", esperienze che vogliono dare ai visitatori l'imprinting verso la comprensione di ciò che significa biologico terminandoli con



una degustazione dei vini locali dell'azienda. Valore aggiunto è dato anche dalla collaborazione con le principali università e scuole del territorio, ospitando in cantina numerosi gruppi di studenti, con lo scopo di promuovere la cultura del vino tra le nuove generazioni proponendo, in base alle



diverse età in visita, adeguate attività di apprendimento dell'obiettivo. Nello spazio tra gli edifici e la nuova facciata è situato un percorso turistico, la passerella, che dall'esterno consente di seguire le diverse fasi della produzione: in un rapporto costante con porzioni del paesaggio storico e produttivo. La scelta è quella di promuovere il territorio sensibilizzandolo ai suoi visitatori verso un ecosistema naturale, un patrimonio forestale gestito secondo un mandato forestale naturalistico e seguendo i criteri della certificazione forestale.

La Cantina Pizzolato, infine, è da sempre promotrice di "Cantine Aperte", evento nazionale che promuove il turismo enogastronomico.

1176 PERSONE IN VISITA NELL'ANNO 2017

Visite collettive di clienti, fornitori, associazioni, gruppi agenzie viaggi, nell'ottica di favorire lo scambio di esperienze in ottica BIO e incentivare nuove collaborazioni



248 RAGAZZI E STUDENTI IN VISITA

tra i 5 e 23 anni.

Valorizzazione rapporto scuola-azienda attraverso visite guidate mirate e volte a coinvolgere l'allievo nella conoscenza diretta del mondo del lavoro e del biologico, verso il rispetto per l'ambiente e verso concetti di sostenibilità.

Fiere, eventi e menzioni



La promozione del prodotto e la valorizzazione del lavoro dell'uomo, legata all'attenzione verso l'ambiente, conduce l'azienda a partecipare annualmente ad appuntamenti fieristici locali, italiani e europei.

Nel 2017 la cantina Pizzolato ha partecipato alle seguenti manifestazioni:

- Millesime Bio (Montpellier – 29 gennaio/1 febbraio);
- Green Week (Cantina Pizzolato - 1 marzo);
- Prowein (Düsseldorf – 19/21 marzo);
- Vinitaly (Verona – 9/12 aprile);
- Sana (Bologna – 8/11 settembre);
- Carraresi Wine (Treviso – 7/9 ottobre);
- Fiori d'inverno – Rassegna Radicchio di Treviso (8/10 dicembre).

I principali premi e menzioni ottenute nel 2017 sono:

- l'entrata all'interno della guida 5Star Wines di Vinitaly 2017 con Malanotte DOCG e i suoi 90/100 e l'ingresso nella guida Cerca e Prova redatta da Paolo Ianna;
- la Dama d'oro e il premio Tullio de Rosa per il miglior spumante all'Enoconegliano 2017 per lo spumante Moscato dolce;
- tre medaglie d'argento per Moscato spumante, Malanotte DOCG, Spumante Prosecco DOCG extra dry all'IWSC International Wine&spirits competition;
- per la cantina, menzione al EU MIES AWARD 2017 e Premio dell'Unione Europea per l'Architettura Contemporanea 2017.



Rendiconto Economico

PRINCIPALI GRANDEZZE ECONOMICHE E DI BILANCIO

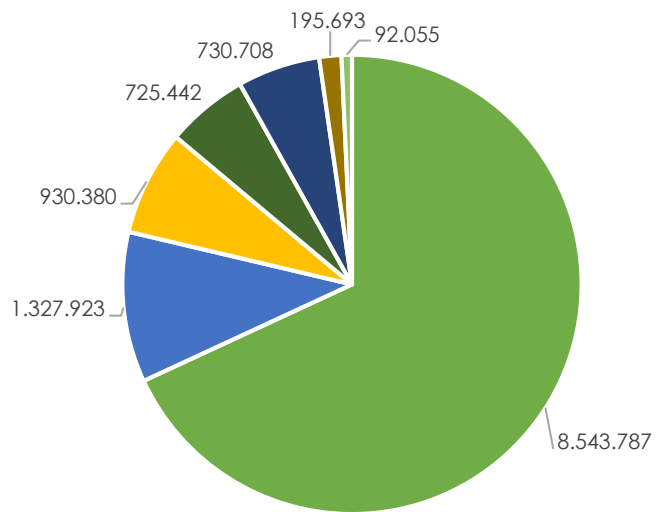
Per rendere conto dei dati economici in maniera più chiara e comprensibile rispetto al bilancio tradizionale, occorre mettere in evidenza il rapporto tra risorse utilizzate e stakeholder (e relativi ambiti di rendicontazione). A questo fine, si effettua la riclassificazione del bilancio per destinazione.

CONTO ECONOMICO

>>> Conto economico	
A) VALORE DELLA PRODUZIONE	
1) Ricavi delle vendite e delle prestazioni	12.437.147,00
2) Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	497.039,00
3) Variazione dei lavori in corso su ordinazione	
4) Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	
5) Altri ricavi e proventi	46.437,00
TOTALE (A) VALORE DELLA PRODUZIONE	12.980.623,00
B) COSTI DELLA PRODUZIONE	
6) Per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	8.543.787,00
7) Per servizi	1.327.923,00
8) Per godimento di beni di terzi	930.380,00
9) Per il personale	725.442,00
a) Salari e stipendi	521.545,00
b) Oneri sociali	159.827,00
c) Trattamento di fine rapporto	32.969,00
d) Trattamento di quiescenza e simili	
e) Altri costi	11.101,00
10) Ammortamenti e svalutazioni	730.708,00
a) Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	604.086,00
b) Ammortamento delle immobilizzazioni materiali	122.432,00
c) Altre svalutazioni delle immobilizzazioni	
d) Svalutazioni di crediti compresi nell'attivo circolante	4.190,00
11) Variazione delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	195.693,00
12) Accantonamenti per rischi	
13) Altri accantonamenti	
14) Oneri diversi di gestione	92.055,00
TOTALE (B) COSTI DELLA PRODUZIONE	12.545.988,00
DIFFERENZA TRA VALORI E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	434.635,00
C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI	
15) Proventi da partecipazioni	
16) Altri proventi finanziari	247,00
a) da crediti iscritti nelle immobilizzazioni	
b) da titoli iscritti nelle immobilizzazioni che non costituiscono partecipazioni	
c) da titoli iscritti nell'attivo circolante che non costituiscono partecipazioni	223,00
d) proventi diversi dai precedenti, con separata indicazione di quelli da imprese controllate e collegate e di quelli da controllanti	24,00
17) Interessi e altri oneri finanziari	106.355,00
17 BIS) Utili e perdite su cambi	
TOTALE (C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI	- 106.108,00
D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITA' FINANZIARIE	
18) Rivalutazioni di attività finanziarie	-
a) di partecipazioni	
b) di immobilizzazioni finanziarie che non costituiscono partecipazioni	
c) di titoli iscritti nell'attivo circolante che non costituiscono partecipazioni	
19) Svalutazioni di attività finanziarie	-
a) di partecipazioni	
b) di immobilizzazioni finanziarie che non costituiscono partecipazioni	
c) di titoli iscritti nell'attivo circolante che non costituiscono partecipazioni	
TOTALE (D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITA' FINANZIARIE	-
E) PROVENTI E ONERI STRAORDINARI	
20) Proventi, con separata indicazione delle plusvalenze da alienazioni	
21) Oneri, con separata indicazione delle minusvalenze da alienazioni e delle imposte relative a esercizi precedenti	
TOTALE (E) PARTITE STRAORDINARIE	-
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE (A-B+C+D+E)	328.527,00
D) RETTIFICHE	
22) Imposte sul reddito di esercizio	66.640,00
UTILE / PERDITA DELL'ESERCIZIO	261.887,00

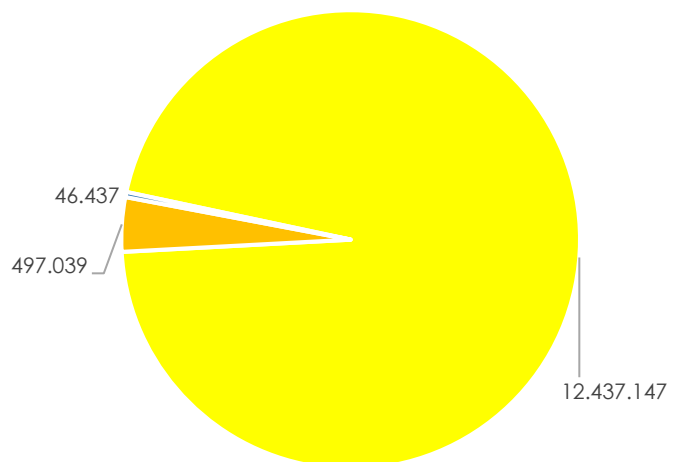
Breakdown dei costi (B) costi della produzione

- Per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci
- Per servizi
- Per godimento di beni di terzi
- Per il personale
- Ammortamenti e svalutazioni
- Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci
- Oneri diversi di gestione



Breakdown dei ricavi (A) valore della produzione

- Ricavi delle vendite e delle prestazioni
- Variazioni delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti
- Altri ricavi e proventi



PRODUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

2017

Ricavi delle vendite e delle prestazioni (al netto delle rettifiche di ricavo)	12.437.147,00
Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	497.039,00
Variazione dei lavori in corso su ordinazione	-
Altri ricavi e proventi	46.437,00
Ricavi attività tipica	12.980.623,00
Ricavi della produzione atipica (lavori in economia)	-

VGP	VALORE GLOBALE DELLA PRODUZIONE	12.980.623,00
------------	--	----------------------

CO.INT	COSTI INTERMEDI DELLA PRODUZIONE	11.064.641,40
---------------	---	----------------------

VACL	VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO LORDO	1.915.981,60
-------------	---	---------------------

Ricavi accessori	247,00
Costi accessori	4.190,00

Ris.G.ACC.	Saldo gestione accessoria	- 3.943,00
-------------------	----------------------------------	-----------------------------

Ricavi straordinari	-
Costi straordinari	25.196,60

CO.S	Saldo gestione straordinaria	- 25.196,60
-------------	-------------------------------------	------------------------------

VAGL	VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	1.886.842,00
-------------	--------------------------------------	---------------------

Amm	Ammortamenti	726.518,00
-----	--------------	------------

VAGN	VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	1.160.324,00
-------------	--------------------------------------	---------------------

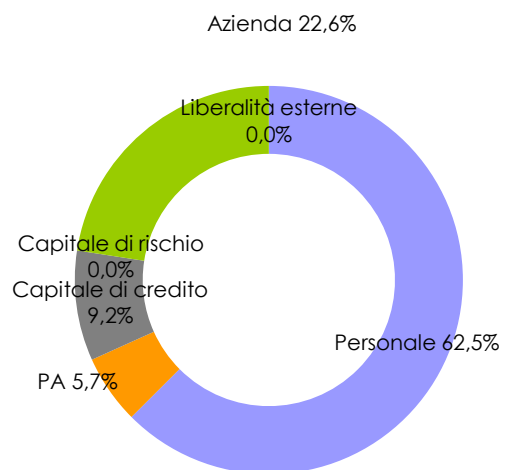
DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

		2017	
	Personale non dipendente	-	
	Personale dipendente	725.442,00	
	> Remunerazioni dirette	565.615,00	
	> Remunerazioni indirette	159.827,00	
	> Eventuali quote di riparto del reddito	-	
A	REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	725.442,00	62,52%
	Imposte dirette	66.640,00	
	Imposte indirette	-	
B	REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	66.640,00	5,74%
	Oneri per capitali a breve termine	-	
	Oneri per capitali a lungo termine	106.355,00	
C	REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI CREDITO	106.355,00	9,17%
	Dividendi (Utili distribuiti alla proprietà)	-	
D	REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI RISCHIO	-	0,00%
E	REMUNERAZIONE DELL'AZIENDA	261.887,00	22,57%
F	LIBERALITA' ESTERNE	-	0,00%
VAGN	VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	1.160.324,00	100,00%

Il Valore aggiunto misura la ricchezza prodotta dall'azienda nell'esercizio, con riferimento agli interlocutori (stakeholder) che partecipano alla sua distribuzione.

Il prospetto di determinazione del Valore aggiunto viene individuato dalla contrapposizione dei ricavi e dei costi intermedi.

Il personale viene inteso in 2 sottoinsiemi



fondamentali: personale dipendente (con contratto di lavoro a tempo indeterminato o determinato); personale non dipendente.

Le remunerazioni del personale possono essere scisse in tre classi:

- > remunerazioni dirette;
- > remunerazioni indirette;
- > eventuali quote di riparto del reddito.

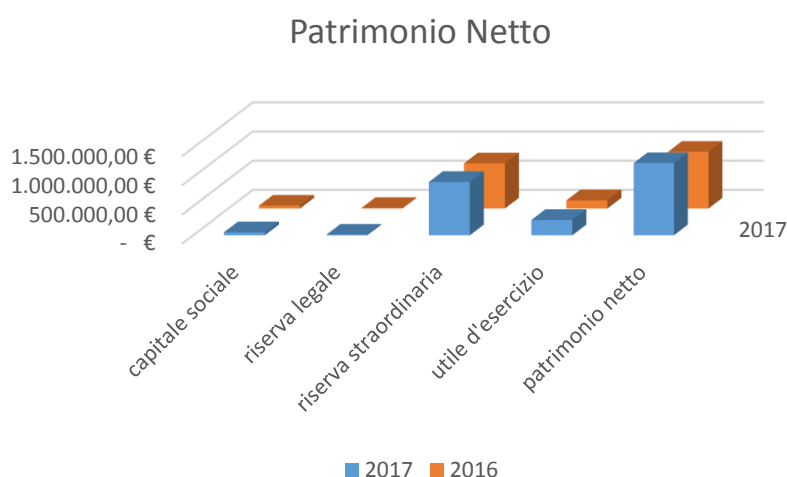
L'aggregato della remunerazione della Pubblica amministrazione rappresenta il beneficio economico acquisito dalla Pubblica amministrazione, in termini diretti, per effetto dell'operare dell'azienda (nei limiti dei dati risultanti dal bilancio di esercizio). L'aggregato può essere anche dettagliato per tipologia di istituzione pubblica.

L'aggregato del Capitale di credito include i fornitori di capitale a interesse esplicito: di funzionamento o di finanziamento; di breve o di lungo termine.

La remunerazione del Capitale di rischio è l'ammontare dei dividendi o degli utili distribuiti alla proprietà. Tale ammontare può risultare superiore o inferiore al reddito conseguito. L'aggregato può essere ulteriormente dettagliato in ragione dell'assetto proprietario.

La remunerazione dell'azienda comprende soltanto gli accantonamenti a riserva nel caso in cui si consideri il Valore aggiunto netto, ovvero anche gli ammortamenti ove si consideri il Valore aggiunto lordo. Le quote di Valore aggiunto riguardanti le liberalità esterne non hanno natura di remunerazione ma costituiscono vere e proprie distribuzioni.

Con riferimento al concetto illustrato a pag. 16, alleghiamo il seguente grafico che approfondisce il fatto che in sede di approvazione del bilancio, l'assemblea dei soci ha sempre scelto di non distribuire l'utile dell'esercizio, ma di accantonarlo in riserve indivisibili per poterlo reinvestire nuovamente nell'impresa stessa. Per questo motivo più del 90% del patrimonio netto è composto da riserve volontarie disposte dagli stessi soci.



Un progetto che nasce con l'ammissione della cantina al bando per **"l'adozione del bilancio sociale e per l'utilizzo dello storytelling aziendale"** organizzato dalla **Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Treviso – Belluno**. Si ringraziano quindi i dott. Caino e Spina per la professionalità e la chiarezza espositiva durante le ore di formazione alle aziende.

Alla luce del progetto qui presentato, un ringraziamento speciale va all'ufficio marketing e amministrativo per aver redatto il bilancio sociale 2017 e allo staff Pizzolato che ha contribuito alla ricerca dati, oltre che ai nostri stakeholder.

Con lo sguardo volto verso il futuro e con un'attenzione sempre crescente alle attività sostenibili in ogni parte della filiera produttiva, anche nel 2018 si rinnova l'impegno aziendale alla stesura del bilancio sociale, come strumento di trasparenza oltre che di comunicazione, certi che il consolidamento dei rapporti lavoratori con i nostri portatori d'interesse e il nostro territorio ci valorizzi di suggerimenti e spunti per arricchire ulteriormente il documento che ne risulterà.







PIZZOLATO
Organic Wine

BILANCIO SOCIALE – NOVEMBRE 2018

LA CANTINA PIZZOLATO SRL
VIA IV NOVEMBRE, 12 – 31020 VILLORBA (TV) - ITALY
T: +39 0422 928166 – F: +39 0422 629343
welcome@lacantinapizzolato.com
www.lacantinapizzolato.com