



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

BILANCIO SOCIALE - HIGHLIGHTS 2022

Pizzolato nel mondo



2022

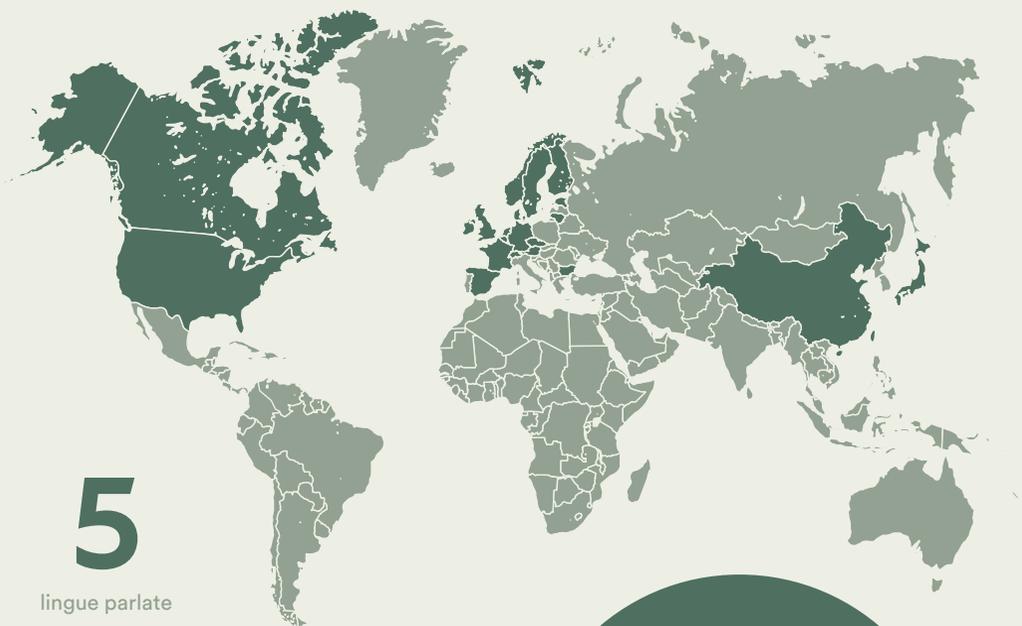
tra le
1.000 aziende
best performer
di **Treviso**

2022

9°
POSTO
tra le prime 11
Cantine italiane
leader per
esportazioni

2022

77°
POSTO
tra le 115
maggiori aziende
vitivinicole
italiane



NAZIONI RAGGIUNTE NEL 2022

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, Thailandia, Bulgaria, Vietnam, Filippine, Russia, Grecia, Slovacchia

93%
vendite estere



40-45

fornitori di uve biologiche

290+

ettari totali di vigneti coltivati
vs 270+ nel 2021

ANNO
2022

85

ettari di proprietà

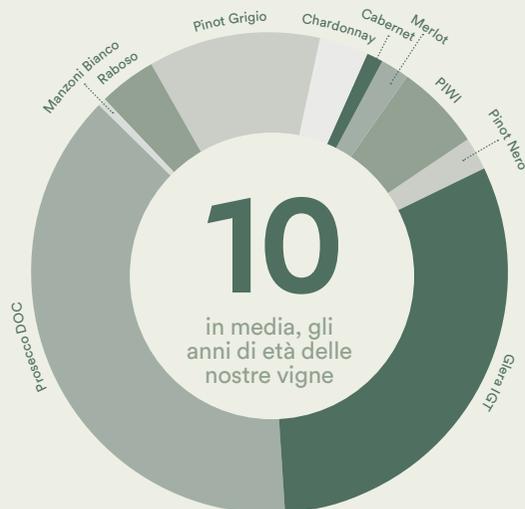
48.640 q

quantità di uva prodotta nel 2022
vs 44.866 nel 2021

23 mln+

fatturato 2022
vs 22 mln+ nel 2021

DISTRIBUZIONE ETTARI PER VARIETÀ D'UVA



UVE BIOLOGICHE

Glera
Pinot Grigio
Chardonnay
Merlot
Cabernet

Pinot Nero
Raboso
Manzoni Bianco
Moscato

UVE RESISTENTI (PIWI)

Prior N
Bronner
Johanniter

Sauvignier Gris
Cabernet Cortis
Merlot Khorus

LE TENUTE

**CAS
ALE
III**

Acquisizione in toscana per
la produzione di Chianti
DOCG e olio biologici.

- ha vigneto: 5
- 1000 ulivi



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, che richiedono un numero minore di trattamenti
- 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
- Collaborazione alla ricerca Mi.Di.Fen.Do per combattere la flavescenza dorata (malattia dei vigneti) attraverso metodi naturali

3 SALUTE E BENESSERE



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

- Promozione dell'agricoltura biologica e divieto assoluto di utilizzare sostanze chimiche di sintesi, pesticidi ed erbicidi
- Riduzione delle sostanze organiche inquinanti presenti nelle acque reflue attraverso un depuratore biologico

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
- Aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori

- Installazione di un depuratore biologico delle acque reflue che permette di reimmettere in suolo acque purificate e filtrate che ne consentano il riuso al 100%
- Implementazione nel vigneto dell'irrigazione goccia a goccia
- Implementazione progressiva dell'irrigazione interrata nei nuovi impianti

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE



- Aumentare le energie rinnovabili e il miglioramento nelle tecnologie dell'energia pulita
- Migliorare l'efficienza energetica

- Installazione di 570 pannelli fotovoltaici con riduzione delle emissioni di CO₂
- Revamping del vecchio sistema fotovoltaico
- Implementazione di un sistema di controllo dei consumi annuali

8 LAVORO E CRESCITA ECONOMICA



- Entro il 2030, raggiungere la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutte le donne e gli uomini, anche per i giovani e le persone con disabilità, e la parità di retribuzione per lavoro di pari valore
- Entro il 2030, elaborare e attuare politiche volte a promuovere il turismo sostenibile, che crei posti di lavoro e promuova la cultura e i prodotti locali

- Realizzazione del Padiglione "L'Officina del Vino" dedicato ad eventi enogastronomici e culturali legati al mondo vitivinicolo
- Collaborazione con altri soggetti locali per l'organizzazione di eventi ed iniziative dedicate
- Collaborazione con scuole, università ed enti di formazione per la realizzazione di stage e tirocini
- Implementazione di un programma di coaching aziendale "Ascoltiamoci" volto ad aumentare il benessere dei collaboratori e creazione di una mensa aziendale

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
- Aggiornare le infrastrutture e ammodernare le industrie per renderle sostenibili, con maggiore efficienza delle risorse da utilizzare e una maggiore adozione di tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente e dei processi industriali

- Realizzazione di una cantina sostenibile che rispecchi la filosofia aziendale utilizzando e promuovendo materiali a Km0
- Realizzazione di un agri wine bar che rispecchi la filosofia aziendale utilizzando e promuovendo materiali a Km0
- Rinnovo del parco mezzi aziendali con veicoli più efficienti

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
- Diffondere delle informazioni rilevanti circa 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

- Promozione della comunicazione e la trasparenza informando gli stakeholder attraverso canali web, comunicazioni specifiche e pubblicazioni
- Scelta di imballaggi riciclabili o riusabili
- Gestione dei rifiuti attraverso consorzi di controllo e promozione di attività di riciclaggio e successivo riutilizzo
- Collaborazione con aziende specializzate per il riciclo di prodotti specifici, quali tappi di sughero e carta plastificata
- Sviluppo di prodotti che si basano sul concetto di economia circolare del packaging, come le linee Back to Basic e M-Use e sulla sensibilizzazione dei concetti della sostenibilità
- Uso di prodotti locali agrituristiche nell'offerta culinaria dell'Officina del Vino
- Tour guidati per la valorizzazione della cultura del vino e della conoscenza dei vitigni autoctoni

15 VITA SULLA TERRA



- Promuovere una gestione sostenibile di tutti i tipi di foreste, arrestare la deforestazione, ripristinare le foreste degradate
- Adottare misure urgenti e significative per ridurre il degrado degli habitat naturali, arrestare la perdita di biodiversità e proteggere e prevenire l'estinzione delle specie minacciate
- Combattere la desertificazione, ripristinare i terreni degradati ed il suolo, compresi i terreni colpiti da desertificazione, siccità e inondazioni, e sforzarsi di realizzare un mondo senza degrado del terreno

- 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 materiale vergine
- La scelta dell'agricoltura biologica che rispetta l'intero ecosistema;
- Uso di atomizzatori a recupero per i trattamenti che riducono la dispersione nell'ambiente delle sostanze minerali utilizzate in agricoltura biologica
- Gestione manuale delle piante infestanti per favorire la biodiversità nel vigneto

L'impegno sostenibile verso l'ambiente



VIGNETI

- 100% biologici con vitigni autoctoni;
 - Ricerca e micro vinificazioni con uve da vitigni resistenti che richiedono un numero minore di trattamenti (2/4 trattamenti annui). Da questi vengono prodotti vari tipi di vini.
 - 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)
- I tralci e i raspi diventano sostanza organica per concimare i vigneti
- Incontri con scuole e università, anche estere, per parlare di temi legati alla sostenibilità

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

Progressiva implementazione dell'irrigazione goccia a goccia e dell'irrigazione sotterranea.

LA VIGNA

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

VENDEMMIA

Dal riuso dei vinaccioli produciamo le nostre grappe, un olio alimentare biologico e una farina di semi di uve raboso.

AGRONOMI

2 enologi interni e 1 agronomo esterno.

L'impegno sostenibile in cantina



EMISSIONI

Due impianti fotovoltaici installati
sul tetto producono 149.263 Kwh



79,1
tonnellate di CO₂
non rilasciate in
atmosfera

CANTINA 4.0

- È stato implementato un sistema di controllo elettronico delle autoclavi e delle vasche, accessibile anche da remoto.
- Controllo istantaneo dei parametri

RICICLO DELL'ACQUA

Impianto di depurazione a membrane ad alta efficienza. Recupero e trattamento dei fanghi.

IMBOTTIGLIAMENTO

- Macchinari di ultima generazione, controllati di continuo.
- Riciclo dei rotoli di carta plastificata delle etichette con il progetto Cycle4Green. Nel 2022 la Cantina Pizzolato SRL SB ha recuperato 5,4 tonnellate di carta delle etichette, che equivalgono a 10,3 tonnellate di CO₂ non emesse.

LABORATORIO ANALISI

Con sistema analitico robotizzato multi parametrico.

TRASPORTI

Nuovi mezzi più efficienti per il trasporto della merce con monitoraggio dei consumi.

REUSE, RECYCLE & REDUCE

- Collaborazione con una vetreria per il taglio delle bottiglie di MUSE al fine di realizzare bicchieri e candele.
- La carta siliconata delle bobine delle etichette viene riciclata con conseguente compensazione di CO₂.
- I tappi di sughero vengono riciclati attraverso "Etico", un progetto a cui aderiamo dal 2017 e promosso da Amorim.
- Gli imballaggi in plastica, carta e cartone vengono riciclati periodicamente.
- Gli imballaggi in legno (pallet) vengono resi in maniera periodica dai clienti, in modo tale da poter essere riutilizzati con ciclicità.

PREMI E MENZIONI DELLA CANTINA



L'impegno sostenibile nei vini



2022 proudly part of
**CALL FOR
FUTURE**
Sodalitas

PROGETTO BACK TO BASIC

BACK TO BASIC vuole andare oltre il biologico ed essere sostenibile e rispettose dell'ambiente in tutte le sue componenti, vino, vetro, tappo, etichetta e cartone. Premiato dal progetto **CALL FOR FUTURE** della **Fondazione Sodalitas**, che valorizza le aziende che contribuiscono agli obiettivi dell'Agenda 2030.



LINEA PIWI

I PIWI sono vitigni ottenuti dall'incrocio tramite impollinazione di viti americane con viti europee. La loro caratteristica è una maggiore resistenza alle malattie delle viti, che consente un numero minore di trattamenti. Cinque vini sono stati prodotti da queste varietà: **NOVELLO, KON-TIKI, HURRA', HOOPA, HUAKAI**.

M-USE

LINEA "M-USE"



La linea "M-USE" vuole creare una bottiglia che unisca uno stile elegante a varie possibilità di riutilizzo. La bottiglia diamantata può venir riutilizzata per tenere l'acqua o in molti modi come oggetto d'arredamento. Gli **scarti** di produzione delle mini M-USE vengono ritagliati per ottenere **bicchierini di vetro**. Nel corso del 2022 sono numerosi i cofanetti riuso ideati dalla cantina.



Certificazioni



2007

CERTIFICAZIONE USDA

1991

CERTIFICAZIONE BIO



2015

CERTIFICAZIONE NON-GMO

2012

CERTIFICAZIONE VEGAN FRIENDLY



2019

PROGETTO MI.DI.FENDO

2018

CODICE BSCI



CERTIFICAZIONE PIWI INTERNATIONAL

2021

INIZIA IL PERCORSO PER DIVENTARE UNA BENEFIT SOCIETY E PER RICEVERE LA CERTIFICAZIONE B-CORP



2022

DIVENTIAMO SOCIETÀ BENEFIT

- FAVORIRE LA TRANSIZIONE VERSO UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE;
- MIGLIORARE CONTINUAMENTE I NOSTRI PROCESSI PRODUTTIVI
- CREARE DI UN AMBIENTE DI LAVORO STIMOLANTE ED ACCOGLIENTE PER I LAVORATORI
- CONTENERE SPRECHI E CONSUMI, PER REALIZZARE UN'ECONOMIA CIRCOLARE
- PROMUOVERE BUONE PRATICHE TRAMITE EVENTI E INIZIATIVE DI FORMAZIONE
- COLLABORARE CON IL MONDO DEL NO PROFIT

2022-23

INIZIA IL PERCORSO PER OTTENERE LA CERTIFICAZIONE EQUALITAS COME CANTINA SOSTENIBILE



Le persone Pizzolato

43 TOTALE
DIPENDENTI
UOMINI: 28
DONNE: 13

32 LA CANTINA
PIZZOLATO SRL
UOMINI: 21
DONNE: 11

11 AZ. AGR. SETTIMO
PIZZOLATO
UOMINI: 6
DONNE: 5

7 STAGISTI

6 NUOVI
ARRIVATI
2022

2 CHI HA
INTRAPRESO UN
NUOVO PERCORSO
2022



36,1
ETÀ MEDIA
IN AZIENDA

FORMAZIONE

LA CANTINA PIZZOLATO SRL

21 PERSONE
FORMATE
(2022) — **333** TOTALE
ORE

FORMAZIONE PER
LA SOSTENIBILITÀ

86 ORE — **8**

AZ. AGR. SETTIMO PIZZOLATO

5 PERSONE
FORMATE
(2022) — **116** TOTALE
ORE

INCONTRI DEDICATI
ALLA SOSTENIBILITÀ

MOMENTI DI INCONTRI

1 USCITA AZIENDALE
DI NATALE DI UN
GIORNO INTERO — **5** APERITIVI
AZIENDALI — **3** RIUNIONI ANNUALI
DI TEAM

I progetti del 2022



1 CERTIFICAZIONE EQUALITAS

Nel 2021 abbiamo intrapreso il percorso per certificarci Equalitas: quest'ultima è una certificazione riservata al settore vitivinicolo che garantisce standard elevati nei campi della qualità, della tracciabilità, del trattamento del personale, della sostenibilità e della comunicazione. La certificazione ci permetterà di formalizzare le nostre buone pratiche e capire quanto sono efficienti.

2 “PROGETTO ‘ASCOLTIAMOCI’ - BENESSERE IN AZIENDA

- Percorso di welfare aziendale e nuovo organigramma
- Coach per meeting aperti con i collaboratori
- Cassetta dei consigli
- Avvio della mensa aziendale

3 NUOVO SITO INTERNET PIZZOLATO

Il sito internet è stato completamente rinnovato, con un layout più semplice e una maggiore enfasi sulla storia dell'azienda, la sua filosofia e le iniziative di sostenibilità.

4 EXPERIENCE PIZZOLATO 2022

- Bio Tour
- +235% Tasso crescita rispetto al 2021

Tot visitatori:

- 1488 Persone — di cui 105 studenti
- 19% Esteri /81% italia

5 PIZZOLATO GET TOGHETER – 27/28 MAGGIO 2022

Pizzolato Get Together è stato un evento nato dall'idea di ritrovarsi e di potersi finalmente riabbracciare, dopo gli anni di pandemia. Nato con l'intento di essere un'opportunità per un confronto costruttivo tra la nostra azienda e alcuni dei principali Ambassadors Pizzolato (di 14 paesi esteri differenti), il Get Together 2022 si è ben presto rivelato essere un'esperienza di arricchimento reciproco, dove la convivialità e la voglia di accrescere i rapporti di business hanno fatto da padroni.

6 EVENTI E OFFICINA DEL VINO

33 eventi in cantina e nuovo Agri Wine Bar dedicati alla promozione e alla cultura del vino biologico e alla diffusione delle buone pratiche.

7 PARTNERSHIP

4 Sponsorizzazioni ad associazioni sportive

E poi... partnership con Comitato Maria Letizia Verga, SOS Villaggi dei Bambini – Italia; Sole Luna Festival, Gruppo folcloristico Pastoria del Borgo Furo, LILT Treviso ODV, TEDxCastelfrancoVeneto.

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

lacantinapizzolato.com



| [@cantinapizzolato](#)

[@pizzolatowine_experience](#)



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

SUSTAINABILITY REPORT - 2022 HIGHLIGHTS

Pizzolato around the world



2022

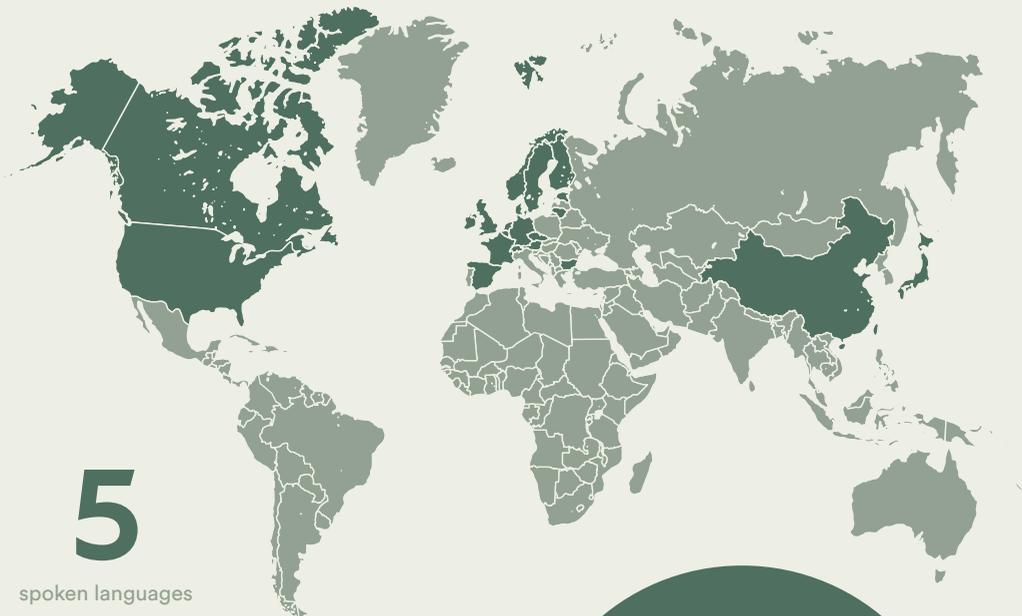
Among the
1.000 best
Performer
Companies in
Treviso

2022

9th
PLACE
among the first
**11 Italian leader
wineries** in the
Export segment

2022

77th
PLACE
among the 115
**biggest Italian
wine companies**



5

spoken languages

COUNTRIES REACHED IN 2022

USA, Canada, Iceland, Ireland, UK, Belgium, Netherlands, Germany, Sweden, Finland, Norway, Denmark, Estonia, Lithuania, Poland, Switzerland, Czech Republic, Spain, France, Austria, Slovenia, Hungary, Bulgaria, Romania, Israel, South Korea, Japan, China, Taiwan, Hong Kong, Singapore, Mauritius, Australia, Thailand, Bulgaria, Vietnam, Philippines, Russia, Greece, Slovakia

93%

export sales



40-45

organic grapes providers

290+

hectares of cultivated vineyards
vs 270+ in 2021

YEAR
2022

85

hectares of property

48.640 q

quantity of grapes produced in 2021
vs 44.866 in 2021

23 mln+

2022 turnover
vs 22 mln+ in 2021

DISTRIBUTION OF HECTARES BY GRAPE VARIETY



ORGANIC VARIETIES

Glera
Pinot Grigio
Chardonnay
Merlot
Cabernet

Pinot Nero
Raboso
Manzoni Bianco
Moscato

ORGANIC RESISTANT VARIETIES (PIWI)

Prior N
Bronner
Johanniter

Sauvignier Gris
Cabernet Cortis
Merlot Khorus

THE ESTATES

**CAS
ALE
III**

Acquisition in Tuscany
focused in the Organic
Chianti DOCG and Olive Oil
production

- vineyards: 5 ha
- 1000 olive trees



Agenda 2030:

Sustainable Development Goals

2030 Agenda: Sustainable Goals

Winery Actions and Activities

2 ZERO HUNGER



- Promote sustainable agriculture
- Implement resilient agricultural practices helping maintain ecosystems and improving land and soil quality
- Support a rural development focusing on people and simultaneously protecting the environment
- Increase investment in agricultural research and education

- R&D on PIWI Resistant vines. These varieties require less treatments
- Promotion of organic and vegan agriculture through integrated farming
- Education of wine growers and partners with the support of agronomists and sector technicians sharing the know-how about the organic viticulture
- Investments in the agricultural field and state of the art machineries
- Partnership in the Mi.Di.Fen.Do research to fight against Flavescence dorée (vineyards disease) through natural methods

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



- Reduce air, water and soil pollution caused by dangerous chemical substances

- Promotion of organic agriculture and absolute prohibition to use chemical substances
- Reduction of the organic polluting substances in the wastewater through an organic purifier

6 CLEAN WATER AND SANITATION



- Reduce pollution and minimize the release of dangerous chemicals and materials, halving the proportion of untreated wastewater and increasing recycling and safe reuse
- Increase water-use efficiency across all sectors

- Placement of an organic waste water purifier that allows to input clean and filtered water in the subsoil and to 100% re-use it
- Implementation in the vineyard of the drip irrigation
- Progressive implementation of the underground irrigation in the new vineyards

7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



- Increase the share of renewable energy in the global energy mix
- Improve energy efficiency

- Placement of 570 solar panels reducing the CO₂ emissions
- Revamping of the old photovoltaic system
- Implementation of a yearly consumption control system

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



- By 2030, achieve full and productive employment and decent work for all women and men, including for young people and persons with disabilities, and equal pay for work of equal value
- By 2030, devise and implement policies to promote sustainable tourism that creates jobs and promotes local culture and products
- Building of “L’Officina del Vino”, a structure completely destined cultural and food&wine events.
- Collaboration with other local partners in the organization of events and ventures
- Partnerships with schools, universities and educational institutions offering internship opportunities
- Implementation of “Ascoltiamoci”, a coaching program aimed at increasing and improving the colleagues well-being and institution of a company canteen

9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



- Develop quality, reliable, sustainable and resilient infrastructure, including regional and transborder infrastructure, to support economic development and human well-being, with a focus on affordable and equitable access for all
- Upgrade infrastructure and retrofit industries to make them sustainable, with increased resource-use efficiency and greater adoption of clean and environmentally sound technologies and industrial processes
- Building of a sustainable winery reflecting the company philosophy, using and promoting Km0 materials
- Building of an agri-wine bar reflecting the company philosophy, using and promoting Km0 materials
- Renewal of the company vehicle fleet

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



- Achieve the sustainable management and efficient use of natural resources
- Substantially reduce waste generation through prevention, reduction, recycling and reuse
- Spread relevant information and promote awareness toward a sustainable development and lifestyle
- Develop and implement tools to monitor sustainable development impacts for sustainable tourism that creates jobs and promotes local culture and products
- Promotion of a transparent communication informing the stakeholder through web channels, specific periodicals and publications
- Selection of recyclable packaging
- Waste management through supervising consortiums and promotion of recycling ventures
- Partnership with companies specialized in specific products recycling, such as corks and plastic-coated paper
- Products Development resting on packaging circular economy, such as Back to Basic and M-Use Lines and on the awareness of sustainable concepts
- Use of local products in the Officina del Vino culinary offer
- Guided Tours to enhance the wine culture and the knowledge of local vines

15 LIFE ON LAND



- Promote the implementation of sustainable management of all types of forests, halt deforestation, restore degraded forests
- Take urgent and significant action to reduce the degradation of natural habitats, halt the loss of biodiversity and protect and prevent the extinction of threatened species
- Struggle against desertification, restore degraded land and soil, including land affected by desertification, drought and floods, and strive to achieve a land degradation-neutral world
- Use of the beechwood scraps coming from the Cansiglio Forest to build the winery and the agri-wine bar structures (Veneto Agricoltura Project)
- Use of FSC paper in many productive fields and/or recycled paper with different percentages of virgin materials
- Organic farming choice in order to respect the whole ecosystem
- Use of recovery atomizers reducing the dispersion in the environment of the mineral substances employed in the organic conduction.
- Manual management of the infesting plants in order to safeguard and foster the biodiversity in the vineyard

The Sustainable Commitment to the Environment



VINEYARDS

- 100% organic, planted with indigenous grape varieties;
- Research and Resistant grape varieties micro-vinifications. These varieties allows a reduced number of treatments (2-4 per year) and different wines are produced;
- “Mi.Di.Fen.Do” project aimed at identifying microorganisms that generate volatile organic compounds effective against FD (Flavescence Dorée).
- Shoots and stalks turn into organic fertilizer for our vineyards
- Conferences with schools and universities, even foreign ones, to discuss sustainable topics re di temi legati alla sostenibilità

SUSTAINABLE VITICULTURE

- Highly specialized viticulture practices with state-of-the-art equipment and machinery;
- Only recovery atomizers are used;
- Inter-row processing without the use of herbicides (mechanical management of infesting plants).

ORGANIC AND INTEGRATED PEST MANAGEMENT

For more than 35 years, we have been using alternative methods to pesticides.

WATER

Progressive implementation of the drip and underground irrigation

VINEYARD TRAINING SYSTEM

Sylvoz training system, reducing the number of combined operations.

HARVEST

From the grape seeds we produce our grappa, an organic edible oil and a flour, specifically obtained from the Raboso grape seeds.

AGRONOMISTS

2 resident enologists and 1 consulting agronomist

The Sustainable Commitment in the Winery



EMISSIONS

Two photovoltaic systems, placed on the winery's roof, produce 149.263 kwh.



79,1

tons of CO₂ not released in the atmosphere

4.0 WINERY

- It has been implemented an electronic control system of the tanks and pressure tanks which can be used remotely too.
- Real time and immediate parameters check

WATER RECYCLING

High efficiency membrane purification system. Muds restoration and treatment.

BOTTLING

- Latest generation machineries, which are continuously checked
- Labels plastic coated paper recycling through Cycle4Green Project. In 2022 La Cantina Pizzolato SRL SB recycled 5.4 tons of plastic coated paper which are equivalent to 10.3 tons of not emitted CO₂

ANALYSIS LABORATORY

There is an analytical robotized multi-parametric system

TRANSPORTS

New more efficient vehicles used for goods transport and consumption monitoring

REUSE, RECYCLE & REDUCE

- Partnership with a glassmaker to cut Muse bottles to create glasses and candles
- Labels plastic coated paper is recycled allowing a CO₂ emissions compensation
- Corks are recycled through "Etico", a project we take part since 2017 and which is promoted by Amorim
- Plastic, cardboard and paper packaging are regularly recycled.
- Wooden packaging (pallets) is periodically given back by customers.
In this way it can be reused in a cyclical way.

WINERY AWARDS AND MENTIONS



The Sustainable Commitment in the Wines



2022 proudly part of
**CALL FOR
FUTURE**
Sodalitas

BACK TO BASIC PROJECT

Back to Basic want to go beyond organic and to be sustainable and environmentally friendly in all its elements, wine, glass, cork, label and cardboard. This line was awarded within the **CALL FOR FUTURE Project by Sodalitas Foundation** that rewards the companies contributing to the 2030 Agenda Sustainable Goals.



PIWI LINE

PIWI are grape varieties obtained by the crossing through pollination between the American and the European grapevines. The main characteristic is the resistance to fungal diseases and this allows to decrease the number of treatments in the vineyard. With these grape varieties we produce 5 wines: **NOVELLO, KON-TIKI, HURRA', HOOPA, HUAKAI.**

M-USE



“M-USE” LINE

“M-USE” Line wants to create a bottle binding together an elegant style and many options for re-use. The diamond bottle can be used as water bottle or in different ways as a design object. Mini M-USE bottle production **waste** are cut to obtain **little glasses**. Throughout 2022 many sustainable re-use boxes have been conceived.



Certifications



2007

USDA CERTIFICATION

1991

ORGANIC CERTIFICATION



2015

NON-GMO CERTIFICATION

2012

VEGAN CERTIFICATION



2019

MI.DI.FENDO PROJECT

2018

BSCI CODE



PIWI INTERNATIONAL
CERTIFICATION

2021

WE STARTED OUR PATH TO
BECOME A BENEFIT SOCIETY
AND TO OBTAIN THE B-CORP
CERTIFICATION



2022

WE BECAME SOCIETÀ BENEFIT

- TO PROMOTE THE TRANSITION TOWARDS A SUSTAINABLE AGRICULTURE
- TO CONTINUOUSLY IMPROVE PRODUCTION PROCESSES
- TO CREATE AN INSPIRING AND COMFORTABLE WORK ENVIRONMENT
- TO REDUCE WASTEFULNESS AND CONSUMPTIONS TO CREATE A CIRCULAR ECONOMY
- TO PROMOTE AND FOSTER BEST PRACTICES THROUGH THE ORGANIZATION OF EVENTS AND EDUCATION VENTURES
- TO COLLABORATE WITH NON-PROFIT WORLD

2022-23

WE START OUR PATH TO OBTAIN
EQUALITAS CERTIFICATION AS
SUSTAINABLE WINERY



Pizzolato Team

43 TOTAL EMPLOYEES
MEN: 28
WOMEN: 13

32 LA CANTINA PIZZOLATO SRL
MEN: 21
WOMEN: 11

11 SETTIMO PIZZOLATO FARM
MEN: 6
WOMEN: 5

7 INTERNS

6 NEW EMPLOYEES 2022

2 PEOPLE WHO STARTED A NEW WORKING EXPERIENCE IN 2022



36,1
AVERAGE AGE OF THE COMPANY

EDUCATION

LA CANTINA PIZZOLATO SRL

21 PEOPLE TRAINED (2022) – **333** TOTAL HOURS

AZ. AGR. SETTIMO PIZZOLATO

5 PEOPLE TRAINED (2022) – **116** TOTAL HOURS

SUSTAINABILITY TRAINING

86 HOURS – **8**

MEETINGS DEDICATED TO SUSTAINABILITY

TEAM MEETINGS

1 1-DAY CHRISTMAS TRIP

5 COMPANY HAPPY HOURS

3 COMPANY MEETINGS DURING THE YEAR

2022 Projects



1 EQUALITAS CERTIFICATION

In 2021 we started our path to obtain Equalitas certification. This is a specific certification of the wine industry, and it guarantees high standards with respect to quality, traceability, staff treatment, sustainability and communication. The certification allows us to formalize our best practices and to understand their level of efficiency.

2 “ASCOLTIAMOCI” PROJECT – COMPANY WELL-BEING

- Corporate welfare paths and new organization chart
- Coach support in employees meetings
- Advice box
- Creation of a Company Canteen

3 NEW PIZZOLATO WEBSITE

The website was completely re-designed with a simpler layout and greater focus on the company history, philosophy and sustainable actions.

4 EXPERIENCE PIZZOLATO 2022

- Bio Tour
 - +235% growth rate compared to 2021
- Total guests:
- 1488 people – of which 105 students
 - 19% Foreign visitors / 81% Italian visitors

5 PIZZOLATO GET TOGETHER – 27TH – 28TH MAY 2022

“Pizzolato Get Together” was an event coming into the world from the idea of meeting together again, after the pandemic period. It was conceived as an opportunity to have a constructive dialogue between our Company and some of the main Pizzolato Ambassadors (coming from 14 different foreign countries). Our 2022 Get Together proved to be a source of mutual enrichment, where the conviviality and the desire to strengthen business relations took positively over.

6 EVENTS AND OFFICINA DEL VINO

33 events at the winery and at the new Agri-wine Bar to present and promote organic wine and raise people awareness of best practices.

7 PARTNERSHIP

4 sport clubs sponsorships
And then... partnerships with Maria Letizia Verga Committee, SOS Villaggi dei Bambini – Italy; Sole Luna Festival, Pastoria Del Borgo Furo Folk Group, LILT Treviso ODV, TEDxCastelfrancoVeneto

**“Nature does not hurry,
however everything is achieved”**

lacantinapizzolato.com



| [@cantinapizzolato](#)
[@pizzolatowine_experience](#)