



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

Pizzolato nel mondo



5

lingue parlate

NAZIONI RAGGIUNTE NEL 2021

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

90%

vendite estere



8.894.743

bottiglie prodotte nel 2021
vs 7.424.563 nel 2020

35-40

fornitori di uve biologiche

85

ettari di proprietà

ANNO
2021

270+

ettari totali di vigneti coltivati
vs 260+ nel 2020

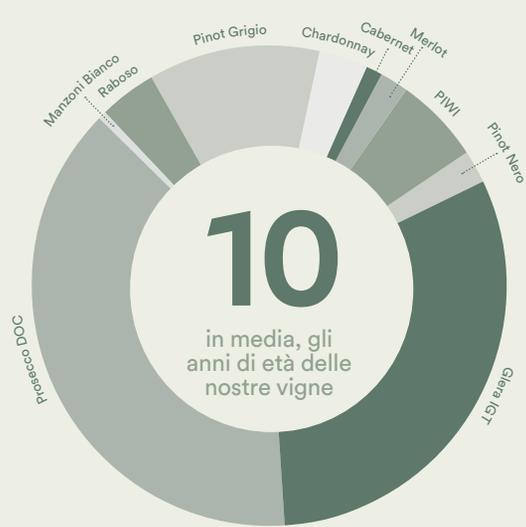
44.866 q

quantità di uva prodotta nel 2021
vs 35.435 nel 2020

22 mln+

fatturato 2021
vs 19 mln+ nel 2020

DISTRIBUZIONE ETTARI PER VARIETÀ D'UVA



UVE BIOLOGICHE

Glera
Pinot Grigio
Chardonnay
Merlot

Cabernet
Pinot Nero
Raboso
Manzoni Bianco

UVE RESISTENTI (PIWI)

Prior N
Bronner
Johanniter

Sauvignier Gris
Cabernet Cortis
Merlot Khorus

Agenda 2030:

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Agenda 2030: obiettivi sostenibili

Azioni e attività in Cantina

2 SCONFIGGERE LA FAME



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

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

3 SALUTE E BENESSERE



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

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

6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI



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

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

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE



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

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

9 IMPRESA, INNOVAZIONE, INFRASTRUTTURE



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

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

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILE



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

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

15 VITA SULLA TERRA



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

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

L'impegno sostenibile verso l'ambiente



VIGNETI

- 100% biologici con vitigni autoctoni;
- Ricerca e micro vinificazioni con uve da vitigni resistenti (2/4 trattamenti annui)
- Progetto “mi.di.fen.do”: individuazione microorganismi che producono composti organici volatili in grado di attivare nella vite le vie di difesa contro la FD (flavescenza dorata)

VITICOLTURA SOSTENIBILE

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

LOTTA INTEGRATA E BIOLOGICA

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

ACQUA

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

LA VIGNA

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

VENDEMMIA

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

AGRONOMI

2 enologi interni e 1 agronomo esterno.

L'impegno sostenibile in cantina



ENERGIA FOTOVOLTAICA

570 pannelli che
ricoprono il tetto
della cantina



110

tonnellate di CO₂
non rilasciate in
atmosfera

CANTINA ALL' AVANGUARDIA

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

RICICLO DELL'ACQUA

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

IMBOTTIGLIAMENTO

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



Nel 2021 La Cantina Pizzolato srl ha riciclato 7 tonnellate di liners di carta da etichette che equivalgono ad una riduzione stimata di 13,4 tonnellate di CO₂ equivalente.

LABORATORIO ANALISI

Con sistema analitico robotizzato multi parametrico.

PREMI E MENZIONI DELLA CANTINA



L'impegno sostenibile nei vini



BACK TO BASIC: IL PROGETTO DEL 2021

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

- 1 VINO** — in primis le UVE certificate biologiche e vegane sono di provenienza dei **vigneti di proprietà** della famiglia Pizzolato. Circa 15 ettari di superficie vitata sono destinati alla linea BACK TO BASIC e dedicati alle varietà selezionate che compongono questa linea: Raboso Piave, Pinot Nero, Pinot Grigio, Manzoni Bianco e Chardonnay.
- 2 VETRO** — utilizzato per produrre le bottiglie BACK TO BASIC di Pizzolato, WILD GLASS, si basa su un utilizzo di materiali all'avanguardia ed è composto per il **94% da vetro riciclato**. È anche al **100% Certificato PCR** (post consumer riciclato), e garantisce il minimo impatto ambientale. L'elemento chiave della sostenibilità è ulteriormente rafforzato dall'alto livello di personalizzazione che questo materiale offre.
- 3 STOPPER** — o stopper utilizzato è Twin Top Evo di Amorim Cork, realizzato al **100% in sughero** (cioè un materiale sostenibile, rinnovabile, riutilizzabile, riciclabile, naturale) che consente di trattenere 297 grammi di CO₂ per tappo nella sua produzione.
- 4 ETICHETTA** — realizzata al **100% con carta Sabrage riciclata**, non contiene plastiche o ingredienti non naturali e utilizza materiali di scarto dell'industria del cotone. Sulla bottiglia copre l'area più piccola possibile e si presenta come un unico pezzo avvolgente in modo da favorire un ridotto utilizzo di colla nella sua applicazione.
- 5 CARTONE** — è costituito per il **79% da carta riciclata** mentre i colori di stampa utilizzati garantiscono un ridotto impatto ambientale.

IL SUCCESSO DELLA LINEA SOSTENIBILE



PENTAWARDS
Shortlist 2021



Certificazioni

1991

CERTIFICAZIONE BIO



2007

CERTIFICAZIONE USDA



2012

CERTIFICAZIONE VEGAN FRIENDLY



VEGAN FRIENDLY

2015

CERTIFICAZIONE NON-GMO



2018

CODICE BSCI



2019

PROGETTO MI.DI.FENDO

mi di fen.do



«Ingegneria nella difesa della vita contro la chimica da tavola»



I

CERTIFICAZIONE PIWI INTERNATIONAL

2021

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

Certificazione



Corporation

Personale Pizzolato

41

TOTALE
DIPENDENTI
UOMINI: 28
DONNE: 13



31

LA CANTINA
PIZZOLATO SRL
UOMINI: 22
DONNE: 9

8

STAGISTI

10

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

NUOVI ARRIVATI

2 → 8 → 5

2020

2021

2022

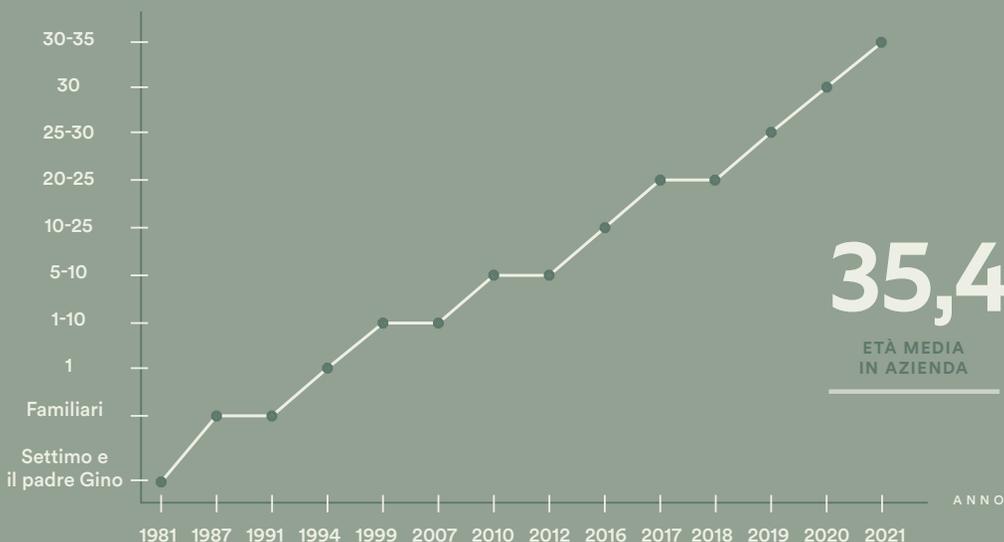
CHI SE NE È ANDATO

1 → 2

2020

2021

N. LAVORATORI



Settimo e
il padre Gino

Familiari

I progetti del 2021

APERTURA DE “L’OFFICINA DEL VINO”

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

SITO GREEN PER SUNNY FARM

Il 24 novembre 2021 è stato pubblicato sito Internet completamente dedicato alla linea Sunny Farm. Al suo interno, oltre alla spiegazione della filosofia del brand e ai dettagli sui vini, è presente un blog dove gli animali stessi attraverso alcune rubriche trattano tematiche diverse, aventi la sostenibilità come “fil rouge”. Oltre che nella filosofia alla base, nel vino e nel packaging l’attenzione ambientale è a 360° e anche il sito web è certificato “green”. Servendosi unicamente di energia rinnovabile, è considerato un sito Carbon Neutral dal momento che non produce alcuna emissione di CO₂.

1

2

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

Seguici!



lacantinapizzolato.com