



PIZZOLATO

ORGANIC WINE



BILANCIO SOCIALE - HIGHLIGHTS 2019

Storia



“Imparare dal passato, vivere il presente, sognare per il futuro”.

Pagine di un libro che raccontano una lunga storia di famiglia, di genitori e figli, che insieme lavorano la terra, biologica per sua natura. Siamo nel 1900, nell'aperta campagna a nord di Treviso, disegnata da alberi da frutto e da vigneti. Biologica è l'aria che si respira, è la terra e lo sono i frutti di questa agricoltura del passato.

Capitale umano 2019



TOTALE DIPENDENTI

26

Un'importanza fondamentale viene assunta certamente dall'**investimento nelle risorse umane** offrendo loro la possibilità di una **crescita professionale** in un'azienda con un **atteggiamento formativo** e di **educazione al rispetto per l'ambiente e al territorio**.

NUMERO DI STAGISTI

5

LA CANTINA PIZZOLATO SRL

19

UOMINI

13

DONNE

6

AZ.AGR.SETTIMO PIZZOLATO

7

UOMINI

7

DONNE

0

AGRICOLTURA

36,7 ANNI

COMMERCIALE

35.5 ANNI

MARKETING

29 ANNI

PRODUZIONE

35.8 ANNI

AMMINISTRAZIONE

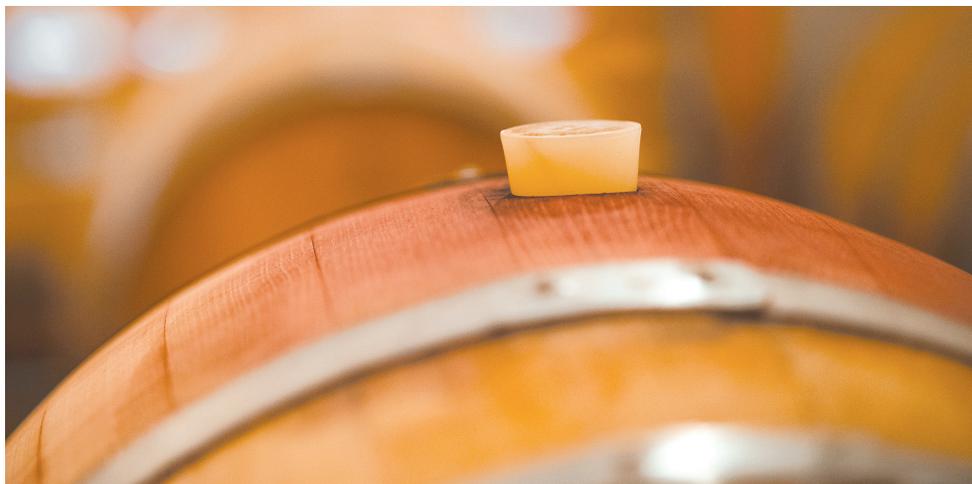
32 ANNI

OSPITALITÀ

26 ANNI

32,5

 ETÀ MEDIA AZIENDALE 2019



Fatturato Cantina Pizzolato srl 2019: **13.900.000**

Ettari biologici (azienda agricola): **80 ha**

Di cui ettari di vitigni resistenti: **4.5 ha** (vendemmia 2019)

Conferitori di uva biologica: **40**

Produzione raggiunta: **5.412.000 bottiglie**

Export estero: **91%**

Certificazioni



Agricoltura Italia



VEGAN FRIENDLY



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.

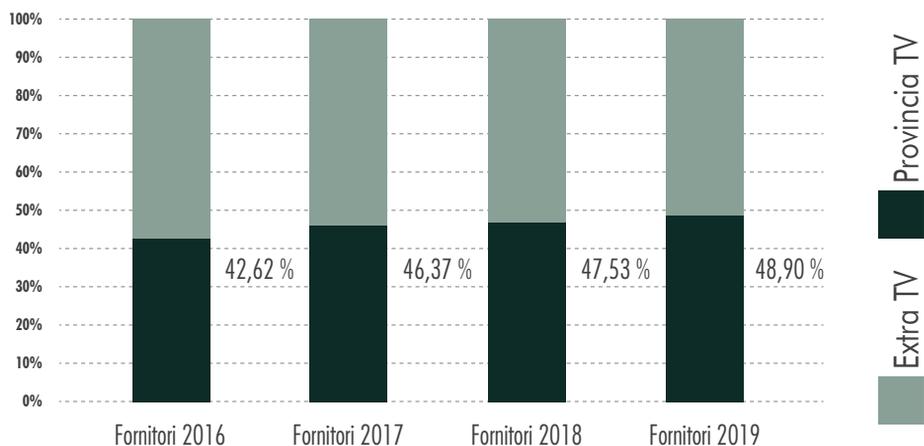
I clienti

Il planisfero illustra **la distribuzione del brand Pizzolato** nel corso del 2019



I fornitori

L'azienda, seleziona con criterio i soggetti, partner e fornitori **promuovendone figure locali provenienti per la maggior parte dalla provincia di Treviso.**



Sostenibilità in vigna 2019



LOTTA INTEGRATA E BIOLOGICA

Da oltre 35 anni, promuoviamo metodi alternativi all'utilizzo di pesticidi.



ACQUA

100% irrigazione a goccia in tutti i vigneti, evitandone gli sprechi.



VITICOLTURA SOSTENIBILE

- Viticoltura altamente specializzata con macchinari di ultima generazione;
- Utilizzo di soli atomizzatori a recupero;
- Lavorazione interceppo senza utilizzo di erbicidi (gestione meccanica delle infestanti).



LOCALITÀ

La nostra tenuta si trova nel cuore della zona del Prosecco DOC.



VIGNETI

- 100% biologici con **VITIGNI AUTOCTONI**;
- Ricerca e micro vinificazioni con **UVE DA VITIGNI RESISTENTI** (2/4 trattamenti annui);
- **PROGETTO "MI.DI.FEN.DO"**: individuazione microorganismi che producono composti organici volatili in grado di attivare nella vite le vie di difesa contro la FD flavescenza dorata).



LA VIGNA

Sylvoz, sistema a controspalliera che riduce il numero di interventi (lavorazioni combinate).



VENDEMMIA

Dal riuso dei vinaccioli produciamo le nostre grappe e un olio alimentare biologico.



AGRONOMI

2 enologi interni e 1 agronomo esterno per garantire la qualità e la salute dei vigneti.



Sostenibilità in Cantina 2019



ENERGIA FOTOVOLTAICA

570 pannelli che ricoprono il tetto della cantina;
89 tonnellate di CO₂ risparmiata ogni anno.

Kg CO₂ non prodotti in atmosfera
110.726 (111 tons.)



TRASPORTO SU FERROVIA

Villarba – Modena – Jordbro (Sweden)

Total climate impact:
0,026kgCO₂/Litro - 066



CARTA

ECOSTAMPANTE e carta
100% riciclata negli uffici.



RICICLO DELL'ACQUA

Utilizzo di un **DEPURATORE BIOLOGICO**
con possibilità di riuso dell'acqua.



CANTINA ALL' AVANGUARDIA

Controllo da remoto delle operazioni di cantina.
Tecniche vitivinicole che rispettano
l'espressione di ogni grappolo.



LABORATORIO ANALISI

Con sistema analitico robotizzato
multi parametrico.



IMBOTTIGLIAMENTO

Macchinari di ultima generazione e
all'avanguardia. **RICICLO DEI LINER** di carta
– Progetto "Cycle4Green".

Pannelli solari:

111 ton. CO₂ non emesse

254.542,45 kW/h (x fattore di conversione 0,435)



L'intera linea senza solfiti aggiunti con etichetta in carta **RICICLATA DA VINACCE**.



Design, vino e sostenibilità: il 2019 è l'anno di **"M-USE", LA BOTTIGLIA DEL RI-USO**. La bottiglia M-Use esce dalla concezione di "vuoto a perdere" ed inaugura quella di "vuoto a guadagnare", in linea con la sensibilità per un futuro sostenibile e green.



Utilizziamo cartoni 100% riciclati.



Il **PROGETTO ETICO** recupera il sughero scartato al fine di offrire una nuova vita a questa materia prima straordinaria.



CYCLE4GREEN: Progetto che consente il riciclo della carta siliconata scartata durante il processo di etichettatura delle bottiglie.

La Cantina dalle Radici Bio 2019



- **100% faggio** del Consiglio certificato PeFC.
- Materia prima proveniente da **materiale di recupero dei tagli della foresta.**
- Progetto "Veneto Agricoltura": **gestione forestale controllata e sostenibile.**



VENETO  AGRICOLTURA 

Menzioni

- **Menzione tra le 30 cantine più belle d'Italia** a cura di Costanza Ruggeri di Sky TG24
- Selezione del progetto all'interno della mostra itinerante di **Atsuko Ueda 2019 di Tokyo**
- Eccellenza del paesaggio a **Vinitaly 2018**
- Progetto inserito alla **Biennale di Architettura 2018**
- Padiglione Italia di **Mario Cucinella**
- Menzione al **Mies Van Der Rohe Award di Barcellona 2017**

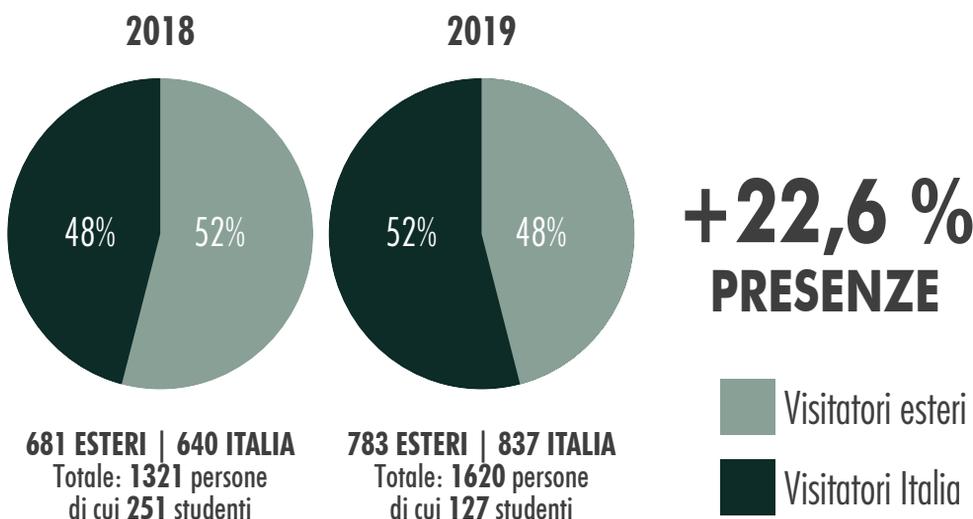


Welfare territoriale 2019

Hospitality in cantina: tour e visite

Una delle attività che l'azienda ha portato avanti con attenzione in questi anni da quando la nuova struttura è stata inaugurata è quella

legata al servizio di **hospitality e di tour in cantina, che ha visto una costante e progressiva crescita a livello qualitativo e quantitativo.**



Istituzioni e Associazioni:

- Progetto associativo **“SOSTENIBILITÀ D’IMPRESA”** con Assindustria Venetocentro dedicato allo **sviluppo dei concetti di sostenibilità d’impresa** attraverso il confronto e il dialogo tra aziende
- **BIO VENEZIA**, biodistretto della produzione e della comunità del biologico della Venezia centro-orientale
- **Consorzi vini**
- **CIA** Confederazione Italiana Agricoltori Treviso





Eventi, progetti Culturali e Solidali

- Cinema in cantina con **Sole Luna Festival**
- Progetto "in azienda": **dialogo tra impresa e studenti**
- "io?BIO" **incontri formativi per la comunità**
per un distretto biologico nel comune di Villorba
- **Aperitivi solidali in sostegno ad AIL e Lega Italiana Fibrosi Cistica**

16 EVENTI IN CANTINA dedicati alla cultura del vino

Sponsorizzazione e sostegno allo sport

- Calcio Villorba
- Rugby Villorba
- Ciclocross Trophy GS Villorba Cycling club
- Corsa in gravel di CG Aquile Fontane
- Yoga in cantina

Follow us:



lacantinapizzolato.com

La Cantina Pizzolato S.r.l.

Via IV Novembre, 12 Villorba (TV) Italy

T. +39 0422 928166

welcome@lacantinapizzolato.com