



**PIZZOLATO**

ORGANIC WINE

**BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024**





**PIZZOLATO**

ORGANIC WINE

**BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024**

# S O M M A R I O

**5**      **LETTERA AGLI STAKEHOLDER**

---

**6**      **VISION, MISSION E VALORI**

---

## **9**      **01. IL GRUPPO PIZZOLATO**

---

11      Organigramma

13      Membri della famiglia

14      Le tenute

16      La storia

21      Casale Terzo

23      I numeri

## **25**     **02. LA STRATEGIA SDGS**

---

26      Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

29      Le certificazioni a garanzia del consumatore

## **31**     **03. STAKEHOLDER E MATERIALITÀ**

---

33      Gli stakeholder

34      La materialità

## **37**     **04. I RISCHI NON FINANZIARI**

---

38      Rischi non finanziari

38      Progetto Policy Aziendali

38      Conformità normativa

39      Progetti futuri

39      Il codice etico e il sistema di controllo interno

## **41**     **05. E COME ENVIRONMENTAL**

---

42      Energia: produzione e consumo da fonti rinnovabili

44      Economia circolare e gestione dei rifiuti

47      Gestione delle acque reflue

## **49 06. S COME SOCIAL**

---

50	Le nostre persone
53	La formazione
54	Pari opportunità e discriminazioni
55	Retribuzioni
56	Tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento
56	Congedo parentale
57	Benefit Aziendali

## **59 07. G COME GOVERNANCE**

---

60	La nostra governance
61	I diritti umani
62	Il valore economico generato. La nostra performance economica-finanziaria

## **65 08. PERSONE E TERRITORIO**

---

66	Salute e sicurezza sul lavoro
67	Analisi degli infortuni e malattie professionali
69	La catena di fornitura
70	Progetti sul territorio
70	La comunità
71	Attività in cantina
72	L'alternanza scuola-lavoro e il rapporto con le scuole

## **75 09. EMISSIONI DI CO<sub>2</sub> SCOPE 1, 2 E 3**

---

76	Le emissioni
77	Scope 1, Scope 2, Scope 3

## **79 10. RELAZIONE D'IMPATTO**

---

**95** NOTA METODOLOGICA E GUIDA ALLA LETTURA

**96** GRI CONTENT INDEX

**100** ATTESTATO



# Cari tutti...

Soci, Collaboratori, Clienti e Amici della Cantina Pizzolato,

la sostenibilità rappresenta il nostro cuore pulsante, un principio che guida ogni nostra scelta e si traduce in azioni concrete e tangibili. Siamo convinti che il successo di un'azienda vitivinicola debba riflettersi non solo nella qualità dei prodotti, ma anche nell'impegno quotidiano per la tutela dell'ambiente, il benessere delle comunità e la creazione di valore economico a lungo termine.

Da sempre, la nostra strategia si fonda sulla responsabilità e sull'innovazione, combinando il rispetto per le tradizioni con la spinta verso soluzioni avanzate e sostenibili. La recente certificazione come Società Benefit e la redazione del Bilancio di Sostenibilità testimoniano il nostro impegno verso una gestione trasparente e responsabile, in grado di anticipare le sfide globali e di rispondere alle crescenti aspettative della società.

Il nostro percorso si concretizza in scelte operative che fanno la differenza: investiamo in tecnologie all'avanguardia per ottimizzare l'uso delle risorse naturali e ridurre l'impatto ambientale; promuoviamo pratiche agricole orientate alla tutela della biodiversità; e rafforziamo una cultura aziendale che mette al centro il benessere e la crescita di ogni individuo. Queste decisioni, integrate in un modello di business etico e innovativo, ci consentono di generare un impatto positivo e misurabile, creando un equilibrio virtuoso tra eccellenza produttiva e responsabilità sociale.

Tuttavia, guardiamo anche con attenzione e preoccupazione alle sfide che il contesto globale ci impone. I dazi

americani, il cambiamento climatico sempre più evidente e le difficoltà nel mantenere pratiche agricole biologiche sostenibili mettono a dura prova il nostro settore. In questo scenario complesso, siamo determinati a proseguire il nostro impegno nella qualità, anche di fronte alle sfide che si presentano ogni giorno.

Inoltre, assistiamo a un crescente spostamento del mercato verso il no-low e il consumo responsabile di alcol, un cambiamento che ci ha spinto a investire nella ricerca di tecnologie atte ad ottenere prodotti di qualità, creando anche due linee senza alcol, pensate per rispondere a queste nuove tendenze.

Guardiamo al futuro con la determinazione di proseguire su questa strada, certi che ogni decisione operativa rappresenti un investimento per il domani. La nostra visione è quella di un'impresa in cui il progresso economico si sposa con il rispetto per l'ambiente e il sostegno alle comunità, creando un patrimonio di valore inestimabile per le generazioni future percorrendo la strada verso la decarbonizzazione contribuendo alla riduzione del riscaldamento globale di 1,5 °C.

Con trasparenza, passione e impegno, continueremo a percorrere questo cammino di innovazione responsabile, consapevoli che ogni scelta è un contributo concreto verso un futuro migliore.

Con stima e impegno,

*Settimo Pizzolato*

**Queste decisioni, integrate in un modello di business etico e innovativo, ci consentono di generare un impatto positivo e misurabile, creando un equilibrio virtuoso tra eccellenza produttiva e responsabilità sociale.**

## Vision

**Riconoscere e dare valore al nostro passato, percorso iniziato nel 1981, è la nostra chiave che ci permette di aprire con passione e fiducia le porte al nostro futuro.**

### WINEDREAMERS!

Negli anni a venire, ci adopereremo per essere riconosciuti come una realtà dinamica capace di vedere oltre, che ci permetta di offrire un prodotto distintivo, accessibile, di alta qualità e realizzato nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale.

## Mission

**La Nostra Missione è impegnarci costantemente nello sviluppo di metodi innovativi e rispettosi dell'ambiente per realizzare un vino biologico che sia sostenibile in ogni aspetto: dalla coltivazione delle viti, alla scelta della bottiglia, fino alla sua distribuzione.**

Radicati saldamente nel rispetto e nella valorizzazione del territorio, proprio come le robuste radici di una pianta di vite, la coltivazione biologica è il tronco solido che sostiene l'intera struttura, mentre i rapporti di collaborazione si estendono come tralci vigorosi che producono i frutti, risultato di un lavoro scrupoloso che guarda con un approccio innovativo al futuro, senza mai dimenticare di valorizzare il patrimonio enoico e le tradizioni vitivinicole.

## Valori

# LAVORO DI SQUADRA

Operiamo in uno spirito di collaborazione e rispetto reciproco, valorizzando le competenze e le risorse individuali per il raggiungimento di risultati migliori rispetto al lavoro svolto singolarmente.

# IMPEGNO

Affrontiamo ogni compito con dedizione, professionalità e costanza, mantenendo elevati standard qualitativi in tutte le fasi del nostro operato.

# ADATTABILITÀ

Siamo in grado di reagire e prevedere con prontezza i cambiamenti del contesto produttivo e di mercato, mantenendo efficienza e qualità nel tempo.

# AUDACIA

Incoraggiamo un approccio proattivo e coraggioso, volto a esplorare nuove soluzioni e opportunità, anche oltre i percorsi tradizionali.

# INNOVAZIONE

Promuoviamo il miglioramento continuo dei processi e dei prodotti, integrando tradizione e innovazione per garantire eccellenza e sostenibilità.

# FIDUCIA NEL FUTURO

Promuoviamo l'innovazione e la crescita, fonti di evoluzione permanente.

# RESPONSABILITÀ

Agiamo con senso etico e consapevolezza, nel rispetto delle persone e della cultura del territorio in cui operiamo, per costruire relazioni significative, contribuire alla società e realizzare il nostro pieno potenziale.



# 01 IL GRUPPO PIZZOLATO

---

## IL GRUPPO PIZZOLATO

La Cantina Pizzolato si trova nelle distese delle pianure di Villorba, a pochi passi dal centro storico di Treviso e a pochi chilometri dalla rinomata e suggestiva Venezia.

Una cantina sempre in movimento, che si trasforma in un grande luogo di condivisione e di emozioni, attraverso serate, eventi ed attività rivolte a tutti con un unico denominatore comune, la qualità del vino e la passione che ci unisce.

Nel corso dell'anno 2016, il contesto aziendale e gli spazi di lavoro sono stati uniti in un'unica nuova struttura ecosostenibile. Il risultato oggi è una cantina costruita in bioedilizia, aperta al pubblico e ai suoi visitatori, i quali possono toccarla con mano attraverso i Bio Tour e le degustazioni guidate dallo staff.

La moderna sede esalta l'importanza della storica villa di famiglia: un grande edificio del Cinquecento, in perfetto stile Palladiano, rappresentato in numerose mappe della città già dal 1680. La casa Pizzolato è da sempre simbolo di ospitalità e di unione familiare, tanto da essere raffigurata nel logo aziendale, raccontando l'origine di una storia che contribuisce alla crescita di un'intera società e ne consolida i principi fondanti.

Oltre alla sede principale, La Cantina Pizzolato dispone di due magazzini logistici a Giavera del Montello, a pochi chilometri dalla sede produttiva.

La cantina è di proprietà della Settimo Pizzolato Holding Srl, una realtà imprenditoriale che coordina diverse entità societarie, tra cui appunto La Cantina Pizzolato Srl Società Benefit, Casale Terzo Società Agricola Srl e un gruppo di quattro Aziende Agricole.

La società ha una durata statutaria fissata fino al 31 dicembre 2050.

Dal 2022, La Cantina Pizzolato Srl ha ottenuto la qualifica di Società Benefit, a testimonianza del suo impegno nel perseguire obiettivi di beneficio comune oltre al profitto. Questo status implica l'adozione di pratiche aziendali che integrano aspetti etici, ambientali e sociali, garantendo il rispetto per l'ambiente, la trasparenza e il benessere della comunità. Ogni anno, tutti i requisiti vengono attentamente monitorati e verificati per assicurare la qualità del servizio offerto ai consumatori, rafforzando la fiducia nelle relazioni con i nostri stakeholder.

La Cantina Pizzolato opera nel settore vitivinicolo dal 1981 e, nel 1991, ha ottenuto la certificazione biologica, a testimonianza del suo impegno costante per il benessere delle persone e della comunità. Le sue attività principali comprendono la coltivazione e il mantenimento dei vigneti, la raccolta dell'uva, la vinificazione e l'imbottigliamento, con la commercializzazione del prodotto finito prevalentemente in modalità B2B, pur mantenendo una significativa presenza nel canale B2C. Il marchio Pizzolato ha saputo rispondere alle dinamiche del mercato: la categoria degli spumanti si conferma la più venduta, in linea con il trend globale, mentre l'interesse per i vini rossi sta progressivamente diminuendo. In risposta a questo scenario, l'offerta si è ampliata nei segmenti dei vini bianchi e rosati, nei quali il marchio si sta specializzando da anni. Il 2024 conferma la leadership in numerosi mercati, in particolare in Scandinavia, dove i vini spumanti Pizzolato figurano tra le bollicine più consumate, e in altri mercati consolidati, anche grazie a una collaborazione sempre più solida con il partner americano. Inoltre, la categoria dei vini low e no alcol è in forte espansione, generando nuove opportunità e rafforzando il rapporto con i clienti consolidati.

## Organigramma

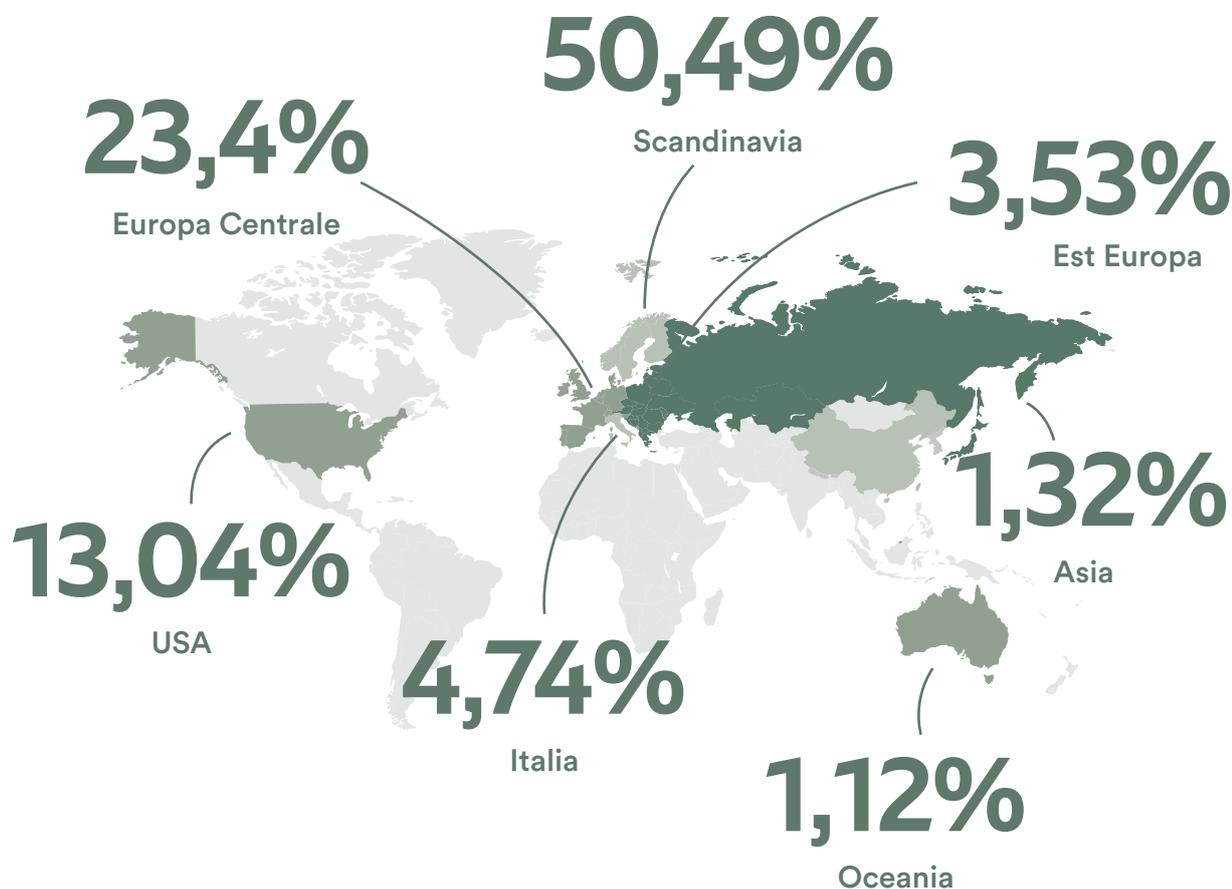


→ \*In conformità secondo quanto previsto dal punto 2-2-a degli standard di rendicontazione, il presente Bilancio di Sostenibilità non include i dati relativi alla Tenuta Casale Terzo. Tale esclusione è motivata dalla specifica configurazione operativa della tenuta, che non rientra nel perimetro di rendicontazione definito per l'anno 2024. Il perimetro di rendicontazione prevede la sola Cantina Pizzolato Srl Società Benefit con la sua sede centrale e i due magazzini.

→ \*\*Le Aziende Agricole, di proprietà dei soci, vengono considerate in questo Bilancio solo come fornitori di materia prima e rendicontati nella filiera.

Nel corso del 2024 sono state prodotte 10.072.282 bottiglie, con un fatturato complessivo pari a 26.206.000 milioni di euro. La produzione annua ha superato i 10 milioni di bottiglie certificate biologiche, distribuite in 49 paesi.

Le percentuali di distribuzione del fatturato nei mercati più rilevanti sono le seguenti:



In linea con il nostro impegno di Società Benefit, il Gruppo Pizzolato attribuisce grande importanza alla collaborazione e al dialogo con gli stakeholder, considerati pilastri della nostra identità aziendale. Il percorso intrapreso con Equalitas ha rafforzato questo approccio, stimolandoci a valutare e migliorare continuamente le relazioni con i partner, in particolare con i fornitori. Essenziali per il sostegno delle nostre attività, dalla fornitura delle uve agli imballaggi, i fornitori sono stati oggetto di un'analisi approfondita delle pratiche sostenibili tramite un questionario dettagliato.

Le risposte raccolte hanno confermato la qualità dei prodotti e offerto uno spaccato delle loro strutture organizzative, nonché delle certificazioni possedute o in fase di acquisizione. Questo processo ha permesso di verificare l'allineamento delle azioni dei nostri partner con i nostri valori, confermando il loro impegno verso pratiche sostenibili e responsabili. Tali informazioni sono integrate nel nostro Bilancio di Sostenibilità, testimoniando l'impegno collettivo verso un futuro più sostenibile.

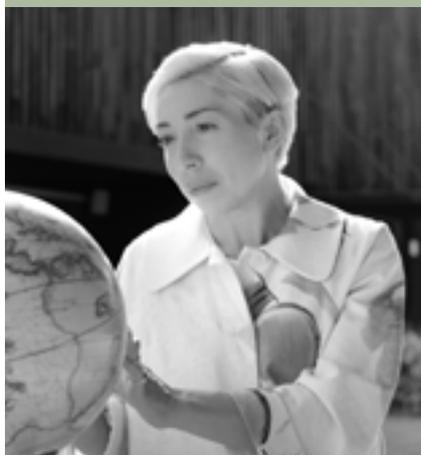
## Membri della famiglia



### Settimo Pizzolato

PRESIDENTE E  
AMMINISTRATORE DELEGATO

Sogna il biologico dalla fine degli anni '80, quando pochi osavano crederlo possibile. Studia e crea le condizioni perché il suo sogno biologico possa continuare ad evolversi, accettando sempre nuove sfide. Le sue braccia aperte ci invitano ad addentrarci in questo mondo.



### Sabrina Rodelli

CONSIGLIERE, RESPONSABILE  
COMMERCIALE E MARKETING E  
DELEGATA SOSTENIBILITÀ

Mentre fa girare un mappamondo che si trasforma in un caleidoscopio, sogna una cantina che sia un posto da chiamare casa. Un luogo da cui partire verso il mondo, per contaminare culture diverse con il prodotto della nostra terra: il vino biologico Pizzolato.



### Stefania Pizzolato

CONSIGLIERE, RESPONSABILE  
AMMINISTRAZIONE E RISORSE  
UMANE

Immagina un luogo dove il tempo sembra fermarsi, regalando momenti di autentico piacere, perfetto per degustare i vini biologici della cantina e conoscere la storia della famiglia che si dedica alla produzione di vino da generazioni.



### Federico Pizzolato

CONSIGLIERE E  
RESPONSABILE PRODUZIONE

In cantina, osserva i ritmi della produzione e coglie ogni opportunità per migliorare e sperimentare. I suoi sogni sono intrisi di profumi intensi e di una costante ricerca di perfezione che lo spinge sempre più in avanti nel suo sogno enologico.



### Edoardo Pizzolato

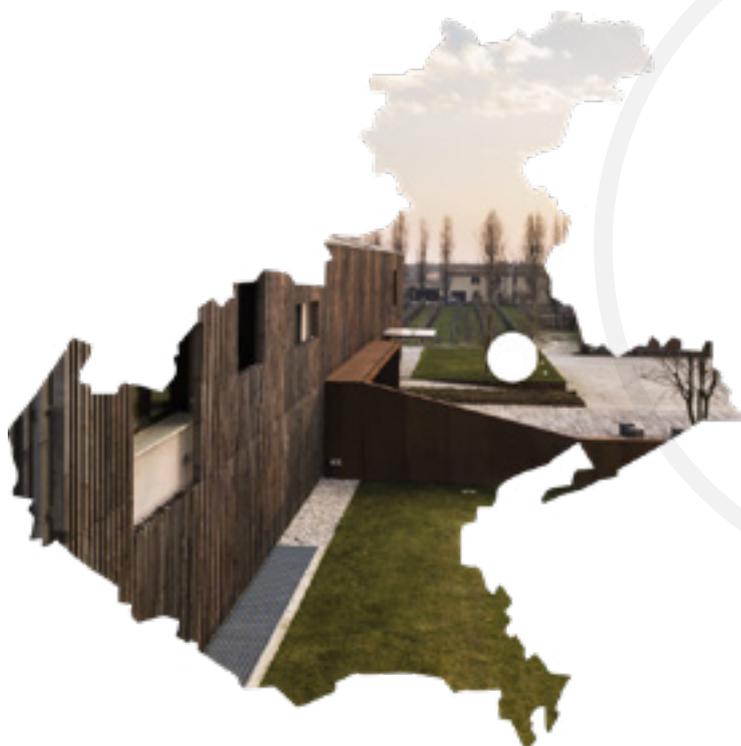
PICCOLO DI CASA, FIGLIO  
DI SETTIMO E SABRINA

Coccolato dalla natura in tutto il suo splendore e ispirato a sognare grandi cose, tra un grappolo d'uva e una nuvola di fantasia, guarda al domani con la visione di un winedreamer.



## Le tenute

Villorba e Colle di Val d'Elsa: due regioni, due storie e due tradizioni unite da un'unica filosofia, quella biologica.



### CANTINA PIZZOLATO

Villorba, Treviso, Veneto

La cantina biologica nel cuore di Treviso. Una cantina sempre in movimento, che si trasforma in un grande luogo di condivisione e di emozioni, attraverso serate, eventi ed attività rivolte a tutti.



### CASALE TERZO

Colle di Val d'Elsa, Siena, Toscana

Il nostro angolo di paradiso toscano. Al centro di una bellezza universalmente riconosciuta e celebre per la rinomata tradizione vitivinicola, dove i colori del tramonto diventano quelli del cuore.





## La storia

# 1981



### BOTTIGLIE PRODOTTE

La cantina produce solo vino sfuso



### COLLABORATORI

Settimo affianca il padre Gino

Nasce l'azienda agricola Pizzolato Settimo & Gino. Inizialmente l'attività è orientata all'allevamento del bestiame e alla coltivazione e raccolta di frutta. L'uva e il conseguente vino prodotto, vanno ad integrare l'offerta. È in questi anni che Settimo comincia a sperimentare la coltivazione biologica facendola diventare il valore fondante della sua attività.

# 1987



### BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000 vino fermo



### COLLABORATORI

Alcuni familiari

Tutta la produzione vinicola viene imbottigliata lasciando alle spalle la commercializzazione del vino sfuso. La linea di imbottigliamento mobile viene posizionata davanti alla casa di famiglia. Le prime etichette di vino riportano gli archi distintivi della villa, gli stessi utilizzati come simbolo nel logo di Pizzolato. I vini prodotti in questi anni sono Verduzzo, Merlot e Cabernet.

# 1991



### BOTTIGLIE PRODOTTE

43.000 vino fermo  
6.000 vino frizzante/spumante



### COLLABORATORI

Alcuni familiari

L'azienda agricola ottiene la certificazione biologica come riconoscimento per tutti i suoi prodotti, dalle terre coltivate a frutteto fino alla campagna sede dei vigneti. La superficie aziendale dedicata a vigneto passa dai 2,5 ettari ai 7,5 ettari. La viticoltura biologica diventa ufficialmente l'elemento imprescindibile e caratterizzante dell'azienda.



# 1994



### BOTTIGLIE PRODOTTE

130.000 vino fermo  
20.000 vino frizzante/spumante



### COLLABORATORI

1

Nascono gli spumanti Frederik e Stefany: il primo di Chardonnay, il secondo di Prosecco. Settimo sceglie di dedicarli ai suoi figli. La produzione vinicola arriva a toccare le 2000 bottiglie per tipologia. L'azienda è pronta a far conoscere all'estero il vino biologico: Settimo e l'enologo Walter, preparano le valige e presentano 12 vini al primo BIOFACH in Germania.

# 1999



**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
600.000 vino fermo  
400.000 vino frizzante/spumante



**COLLABORATORI**  
1-5

La cantina giunge a produrre 1 milione di bottiglie l'anno. L'estensione dei vigneti raggiunge i 58 ettari e Settimo inizia a collaborare con fornitori esterni certificati biologici. 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.

# 2012



**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
600.000 vino fermo  
1.200.000 vino frizzante/spumante



**COLLABORATORI**  
5-10

La ferma convinzione di Settimo che sostiene che tutti debbano avere la possibilità di bere vini sani, ha spinto l'azienda a estendere il proprio impegno verso un segmento di mercato in costante espansione. Pizzolato con dedizione ottiene la certificazione Vegan, assicurandosi di aderire a tutti i requisiti richiesti, dalla cura dei vigneti fino alle operazioni in cantina.



# 2016



**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
560.000 vino fermo  
3.600.000 vino frizzante/spumante



**COLLABORATORI**  
20-25

L'azienda taglia il traguardo delle 4 milioni di bottiglie prodotte all'anno, di cui 2 milioni sono di spumante. Il successo delle bollicine lo decretano i Paesi scandinavi e ora il marchio Pizzolato è presente in 18 Paesi. Nasce la nuova sede della Cantina Pizzolato, la struttura prevede ora uffici, sala degustazione e un punto vendita diretto.

# 2019



**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
600.000 vino fermo  
4.100.000 vino frizzante/spumante



**COLLABORATORI**  
25-30

Dopo anni di ricerca e sviluppo in vigna e sperimentazioni in cantina per la prima volta viene ufficialmente presentato il primo vino da vitigni resistenti PIWI: il Novello 2019. Nasce inoltre la linea "M-use": due spumanti, un Rosé Extra Dry e un Pinot Grigio Extra Dry. Bollicine eleganti contraddistinte da una bottiglia di design con il concept di vuoto a guadagnare.

# 2021

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
740.000 vino fermo  
7.000.000 vino frizzante/spumante

**COLLABORATORI**  
30-35

Il trend positivo degli ultimi anni viene confermato dall'aumento della produttività del 24%, con una produzione di più di 9 milioni di bottiglie tutte certificate biologiche. La sostenibilità e il consumo responsabile anche nel packaging rimangono il focus principale. Viene fondata la Settimo Pizzolato Holding e inaugurata L'Officina del Vino a completare l'offerta di ospitalità.

# 2022

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
650.000 vino fermo  
7.500.000 vino frizzante/spumante

**COLLABORATORI**  
35-40

Pizzolato Holding acquista Casale Terzo, un'incantevole tenuta a Colle di Val d'Elsa, nel cuore della Toscana, dedicata ad una selezionata produzione di Chianti e olio, anche qui tutti prodotti seguono gli standard biologici. La Cantina Pizzolato diventa Società Benefit, intensificando il suo impegno in un viaggio già ben avviato verso la sostenibilità d'impresa.



# 2023

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
600.000 vino fermo  
7.800.000 vino frizzante/spumante

**COLLABORATORI**  
40-45

In un continuo impegno verso la responsabilità sociale, la Cantina Pizzolato ha ottenuto la certificazione Equalitas, il cui obiettivo è quello di condividere a livello italiano un approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri (sociale, ambientale ed economico) e diffondere un marchio collettivo di garanzia per il consumatore.



# 2024

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
687.199 vino fermo  
8.880.863 vino frizzante/spumante

**COLLABORATORI**  
45-50

# 259

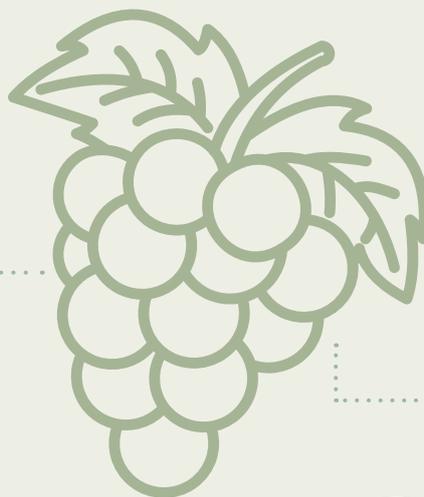
ettari totali di vigneti coltivati  
vs 290 nel 2023

# 85

ettari di proprietà

# 29

fornitori di uve biologiche



## DISTRIBUZIONE ETTARI PER VARIETÀ D'UVA



## UVE BIOLOGICHE

Glera  
Pinot Grigio  
Chardonnay  
Merlot  
Cabernet  
Pinot Nero  
Raboso  
Manzoni Bianco  
Moscato

## UVE BIOLOGICHE PIWI

Prior N  
Bronner  
Johanniter  
Sauvignier Gris  
Cabernet Cortis  
Merlot Khorus

# 32.558 q

di uva prodotta nel 2024  
vs 37.683 q nel 2023

# 26 mln

fatturato 2024  
vs 24 mln+ nel 2023



CASALE  
TERZO



## CASALE TERZO

Qui lo sguardo si perde fra vigne e ulivi, lungo i dolci profili delle colline senesi dove l'anima ritrova sé stessa fra la quiete della natura e il fascino di un antico casale.

Storico edificio rurale testimone di un passato importante e di un destino che ha unito due famiglie del vino biologico: la famiglia Borella prima e da qualche anno la famiglia Pizzolato. Un angolo di paradiso in Val d'Elsa, incorniciato da luoghi come le torri di San Gimignano, la rocca di Casole d'Elsa, il campanile di Radicondoli e la Montagnola, in un territorio che incarna la forma più tipica del paesaggio toscano. Ci troviamo al centro di una bellezza universalmente riconosciuta e celebre per la rinomata tradizione vitivinicola, dove i colori del tramonto diventano quelli del cuore.

Oltre alla sede trevigiana, Casale Terzo, diventa per la holding una seconda tenuta dislocata in un territorio che può donare molto a chi lo rispetta:

*“L'incontro con Giovanni Borella – racconta Settimo Pizzolato - storico proprietario del Casale, si è caratterizzato fin da subito per un profondo e autentico rispetto di tutto il grande lavoro che negli anni è stato svolto in questi meravigliosi vigneti. Abbiamo percepito immediatamente una profonda connessione con questo luogo magico, un angolo di paradiso e con grande naturalezza si è delineato il progetto di Casale Terzo. Qui il nostro desiderio è quello di progredire in una selezionata e piccola produzione biologica di vini e di olio extravergine di oliva, dedicarsi all'accoglienza degli ospiti e alla cura del territorio, continuando con un'agricoltura sana, biologica e autentica. Con grande senso di responsabilità e un bagaglio colmo di sogni e progetti, abbiamo quindi deciso di raccogliere il testimone della famiglia Borella e di traghettare il Casale verso il futuro”.*

Non solo produzione di vini e olio, Casale Terzo offre anche un servizio di accoglienza. La semplicità è l'essenza dell'accoglienza. Gli spazi attrezzati a ricevere i campeggiatori sono organizzati intorno a una grande quercia secolare, un simbolico luogo di incontro dal sapore antico. Tutt'intorno, bosco, vigne, ulivi e un silenzio rigenerante.

## La storia

### CASALE TERZO

C'è un posto che dopo averlo vissuto ti rimane nel cuore.  
E ogni volta che ci ritorni la tua anima sorride.

1250

#### ORIGINE

Sulle colline senesi viene costruita la base medievale del Casale. La Toscana sta diventando la culla del Rinascimento.

1384

#### IL CHIANTI

Per la prima volta il nome "Chianti" appare riferito al vino prodotto in questa zona.

1850

#### ULIVI

Vengono piantati mille ulivi leopoldini, che ancora oggi rendono unico il paesaggio del Casale.

1874

#### RICONOSCIBILITÀ

Con la nuova facciata, il Casale acquista il fascino, tutt'ora così, dell'antico edificio rurale toscano.

1970

#### BIOLOGICO

In Italia nascono le prime associazioni di agricoltori biologici segnando l'inizio di un movimento crescente.

1974

#### GIOVANNI BORELLA

Appassionato, colto, tenace: Giovanni è il nuovo proprietario e pianta i primi vigneti biologici.

1977

#### CANTINA

Rinasce la cantina, fedele sulle tracce di quella storica più antica, sepolta da oltre un secolo.

1979

#### LA PRIMA VOLTA

Il primo "Chianti Colli Senesi" e il primo olio extravergine d'oliva sono finalmente realtà.

1981

#### BIO: TOSCANA E VENETO

Borella fonda l'Associazione Italiana Agricoltura Biologica, mentre Pizzolato sceglie per la sua produzione il biologico.

1990

#### AGRI CAMPEGGIO

Nasce l'agri campeggio, un'oasi di pace e autenticità, con un panorama mozzafiato sulle colline senesi.

2021

#### UNA NUOVA AVVENTURA

La famiglia Pizzolato, pioniera nel biologico, acquisisce il Casale raccogliendo l'eredità del passato.

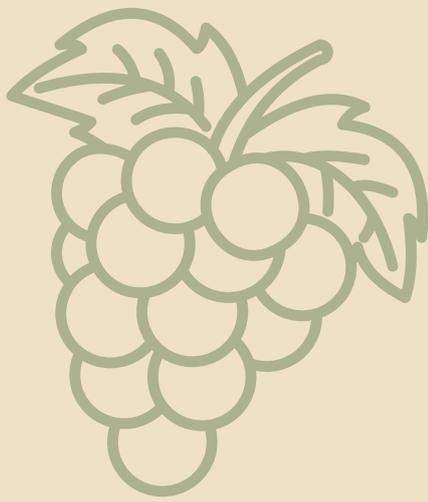
2023

#### HOSPITALITY

Casale Terzo apre le sue porte per accogliere gli ospiti di tutto il mondo nell'incanto della Val d'Elsa.

#### PRIMA VENDEMMIA

La Famiglia Pizzolato affianca Giovanni Borella per la prima vendemmia del Chianti D.O.C.G. Colli Senesi.



**Sangiovese**  
**Trebbiano**  
**Cabernet Franc**  
**Malvasia**

**742**

TIPOLOGIA DI UVA

QUINTALI VENDEMMIA (2024)

**9,3**

NUMERO ETTARI

**1.500**

NUMERO ULIVI

**3**

DIPENDENTI (2024)

**10.500**

LITRI DI VINO PRODOTTO



[www.casaletterzo.com](http://www.casaletterzo.com)



02

## LA STRATEGIA SDGS

---



 **BIETTIVI**  
**PER LO SVILUPPO**  
**SOSTENIBILE**

<b>1</b> SCONFIGGERE LA POVERTÀ	
<b>2</b> SCONFIGGERE LA FAME	
<b>3</b> SALUTE E BENESSERE	→ Obiettivo: maggiore consapevolezza 
<b>4</b> ISTRUZIONE DI QUALITÀ	→ Collaborazione con le scuole → Tirocini curriculari e extra-curriculari 
<b>5</b> PARITÀ DI GENERE	→ Progetto certificazione: parità di genere 
<b>6</b> ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI	
<b>7</b> ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE	→ Aumento dell'energia autoprodotta 
<b>8</b> LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA	→ Supporto alle comunità locali e associazioni 

<b>9</b> IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE	
<b>10</b> RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE	
<b>11</b> CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI	
<b>12</b> CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI	→ Riciclo del 98% dei rifiuti → Nuova vita ai PE-LD 
<b>13</b> LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO	→ Calcolo degli Scope → Piano di decarbonizzazione 
<b>14</b> VITA SOTT'ACQUA	
<b>15</b> VITA SULLA TERRA	
<b>16</b> PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI SOLIDE	
<b>17</b> PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI	



## Le certificazioni a garanzia del consumatore

---



Agricoltura Italia

### 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.



### USDA Organic United States Department of Agriculture

Il NOP (National Organic Program), gestito dall'USDA, è lo standard certificabile che regola i prodotti biologici ai sensi della normativa statunitense.



### Vegan Friendly – The Vegan Society

Il marchio Vegan è una certificazione di prodotto vegano riconosciuta a livello internazionale, istituita nel 1990 da The Vegan Society.



### Equalitas

Certificazione che nasce con il principale obiettivo di condividere un approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri (sociale, ambientale ed economico).

---



# 03 STAKEHOLDER E MATERIALITÀ

---



La natura non ha fretta, eppur...



## Gli Stakeholder

La Cantina Pizzolato Srl, ricerca da sempre di intrecciare rapporti duraturi con i suoi stakeholder e crede fermamente che il loro contributo, pensiero ed opinione siano fondamentali. Per questo motivo ha ritenuto fondamentale coinvolgerli per la valutazione dei temi di materialità.

Il primo passo è stato mappare gli stakeholder e capire quali fossero quelli chiave, tra cui soci, dipendenti, clienti, fornitori, istituzioni locali, banche, enti di ricerca e università, per l'anno di rendicontazione considerato, essendo il primo in cui si affrontava la materialità secondo i GRI, si è deciso di esaminare le risposte degli stakeholder più impattanti per l'azienda: i Soci, i dipendenti e i fornitori.

Il tasso di risposta ai questionari inviati è stato circa del 50%.

Il dialogo continuo e diversificato con questi gruppi ha permesso di individuare i temi strategici su cui focalizzarsi per promuovere uno sviluppo sostenibile che integri le dimensioni sociale, economica e ambientale.

## La materialità

I temi materiali selezionati per il 2024 sono stati individuati in linea con i principi ESG (ambientale, sociale e di governance), adattandoli alle specificità del settore vinicolo e alle caratteristiche territoriali.

Per raccogliere i pareri degli stakeholder chiave, è stato inviato loro un questionario in cui veniva richiesto di valutare, per ciascun tema materiale, sia l'impatto positivo che quello negativo associato. Gli intervistati dovevano attribuire un punteggio da 1 a 6 alla rilevanza di ogni tema, indicando quanto fosse importante per la Cantina Pizzolato affrontare quell'impatto, e alla probabilità che il tema in questione potesse essere effettivamente implementato all'interno della cantina stessa.

Le domande sono state suddivise in 3 sezioni principali:

- Governance
- Sociale
- Ambiente

- ▼ Impatto negativo
- Impatto positivo

I risultati sono stati condivisi e discussi con i soci, per una rendicontazione trasparente e strutturata.

Nella tabella sottostante, matrice di materialità, vengono riportati nell'asse delle Y i temi importanti per l'azienda e nell'asse delle X quelli per gli stakeholder.

Nell'analisi dei dati, sono stati considerati diversi fattori chiave. Sono stati presi in considerazione sia gli impatti positivi che negativi e la loro tipologia, distinguendo tra effetti reali e potenziali.

### GOVERNANCE

1. Crescita e creazione di valore per l'azienda e gli stakeholder
2. Governance solida, etica e trasparente

### SOCIALE

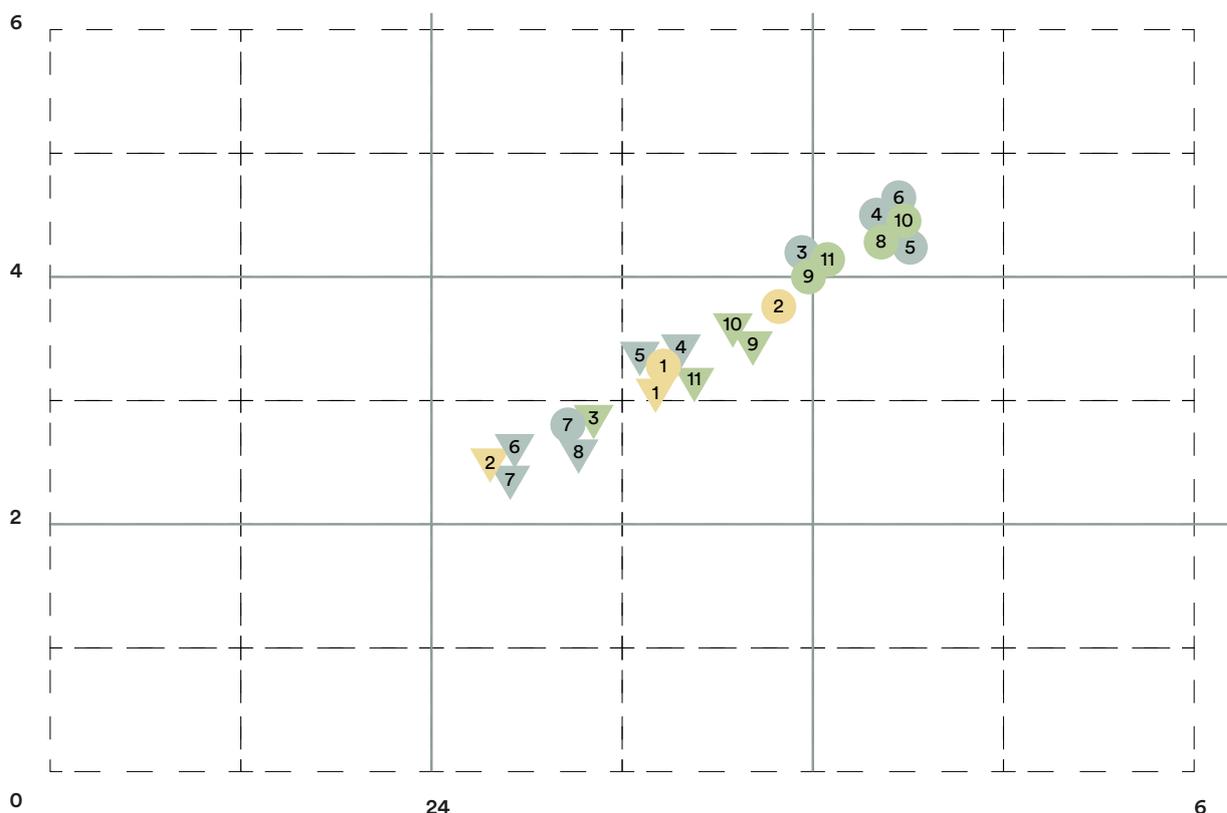
3. Responsabilità e qualità nella catena di fornitura
4. Occupazione, formazione e sviluppo
5. Salute e sicurezza dei lavoratori
6. Diversità, equità e inclusione
7. Sviluppo sostenibile del territorio e delle comunità locali

### AMBIENTE

8. Economia circolare e gestione dei rifiuti
9. Uso sostenibile delle risorse idriche
10. Efficienza energetica e produzione rinnovabile
11. Protezione della biodiversità

È stata inoltre analizzata la probabilità che tale impatto si verificasse e l'orizzonte temporale in cui avrebbe potuto manifestarsi. Un altro aspetto fondamentale riguarda la natura dell'impatto: se diretto sull'azienda, sulle sue relazioni commerciali, o su entrambi. Infine, è stata considerata l'entità dell'impatto, sia in termini positivi che negativi. Naturalmente, se l'impatto avesse coinvolto la violazione dei diritti umani, avrebbe ricevuto la massima priorità.

Da 0 a 2: bassa rilevanza  
 Da 2 a 4: media rilevanza  
 Da 4 a 6: alta rilevanza



Come si evince dal grafico tutti i temi materiali sono collocati tra media e alta rilevanza. Tra questi La Cantina Pizzolato Srl ha deciso di approfondire i seguenti temi materiali:

- Salute e sicurezza sul lavoro dei collaboratori: Riduzione degli infortuni e promozione del benessere dei collaboratori.
- Economia circolare e gestione dei rifiuti: riduzione dell'utilizzo di materie prime grazie all'estrazione di nuove risorse dai rifiuti.
- Diversità, equità e inclusione: promuovere una cultura aziendale basata sul rispetto reciproco, garanzia di pari opportunità e contrasto di tutte le forme di discriminazione.
- Occupazione, formazione e sviluppo: crescita professionale e occupazionale.
- Efficienza energetica e produzione rinnovabile per ridurre gli impatti ambientali ed economici

Per la redazione del presente bilancio, sono stati inclusi anche altri aspetti, sebbene non prioritari in termini di impatto, ma comunque rilevanti nel contesto aziendale:

- Presenza nei mercati internazionali
- Performance economiche
- Diversità e pari opportunità
- Non discriminazione



04

# I RISCHI NON FINANZIARI

---

## Il codice etico ed il sistema di controllo interno

La gestione degli impatti ambientali, sociali e di governance è affidata a Sabrina Rodelli, membro del Consiglio di Amministrazione e responsabile marketing e commerciale, la cui esperienza pluriennale e la profonda sensibilità verso la sostenibilità guidano l'azienda lungo un percorso di crescita responsabile. A capo di un team dedicato, Sabrina coordina le attività volte a garantire il rispetto degli impegni aziendali in materia di sostenibilità, promuovendo un approccio sistematico e misurabile.

Il team di sostenibilità si riunisce con cadenza trimestrale, o più frequentemente in caso di necessità, per monitorare l'avanzamento delle iniziative in corso e pianificare nuove strategie. Questi incontri rappresentano un momento cruciale di confronto per analizzare le azioni intraprese, raccogliere e valutare i dati di performance, nonché per individuare soluzioni innovative volte a ridurre l'impatto ambientale e a migliorare le performance sociali e di governance.

Sabrina Rodelli, grazie alla sua visione strategica e al suo impegno per la sostenibilità, assicura un costante allineamento tra le iniziative aziendali e gli obiettivi di responsabilità ambientale, sociale e di governance. Sabrina riporta al massimo organo di governo e al Consiglio di Amministrazione, fornendo un aggiornamento dettagliato sui progressi raggiunti, le sfide affrontate e le opportunità di miglioramento, contribuendo così a consolidare l'approccio sostenibile e consapevole dell'azienda. Inoltre, è proprio durante il confronto con il massimo organo di governo e l'intero Consiglio di Amministrazione che vengono trattati i temi materiali e validato, almeno una volta all'anno, il budget di sostenibilità.

Grazie a questo approccio strutturato e collaborativo, Cantina Pizzolato consolida il proprio impegno verso una crescita sostenibile, rafforzando il proprio ruolo di azienda responsabile e allineata alle migliori pratiche internazionali.

## Progetto Policy Aziendali

Il Comitato di Sostenibilità è stato nominato e approvato dal Consiglio di Amministrazione.

Nel corso del 2024, il Consiglio di Amministrazione (CdA), in stretta collaborazione con l'HR Specialist, ha avviato un progetto per l'elaborazione delle policy aziendali. Con l'espansione dell'organizzazione e l'aumento della produzione, è emersa la necessità di regolamentare e strutturare in modo più formalizzato le attività aziendali. Di conseguenza, sono state sviluppate policy che definiscono chiaramente le linee guida e le procedure operative.

Le policy aziendali vengono redatte dai vari dipartimenti, spesso in collaborazione tra loro, per garantire un approccio integrato e armonico. Ogni policy viene poi sottoposta a un processo di validazione per assicurarne la conformità, con particolare attenzione agli aspetti di sicurezza e sostenibilità. Il Servizio di Prevenzione e Protezione (SPP) verifica la conformità delle policy per quanto riguarda la salute e sicurezza sul lavoro. Contestualmente, le policy vengono sottoposte al Consiglio di Amministrazione per una validazione finale, garantendo che tutte le disposizioni siano allineate con le esigenze strategiche e operative dell'azienda. Questo processo assicura che ogni policy sia efficace, sicura e conforme agli standard normativi e aziendali.

## Conformità normativa

Nel corso dell'anno 2024 non sono state riscontrate non conformità a leggi e regolamenti. Questo risultato conferma l'impegno costante dell'azienda nel garantire il rispetto delle

normative vigenti, mantenendo elevati standard di conformità, trasparenza e responsabilità.

## Progetti futuri

In tema di governance, la Cantina Pizzolato ha pianificato l'adozione del Modello 231 entro il prossimo biennio. Questo modello, che rappresenta un sistema di organizzazione e controllo interno, è finalizzato a garantire la conformità alle normative in vigore e a prevenire comportamenti illeciti all'interno dell'azienda. L'introduzione del Modello 231 avrà lo scopo di rafforzare ulteriormente la trasparenza e l'etica aziendale, migliorando la gestione dei rischi e aumentando la fiducia di tutte le parti interessate.

Con questa iniziativa, la Cantina intende rafforzare la propria struttura di governance, assicurando un ambiente di lavoro sempre più sicuro, conforme e responsabile.

## Il codice etico e il sistema di controllo interno

Le criticità e le problematiche aziendali vengono regolarmente portate all'attenzione del Consiglio di Amministrazione durante le riunioni periodiche. In queste occasioni, ogni membro del team di gestione, tra cui Sabrina Rodelli, delegata alla sostenibilità, presenta un resoconto dettagliato sugli sviluppi e sulle difficoltà riscontrate in vari ambiti aziendali, quali la produzione, la gestione ambientale e l'innovazione. Le problematiche vengono documentate e discusse in un clima di trasparenza e cooperazione, con l'obiettivo di individuare soluzioni condivise e tempestive.

In caso di conflitti o divergenze, sia tra i membri del Consiglio sia tra il Consiglio e gli stakeholder, il CdA adotta un approccio collaborativo e risolutivo. La gestione dei conflitti avviene attraverso un dialogo costruttivo, supportato, quando necessario, dall'intervento di mediatori interni o esterni. Tale processo si basa sui principi stabiliti dal nostro Codice Etico, che promuove la correttezza, il rispetto e l'integrità in tutte le interazioni aziendali. Il Codice Etico, reso accessibile e verificabile, guida il comportamento di ciascun membro, contribuendo a mantenere un ambiente di lavoro

positivo e produttivo in cui il rispetto delle opinioni e delle competenze individuali è prioritario.

Il Consiglio di Amministrazione, composto da membri selezionati per le loro competenze specifiche nei settori economico, ambientale, sociale e di governance, possiede una visione strategica a 360 gradi, dalla pianificazione economica alla definizione delle politiche di sostenibilità. Le performance del CdA vengono valutate periodicamente in relazione agli obiettivi fissati all'inizio dell'anno e agli indicatori di performance aziendale, inclusi quelli relativi alla sostenibilità e alla responsabilità sociale. Tale valutazione si articola attraverso un processo di autovalutazione, eventualmente integrato dall'analisi di consulenti esterni per garantire imparzialità e trasparenza. I risultati di questa valutazione sono documentati e resi disponibili per verifiche interne ed esterne, assicurando così una misurazione accurata della capacità del Consiglio di gestire i rischi, promuovere l'innovazione e guidare l'azienda verso i suoi obiettivi di lungo termine. Infine, le politiche retributive del Consiglio di Amministrazione sono strutturate per allinearsi agli obiettivi strategici dell'azienda, incentivando il raggiungimento dei traguardi, in particolare quelli relativi alla sostenibilità e all'etica. Le retribuzioni e gli eventuali bonus sono legati alle performance complessive dell'azienda, con particolare attenzione agli aspetti di sostenibilità e responsabilità sociale. Questo modello retributivo, basato su criteri chiari e verificabili, è studiato per motivare i membri del CdA a prendere decisioni che siano nel miglior interesse dell'azienda a lungo termine, garantendo al contempo equità e trasparenza.

Il massimo organo di governo, supportato dal Consiglio di Amministrazione, fa parte del gruppo di sostenibilità di Confindustria Veneto Est da oltre 10 anni. Attraverso questo gruppo, partecipa attivamente agli incontri e agli scambi di idee tra le diverse aziende sui temi della sostenibilità, condividendo le proprie sfide e i progressi raggiunti. Ogni volta, il massimo organo di governo arricchisce il proprio bagaglio di conoscenze e informazioni utili alla sostenibilità, che vengono poi condivise con tutti i collaboratori.



# 05 E COME ENVIRONMENTAL

---

## Energia: produzione e consumo da fonti rinnovabili

L'azienda si impegna a incrementare la produzione di energia da fonti rinnovabili, riducendo la dipendenza da fonti esterne e minimizzando l'impatto ambientale. L'adozione di tecnologie innovative nel settore fotovoltaico ne è un esempio concreto, contribuendo in modo significativo alla riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> e alla tutela del clima.

La Cantina Pizzolato monitora e rendiconta i propri consumi energetici considerando tre unità operative: la sede di Villorba e i poli logistici di Giavera.

L'energia elettrica utilizzata per il processo produttivo e le attività amministrative proviene sia da autoproduzione tramite impianto fotovoltaico, sia da acquisto da fornitori esterni. Il metano viene impiegato prevalentemente per il riscaldamento dell'acqua destinata all'impianto di imbottigliamento e alla vinificazione. Inoltre, vengono considerati i consumi di carburante della flotta aziendale, comprensiva di trattori, camion e autovetture.

## DATI DI CONSUMO ENERGETICO 2024

**5.524,49** GJ  
energia elettrica acquistata

**750,08** GJ  
carburante flotta aziendale

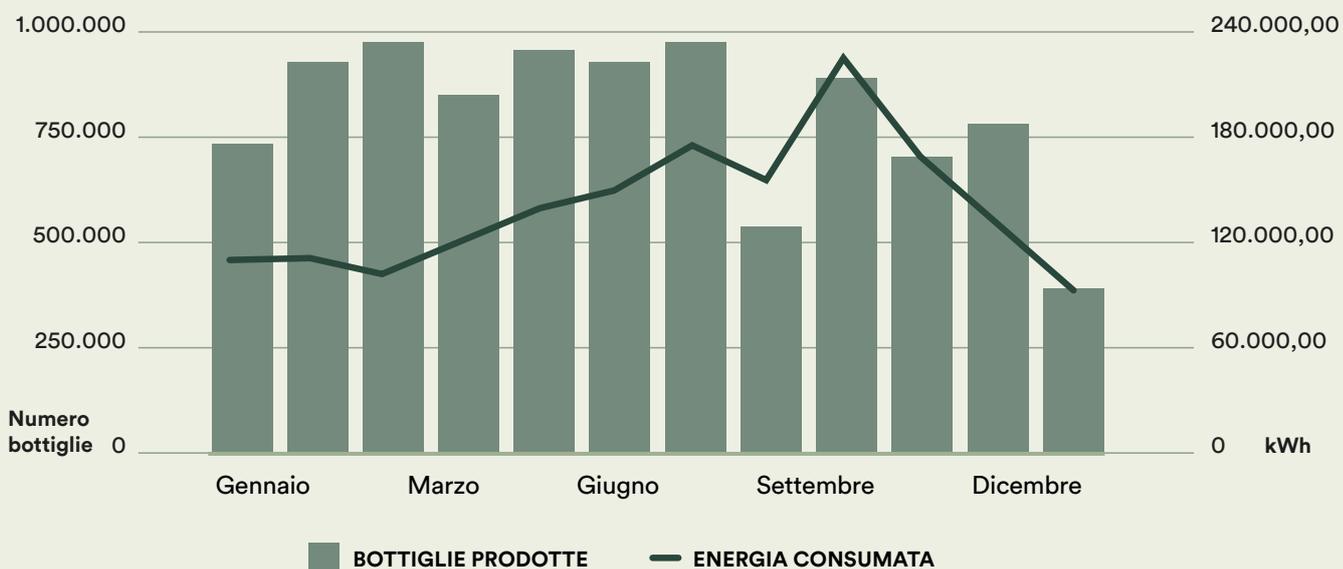
**997,99** GJ  
energia elettrica autoprodotta  
da fotovoltaico

**1.281,93** GJ  
metano acquistato

**8.554,49** GJ  
totale energia consumata

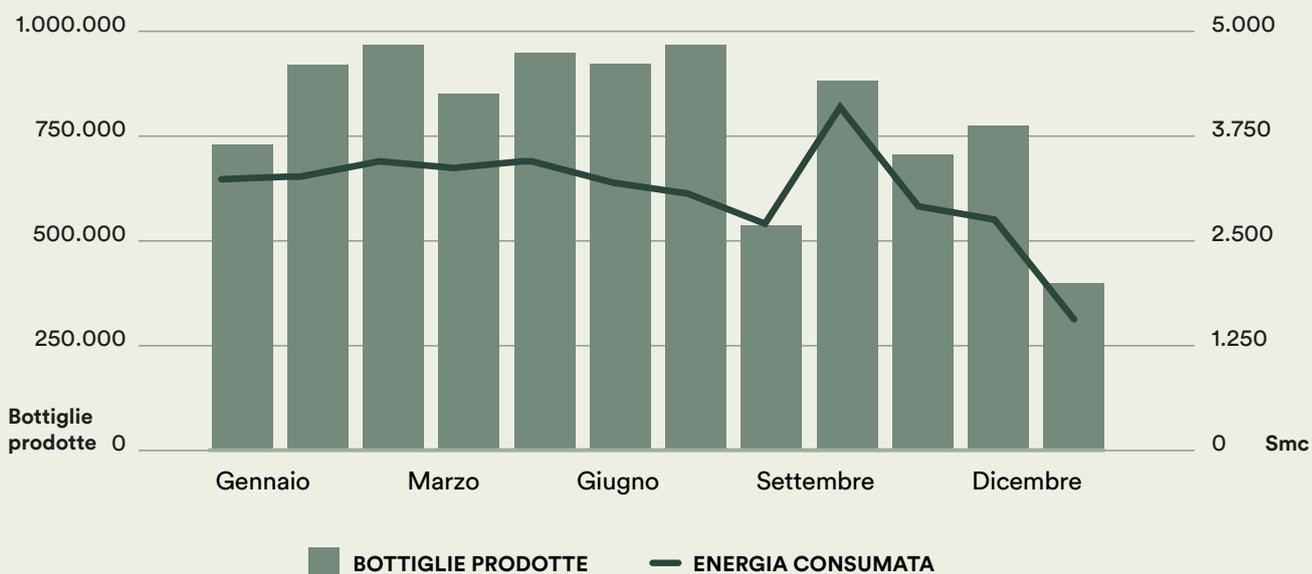
**0,000894** GJ/Bt  
indice di intensità

## CONSUMI ENERGETICI



[Fig. andamento indicatore consumo energetico in kWh per bottiglia prodotta]

## CONSUMO GAS NATURALE



[Fig. andamento indicatore consumo di gas naturale in Smc per bottiglia prodotta]

Essendo il primo anno di rilevazione sistematica dei consumi energetici, non è attualmente possibile confrontare l'andamento rispetto agli anni precedenti.

I dati raccolti nel 2024 rappresenteranno quindi il valore di riferimento per le future rendicontazioni e analisi delle performance energetiche.

## Implementazioni 2024 e progetti futuri

Nel 2024 è stato approvato un intervento di revamping dell'impianto fotovoltaico, finalizzato all'incremento della capacità di produzione da fonti rinnovabili.

Il progetto prevede:

- 1) la sostituzione di componenti obsolete;
- 2) l'ottimizzazione dell'efficienza degli impianti esistenti;
- 3) l'adozione di tecnologie avanzate per massimizzare la resa energetica.

Questo investimento mira a incrementare la quota di energia autoprodotta, riducendo la dipendenza da fonti

esterne e contribuendo in modo significativo agli obiettivi di sostenibilità aziendale e di riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>.

Il nuovo fotovoltaico, sarà attivato nel corso del 2025, prevederà un aumento di energia autoprodotta dovuto anche all'implementazione da 60kW a 104kW.

Sempre nel 2024, sono stati installati 10 data logger per un controllo preciso e mirato del consumo energetico. Questi dispositivi consentono di monitorare in tempo reale l'uso dell'energia, fornendo dati utili per ottimizzare ulteriormente i consumi. Inoltre, è stata realizzata una diagnosi energetica con il supporto di consulenti esterni, che ha permesso di identificare le aree di intervento per il 2025. Questo processo ci consentirà di approfondire le analisi e implementare azioni mirate a migliorare le performance energetiche della Cantina Pizzolato, con l'obiettivo di continuare a ridurre l'impatto ambientale e aumentare l'efficienza complessiva.

## Economia circolare e gestione dei rifiuti

La gestione sostenibile dei rifiuti e l'adozione di pratiche di economia circolare sono aspetti chiave nella strategia ambientale della Cantina Pizzolato. L'azienda promuove il riciclo e il recupero dei materiali, riducendo gli scarti e ottimizzando l'uso delle risorse, per un impatto positivo sull'ambiente e la comunità.

Cantina Pizzolato adotta un approccio proattivo alla gestione dei rifiuti, ponendo come priorità la riduzione della loro produzione. Nel 2024, l'azienda ha avviato un progetto di mappatura dei rifiuti, finalizzato all'analisi dettagliata dei processi che li generano. L'obiettivo principale è stato quello di minimizzare i rifiuti attraverso procedure ottimizzate e, ove possibile, sviluppare iniziative di economia circolare, favorendo il riutilizzo e il riciclo dei materiali.

## DATI DI GESTIONE RIFIUTI 2024:

**29,92 t**

rifiuti destinati alla discarica

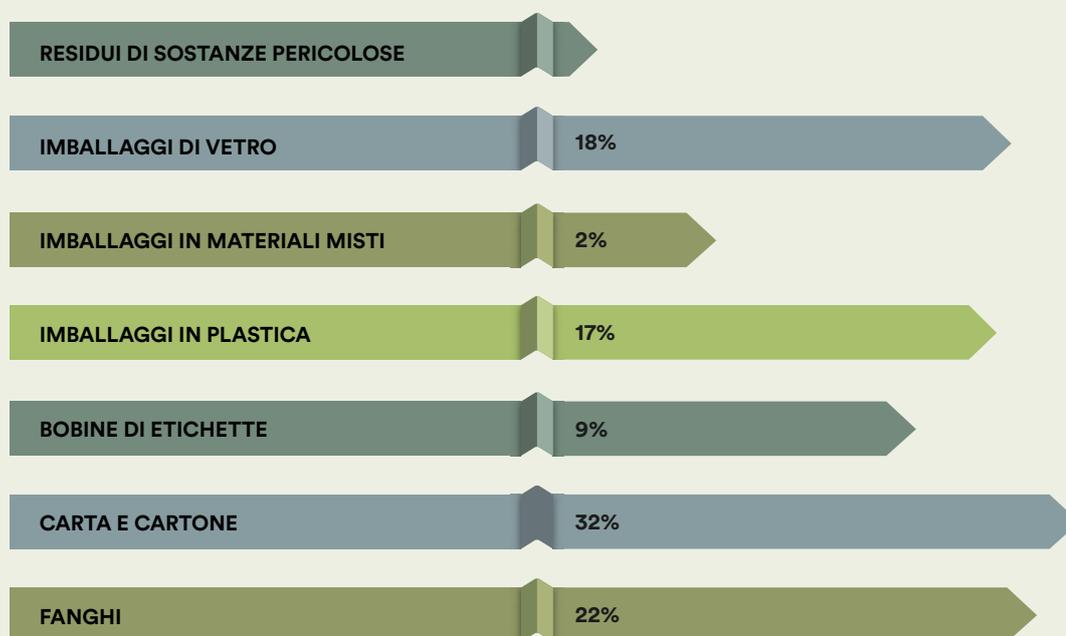
**104,408 t**

rifiuti avviati a recupero

(di cui 0,15 t pericolosi e 104,258 t non pericolosi)

Cer	Tipologia di rifiuto	Quantità (kg)	Pericoloso/ Non Pericoloso
020705	Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti	29920	Non pericoloso
150101	Imballaggi in carta e cartone	43538	Non pericoloso
150101	Bobine di etichette	11500	Non pericoloso
150102	Imballaggi di plastica	22640	Non pericoloso
150106	Imballaggi in materiali misti	2300	Non pericoloso
150107	Imballaggi di vetro	24280	Non pericoloso
150110	Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose	150	Pericoloso
<b>TOTALE</b>		<b>134328</b>	

I rifiuti derivano da processi di vinificazione e imbottigliamento, nonché dalla gestione degli uffici e dalle attività di efficientamento aziendale.



Non vengono considerati rifiuti i sottoprodotti della vendemmia, come feccia, vinaccia e vinaccioli, che vengono interamente riutilizzati per la distillazione. Inoltre, grazie all'impiego della vendemmia meccanica, i raspi non giungono in cantina, evitando la produzione di ulteriori scarti organici.

Alcuni rifiuti non sono soggetti a gestione tramite formulario/MUD, poiché vengono avviati a recupero attraverso il gestore del servizio pubblico locale.

## Implementazioni 2024 e progetti futuri

Nel corso del 2024, Cantina Pizzolato ha implementato diverse iniziative mirate al recupero e al riciclo di materiali specifici, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere la sostenibilità.

Le principali azioni intraprese sono state:

→ **Tappi di sughero:** recuperati e riciclati dal nostro fornitore.

→ **Carta siliconata:** L'azienda ha aderito al progetto Cycle4Green, che si occupa del riciclo dei supporti delle etichette in polietilene, un materiale comunemente utilizzato nella produzione di etichette per bottiglie. Grazie a questa adesione, Cantina Pizzolato riceve ogni anno un certificato che attesta il quantitativo di CO<sub>2</sub> risparmiata attraverso il loro riciclo.

→ **Imballaggi in plastica:** vengono avviati a riciclo grazie alla collaborazione con un fornitore che li trasforma in nuovo film estensibile.



## Gestione delle acque reflue

La Cantina Pizzolato, pur non includendo la rendicontazione dell'acqua secondo gli standard GRI in questo bilancio, intende comunque evidenziare il proprio impegno nella gestione sostenibile delle acque reflue. Negli anni, l'azienda ha investito in un depuratore in grado di trattare integralmente tutte le acque reflue della cantina. Il sistema, che utilizza membrane ad alta efficienza, riduce il COD (Chemical Oxygen Demand) in uscita con un'efficienza del 98%, come evidenziato nella tabella seguente.

2024	COD ingresso	COD uscita	Efficienza depuratore
GENNAIO	1143	27	97,6%
FEBBRAIO	1012	22	97,8%
MARZO	864	20	97,7%
APRILE	716	23	96,8
MAGGIO	951	22	97,7%
GIUGNO	1174	26	97,8%
LUGLIO	980	21	97,9%
AGOSTO	1374	22	98,4%
SETTEMBRE	3628	55	98,5%
OTTOBRE	3520	44	98,8%
NOVEMBRE	1244	30	97,6%
DICEMBRE	994	20	98,0%

Il depuratore è sottoposto a una manutenzione mensile effettuata da una ditta specializzata, che esegue controlli periodici sia sul COD in ingresso che in uscita. Inoltre, ogni sei mesi vengono realizzati controlli analitici conformi a quanto previsto dalla Tabella 2, allegato C, del Piano delle Acque. Questi interventi garantiscono che le acque depurate, reimmesse nel terreno per il processo di subirrigazione, non producano impatti negativi sull'ambiente circostante.

## Monitoraggio acquisti prodotti ausiliari

La Cantina Pizzolato ha implementato un rigoroso sistema di monitoraggio per garantire che tutti i materiali e i prodotti utilizzati nel processo produttivo siano selezionati e gestiti in modo responsabile. Ogni prodotto in ingresso e in uscita viene registrato attraverso un sistema gestionale e monitorato tramite tabelle Excel, per assicurare una tracciabilità completa e una facile individuazione.

In particolare modo:

→ **1. Packaging:** L'azienda controlla costantemente l'utilizzo dei materiali per il packaging, con particolare attenzione alla riduzione degli imballaggi e all'impiego di materiali riciclabili e biodegradabili. È in corso un processo di selezione e ottimizzazione dei materiali, volto a ridurre l'impatto ambientale e a promuovere soluzioni eco-sostenibili.

→ **2. Prodotti Enologici:** I prodotti utilizzati per la vinificazione sono scelti secondo rigorosi criteri di sostenibilità, tenendo conto sia dell'impatto ambientale che della sicurezza per il consumatore. La Cantina si impegna a monitorare l'impiego di additivi, coadiuvanti e altre sostanze enologiche, assicurando che siano conformi agli standard di qualità e sicurezza.

→ **3. Detergenti e Sanitizzanti:** Per garantire un elevato livello di igiene e sicurezza nei processi produttivi, vengono utilizzati detergenti e sanitizzanti che rispettano i requisiti ambientali. Un sistema di monitoraggio dei consumi consente di privilegiare soluzioni eco-compatibili e di minimizzare l'uso di sostanze chimiche nocive, in linea con gli obiettivi di sostenibilità aziendale.

Nella seguente tabella si riportano i dati aggregati dei consumi di tali prodotti:

Tipologia	Quantità acquistata (kg)
PACKAGING	5.930.735
PRODOTTI ENOLOGICI	4.171
DETERGENTI E SANIZZANTI	16.179



# 06 S COME SOCIAL

---

## LE NOSTRE PERSONE



### Collaboratori

Tutti i nostri collaboratori risiedono nel territorio, nello specifico nella provincia di Treviso.

Dipendenti per categoria professionale, genere e fascia di età, al 31.12.2024:

Categorie	< 30		30-50		> 50		Totale	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Aziendali								
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	1	5	2	7	-	1	3	13
Operai	7	-	12	-	3	1	22	1
<b>TOTALE FASCIA ETÀ</b>	<b>13</b>		<b>21</b>		<b>5</b>		<b>39</b>	

Dipendenti per tipo di contratto e genere, al 31.12.2024:

Tipologia contrattuale	Uomini	Donne	Totale
Tempo indeterminato	22	10	32
Tempo determinato	1	-	1
Apprendistato	2	2	4
Part-time	-	2	2
Somministrazione	-	-	-
Tirocinio curriculare	-	-	-
Tirocinio extra curriculare	-	-	-
<b>TOTALE</b>	<b>25</b>	<b>14</b>	<b>39</b>

I dati relativi al personale, al turnover e ad altri indicatori sono stati raccolti e calcolati considerando il numero complessivo dei dipendenti, ovvero “conteggiando le teste”.

Questo approccio fornisce una panoramica chiara e diretta della situazione aziendale, facilitando l’analisi e la comprensione delle dinamiche interne.

### Turnover in entrata e in uscita

#### Assunzioni per genere

Anno	Uomini	Donne	Totale
2022	8	2	10
2023	6	7	13
2024	1	2	3

#### Assunzioni per fascia d’età:

Anno	<30	30-50	>50	Totale
2022	5	5	-	10
2023	8	5	-	13
2024	1	2	-	3

#### Cessazione per genere, comprese scadenze di contratti a tempo determinato:

Anno	Uomini	Donne	Totale
2022	6	1	7
2023	2	5	7
2024	-	1	1

#### Cessazione per fascia d’età:

Anno	<30	30-50	>50	Totale
2022	3	4	-	7
2023	3	4	-	7
2024	1	-	-	1

## Turnover in entrata per genere

Anno	Uomini	Donne	Totale
2022	25,80%	6,45%	32,25%
2023	18,18%	21,21%	39,39%
2024	2,70%	5,40%	8,10%

## Turnover in entrata per fascia d'età

Anno	<30	30-50	>50	Totale
2022	16,12%	16,12%	-	32,25%
2023	24,24%	15,15%	-	39,39%
2024	2,70%	5,40%	-	8,10%

Tasso di turnover positivo calcolato =  $\frac{\text{entrati nel periodo}}{\text{organico inizio periodo}} \times 100$ .  
 Inizio periodo 2022=31, inizio periodo 2023=33, inizio periodo 2024=37.

## Turnover in uscita per genere

Anno	Uomini	Donne	Totale
2022	19,35%	3,22%	22,57%
2023	6,06%	18,18%	24,24%
2024	-	2,70%	8,10%

## Turnover in uscita per fascia d'età:

Anno	<30	30-50	>50	Totale
2022	8,69%	4,34%	-	13,04%
2023	9,67%	12,90%	-	22,57%
2024	2,70%	-	-	2,70%

## LA FORMAZIONE

### Formazione

Cantina Pizzolato investe nella crescita professionale e nell'occupazione dei propri collaboratori, promuovendo programmi di formazione, sviluppo di competenze e politiche che favoriscano l'equilibrio tra vita privata e lavoro.

La formazione viene erogata sia internamente che esternamente. Nell'ipotesi in cui si avvalga di enti esterni, questi devono essere certificati e rilasciare apposita attestazione. Ciò permette di garantire ai collaboratori un aggiornamento continuo e qualificato.

Numero di ore di formazione 2024 per fascia d'età, per genere e categoria professionale:

Categorie	< 30		30-50		> 50		Totale	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Aziendali								
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	53,5	46	14	140,5	-	12,5	67,5	199
Operai	99,5	-	95,5	-	21	1	216	1
<b>TOTALE FASCIA ETÀ</b>	<b>199</b>		<b>250</b>		<b>34,5</b>		<b>483,5</b>	

Formazione in ambito sostenibile:

Categorie	< 30		30-50		> 50		Totale	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Aziendali								
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	-	4	-	96,5	-	-	-	100,5
Operai	-	-	2	-	-	-	2	-
<b>TOTALE FASCIA ETÀ</b>	<b>4</b>		<b>98,5</b>		<b>-</b>		<b>102,5</b>	

Nel corso del 2024 sono state svolte 153 ore di formazione sulla sicurezza.

## Pari opportunità e discriminazioni

Nell'ottica di promuovere le pari opportunità, quale principio giuridico inteso come l'assenza di ostacoli alla partecipazione economica, politica e sociale di un qualsiasi individuo per ragioni connesse al genere, La Cantina Pizzolato Srl si impegna a realizzare l'uguaglianza fra uomini e donne, rimuovendo gli ostacoli che impediscono la realizzazione della parità di genere.

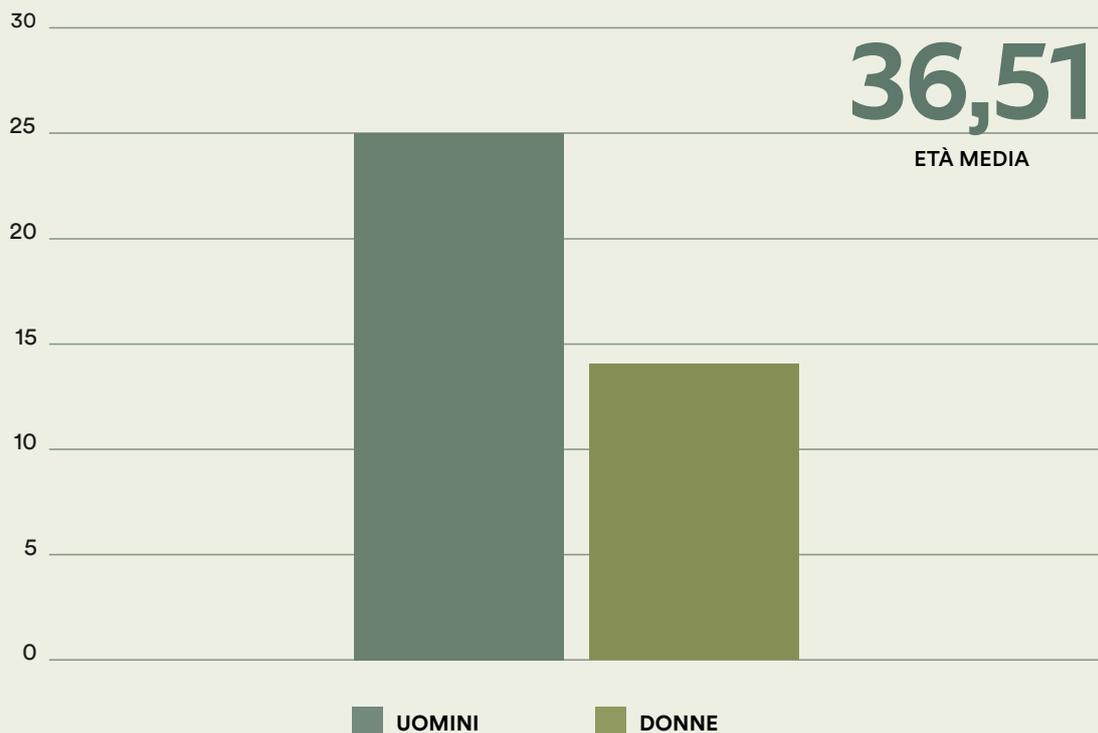
Attualmente la percentuale femminile presente in azienda è pari al 36%, mentre quella maschile è pari al 64%, 25 uomini e 14 donne. Il divario del rapporto è concentrato nei reparti produttivi prettamente rappresentati da personale maschile; non può dirsi lo stesso degli uffici in cui l'85% del personale in forza è rappresentato da donne.

Nel corso dell'anno non ci sono stati episodi di discriminazione portati all'attenzione della direzione attraverso procedure formali (azioni legali o reclami) o attraverso le procedure poste in essere dall'azienda per la loro identificazione.

## Progetti futuri

La Cantina Pizzolato, in linea con i propri valori e con ciò in cui crede fermamente, ha deciso di iniziare nel 2025 il percorso di certificazione per la Parità di Genere. Questa iniziativa non solo conferma l'impegno che l'azienda già mette in pratica quotidianamente, ma ha l'obiettivo di attribuire ulteriore credibilità alle politiche interne già adottate. La Cantina spera, così, di sottolineare il proprio continuo impegno verso l'uguaglianza di genere, offrendo un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso delle diversità, e di dare un segnale forte e tangibile di sensibilità alle tematiche sociali, contribuendo al benessere e alla crescita di tutte le persone, a prescindere dal loro genere.

### Uomini/donne



## Retribuzioni

La Cantina Pizzolato Srl assume i propri dipendenti in conformità al CCNL Alimentari Industria e si avvale di un consulente esterno del lavoro, indipendente dal massimo organo di governo e dai senior manager, che opera all'interno di un ente terzo. Il consulente convalida le retribuzioni in linea con il CCNL e la normativa vigente. Per quanto riguarda i senior manager e il massimo organo di governo, le retribuzioni sono definite secondo le disposizioni dello statuto societario.

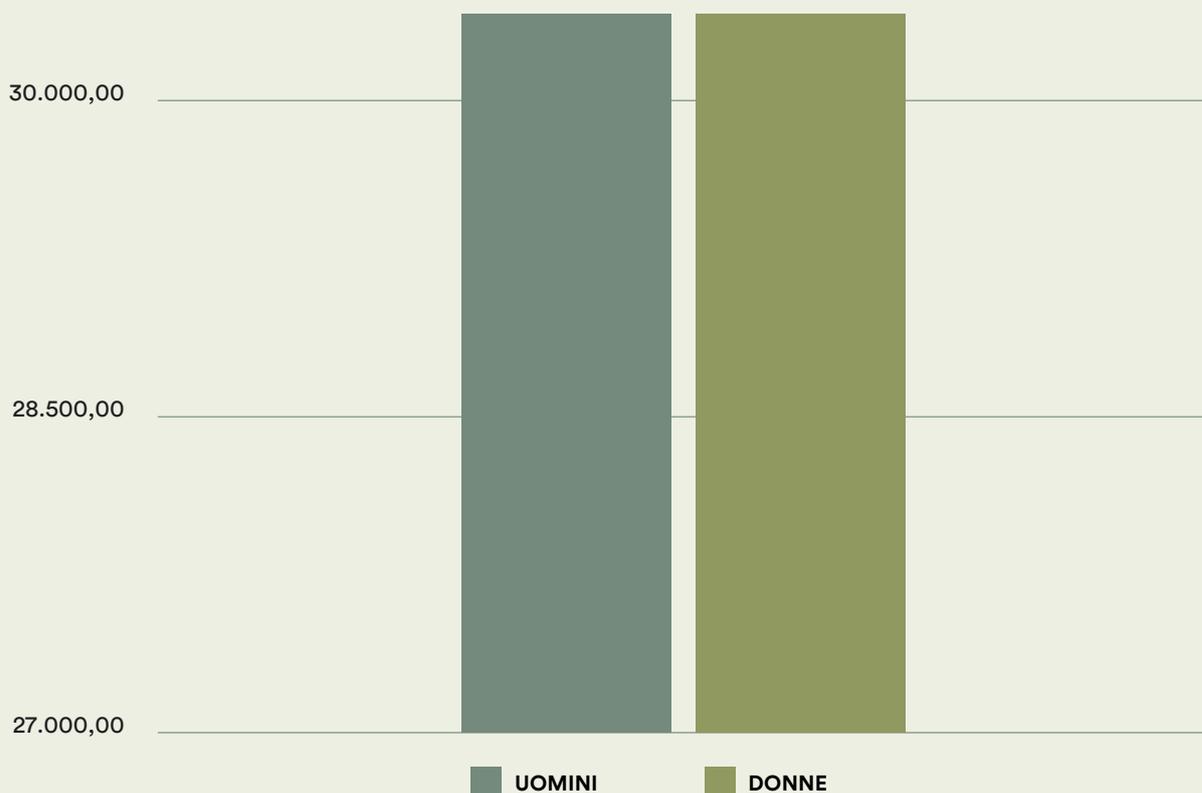
La Cantina Pizzolato Srl, inoltre, garantisce l'assenza di disparità salariale tra uomo e donna, seguendo scrupolosamente il principio meritocratico. Le retribuzioni vengono ponderate in base alla professionalità di ciascun dipendente e alle responsabilità affidate. Ogni anno, la Direzione si impegna a verificare l'adeguatezza salariale di tutti i dipendenti, l'ultima revisione è avvenuta a dicembre 2024.

## Progetti futuri

Il 2025 ci vedrà partire con un progetto pilota sul management by objective (MBO) con alcuni dei nostri collaboratori, al fine di effettuare delle valutazioni periodiche sulle performance e sul loro sviluppo professionale.

La percentuale di dipendenti che sarà impegnata in questo progetto sarà dell'1%.

### Media retribuzioni uomini/donne



## Tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento

La Cantina Pizzolato Srl si adopera al fine di migliorare l'equilibrio vita familiare – lavoro e si impegna ad evitare che la vita lavorativa sovrasti quella privata o ne modifichi in modo rilevante lo stile di vita.

## CONGEDO PATERNALE

La Cantina Pizzolato Srl rispetta in maniera puntuale la normativa vigente in materia.

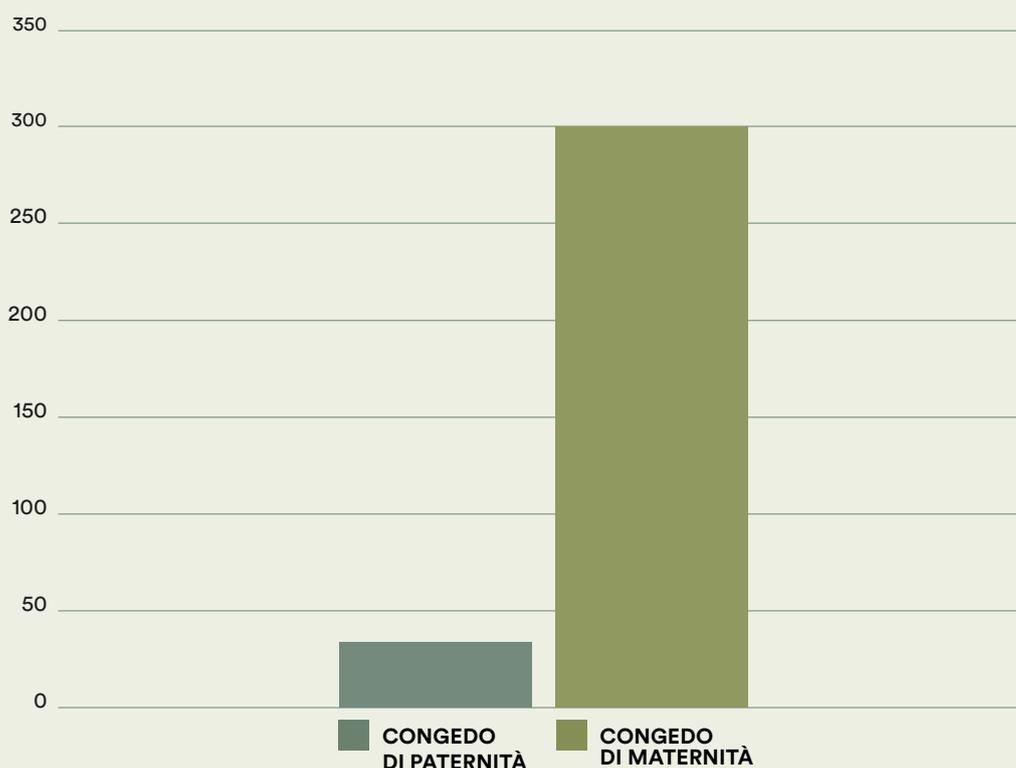
Nel corso del 2024 non è stata registrata nessuna rinuncia al lavoro né demansionamento a seguito di maternità-paternità.

Utilizzo dei congedi parentali rapportati al genere:

Nel corso del 2024 sono stati usufruiti 301 giorni di congedo di maternità facoltativa e 30 giorni di congedo di paternità.

Il tasso di rientro al lavoro è pari al 100% ed il tasso di fidelizzazione, calcolato come dipendenti rimasti nei 12 mesi successivi al ritorno dopo il congedo parentale è pari al 100%.

Il congedo di paternità era fruibile da due persone, e entrambe ne hanno effettivamente usufruito. Per quanto riguarda il congedo di maternità, invece, una sola persona ne avrebbe dovuto beneficiare, e tale congedo è stato effettivamente usufruito da essa.



## Momenti d'incontro

**1** USCITA AZIENDALE  
- TEAM BUILDING

**2** RIUNIONI ANNUALI  
PLENARIE

## BENEFIT AZIENDALI

Welfare aziendale:

Ad inizio anno 2024 è stata introdotta la piattaforma Welfare Aziendale personalizzata.

Trattasi di Welfare on Top al fine di sostenere il reddito dei collaboratori attraverso uno strumento che gli permetta di poter utilizzare il credito caricato in maniera molteplice e secondo le proprie necessità, esigenze e gusto personale.

## Progetto OUR VOICE

A marzo 2024, a seguito del percorso Ascoltiamoci iniziato nel 2021, ha preso vita il percorso OUR VOICE coadiuvato da una consulente esperta in ambito di evoluzione generazionale, riorganizzazione aziendale e gestione del capitale umano al fine di supportare la direzione e i propri collaboratori nel proprio percorso di crescita e cambiamento.

## Focus Group

Nel corso dell'anno 2024 la consueta analisi di clima aziendale si è svolta utilizzando lo strumento dei Focus Group. Gli incontri svolti hanno fatto emergere i seguenti punti di miglioramento su cui l'azienda ha deciso di investire per il prossimo biennio:

- **comunicazione;**
- **condivisione;**
- **responsabilità;**
- **leadership;**
- **formazione soft skills**



07

## G COME GOVERNANCE

---

## La nostra governance

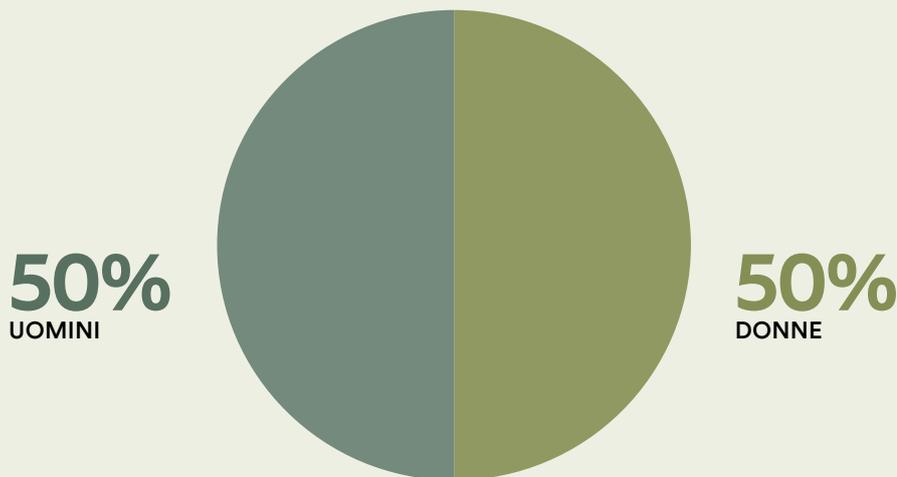
La governance della Cantina Pizzolato si fonda su principi di trasparenza, responsabilità e integrità. Il Consiglio di Amministrazione assicura una gestione etica e orientata al valore condiviso, promuovendo un dialogo costante con gli stakeholder e garantendo che le decisioni strategiche siano allineate agli obiettivi di sviluppo sostenibile.

La governance è affidata a un'Assemblea composta da quattro consiglieri, che si riuniscono periodicamente (quattro volte l'anno) per discutere e deliberare sulle principali questioni strategiche e operative.

Tra le funzioni più rilevanti dell'Assemblea rientrano l'approvazione del Bilancio d'Esercizio e del Bilancio di Sostenibilità, strumenti fondamentali per monitorare in modo trasparente le performance economiche, sociali e ambientali del gruppo.

Il massimo organo di governo della Cantina Pizzolato è il Consiglio di Amministrazione (CdA), composto da quattro membri, con una rappresentanza paritaria di uomini (50%) e donne (50%), come illustrato nel grafico.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



CATEGORIE AZIENDALI	<30		30-50		>50		TOTALE	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Consiglio di amministrazione	-	-	1	2	1	-	2	2

Il Presidente del CdA è Settimo Pizzolato, fondatore dell'azienda e senior manager, il quale ha guidato la cantina fin dalla sua nascita, contribuendo alla sua crescita e affermazione nel settore vitivinicolo biologico.

Ai sensi e per gli effetti della legge del 28 dicembre 2015, N. 208, articolo unico, commi 376-384, in qualità di Società Benefit la società, oltre allo scopo di dividerne gli utili, intende perseguire una o più finalità di beneficio comune e operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, bene e attività culturali e sociali, enti e associazioni ed altri portatori di interesse.

## I diritti umani

L'impresa nella sua gestione e nelle relazioni con i suoi stakeholder rispetta anche i principi guida per imprese e diritti umani dell'ONU. L'azienda, tra le altre cose, ha infatti una sempre maggior attenzione alla parità di genere attraverso la promozione e diffusione di una cultura dell'inclusione ed una elevata attenzione alla sicurezza sul posto di lavoro sia dei dipendenti che dei suoi fornitori che attraverso l'adozione del codice etico della società si impegnano al rispetto delle condizioni in esso stabilite.

I membri del Consiglio di Amministrazione vengono nominati secondo le modalità stabilite dallo statuto societario e restano in carica a tempo indeterminato. Il CdA ha il compito di definire le strategie aziendali, approvare le decisioni chiave e garantire il rispetto degli obiettivi di sostenibilità e trasparenza.

L'azienda adotta un sistema di governance orientato ai principi di responsabilità, etica e sostenibilità, integrando nel processo decisionale le linee guida ESG (Environmental, Social, Governance) per garantire una gestione consapevole e orientata al lungo termine.

Vengono inoltre rispettate delle condizioni di lavoro rispettose con la definizione di numero massimo di ore di lavoro sulla base del contratto collettivo nazionale sottoscritto dalle parti e di uguaglianza di retribuzione tra uomini e donne. La società è inoltre rispettosa in uno sviluppo sociale ed economico rispettoso delle comunità locali e del territorio. Anche il trattamento dei dati personali dei dipendenti e degli stakeholders rispettano i diritti fondamentali soprattutto di riservatezza degli stessi.

## Il valore economico generato. La nostra Performance economica-finanziaria

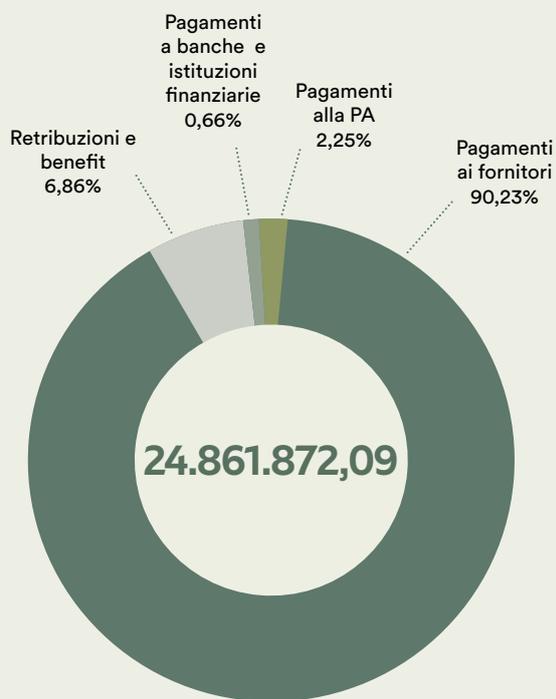
Per rendere conto dei dati economici in maniera più chiara e comprensibile rispetto al bilancio tradizionale, occorre mettere in evidenza il rapporto tra risorse utilizzate e

stakeholder (e relativi ambiti di rendicontazione).

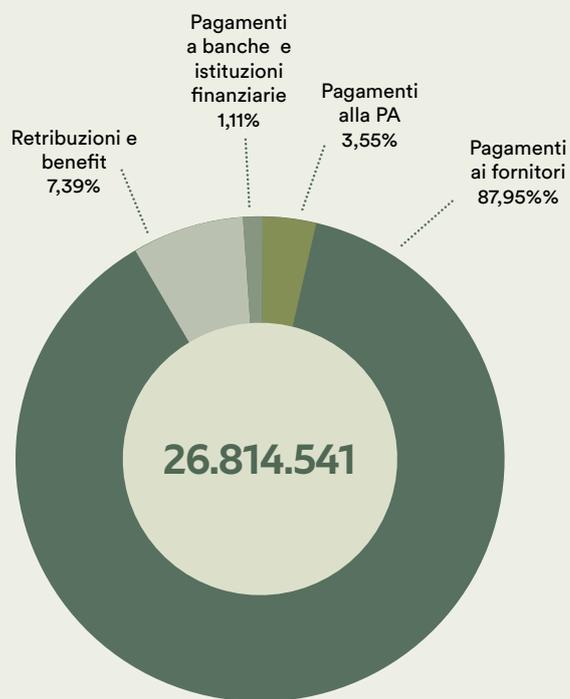
A questo fine, si effettua la riclassificazione del bilancio per destinazione.

DISCLOSURE 201-1		31/12/2023	31/12/2024
<b>A</b>	<b>VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO</b>	24.861.872	26.814.541
<b>B</b>	<b>VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO</b>	22.848.112	24.268.896
	<i>Pagamenti ai fornitori</i>	20.565.569	21.290.113
	<i>Retribuzioni e benefit</i>	1.563.505	1.788.427
	<i>Pagamenti a banche e istituzioni finanziarie</i>	150.444	269.620
	<i>Pagamenti alla PA</i>	513.680	859.151
	<i>Pagamenti a favore della comunità</i>	54.914	61.585
<b>C</b>	<b>VALORE ECONOMICO TRATTENUTO</b>	2.013.760	2.545.645
	<i>Ammortamenti e accantonamenti per rischi</i>	483.325	542.855
	<i>Utile d'esercizio</i>	1.530.435	2.002.790

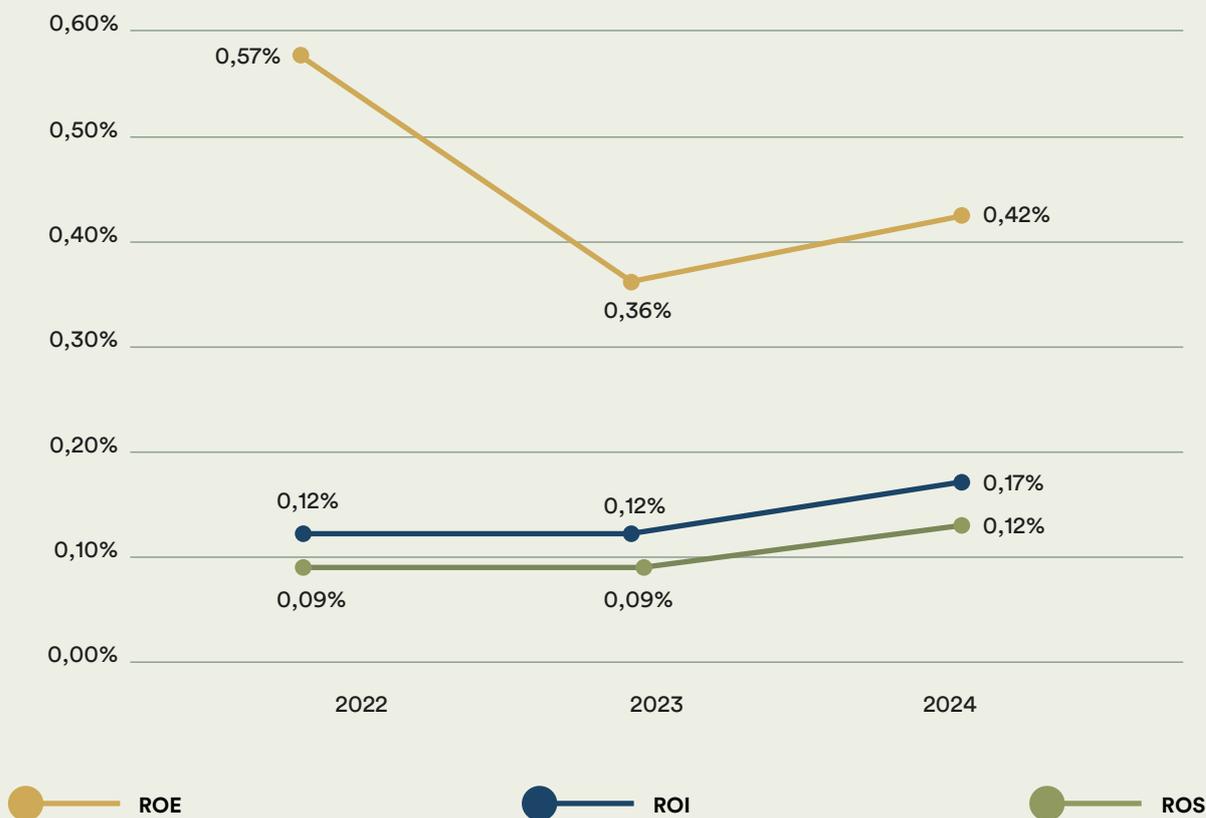
### VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO 2023



### VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO 2024



### INDICI DI REDDITIVITÀ (2022-2023-2024)





08

# PERSONE E TERRITORIO

---

## Salute e sicurezza sul lavoro

La salute e la sicurezza dei collaboratori rappresentano una priorità assoluta. L'azienda implementa un sistema integrato di gestione dei rischi, che include la presenza di un Referente per la Sicurezza interno, il RSPP esterno, il RLS e il medico competente, garantendo ambienti di lavoro sicuri e una continua formazione in materia di prevenzione.

L'azienda si impegna attivamente a garantire un ambiente di lavoro sicuro, adottando strategie di prevenzione dei rischi e misure di protezione volte a salvaguardare il benessere dei dipendenti.

Nel 2024, per rafforzare ulteriormente il sistema di gestione della sicurezza, è stata introdotta la figura del Referente per la Sicurezza interno. Questa figura opera in sinergia con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) esterno, il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) e il medico competente, formando un team dedicato alla supervisione delle pratiche di sicurezza e alla prevenzione dei rischi.

Come parte integrante di questa strategia, è stato redatto il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) per Cantina Pizzolato Srl e per l'Azienda Agricola Settimo Pizzolato. Questo documento fornisce un'analisi dettagliata di tutti i potenziali rischi connessi alle diverse attività aziendali, coprendo l'intero ciclo produttivo:

- Attività agricole, inclusa la gestione del vigneto e le operazioni stagionali come la vendemmia.
- Processi di vinificazione e imbottigliamento, che comportano l'uso di macchinari, la movimentazione di materiali e la gestione di sostanze chimiche.
- Gestione degli uffici, dove sono stati valutati rischi ergonomici e psicologici legati all'ambiente di lavoro.

Nel DVR sono stati individuati e classificati i rischi specifici per ogni mansione, con la definizione di misure preventive e l'identificazione dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) adeguati. Inoltre, per ciascun rischio sono stati previsti piani di intervento volti a minimizzare o eliminare le possibilità di incidenti, garantendo così ambienti di lavoro conformi agli standard di sicurezza.

## Gestione dei rischi per le imprese esterne

Per le attività svolte da imprese esterne all'interno della Cantina Pizzolato, viene redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI). Questo strumento è essenziale per identificare, valutare e prevenire i rischi derivanti dall'interazione tra lavoratori interni ed esterni.

Il DUVRI include l'analisi dei seguenti aspetti:

- Utilizzo simultaneo di macchinari, per evitare interferenze pericolose.
- Esposizione a sostanze chimiche, con procedure per la gestione sicura.
- Coordinamento delle attività, per prevenire sovrapposizioni nei flussi di lavoro.

Oltre alla valutazione dei rischi, il documento definisce misure di prevenzione specifiche, come l'adozione di procedure operative, l'uso di DPI e il coordinamento delle attività tra le diverse squadre operative.

## Analisi degli infortuni e malattie professionali

Nel corso del 2024 si è verificato un infortunio non grave, che ha comportato un breve periodo di riposo per il collaboratore coinvolto. L'incidente è stato oggetto di un'analisi approfondita per individuarne le cause e prevenire il ripetersi di eventi simili. Inoltre, i dettagli dell'infortunio sono stati condivisi con tutti i collaboratori per rafforzare la cultura della sicurezza e sensibilizzare il personale sulle misure di prevenzione.

Non si sono registrate malattie professionali nel corso dell'anno.

Nel corso dell'anno 2024 si è verificato un unico infortunio della durata di 13 giorni.

**0,10%**

INDICE DI FREQUENZA

**38,42**

MEDIA LAVORATORI  
ANNO 2024

**67.653,50**

ORE ORDINARIE  
LAVORATE 2024

**72 ore**

ORE TOTALI  
DI INFORTUNIO

**7,85%**

INDICE DI GRAVITÀ

**13**

GIORNI INFORTUNIO  
TOTALI

**1.655**

ORE LAVORATE 2024 DA PARTE  
DELL'INFORTUNATO

## Implementazioni 2024 e progetti futuri

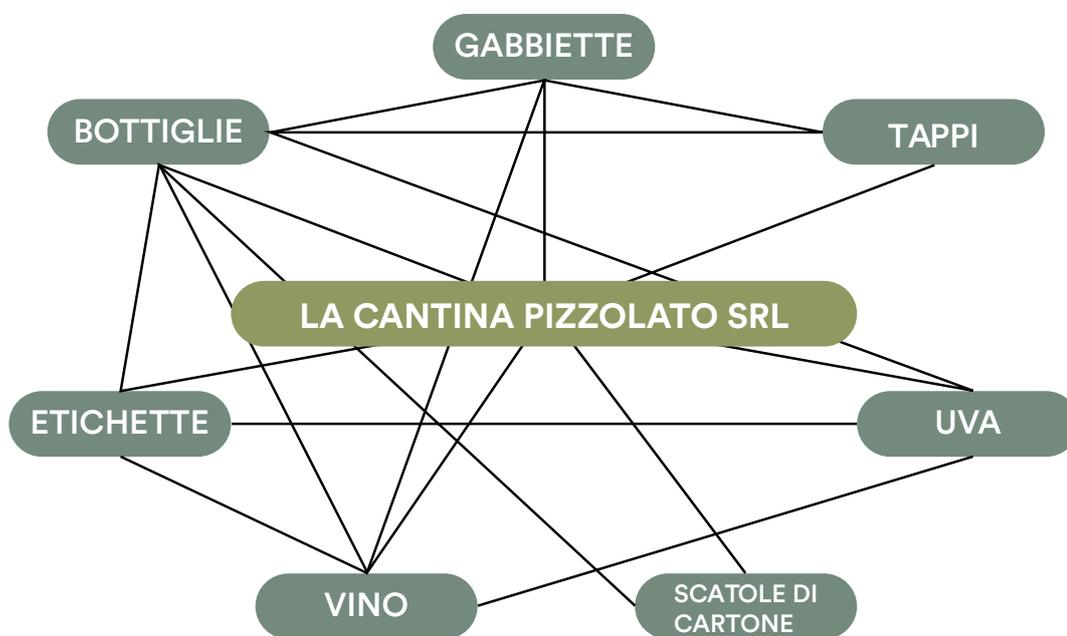
Nel corso del 2024, sono stati adottati importanti interventi in ambito sicurezza. In particolare, è stato rivisitato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), aggiornandolo con una versione più completa e dettagliata, che include l'analisi specifica di ogni rischio interferenziale associato a ciascuna attività lavorativa. Inoltre, è stata aggiornata la tipologia dei dispositivi di protezione individuale (DPI), con l'introduzione di nuove attrezzature adeguate alle esigenze di sicurezza per ogni mansione. A tutti i dipendenti operativi nei reparti di produzione è stata erogata una formazione mirata sull'uso corretto di ogni singolo DPI. Inoltre, è stato acquistato un defibrillatore semiautomatico, un ulteriore passo verso il miglioramento della sicurezza sul posto di lavoro.

Sempre nel 2024, è stato riscritto il piano di emergenza e evacuazione, con l'aggiunta di foto illustrative per facilitare la comprensione delle procedure, in particolare per i nuovi assunti. Questo approccio visivo è stato adottato per agevolare tutti i dipendenti nell'assumere comportamenti corretti in caso di emergenza, che si tratti di incendio, emergenza sanitaria o calamità naturali, garantendo una risposta rapida e sicura in ogni situazione.

Per il 2025, la Cantina Pizzolato ha in programma di rivedere l'intero Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), aggiornandolo in base alle evoluzioni normative e alle esigenze aziendali. Inoltre, sono previsti momenti di formazione mensili dedicati alla sicurezza, specificamente orientati alla corretta gestione dei rischi e all'adozione delle migliori pratiche, personalizzati per ciascuna mansione. Questi corsi saranno un'opportunità per garantire che tutti i dipendenti siano sempre aggiornati sulle procedure di sicurezza e preparati ad affrontare eventuali emergenze.



## La catena di fornitura



Alla Cantina Pizzolato, ci impegniamo a coltivare relazioni con i nostri fornitori basate su principi di onestà, integrità e rispetto delle normative vigenti, degli standard etici e delle linee guida aziendali. Siamo pienamente consapevoli che la sostenibilità lungo tutta la catena di fornitura rappresenta un pilastro fondamentale della nostra responsabilità aziendale. Per questo motivo, promuoviamo buone pratiche commerciali in ogni fase del ciclo di vita dei nostri prodotti, convinti che la sostenibilità sia una risorsa imprescindibile per il nostro modello di gestione.

Nel corso degli anni, abbiamo costruito e consolidato una rete di rapporti duraturi e di fiducia con le aziende locali. Da qualche anno inviamo ai nostri stakeholder dei questionari che ci aiutano a capire e valutare il loro grado di sensibilità verso i temi per noi importanti.

## I nostri clienti

L'azienda si impegna a consolidare e ampliare la propria presenza nei mercati internazionali, favorendo la competitività e la crescita economica attraverso pratiche commerciali sostenibili e responsabili, che valorizzano l'innovazione e il know-how del settore vinicolo.

Nel corso del 2024 abbiamo condiviso con i nostri fornitori di materia prima una politica di sostenibilità, questo documento definisce i principi che ogni nostro fornitore deve rispettare in merito a etica e integrità, pratiche di lavoro, condizioni di impiego, conformità ambientale e sostenibilità, con l'obiettivo di garantire un approvvigionamento trasparente e responsabile.

Incoraggiamo comunque i nostri fornitori a superare i requisiti minimi del Codice e a perseguire il miglioramento continuo delle loro pratiche aziendali. Le principali categorie di approvvigionamento per la nostra cantina includono le materie prime alimentari, come uva, vino e mosto, e i "dry goods", ossia i materiali per l'imbottigliamento, il packaging e la distribuzione dei nostri prodotti, come bottiglie, tappi, etichette, scatole di cartone e cassette di legno.

In questo contesto, particolare attenzione viene rivolta alla costruzione di relazioni durature con i partner commerciali e alla soddisfazione dei clienti, promuovendo un modello di sviluppo orientato alla qualità, alla trasparenza e al rispetto delle diverse esigenze dei mercati.



## PROGETTI SUL TERRITORIO

### La Comunità

Nell'era dell'interconnessione globale, il valore del gruppo e il sostegno alla comunità si rivelano fondamentali per un progresso sostenibile e un equilibrio sociale. L'unione di persone con obiettivi condivisi crea una sinergia capace di affrontare sfide, stimolare l'innovazione e raggiungere traguardi significativi. Questo spirito collaborativo è essenziale non solo internamente, ma anche nel sostegno attivo alla comunità locale.

Investire nella comunità significa investire nel nostro futuro, contribuendo al benessere sociale, culturale ed economico dell'area in cui operiamo. Attraverso iniziative di volontariato, sponsorizzazioni e collaborazioni, la Cantina Pizzolato lascia un segno positivo e duraturo, rendendo il successo aziendale sinonimo di impatto concreto sulle persone e sul territorio.

Considerata la grande attenzione verso gli impatti che la Cantina Pizzolato potrebbe generare, ogni anno viene inviato un questionario al vicinato per raccogliere suggerimenti e commenti dalla comunità. Fino ad oggi, non sono emerse problematiche negative. Inoltre, sul sito aziendale è presente una sezione dedicata per eventuali segnalazioni o lamentele, offrendo così un ulteriore canale di comunicazione diretto con la comunità.

## Attività in cantina

Come custodi di un patrimonio naturale inestimabile, abbiamo adottato pratiche agricole biologiche e vegane certificate per esprimere la purezza del terroir che coltiviamo.

Il nostro impegno verso la sostenibilità si riflette anche nella promozione di iniziative educative e di trasparenza, volte a divulgare la nostra filosofia e a sensibilizzare il pubblico sull'importanza della tutela ambientale.

## IN CANTINA



### BIO TOUR

Visite guidate con degustazione, concepite come esperienze enogastronomiche per scoprire la realtà Pizzolato, dalla produzione alla tavola. Nel 2024, abbiamo registrato 136 visite, con un totale di 833 visitatori, di cui 144 studenti.

### WINE SHOP

Punto vendita dedicato alla commercializzazione diretta di vino biologico e vegano. Dal 2023, il servizio si è ampliato includendo il vino sfuso biologico (bianco fermo, rosso e frizzante).

### BUSINESS & HOSPITALITY

Con il nostro spazio "L'Officina del Vino" ospitiamo collaborazioni aziendali ed eventi privati. Nel 2024, sono stati organizzati 23 eventi che hanno evidenziato la nostra filosofia sostenibile e biologica.

### EVENTI CULTURALI

Un calendario ricco di appuntamenti che permette di vivere la nostra realtà e di entrare in contatto con la cultura del biologico e della sostenibilità:

#### SECRET TASTING

Sei serate di degustazione alla cieca per avvicinare i partecipanti al vino biologico, supportate dall'esperienza di enologi e sommelier.

#### CINEMA IN CANTINA

Ciclo di proiezioni cinematografiche in vigna, realizzato in collaborazione con SOLELUNA DOC e il CONSORZIO PROSECCO DOC, con la proiezione del film "CAITI BLUES" di Justine Harbonnier.

#### BRINDA IN QUOTA

Due weekend autunnali in mongolfiera, offrendo l'opportunità di brindare in quota e ammirare il paesaggio.

#### FESTA DEL NOVELLO

Evento che celebra i sapori autunnali e la bellezza della natura, con il Novello che simboleggia il riconoscimento per il lavoro svolto durante la vendemmia.

Nel quadro del nostro impegno per la sostenibilità e il benessere della comunità, la Cantina Pizzolato si pone come promotore di un welfare territoriale che va oltre la produ-

zione di vino biologico. Il nostro obiettivo è creare un ambiente lavorativo e sociale che sostenga i nostri collaboratori, le loro famiglie e le comunità locali.

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

Un aspetto significativo e che caratterizza l'Azienda è la costante apertura ai progetti di alternanza scuola-lavoro. Ogni anno l'azienda offre a più studenti provenienti da vari istituti la possibilità di effettuare percorsi di tirocinio.

Questa modalità didattica permette allo studente, attraverso un'esperienza diretta e pratica di consolidare le nozioni acquisite durante il periodo scolastico e sperimentare concretamente le proprie attitudini, arricchendo la propria formazione.

Ad ogni studente viene assegnato un tutor che lo segue coinvolgendolo in progetti e obiettivi da perseguire.

L'alternanza scuola-lavoro oltre ad essere uno strumento importante per lo studente lo è anche per l'azienda, che attraverso questo istituto può avvicinarsi al lavoratore e consumatore del futuro e trarne spunti di riflessione molto interessanti sotto diversi aspetti.

Nel corso del 2024, l'azienda ha accolto 2 studenti in collaborazione con: l'Istituto Cerletti di Conegliano (TV), e la Fondazione ITS Agroalimentare Veneto.



Collaboriamo con enti locali e associazioni per sviluppare progetti di supporto sociale, educazione ambientale e promozione della salute, rafforzando il legame tra la cantina e il territorio. Tra i progetti più significativi:

### VILLORBA CALCIO ASD

La cantina continua ad essere il principale sponsor della società sportiva, aiutando la crescita e lo sviluppo delle squadre, dei giovani impiegati e della comunità coinvolta.

### “IL FIORE DEL DESERTO”

Pizzolato è stata sponsor tecnico della mostra personale di Silvia Canton, dedicata alla denuncia delle catastrofi dovute al cambiamento climatico, negli spazi del Museo Santa Caterina di Treviso.

### WELFARE CARE

Partner dell'evento “Mammografia ed Ecografia Gratuita”, promosso da WelfareCare, dedicato alla prevenzione del tumore al seno.

### FONDAZIONE IEO-MONZINO

Wine sponsor del Christmas Gala per la Ricerca, una serata benefica a sostegno della ricerca sul cancro e delle malattie del cuore dell'Istituto Europeo di Oncologia e del Centro Cardiologico Monzino.

### COMITATO MARIA LETIZIA VERGA

La cantina, attraverso l'acquisto di pandori artigianali, ha rinnovato il suo impegno nel supporto al Comitato la cui missione è il miglioramento della qualità complessiva della vita di bambini e ragazzi affetti da malattie emato-oncologiche.





# 09

## EMISSIONE DI CO<sub>2</sub>

### SCOPE 1, 2 E 3

---

## Le emissioni

Nel corso del 2024, la Cantina Pizzolato ha avviato il percorso verso la misurazione e la gestione delle proprie emissioni di gas serra, con l'obiettivo di rafforzare il proprio impegno verso la sostenibilità ambientale. In particolare, l'azienda ha completato il calcolo delle emissioni relative agli Scope 1 e Scope 2, che riguardano rispettivamente le emissioni dirette provenienti da fonti aziendali e quelle indirette derivanti dall'uso di energia acquistata. Contestualmente, è stato avviato il calcolo delle emissioni Scope 3, che include tutte le altre emissioni indirette lungo l'intera catena del valore.

Nel corso del 2025, la Cantina Pizzolato, con l'aiuto di un consulente esterno specializzato, si impegnerà a comple-

tare il calcolo delle emissioni dello Scope 3, assicurandosi di avere una visione completa e accurata delle proprie emissioni totali. Questo passo sarà fondamentale per identificare opportunità di riduzione e per integrare ulteriori strategie sostenibili nell'attività aziendale.

Nel frattempo, di seguito vengono riportati i dati emersi finora, che offrono una panoramica iniziale delle emissioni identificate, consentendo di intraprendere azioni concrete per la loro riduzione e miglioramento delle performance ambientali dell'azienda.



SCOPE 1: 1,89%



SCOPE 2: 5,57%



SCOPE 3 (W.I.P.): 92,54%

## SCOPE 1

In particolare per quanto riguarda lo Scope 1 si è andati ad analizzare:

→ Combustione Stazionaria: Metano

→ Combustione Mobile: Mezzi di trasporto

La Cantina Pizzolato ha adottato il gas metano come fonte principale per il riscaldamento dell'acqua utilizzata nei processi produttivi.

Per monitorare i consumi di gas metano, ci affidiamo ai dati forniti nelle bollette dal nostro fornitore, permettendo così di tenere traccia dei costi e dell'efficienza.

Il calcolo delle emissioni di CO<sub>2</sub>, associate all'uso di gas metano, viene realizzato utilizzando un fattore di conver-

sione specifico per ogni anno fornito dall'ISPRA, l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale. Grazie a questa procedura otteniamo una stima precisa delle tonnellate di CO<sub>2</sub> emesse durante le sue operazioni.

Come mezzi di trasporto sono stati considerati quelli per lo spostamento delle persone, come le macchine aziendali, e il furgone e camion utilizzati per gli spostamenti della merce.

Si riportano nella tabella sottostante i dati per il 2024.

	2024
Tot tCO <sub>2</sub> combustione fissa	73,71
Tot tCO <sub>2</sub> combustione mobile	55,21
<b>Totale ton CO<sub>2</sub> eq SCOPE 1</b>	<b>128,92</b>

## SCOPE 2

Lo Scope 2 calcola la CO<sub>2</sub> emessa rispetto ai consumi annui di energia elettrica.

Il Gruppo Pizzolato ha scelto di sviluppare i suoi calcoli seguendo il metodo Location-based, considerando il fattore di emissione medio del mix energetico italiano relativo ai vari anni e moltiplicandolo per i kWh totali acquistati.

Si riportano nella tabella sottostante i consumi accorpati per la sede della Cantina Pizzolato e i 2 magazzini

	2024
Tot tCO <sub>2</sub> Energia Elettrica	444,00
<b>Totale ton CO<sub>2</sub> eq SCOPE 2</b>	<b>444,00</b>

## SCOPE 3

Di seguito vengono analizzate le emissioni dello Scope 3 corrispondenti alla categoria 3 ovvero le emissioni indirette da trasporti.

Per il calcolo dei trasporti sono stati monitorati i km percorsi dai trasportatori delle materie prime principali, facendo il calcolo dalla loro sede a quella della Cantina, per la sola consegna del materiale.

Nell'ambito dei trasporti il gruppo Pizzolato ha voluto tenere in considerazione anche il trasporto dei rifiuti dalla sede allo smaltitore.

Vengono calcolati anche gli spostamenti casa-lavoro per i dipendenti della Cantina, moltiplicando il dato km per andata e ritorno e utilizzando il fattore di emissione rilevato da ISPRA.

Infine, è stato effettuato il calcolo delle emissioni derivanti dalle trasferte lavorative svolte con le auto private dei dipendenti, non aziendali, nonché le emissioni di CO<sub>2</sub> equivalente generate dalle trasferte in aereo.

ATTIVITÀ	tCO <sub>2</sub> equivalente
tCO <sub>2</sub> trasporto merci	379,27
tCO <sub>2</sub> trasferte dipendenti	30,87
tCO <sub>2</sub> casa-lavoro dipendenti	27,55
tCO <sub>2</sub> viaggi aerei	2,454
tCO <sub>2</sub> trasporto rifiuti	1,56
<b>TOTALE ton CO<sub>2</sub> eq 2024</b>	<b>441,704</b>



# 10

## RELAZIONE D'IMPATTO

---

# RELAZIONE D'IMPATTO 2024

## MISSION

Quella che segue è la terza relazione d'impatto di La Cantina Pizzolato Srl, formalmente società Benefit (SB) dal 31.08.2022.

L'azienda vitivinicola si trasforma da Società in Accomandita Semplice in Società a Responsabilità limitata nel 2015 per poi completare la trasformazione a fine agosto 2022, aggiungendo al proprio statuto societario gli scopi di beneficio comune propri di una Società Benefit.

Essere diventati Società Benefit conferma la mission aziendale, nata dalla scelta personale di Settimo Pizzolato di dar vita ad una realtà esclusivamente dedicata al biologico e alle sue buone pratiche contenute nella normativa Europea 848/2018, che ora si traduce in una modalità più articolata

di fare impresa basandosi su scelte responsabili verso tutti gli stakeholder che gravitano dentro e fuori l'azienda.

Passo dopo passo, cambiamento dopo cambiamento, l'impresa svolge quotidianamente attività il cui scopo è quello di produrre un valore ambientale, sociale ed economico, misurabili nei vari ambiti, che definiscono la natura societaria della stessa.

Già nel corso del 2022 era stato costituito un team sostenibilità selezionando collaboratori provenienti da più aree aziendali, che durante il 2023 e il 2024 è andato ad implementarsi. Lo scopo di questa squadra è quello di poter agilmente comprendere e monitorare tutte le problematiche in materia di sostenibilità, condividere, intervenire dove serve e per farlo sono necessari più punti di vista e professionalità diverse.

Il team, nel corso dell'anno 2024, è così composto:

**Sabrina  
Rodelli**

Consigliere  
con Delega  
alla Sostenibilità

**Michela  
Lo Iacono**

Area  
Risorse Umane

**Federica  
Tocchetto**

Area  
Controllo Qualità

**Nicola  
Borghetto**

Area  
Programmazione  
della Produzione

**Barbara  
Bertocchi**

Area  
Marketing

**Anna  
Pavan**

Area  
Marketing

**Giulia  
Vianello**

Area  
HSE

Il gruppo ha lavorato attivamente nel corso dell'anno sia attraverso della formazione dedicata, sia attraverso esperienze di condivisione, sia attraverso degli incontri mensili.

**61**

ORE DEDICATE ALLA  
FORMAZIONE E ALLE  
ESPERIENZE DI  
CONDIVISIONE

**12**

INCONTRI DEL TEAM  
NEL CORSO DELL'ANNO  
2024

## LE FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE - LA CANTINA PIZZOLATO SRL

**A.** La conservazione, rigenerazione e promozione del territorio, favorendo la conversione delle coltivazioni viticole al biologico e biodinamico e la fruizione in salute da parte delle persone, compreso il perseguimento di sinergie con soggetti profit e non profit per la ricerca, diffusione ed implementazione di buone pratiche agricole;

**B.** Il miglioramento continuo verso la sostenibilità ambientale e sociale dei processi e delle pratiche aziendali al fine di minimizzare gli impatti negativi e amplificare gli impatti positivi sulle persone, sulla biosfera e sul territorio;

**C.** La creazione di un ambiente di lavoro che garantisca la salute e la sicurezza delle persone e che sia un luogo volto alla valorizzazione e allo sviluppo del potenziale dei collaboratori, anche agendo sulle leve della formazione, del welfare e della conciliazione vita-lavoro; il perseguimento del benessere lavorativo, anche attraverso la realizzazione di programmi concreti che riguardino il benessere psico-fisico e l'equilibrio vita-lavoro, per garantire che l'organico sia caratterizzato da dinamicità, entusiasmo, creatività e un forte senso di appartenenza;

**D.** La sostenibilità della propria filiera produttiva, mantenendo elevati standard di qualità e servizio eccellente, ricercando soluzioni innovative, contribuendo anche al dibattito e alla transizione del settore vitivinicolo verso produzioni sostenibili sotto i profili sociale ed ambientale, oltre che economico, anche attraverso il contenimento dei consumi, degli impatti negativi ambientali e sociali e degli scarti in un'ottica di economia circolare delle risorse;

**E.** Lo sviluppo di attività ed eventi, in particolare modo quelli formativi e culturali, anche in collaborazione con soggetti terzi compresi quelli appartenenti al mondo dell'educazione, dell'istruzione e della formazione, finalizzati ad integrare e diffondere le best practice in termini di sostenibilità;

**F.** La collaborazione ed il sostegno ad organizzazioni non profit, fondazioni e simili il cui scopo sia allineato e sinergico con quello della società, per contribuire al loro sviluppo e ampliare l'impatto positivo del loro operato, con particolare attenzione alle attività svolte sul territorio in cui opera la società.

Le singole finalità si potranno definire realizzate solo se considerate in un'unica visione d'insieme delle stesse, alla ricerca di un equilibrio che faccia perdurare nel lungo periodo il benessere interno dell'azienda e quello nel contesto nel quale essa opera.

In qualità di SB, ai sensi e per gli effetti ex art. 1, commi 376-384, Legge n. 208 del 28 dicembre 2015, la Società Benefit intende perseguire tali finalità di beneficio comune e, inoltre, operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni e attività culturali e sociali, enti e altre associazioni.



**FINALITÀ A:** La conservazione, rigenerazione e promozione del territorio, favorendo la conversione delle coltivazioni viticole al biologico e biodinamico e la fruizione in salute da parte delle persone, compreso il perseguimento di sinergie con soggetti profit e non profit per la ricerca, diffusione ed implementazione di buone pratiche agricole.

### BUONE PRATICHE AGRICOLE

ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Aumentare la comunicazione in materia di agricoltura biologica.	Svolgere campagne comunicative dedicate esclusivamente all'agricoltura biologica. Campagna comunicativa denominata "Coltiviamo Valori".	Nel 2024 sono stati pubblicati numero 6 post nella campagna comunicativa "Coltiviamo Valori".
Continuare il coinvolgimento nelle associazioni PIWI.	Partecipazione attiva al PIWI ITALIA e a PIWI International.	Presenti alla fiera "Irrisistibile Piwi" svoltasi il 24-25 Maggio.
Coinvolgere maggiormente i nostri Stakeholders nelle tematiche legate all'agricoltura biologica.	Svolgere nel corso del 2024 un convegno avente come focus l'agricoltura biologica. Consueto appuntamento autunnale "Festa del Novello" in cui viene presentato appunto il vino Novello ricavato da vitigni PIWI.	Non è stato fatto il convegno ma sono state inviate delle newsletter a tutti gli stakeholders incentrate sui temi dell'agricoltura biologica, in modo da raggiungere più persone.
Continuare l'attività di condivisione e supporto con i conferitori.	Svolgere almeno un incontro con i fornitori d'uva per condividere l'esperienza, le buone pratiche, le difficoltà legate alla produzione biologica e ai cambiamenti climatici.	La Cantina Pizzolato ha fatto interfacciare il proprio agronomo con i fornitori d'uva, così da affrontare e condividere le pratiche di coltivazione biologica.
Miglioramento delle buone pratiche di campagna.	Prevedere dei progetti di miglioramento, che interessino almeno il 20% dei terreni dei fornitori, avvalendosi eventualmente di istituti di ricerca e/o consulenti.	I progetti di miglioramento sono iniziati nel 2024 attraverso la sottoposizione ai fornitori d'uva di un questionario per fare il punto zero, capire il loro grado di maturità sui temi e le loro richieste, così da affrontarle nel 2025.



BUONE PRATICHE AGRICOLE	
ANNO 2025	
OBIETTIVO	KPI
Ottimizzare la gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti agricoli per ridurre l'impatto ambientale.	Misurare il tasso di rifiuti agricoli (ad. Esempio potature, scarti di vinificazione) che vengono riciclati o trasformati in compost per migliorare la qualità del suolo.
Mettersi in prima linea con attività di condivisione e supporto dei fornitori d'uva.	Svolgere un incontro con i fornitori d'uva prima della vendemmia per condividere confronti su criticità, miglioramenti e pratiche.
Aumentare la consapevolezza delle buone pratiche in agricoltura biologica.	Implementare del 20% i post della rubrica "Coltiviamo Valori".

# B.

**FINALITÀ B:** Il miglioramento continuo verso la sostenibilità ambientale e sociale dei processi e delle pratiche aziendali al fine di minimizzare gli impatti negativi e amplificare gli impatti positivi sulle persone, sulla biosfera e sul territorio.

## BUONE PRATICHE LEGATE AL PROCESSO PRODUTTIVO

### AZIONE 1 | CONSUMO ELETTRICO

#### ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Maggior consapevolezza aziendale in materia di consumi energetici.	Installazione di un sistema di misurazione e di monitoraggio per la verifica e il controllo dei consumi.	Sistemi di monitoraggio installati, i consumi vengono monitorati giornalmente.
Verificare i consumi e studiare le aree in cui intervenire.	Audit energetico per intervenire in maniera mirata.	Redatta Diagnosi Energetica.
Coinvolgimento del personale in materia di risparmio energetico.	Formazione e sensibilizzazione dei collaboratori.	Formato i collaboratori sui consumi attuali con dimostrazione del software.

#### ANNO 2025

OBIETTIVO	KPI
Messa in servizio del nuovo impianto fotovoltaico installato da 60 a 104 kW.	Implementazione energia autoprodotta dal 13 al17%.
Analisi dettagliata dei consumi della "Linea Pigiatura" identificata come la linea a maggiori consumi.	Dati dettagliati e analisi per una riduzione del 2%.

## AZIONE 2 | CERTIFICAZIONI

### ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Mantenimento della Certificazione Biologica.	Mantenimento della certificazione fondante per la realtà aziendale, in essere dal 1991.	Mantenimento certificazione Biologica.
Mantenimento della Certificazione Equalitas.	Mantenimento anche per l'anno 2024 di tale certificazione ottemperando oltre ai requisiti maggioritari, già esaminati nel 2023, anche a quelli minoritari.	Mantenimento certificazione Equalitas.
Intraprendere il percorso per l'ottenimento di un'ulteriore certificazione.	Valutare l'introduzione di almeno una delle seguenti certificazioni: - Modello 231; - Certificazione B-Corp; - Certificazione Parità di Genere; e cominciare il relativo percorso per l'ottenimento.	Eseguita analisi primaria per la fattibilità dell'adozione del Modello 231 e per la Certificazione Parità di Genere.  Si è deciso di non adottare la B-Corp, pur mantenendo il controllo del BIA.

### ANNO 2025

OBIETTIVO	KPI
Mantenimento della Certificazione Biologica.	Mantenimento della certificazione fondante per la realtà aziendale, in essere dal 1991.
Mantenimento della Certificazione Equalitas.	Mantenimento per l'anno 2025 con chiusura del triennio e audit sui requisiti raccomandati. Adeguamento alla nuova check list.
Inizio percorso per l'adozione del Modello 231.	Risk assessment con ente certificato.

## AZIONE 3 | TEAM DI SOSTENIBILITÀ

### ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Infondere maggior cultura, a tutti i colleghi, in materia di sostenibilità.	Prevedere della formazione specifica, a cura del Tecnico della Sostenibilità. Almeno 3 ore cad.	Svolta formazione su diversi campi della sostenibilità, dall'ambiente alla divisione corretta dei rifiuti, alla sicurezza alle pillole di sostenibilità mensili.

Mantenimento per tutto il team della formazione in materia di sostenibilità.	Almeno 50 ore di formazione per il gruppo.	Il gruppo ha effettuato complessivamente 102.5 ore di formazione.
Ampliamento del team sostenibilità.	Almeno ¼ dei collaboratori dell'azienda membri attivi del team.	Entrato un nuovo membro nel team.
<b>ANNO 2025</b>		
<b>OBIETTIVO</b>	<b>KPI</b>	
Focus su temi di sostenibilità mensili.	Ogni mese pubblicare e diffondere sul giornalino aziendale un tema di sostenibilità, trattato o in programma da affrontare nel breve periodo.	
Almeno 2 incontri aziendali dedicati alla sostenibilità.	Promuovere la cultura della sostenibilità.	
Ampliamento del team sostenibilità.	Inserire almeno un collaboratore per il reparto vinificazione e uno per il reparto imbottigliamento.	

#### AZIONE 4 | RIDUZIONE SPRECHI E CONSUMI

##### ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Continuare il percorso iniziato nel 2023 in materia di rifiuti e raccolta differenziata.	Individuazione dei gestionali più adatti allo scopo, raccolta dati anno 2024 e calcolo.	Nel 2024 sono stati monitorati puntualmente i rifiuti, il loro destino e le tonnellate. Sono stati destinati alla discarica 29,2 ton; sono stati avviati a recupero 127,61 ton.  È stata iniziata la collaborazione con un'azienda del territorio per il recupero e riutilizzo del PE-LD, 20% sul totale dei PE-LD manati a recupero.
Calcolo della Carbon e Water Footprint.	Individuazione dei gestionali più adatti allo scopo, raccolta dati anno 2024 e calcolo.	Nel 2024 ci si è soffermati sulla raccolta dati per la Carbon Footprint. Eseguita CFP dal ricevimento uve al PF.

##### ANNO 2025

OBIETTIVO	KPI	
Implementare la raccolta differenziata anche in vinificazione, soprattutto nel periodo vendemmia.	Individuazione dei principali prodotti di scarto e individuazione destino.	
Implementazione della Carbon Footprint.	Calcolo dell'upstream processes.	
Calcolo LCA di prodotto.	Individuazione punti di miglioramento per le emissioni di gas climalteranti.	
Implementazione PE-LD avviati a recupero in ottica di Economia Circolare	Inviare almeno il 90% dei PE-LD a recupero.	





**FINALITÀ C:** La creazione di un ambiente di lavoro che garantisca la salute e la sicurezza delle persone e che sia un luogo volto alla valorizzazione e allo sviluppo del potenziale dei collaboratori, anche agendo sulle leve della formazione, del welfare e della conciliazione vita-lavoro; il perseguimento del benessere lavorativo, anche mediante la realizzazione di programmi concreti attinenti il benessere psico-fisico e l'equilibrio vita-lavoro, al fine di assicurare un organico caratterizzato da dinamicità, entusiasmo, creatività e un forte senso di appartenenza.

## BUONE PRATICHE VERSO LE PERSONE

### AZIONE 1 | WELLBEING IN AZIENDA

ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Nuovo Codice Etico e Regolamento Aziendale.	Stesura definitiva dei nuovi documenti e condivisione con i principali Stakeholders.	Il codice etico è stato scritto seguendo il modello 231, ciò ha impegnato più tempo di quanto era stato stimato. Uscirà nei primi mesi del 2025.
Policy ferie aziendale.	Creare e condividere una specifica e più dettagliata policy.	Policy creata e condivisa con tutto il personale.
Flessibilità oraria.	Introdurre la flessibilità oraria in entrata e in uscita per il comparto impiegatizio dal lunedì al giovedì (il venerdì già dal 2022 è prevista la possibilità di uscire anticipatamente a partire dalle ore 14:00).	Nel corso del 2024 si è deciso di meglio definire le regole per l'uscita anticipata del venerdì. Verrà valutata nel corso del 2025.
Progetto Our Voice.	Introduzione di una Consulente di Direzione per le Risorse Umane per il Board e le Prime Linee.	Inserita la Consulente di Direzione e iniziato il progetto.

Mantenimento del Progetto Ascoltiamoci iniziato a metà del 2021.	Attività volte al benessere aziendale, per le figure più operative, svolte con la collaborazione di una Chief Happiness Officer certificata.	È stato deciso di terminare il progetto Ascoltiamoci per meglio implementare il progetto Our Voice,
Progetto Calendar.	Implementazione del software in uso per agevolare la condivisione di un calendario aziendale. Prevista formazione base e advance.	Software implementato e creata policy a supporto.
Mantenimento della condivisione dei valori aziendali.	Implementazione degli attuali strumenti di condivisione e implementazione di sistemi informativi interni.	Sono stati implementati diversi canali di comunicazione interni tra cui: teams, giornalino mensile, bacheca, gruppi whatsapp

#### ANNO 2025

OBIETTIVO	KPI
Nuovo Codice Etico e Regolamento Aziendale.	Condivisione con tutto il personale.
Flessibilità oraria.	Introdurre la flessibilità oraria in entrata e in uscita per il comparto impiegatizio dal lunedì al giovedì (il venerdì già dal 2022 è prevista la possibilità di uscire anticipatamente a partire dalle ore 14:00 - regolamentato poi nel corso del 2024).
Progetto Our Voice.	Continuazione progetto con ampliamento focus group e coinvolgimento personale.
Attività di team building aziendali.	Attività volte al coinvolgimento del personale e ad un maggior engagement.
Progetto Policy.	Implementazione policy atte a meglio strutturare l'azienda riducendo la possibilità di stress lavoro correlato.
Introduzione Family Day.	Introdurre almeno una volta all'anno un'attività in cui mettere al centro i collaboratori e le loro famiglie.
Continuazione ed implementazione del servizio di mensa aziendale.	Mantenimento ed implementazione del servizio di cucina espressa a cura di una cuoca professionista, al costo di 2,50€ per tutti i collaboratori. Le materie prime utilizzate sono tutte biologiche.
Adozione di politiche di benessere aziendale.	Acquisto defibrillatore semi automatico e formazione del personale dedicato.

#### AZIONE 2 | INCENTIVI PER I COLLABORATORI

##### ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Formazione e fruizione della piattaforma Welfare.	Stanziano anche per l'anno 2024 una cifra destinata alla piattaforma welfare liberamente spendibile tra molteplici servizi/buoni/rimborsi/attività etc. Prevedere lo svolgimento di una formazione specifica, che coinvolgerà tutti i collaboratori, sui servizi e modalità di fruizione da parte di un tecnico WellMakers.	Stanzionato l'importo totale di € 24.386.

Convenzioni per i collaboratori.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenimento delle convenzioni previste in quanto azienda membro di Confindustria Veneto Est;</li> <li>- Realizzare per l'anno 2024 almeno 2 nuove convenzioni con attività e/o servizi locali;</li> </ul>	Realizzate più di 2 convenzioni con attività e servizi locali.
----------------------------------	---	--

**ANNO 2025**

OBIETTIVO	KPI
Formazione e fruizione della piattaforma Welfare.	Stanziare anche per l'anno 2025 una cifra destinata alla piattaforma welfare liberamente spendibile tra molteplici servizi/buoni/rimborsi/attività etc. Prevedere lo svolgimento di una formazione specifica, che coinvolgerà tutti i collaboratori, sui servizi e modalità di fruizione da parte di un tecnico WellMakers.
Convenzioni per i collaboratori.	Creazione di almeno 2 nuove convenzioni.
Sperimentazione MBO (Management by Objectives).	Introduzione di un sistema premiante attraverso l'individuazione di obiettivi da raggiungere.
Organizzare almeno un momento di supporto, informazione e formazione per i dipendenti su aspetti legati alla vita non lavorativa.	Organizzare 2 incontri di approfondimento per la genitorialità.

**AZIONE 3 | FORMAZIONE DEI COLLABORATORI****ANNO 2024**

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Aumentare le competenze.	Proseguimento dell'attività formativa per aumentare la professionalità.	La formazione personalizzata anno 2024 (sia hard che soft skills) è stata di complessive 330 ore (da queste ore esulano quelle dedicate alla formazione obbligatoria che corrispondono a 153 ore), ha coinvolto 40 collaboratori.
Attivazione di percorsi per migliorare le soft skills.	Attività di team volte a migliorare gli aspetti comunicativi.	Effettuati corsi sulla comunicazione.

**ANNO 2025**

OBIETTIVO	KPI
Percorsi formativi soft e hard skill.	Aumentare la professionalità delle varie figure aziendali, con percorsi mirati che aumentino le competenze nella propria area di lavoro.
Formazione mirata sulla sicurezza in azienda.	Rendere il posto di lavoro un posto più sicuro, aumentare la consapevolezza e la conoscenza.

# D

**FINALITÀ D:** La sostenibilità della propria filiera produttiva, mantenendo elevati standard di qualità e servizio eccellente, ricercando soluzioni innovative, contribuendo anche al dibattito e alla transizione del settore vitivinicolo verso produzioni sostenibili sotto i profili sociale ed ambientale, oltre che economico, anche attraverso il contenimento dei consumi, degli impatti negativi ambientali e sociali e degli scarti in un'ottica di economia circolare delle risorse;

## BUONE PRATICHE VERSO IL PRODOTTO E LA FILIERA

### AZIONE 1 | PACKAGING DEL PRODOTTO

#### ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Acquisti di materiale per il confezionamento più sostenibile.	Acquisto, almeno del 60%, di materiali in possesso di Certificazione FSC.	Acquistato tutto il packaging con la Certificazione FSC al 75%
Sensibilizzazione dei collaboratori per incentivare la diminuzione degli scarti di produzione.	Esposizione di cartellonistica con i dati sull'andamento degli scarti di produzione tra cui vetro e capsule.	Attività non posta in essere durante il 2024, posticipata al 2025 per upgrade software.
Continua scelta di un packaging a ridotto impatto ambientale.	Prevedere almeno un'altra linea di prodotto a ridotto impatto ambientale.	Per una linea di vino fermo Piwi, è stata scelta la bottiglia da 400 g invece di quella da 600g, riducendo così di 200 g il peso di ogni bottiglia.  Ridotto il peso delle bottiglie "collina" da 720g a 600g.

#### ANNO 2025

OBIETTIVO	KPI
Ulteriore riduzione del peso delle bottiglie "collina".	Ridurre il peso da 600 a 570 g.
Ottimizzazione del packaging in cartone.	Cercare soluzioni a minor impatto di trasporto e/o del peso.

# E.

**FINALITÀ E:** Lo sviluppo di attività ed eventi, in particolare modo quelli formativi e culturali, anche in collaborazione con soggetti terzi compresi quelli appartenenti al mondo dell'educazione, dell'istruzione e della formazione, finalizzati ad integrare e diffondere le best practice in termini di sostenibilità.

## BUONE PRATICHE VERSO IL TESSUTO SOCIALE

### AZIONE 1 | IL RAPPORTO CON LE SCUOLE

#### ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Mantenere le collaborazioni con gli istituti scolastici.	Continuare a coinvolgere e formare gli studenti degli istituti del territorio sia in qualità di visitatori sia dando la possibilità di svolgere in azienda il proprio tirocinio.	<p>Nel 2024 abbiamo ospitato 2 studenti in alternanza scuola lavoro.</p> <p>Abbiamo aderito come soci partecipanti della fondazione ITS Academy Agroalimentare Veneto, contribuendo alla formazione degli studenti nel settore agroalimentare.</p>

#### ANNO 2025

OBIETTIVO	KPI
Collaborare con almeno un tirocinio curricolare.	Dare la possibilità di svolgere il tirocinio all'interno dell'azienda, nell'area selezionata, entrando in contatto diretto con le attività operative del settore.

### AZIONE 2 | EVENTI E COLLABORAZIONI

#### ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Mantenere la partecipazione attiva alla settimana della sostenibilità organizzata da Confindustria Veneto Est.	Assicurare la presenza di almeno un collaboratore per ciascun evento principale.	Presenziato in più giornate con diversi collaboratori.

Mantenere l'impegno nella divulgazione delle buone pratiche aziendali.	Prevedere per l'anno 2024 la partecipazione in qualità di relatori ad almeno 2 eventi.	Partecipato a: Tavola rotonda in comune a Villorba su parità di genere (04 Aprile 2024). Salone d'Impresa presso Molino Rachello dove abbiamo parlato di cosa significa per noi essere sostenibili. (17 Aprile 2024).
--	--	---

#### ANNO 2025

OBIETTIVO	KPI
Mantenere la partecipazione attiva alla settimana della sostenibilità organizzata da Confindustria Veneto Est.	Partecipazione attiva come relatore ad uno speech e presentazione del progetto di Cantina Pizzolato in tema di sostenibilità.
Proporre un evento o collaborazione per la divulgazione di temi inerenti a progetti di sostenibilità.	Evento durante la fiera Vinitaly dedicato al mondo Piwi e realizzazione di una campagna social in collaborazione con un artista (Silvia Tosi di SHORTLOVEMESSAGE) per divulgare in modo diretto le buone pratiche di agricoltura sostenibile legate ai prodotti Piwi.

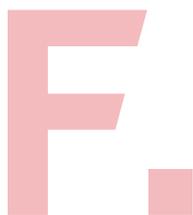
#### AZIONE 3 | ATTIVITÀ ON LINE

##### ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Implementazione dei contenuti on line.	Prevedere almeno 2 newsletters annue aventi come focus la sostenibilità.	Inviare le 2 newsletter con tema sostenibilità.

##### ANNO 2025

OBIETTIVO	KPI
Mantenere l'impegno nella divulgazione di tematiche relative alla sostenibilità.	Prevedere almeno 3 newsletters nell'arco dell'anno con focus su tematiche relative alla sostenibilità.
Condivisione dei valori aziendali ed ascolto della comunità.	Introduzione di un form dedicato a rispondere alle richieste dei consumatori e della comunità locale.



**FINALITÀ F:** La collaborazione ed il sostegno ad organizzazioni non profit, fondazioni e simili il cui scopo sia allineato e sinergico con quello della società, per contribuire al loro sviluppo e ampliare l'impatto positivo del loro operato, con particolare attenzione alle attività svolte sul territorio in cui opera la società. Le singole finalità si potranno definire realizzate solo se considerate in un'unica visione d'insieme delle stesse, alla ricerca di un equilibrio che faccia perdurare nel lungo periodo il benessere interno dell'azienda e quello nel contesto nel quale essa opera.

## BUONE PRATICHE VERSO IL TERRITORIO

### ANNO 2024

OBIETTIVO	ATTIVITÀ SVOLTA	RISULTATI
Mantenere e diversificare i rapporti con le varie associazioni sia locali che a livello nazionale.	Continuato a donare, sponsorizzare e aiutare le associazioni in cui l'azienda crede e con cui condivide i valori.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Acquistati il 22/11/2024 35 panettoni e 35 pandori per un totale di €1.400.</li><li>- Donati circa 5069,25€ in bottiglie all'associazione IEO Monzino.</li><li>- Donati €10.000 all'Asilo Nido Peter Pan di Povegliano (TV) – Nido Naturale- facente parte della Cooperativa Sociale Omnia Onlus.</li></ul>
Mantenimento del supporto all'attività sportiva locale.	Continuato il supporto sia economico che culturale nei confronti delle attività sportive locali.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Versati in qualità di sponsorizzazione al Calcio Villorba €40.000.</li><li>- Donati al Rugby Villorba €1.500 (in bottiglie).</li></ul>

### ANNO 2025

OBIETTIVO	KPI
Mantenere e diversificare i rapporti con le varie associazioni sia locali che a livello nazionale.	Continuare a donare, sponsorizzare e aiutare le associazioni in cui l'azienda crede e con cui condivide i valori.
Mantenimento del supporto all'attività sportiva locale.	Continuare il supporto sia economico che culturale nei confronti delle attività sportive locali.



Il 2024 è stato un anno di ulteriore consolidamento per la nostra società come Società Benefit, in cui il nostro impegno verso la sostenibilità e l'equità ha continuato a crescere, radicandosi sempre di più nella nostra quotidianità. Abbiamo confermato che la transizione verso questo modello di business non è solo un'opportunità per migliorare la qualità del nostro lavoro, ma anche per rafforzare le relazioni con tutte le persone e le comunità che, a vario titolo, sono parte del nostro percorso.

Il 2024 ha visto nuovi passi avanti, soprattutto nella crescita di un dialogo costruttivo con i nostri partner e fornitori, ma anche nel rafforzamento delle pratiche di inclusione e responsabilità sociale che ci caratterizzano. Ogni piccolo cambiamento ha avuto un impatto significativo, dal miglioramento continuo delle nostre pratiche agricole e produttive, fino alla gestione più consapevole dei nostri rapporti con il territorio e con la comunità locale.

Siamo sempre più convinti che la strada intrapresa sia quella giusta, e che il nostro esempio possa stimolare altre realtà a intraprendere un cammino simile. La sostenibilità, per noi, non è un traguardo, ma un processo che si evolve con l'impegno quotidiano di ciascuno di noi.

Il nostro viaggio continua, con la consapevolezza che la vera sfida non risiede nel raggiungimento di un obiettivo finale, ma nella cura costante di ogni passo che ci avvicina a un futuro più giusto e sostenibile per tutti.

*Sabrina Rodelli*

*Consigliere con delega alla sostenibilità*



## NOTA METODOLOGICA E GUIDA ALLA LETTURA

---

La Cantina Pizzolato Srl, dopo aver pubblicato il proprio Bilancio Sociale a partire dal 2017, ha scelto di rendicontare i propri risultati per l'anno 2024 attraverso la pubblicazione del primo Bilancio di Sostenibilità.

Il periodo di rendicontazione considerato va dal 1° gennaio 2024 al 31 dicembre 2024 e avrà cadenza annuale.

Essendo il primo anno in cui viene rendicontato il bilancio di Sostenibilità non vi sarà un restatement delle informazioni.

Per la redazione di questo documento, che è stato realizzato su base volontaria, La Cantina Pizzolato Srl ha deciso di adottare gli Standard GRI (Global Reporting Initiative), seguendo l'opzione "in accordance".

Le tabelle riepilogative degli indicatori GRI considerati, a seguito dell'analisi di materialità, vengono riportati in calce.

La volontà della Cantina Pizzolato, espressa dal massimo organo di governo e da tutto il Consiglio di Amministrazione, i quali sono responsabili della formazione e approvazione delle informazioni rendicontate, inclusi i temi di materialità, è stata quella di sottoporre questo bilancio a una revisione da parte di una società di assurance esterna.

Il bilancio è stato articolato in cinque macro-aree, ognuna delle quali affronta tematiche fondamentali per la sostenibilità e la responsabilità sociale dell'impresa. Le aree di analisi includono:

**Governance:** Questa sezione si concentra sulle strutture e i processi decisionali dell'azienda, evidenziando la trasparenza, l'etica e la responsabilità nella gestione. La buona governance è essenziale per garantire una gestione efficace e per allineare gli obiettivi aziendali con quelli di sostenibilità e di interesse sociale.

**Le persone:** In questa area vengono trattati temi cruciali come il valore del gruppo, la salute e la sicurezza sul lavoro, nonché le politiche di welfare aziendale. La Cantina Pizzolato riconosce che il benessere dei suoi dipendenti e collaboratori è fondamentale non solo per una crescita armoniosa dell'azienda, ma anche per il raggiungimento di obiettivi di sostenibilità a lungo termine.

**Ambiente:** Questa sezione si concentra sulle iniziative adottate dall'azienda per ridurre l'impatto ambientale, con particolare attenzione alla gestione delle risorse naturali, alla riduzione delle emissioni e alla sostenibilità nelle pratiche agricole e industriali. L'attenzione verso l'ambiente è una priorità per la Cantina Pizzolato, che si impegna a rispettare e superare gli standard ecologici.

**Progetti sul territorio:** Vengono descritti gli interventi e le iniziative che l'azienda porta avanti sul territorio, in sinergia con la comunità locale. Questi progetti mirano a stimolare lo sviluppo economico e sociale delle aree in cui l'azienda opera, creando valore condiviso con la comunità.

**Impatto economico:** Infine, viene analizzato l'impatto economico complessivo dell'attività aziendale, considerando non solo i risultati finanziari, ma anche l'effetto generato sul tessuto economico e sociale circostante. Questa sezione sottolinea come l'azienda contribuisca alla creazione di valore, in particolare in termini di occupazione, investimenti e sviluppo locale.

A completamento del suo impegno, La Cantina Pizzolato Srl, ha deciso nel 2024 di iniziare il calcolo delle sue emissioni di GHG che sono state riportate nel presente documento.

Il team di sostenibilità che ha concorso alla redazione del Bilancio è composto da:

- **Sabrina Rodelli**  
Consigliera con delega alla Sostenibilità
- **Giulia Vianello**  
Tecnico della Sostenibilità
- **Michela Lo Iacono**  
Responsabile Risorse Umane
- **Barbara Bertocchi**  
Responsabile Team Marketing
- **Camilla Conte**  
Team Marketing e Social
- **Anna Pavan**  
Team Marketing e Hospitality
- **Federica Tocchetto**  
Responsabile Controllo Qualità
- **Borghetto Nicola**  
Programmazione Produzione

## GRI CONTENT INDEX

GRI STANDARD	INFORMATIVA GRI	DESCRIZIONE	PAGINA
GRI 2 Informativa Generale	2-1	Dettagli sull'organizzazione	04-19
	2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	11
	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di controllo	97
	2-4	Restatement delle informazioni	97
	2-5	Assurance esterna	102-103
	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	12; 69
	2-7	Dipendenti	50
	2-8	Lavoratori non dipendenti	NON RENDICONTATO N.A.
	2-9	Struttura e composizione della governance	60
	2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	60-61
	2-11	Presidente del massimo organo di governo	61
	2-12	Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	38
	2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	38
	2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	38
	2-15	Conflitti d'interesse	39
	2-16	Comunicazione delle criticità	39
	2-17	Competenze collettive del massimo organo di governo	39
	2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	39

GRI 2 Informativa Generale	2-19	Politiche retributive	39
	2-20	Processo di determinazione della retribuzione	NON RENDICONTATO PER PRIVACY
	2-21	Rapporto sulla retribuzione totale annuale	55
	2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	5
	2-23	Impegni assunti tramite policy	38
	2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	38
	2-25	Processi volti a rimediare agli impatti negativi	SI VEDANO VARI PARAGRAFI
	2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	39
	2-27	Conformità a leggi e regolamenti	38
	2-28	Adesione ad associazioni	NON RENDICONTATO N.A.
	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	33
	2-30	Accordi di contrattazione collettiva	55
GRI 201 Performance economiche	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	62-63
	201-2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	NON RENDICONTATO INFORMAZIONI NON DISPONIBILI
	201-3	Piani pensionistici a benefici definiti e altri piani di pensionamento	NON RENDICONTATO INFORMAZIONI NON DISPONIBILI
	201-4	Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	NON RENDICONTATO INFORMAZIONI NON DISPONIBILI
GRI 202 Presenza sul mercato	202-1	Rapporti tra il salario std di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	55
	202-2	Proporzione di senior manager assunti dalla comunità locale	NON RENDICONTATO N.A.

GRI 302 Energia	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	42-43
	302-2	Energia consumata al di fuori dell'organizzazione	NON RENDICONTATA N.A.
	302-3	Intensità energetica	42-43
	302-4	Riduzione del consumo di energia	NON RENDICONTATA N.A.
	302-5	Riduzione del fabbisogno energetico di prodotti e servizi	NON RENDICONTATA N.A.
GRI 305 Emissioni	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	76-77
	305-2	Emissioni dirette di GHG (Scope 2)	76-77
	305-3	Emissioni dirette di GHG (Scope 3)	76-77
GRI 306 Rifiuti	306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	44-45
	306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	44-45
	306-3	Rifiuti prodotti	44-45
	306-4	Rifiuti non destinati allo smaltimento	45
	306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	45
GRI 401 Occupazione	401-1	Nuove assunzioni e turnover	51-52
	401-2	Benefit previsti per i dipendenti	57
	401-3	Congedo parentale	56

GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	66
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	66-67
	403-3	Servizi di medicina del lavoro	66
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	66-67
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	53; 68
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	66-68
	403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	66
	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	66
	403-9	Infortuni sul lavoro	67
	403-10	Malattie professionali	67
GRI 404 Formazione e istruzione	404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	53
	404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	53
	404-3	Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	53
GRI 405 Diversità e pari opportunità	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	54; 60
	405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	55
GRI 406 Non discriminazione	406-1	Non discriminazioni	54
GRI 413 Comunità locali	413-1	Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale	70-73



**RELAZIONE DELLA SOCIETA' INDIPENDENTE SULLA RENDICONTAZIONE DI SOSTENIBILITA'**

Al Consiglio di Amministrazione di La Cantina Pizzolato SRL SB

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato ("limited assurance engagement") della rendicontazione di sostenibilità predisposta a titolo volontario (la "Rendicontazione di Sostenibilità") di La Cantina Pizzolato SRL SB (di seguito "la Società") relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024.

**Responsabilità degli Amministratori per la Rendicontazione di Sostenibilità**

Gli Amministratori di La Cantina Pizzolato SRL SB sono responsabili per la redazione della Rendicontazione di Sostenibilità in conformità agli standard GRI identificati dagli Amministratori stessi quali criteri di rendicontazione nella sezione "Nota metodologica e guida alla lettura" della Rendicontazione di Sostenibilità.

**Conclusioni**

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che la Rendicontazione di Sostenibilità della Società La Cantina Pizzolato SRL SB relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024 non sia stata redatta, in tutti gli aspetti significativi, in conformità ai criteri di rendicontazione previsti dagli standard GRI identificati dagli Amministratori nel paragrafo "Nota metodologica e guida alla lettura" della Rendicontazione di Sostenibilità.

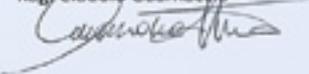
**Altri aspetti**

La presente relazione non è emessa ai sensi di legge, stante il fatto che la Società non è obbligata alla predisposizione della rendicontazione di sostenibilità.

Cornuda, 15/07/2025

Reale Srl

Rag. Claudio Guarnaccia





**La natura non ha fretta,  
eppure tutto si realizza**



[lacantinapizzolato.com](http://lacantinapizzolato.com)