



**PIZZOLATO**

ORGANIC WINE

# Pizzolato nel mondo

---



# 5

lingue parlate

---

## NAZIONI RAGGIUNTE NEL 2021

**USA**, Canada, Islanda, Irlanda, UK, Belgio, Olanda, **Germania**, **Svezia**, **Finlandia**, **Norvegia**, Danimarca, Estonia, Lituania, Polonia, Svizzera, Repubblica Ceca, Spagna, Francia, Austria, Slovenia, Ungheria, Bulgaria, Romania, Israele, Sud Corea, Giappone, Cina, Taiwan, Hong Kong, Singapore, Mauritius, Australia

# 90%

vendite estere



# 8.894.743

bottiglie prodotte nel 2021  
vs 7.424.563 nel 2020

# 35-40

fornitori di uve biologiche

# 85

ettari di proprietà

ANNO  
**2021**

# 270+

ettari totali di vigneti coltivati  
vs 260+ nel 2020

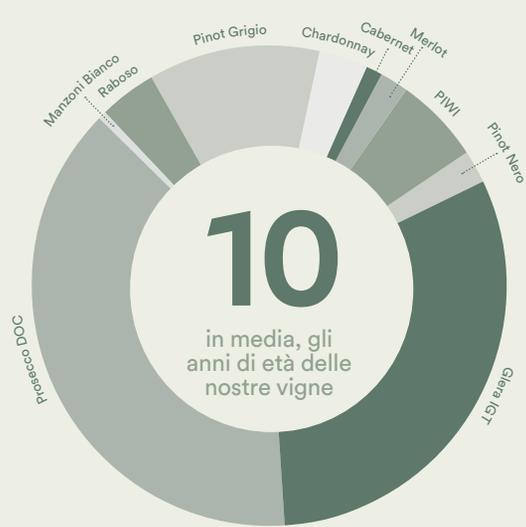
# 44.866 q

quantità di uva prodotta nel 2021  
vs 35.435 nel 2020

# 22 mln+

fatturato 2021  
vs 19 mln+ nel 2020

### DISTRIBUZIONE ETTARI PER VARIETÀ D'UVA



### UVE BIOLOGICHE

Glera  
Pinot Grigio  
Chardonnay  
Merlot

Cabernet  
Pinot Nero  
Raboso  
Manzoni Bianco

### UVE RESISTENTI (PIWI)

Prior N  
Bronner  
Johanniter

Sauvignier Gris  
Cabernet Cortis  
Merlot Khorus

# Agenda 2030:

## Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

### Agenda 2030: obiettivi sostenibili

### Azioni e attività in Cantina

#### 2 SCONFIGGERE LA FAME



- Promuovere l'agricoltura sostenibile
- Implementare le pratiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo
- Sostenere uno sviluppo rurale centrato sulle persone e proteggendo l'ambiente allo stesso tempo
- Aumentare gli investimenti a favore della ricerca e della formazione agricola

- **Ricerca e sviluppo sui vitigni resistenti PIWI**
- **Promozione dell'agricoltura biologica e vegan attraverso la lotta integrata**
- **Formazione dei fornitori d'uva e dei collaboratori sostenuta da tecnici agronomi condividendo il know how acquisito sulla viticoltura biologica**
- **Investimenti in campo agricolo e nuovi macchinari di ultima generazione**

#### 3 SALUTE E BENESSERE



- Ridurre l'inquinamento da sostanze chimiche pericolose e dell'aria, delle acque e del suolo

- **Promuovere e incentivare l'agricoltura biologica e il divieto assoluto di utilizzare sostanze chimiche di sintesi, pesticidi ed erbicidi**
- **Utilizzare un depuratore per immettere nel sottosuolo acque depurate partendo da quelle reflue di lavorazione**

#### 6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI



- Ridurre l'inquinamento e il rilascio delle scorie pericolose e diminuire la quantità di acque reflue contaminanti promuovendo il reimpiego sicuro

- **Installazione di un depuratore biologico delle acque reflue che permette di rimettere in suolo acque purificate e filtrate che ne consentano il riuso al 100%**
- **Irrigazione interrata nei nuovi impianti e climatizzazione del sistema**

## 7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE



→ Aumentare le energie rinnovabili e il miglioramento di investimenti nelle tecnologie dell'energia pulita

→ **Installazione di 570 pannelli solari con riduzione delle emissioni di CO2**  
→ **Revamping del vecchio sistema fotovoltaico**

## 9 IMPRESA, INNOVAZIONE, INFRASTRUTTURE



→ Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti comprese quelle regionali e transfrontaliere per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui

→ **Realizzazione di una cantina sostenibile che rispecchi la filosofia aziendale utilizzando e promuovendo materiali a Km0**  
→ **Realizzazione del Padiglione "Cantina"**

## 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILE



→ Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali  
→ Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo  
→ Diffusione delle informazioni rilevanti la giusta consapevolezza dello sviluppo sostenibile e di uno stile di vita in armonia con la natura  
→ Implementare strumenti per monitorare gli impatti dello sviluppo sostenibile per il turismo sostenibile, che crea posti di lavoro e promuove la cultura e i prodotti locali

→ **Promuovere la comunicazione e la trasparenza informando gli stakeholder attraverso canali web, comunicazioni specifiche e pubblicazioni**  
→ **Gestione dei rifiuti attraverso consorzi di controllo e promozione di attività di riciclaggio e successivo riutilizzo**  
→ **Tour guidati per la valorizzazione della cultura del vino e della conoscenza dei vitigni autoctoni.**  
→ **Sviluppo di nuovi prodotti che si basano sul concetto di economia circolare**

## 15 VITA SULLA TERRA



→ Promuovere una gestione sostenibile di tutti i tipi di foreste, arrestare la deforestazione, ripristinare le foreste degradate

→ **Utilizzo degli scarti di faggio della foresta del Consiglio per la costruzione della cantina (progetto Veneto Agricoltura)**  
→ **Utilizzo di carta FSC in diversi ambiti produttivi e/o carta riciclata con diversa percentuale di materia vergine**  
→ **La scelta dell'agricoltura biologica che rispetta l'intero ecosistema**

# L'impegno sostenibile verso l'ambiente

---



## **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)

## **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).

## **LOTTA INTEGRATA E BIOLOGICA**

Da oltre 35 anni promuoviamo metodi alternativi all'utilizzo di pesticidi, erbicidi e prodotti chimici di sintesi.

## **ACQUA**

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

## **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.

# L'impegno sostenibile in cantina



## ENERGIA FOTOVOLTAICA

570 pannelli che ricoprono il tetto della cantina



# 110

tonnellate di CO<sub>2</sub> non rilasciate in atmosfera

## CANTINA ALL' AVANGUARDIA

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

## RICICLO DELL'ACQUA

Utilizzo di un depuratore biologico con possibilità di riuso dell'acqua.

## IMBOTTIGLIAMENTO

Macchinari di ultima generazione e all'avanguardia.  
Riciclo dei liner di carta – Progetto "Cycle4Green".



Nel 2021 La Cantina Pizzolato srl ha riciclato 7 tonnellate di liners di carta da etichette che equivalgono ad una riduzione stimata di 13,4 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente.

## LABORATORIO ANALISI

Con sistema analitico robotizzato multi parametrico.

## PREMI E MENZIONI DELLA CANTINA



# L'impegno sostenibile nei vini



## BACK TO BASIC: IL PROGETTO DEL 2021

La linea di vini BACK TO BASIC va oltre il biologico e coinvolge l'intero packaging di filiera composta da **5 elementi ecosostenibili** a basso impatto ambientale:

- 1 VINO** — in primis le UVE certificate biologiche e vegane sono di provenienza dei **vigneti di proprietà** della famiglia Pizzolato. Circa 15 ettari di superficie vitata sono destinati alla linea BACK TO BASIC e dedicati alle varietà selezionate che compongono questa linea: Raboso Piave, Pinot Nero, Pinot Grigio, Manzoni Bianco e Chardonnay.
- 2 VETRO** — utilizzato per produrre le bottiglie BACK TO BASIC di Pizzolato, WILD GLASS, si basa su un utilizzo di materiali all'avanguardia ed è composto per il **94% da vetro riciclato**. È anche al **100% Certificato PCR** (post consumer riciclato), e garantisce il minimo impatto ambientale. L'elemento chiave della sostenibilità è ulteriormente rafforzato dall'alto livello di personalizzazione che questo materiale offre.
- 3 STOPPER** — o stopper utilizzato è Twin Top Evo di Amorim Cork, realizzato al **100% in sughero** (cioè un materiale sostenibile, rinnovabile, riutilizzabile, riciclabile, naturale) che consente di trattenere 297 grammi di CO<sub>2</sub> per tappo nella sua produzione.
- 4 ETICHETTA** — realizzata al **100% con carta Sabrage riciclata**, non contiene plastiche o ingredienti non naturali e utilizza materiali di scarto dell'industria del cotone. Sulla bottiglia copre l'area più piccola possibile e si presenta come un unico pezzo avvolgente in modo da favorire un ridotto utilizzo di colla nella sua applicazione.
- 5 CARTONE** — è costituito per il **79% da carta riciclata** mentre i colori di stampa utilizzati garantiscono un ridotto impatto ambientale.

## IL SUCCESSO DELLA LINEA SOSTENIBILE



PENTAWARDS  
Shortlist 2021



# Certificazioni

1991

CERTIFICAZIONE BIO



2007

CERTIFICAZIONE USDA



2012

CERTIFICAZIONE VEGAN FRIENDLY



VEGAN FRIENDLY

2015

CERTIFICAZIONE NON-GMO



2018

CODICE BSCI



2019

PROGETTO MI.DI.FENDO

mi di fen.do



insegna il valore della vita  
senza la manipolazione genetica



I

CERTIFICAZIONE PIWI  
INTERNATIONAL

2021

ABBIAMO INIZIATO IL NOSTRO  
PERCORSO PER DIVENTARE UNA  
BENEFIT SOCIETY E PER RICEVERE  
LA CERTIFICAZIONE B-CORP

Certificazione



Corporation

# Personale Pizzolato

41

TOTALE  
DIPENDENTI  
UOMINI: 28  
DONNE: 13



31

LA CANTINA  
PIZZOLATO SRL  
UOMINI: 22  
DONNE: 9

8

STAGISTI

10

AZ. AGR. SETTIMO  
PIZZOLATO  
UOMINI: 6  
DONNE: 4

NUOVI ARRIVATI

2 → 8 → 5

2020

2021

2022

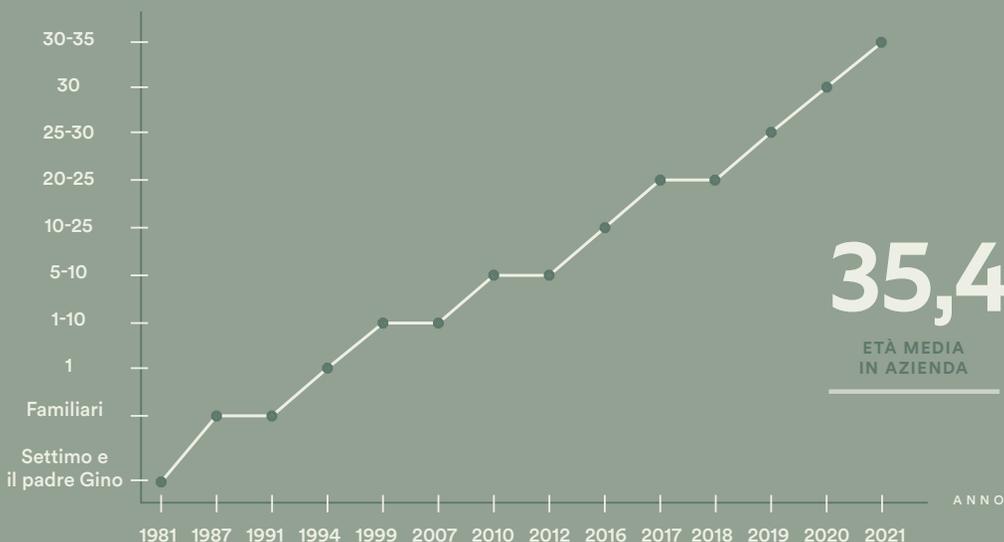
CHI SE NE È ANDATO

1 → 2

2020

2021

N. LAVORATORI



# I progetti del 2021

---

## APERTURA DE “L’OFFICINA DEL VINO”

“L’Officina del vino” è il nostro Agri Wine Bar inaugurata a novembre 2021. Un luogo dove natura e vino vivono in armonia. Dove “lo stare” è una vera esperienza emozionale. Dove il tempo si ferma. L’enoteca è circondata dai vigneti Pizzolato, lavorati secondo metodi biologici, e il suo inserimento tra gli alberi costituisce una sorta di opportunità: attraverso le diverse bolle si percorrono spazi che dal costruito diventano vegetali trasformandosi in speciali stanze verdi all’aperto. Un’esperienza di degustazione del vino biologico, accostata al vivere la natura e al mangiar bene e sano. L’officina del vino nasce e si costruisce tra la natura. La conformazione dei volumi è predisposta all’accoglienza, all’atto antico dell’ospitare.

## SITO GREEN PER SUNNY FARM

Il 24 novembre 2021 è stato pubblicato sito Internet completamente dedicato alla linea Sunny Farm. Al suo interno, oltre alla spiegazione della filosofia del brand e ai dettagli sui vini, è presente un blog dove gli animali stessi attraverso alcune rubriche trattano tematiche diverse, aventi la sostenibilità come “fil rouge”. Oltre che nella filosofia alla base, nel vino e nel packaging l’attenzione ambientale è a 360° e anche il sito web è certificato “green”. Servendosi unicamente di energia rinnovabile, è considerato un sito Carbon Neutral dal momento che non produce alcuna emissione di CO<sub>2</sub>.

1

2

**“La natura non ha fretta,  
eppure tutto si realizza”.**

**Seguici!**



**lacantinapizzolato.com**