



# REPORT DI SOSTENIBILITÀ

2022



SINCE 1760

## BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE





# REPORT DI SOSTENIBILITÀ

2022

**Bilancio di Sostenibilità  
2022**

©Bortolomiol S.p.A.  
Via Garibaldi 142  
31049 Valdobbiadene  
(TV) Italy

t/ +39 0423 97 49  
info@bortolomiol.com

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

Documento realizzato  
con l'assistenza tecnico-metodologica  
di **Reliant** – Partner in sostenibilità e compliance  
[www.reliant-net.it](http://www.reliant-net.it)

**Indice**

*Lettera agli Stakeholder* **07**



**01**  
**TESTIMONI DI UNA TRADIZIONE**

Highlights **14**  
Bortolomiol Timelines **18**  
La nostra Missione e i nostri valori **21**



**02**  
**LA FAMIGLIA BORTOLOMIOL:  
CUSTODI DI UN FUTURO SOSTENIBILE**

Una governance al femminile **27**  
Strategia allineata agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) **28**  
Analisi di materialità e coinvolgimento degli stakeholder **34**  
Il valore economico generato e distribuito **36**



**03**  
**LA NOSTRA TERRA**

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. **43**  
Le buone pratiche agricole. Il protocollo "GreenMark" **45**  
Il vigneto biologico e l'impatto sulla biodiversità **47**  
Il cambiamento climatico **49**  
L'impatto ambientale e i nostri consumi **53**  
Bortolomiol porta nel vino la Certificazione EPD **59**



**04**  
**UN MONDO DI RELAZIONI**

Con i nostri dipendenti **67**  
Con i nostri fornitori e conferitori **72**  
Con i clienti **74**  
Con la comunità **83**



**05**  
**APPENDICE**

Nota metodologica **93**  
Allegati **96**  
GRI content index **99**

## Lettera agli Stakeholder

*Cari Lettori,*

Abbiamo il piacere di condividere con voi un nuovo e importante traguardo: la pubblicazione del nostro primo **Bilancio di Sostenibilità**. Da sempre attenta al rispetto del territorio e di chi vi abita, Bortolomiol in questi anni si è impegnata sempre più nello sviluppo di progetti concreti per ridurre l'impatto ambientale, migliorare il benessere delle persone, valorizzare il paesaggio e la cultura locale. Un'attività fotografata dal Bilancio di Sostenibilità, che ha analizzato ogni parametro della nostra realtà.

Questo report è un passo fondamentale del nostro cammino verso una produzione più attenta e sostenibile per l'ambiente e più rispettosa per le persone. Siamo riusciti, così, a raggiungere concretamente risultati che si ispirano a 5 dei 17 obiettivi SDGs (Sustainable Development Goals), definiti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile ONU:

- Obiettivo SDGs **1** Sconfiggere la povertà
- Obiettivo SDGs **5** Raggiungere la parità di genere
- Obiettivo SDGs **12** Introdurre modelli responsabili di produzione e consumo
- Obiettivo SDGs **13** Intervenire per contrastare il cambiamento climatico
- Obiettivo SDGs **15** Tutelare la vita sulla terra

Il lavoro che oggi presentiamo non è un punto di arrivo ma un **nuovo passo di un percorso intrapreso molti anni fa con azioni concrete**. Nel 2008 abbiamo inaugurato il nostro vigneto biologico e nel 2011 introdotto il protocollo Green Mark, disciplinare rivolto ai viticoltori per produrre uve di migliore qualità con un minimo impatto ambientale. Assieme alla società Indaco2 abbiamo elaborato un'analisi del ciclo di vita (LCA) dei nostri Lus Naturae Biologico e Grande Cuvée del Fondatore Rive di San Pietro di Barbozza, per calcolare le emissioni di Co2 e le fonti di compensazione, nel nostro caso il bosco di proprietà sul Monte Cesen. Abbiamo dato vita a progetti sociali a livello nazionale e internazionale. Infine, abbiamo creato il Parco della Filandetta - Wine & Art Farm, restaurando un'antica filanda che diede un tempo lavoro a centinaia di donne e che, come famiglia abbiamo voluto recuperare e riconsegnare alla storia di Valdobbiadene.

In ogni giorno, ci prefiggiamo di essere sempre più testimoni di una tradizione vitivinicola lunga ma anche custodi di un futuro sostenibile. Il nostro desiderio è preservare un patrimonio ambientale e di esperienze nell'arte del fare il vino, che abbiamo ereditato da nostro padre Giuliano e che desideriamo mettere a disposizione per le generazioni future.

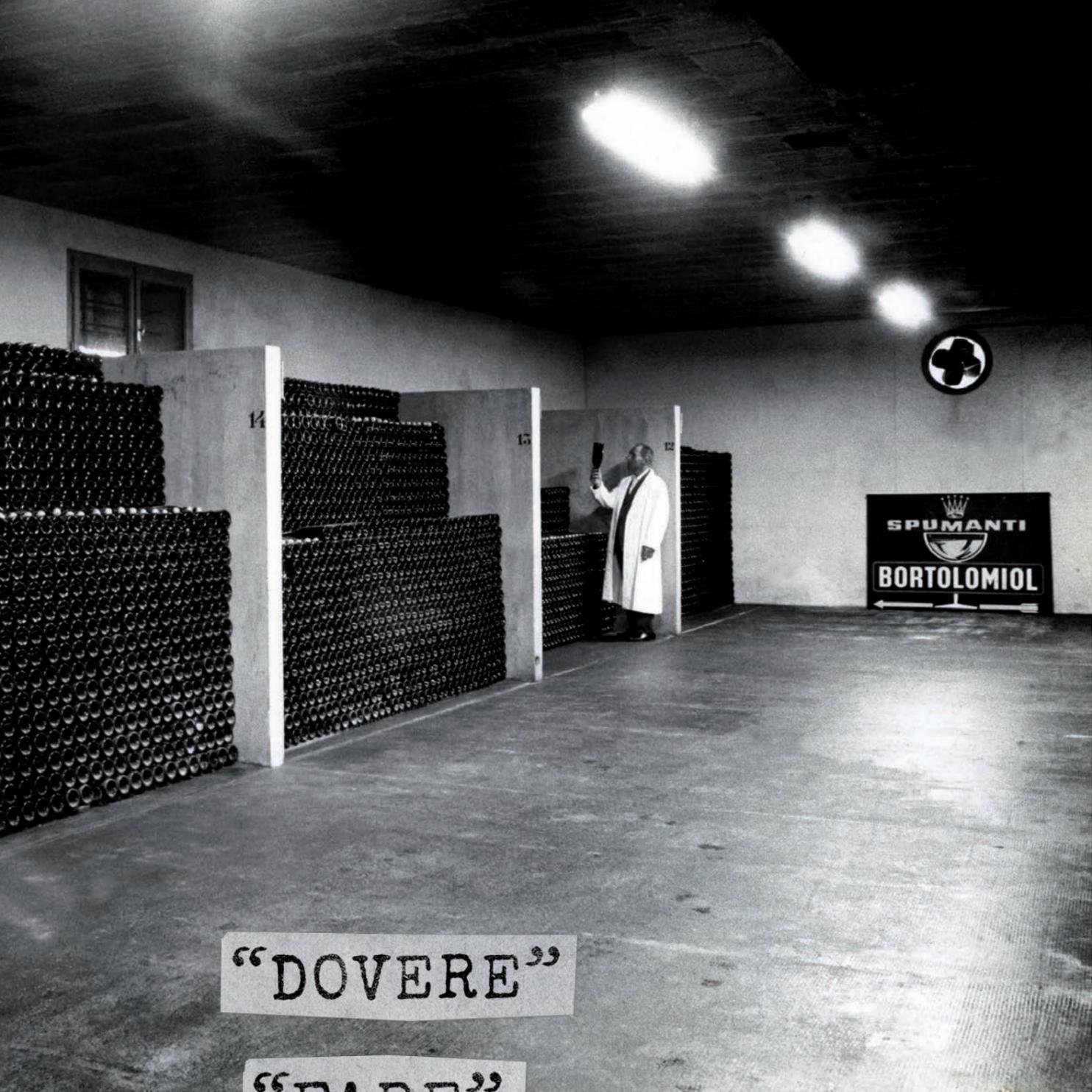
*Famiglia Bortolomiol*





# TESTIMONI DI UNA TRADIZIONE





“DOVERE”

“FARE”

“QUALCOSA”

↑  
La Cantina Bortolomiol  
e sullo sfondo Giuliano Bortolomiol

## IL NOSTRO PERCORSO: IL “SOGNO DEL PROSECCO”

Bortolomiol è una storica cantina, da sempre un punto di riferimento nel panorama del Prosecco, produttrice di vini spumanti con sede e struttura operativa a Valdobbiadene, nel cuore delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Patrimonio UNESCO dal 2019.

L'azienda spumantistica è stata fondata da Giuliano Bortolomiol negli anni '40, anche se la tradizione di famiglia si tramanda dal 1760. Giuliano, diplomato alla scuola enologica di Conegliano, spinto dall'amore per il territorio e contagiato dalla passione secolare di una famiglia di vignaioli, fa rivivere le tradizioni vinicole dei suoi antenati dando un impulso nuovo e determinante alla produzione spumantistica italiana (fu il primo, nel 1960, a realizzare il "Prosecco" in versione brut).

La storia dell'azienda Bortolomiol inizia dall'intuizione di un uomo che ha saputo guardare oltre, seguendo i propri sogni e un forte istinto pionieristico. Da ragazzo, Giuliano Bortolomiol ha il desiderio di studiare e convince il padre ad iscriverlo alla Scuola Enologica di Conegliano. Dopo un'interruzione degli studi nel 1943 dovuta allo scoppio della guerra, che lo obbliga ad arruolarsi e a lasciare il Paese, fa ritorno a casa e con determinazione termina gli studi e ottiene il diploma di enologo.

Nella situazione di degrado economico del dopoguerra, in un territorio messo in ginocchio da cinque lunghi anni di distruzione e povertà, Giuliano sente il bisogno di intervenire di persona per aiutare i contadini a rimettere in sesto i vigneti e a ritrovare fiducia nelle potenzialità di quei terreni un tempo floridi e produttivi. Lo stato delle campagne era disastroso e in molte zone, specialmente collinari, i vignaioli preferivano andare in pianura per cercare un po' di fortuna.

“Milleduecento ettari coltivati a vite,  
allora, erano distrutti o gravemente danneggiati.  
Ci siamo detti: perché non ci uniamo  
tra enotecnici e diamo una mano ai viticoltori?  
Qui ne va del pane di tutti!”

Tratto dal libro di Ettore Gobbatto *“Giuliano Bortolomiol, Il sogno del Prosecco”*  
Collana “I Semi” – I protagonisti delle culture materiali, Veronelli Editore, 2008

Insieme a due amici enologi fonda nel 1946 la **Confraternita del Prosecco**, un progetto che parla di attaccamento al territorio e fiducia nella propria gente, con lo scopo principale di evitare che i viticoltori abbandonassero le campagne, intraprendendo azioni concrete a sostegno del loro lavoro e facilitando il recupero del patrimonio vitivinicolo al fine di favorire la ripartenza dell'economia del territorio.

In questo contesto si fa strada nel cuore di Giuliano l'istinto a preservare la tradizione di famiglia e con fermezza affronta l'argomento “futuro” con il padre. Pochi mesi dopo, insieme ai due fratelli Labano e Guglielmo, trasforma la cantina di famiglia in un luogo di produzione di spumante.

Giuliano Bortolomiol ha sempre avuto un chiodo fisso: ricavare dall'uva glera uno spumante secco, un brut, che rispettando la tipicità dell'uva riuscisse a esaltarne i profumi e le qualità. Trasformare il prosecco in spumante era già una pratica portata avanti da decenni, ma l'idea di farne un brut, di sperimentare le tecniche, la scelta delle uve, di spingersi al limite, è il tratto unico e originale del Prosecco di Giuliano.



“Voglio dimostrare a tutti che possiamo fare grandi vini che la gente apprezzerà. La terra in cui viviamo ha un qualcosa di prezioso che ancora non comprendiamo”

*Giuliano Bortolomiol*

**La sua intuizione lo portò lontano.**

La Cantina Fratelli Bortolomiol nasce ufficialmente nel 1949 e diventa presto un punto di riferimento nel mondo dei produttori di vino a livello nazionale. È in questo periodo che Giuliano conosce Ottavia, una giovane donna dagli occhi profondi e dai capelli corvini che sarebbe di lì a poco diventata sua moglie e la madre di quattro figlie: Maria Elena, Elvira, Luisa e Giuliana.

Ottavia Scagliotti, figlia di commercianti di vino all'ingrosso, diventa fin da subito una figura importante per l'attività. Incaricata inizialmente di seguire gli aspetti amministrativi e contabili, diventa presto un supporto fondamentale per l'azienda, dimostrando una notevole determinazione e una visione lungimirante. Ottavia si oppone alle concezioni dell'epoca che relegavano il mondo del lavoro al dominio maschile, promuovendo l'ingresso attivo delle figlie in azienda. La sua visione ha aperto la strada a una leadership femminile forte e coesa che perdura fino ai giorni nostri.

Oggi la cantina è guidata dalle sorelle Maria Elena, Elvira, Luisa e Giuliana Bortolomiol, che con impegno e passione curano la tradizione di famiglia, dai continui investimenti tecnologici al controllo dell'intero processo produttivo. Maria Elena, Elvira, Luisa e Giuliana non solo hanno mantenuto quanto costruito dal padre, ma hanno raccolto nuove sfide con uno sguardo sempre attento alla tutela dell'ambiente e del territorio.

Oggi, il successo dell'azienda è un omaggio alla tradizione e alla forza di una famiglia che è sempre rimasta unita: da un lato, le intuizioni di un uomo speciale e la determinazione di una donna coraggiosa nel contrastare le convenzioni dell'epoca; dall'altro, l'attenzione all'innovazione di quattro sorelle che partendo dalla tradizione sono riuscite a creare un modello di produzione di successo, basato sulla qualità e sulla valorizzazione di un territorio e delle sue preziose materie prime.

La cantina Bortolomiol S.p.A. consta di due unità produttive, una cantina di raccolta uve, vinificazione e stoccaggio e una cantina – presso la sede storica – dedicata alla spumantizzazione. La cantina dedicata alla raccolta delle uve ed alla vinificazione si trova negli spazi di un'antica filanda situata proprio nel centro storico di Valdobbiadene, ristrutturata agli inizi degli anni 2000, che ospita le presse e i vasi vinari per il primo processo produttivo.



↑ Ottavia e Giuliano Bortolomiol, inverno 1955



→ Medaglia d'Oro al Prosecco Bortolomiol  
1967 Concours International de dégustation Montpellier

# Highlights 2022

**32**  
dipendenti



**61**  
conferitori



**0**  
infortuni



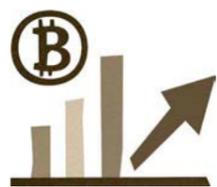
**15.891.371**  
ricavi /€



**+13%**  
incremento fatturato



**9,36%**  
EBITDA



**46**  
Paesi Export



**3.055.314**  
bottiglie prodotte

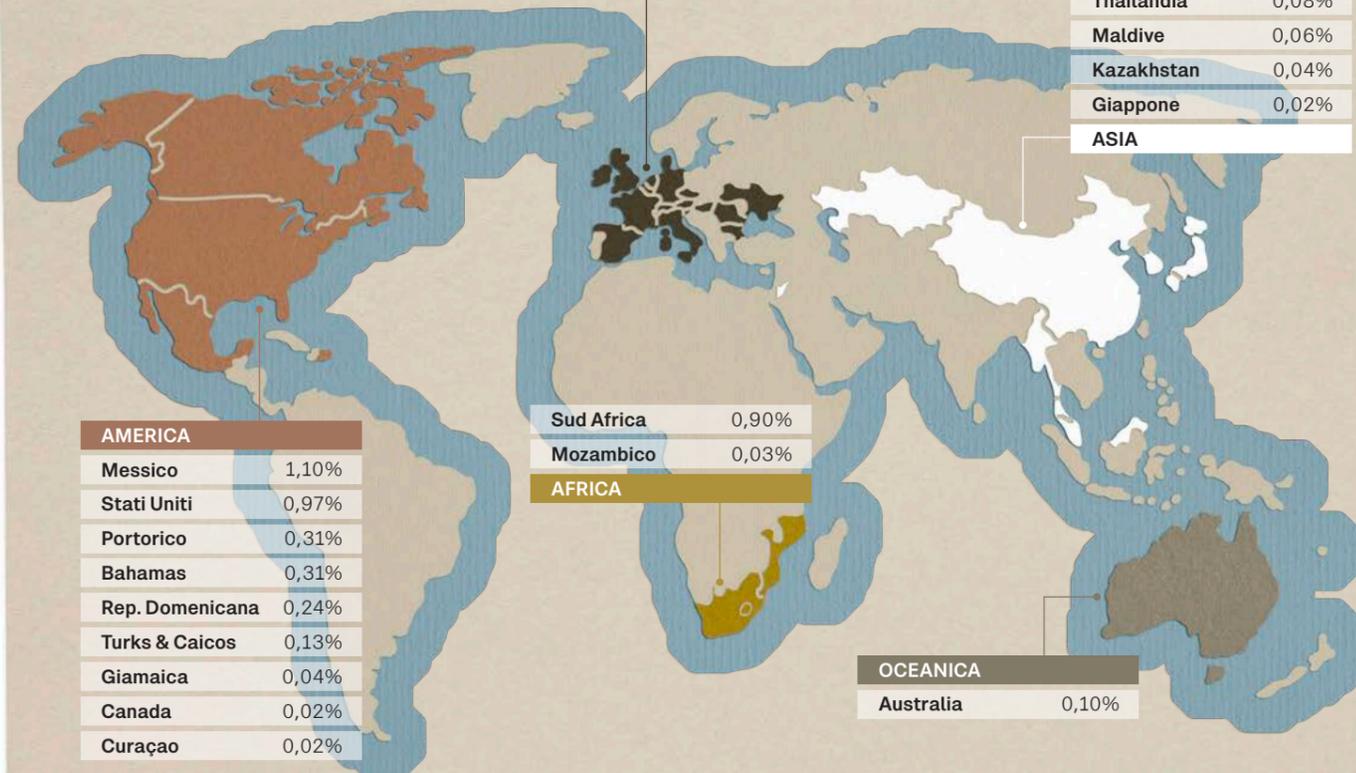


**+30**  
referenze premiate nel 2022

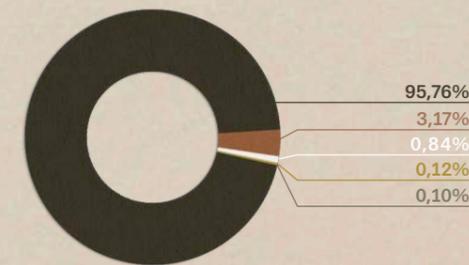


Italia	78,9%	Svezia	0,15%
Svizzera	3,60%	Malta	0,13%
Lettonia	3,40%	Irlanda	0,13%
Ucraina	2,70%	Slovacchia	0,12%
Ungheria	2,0%	Cipro	0,12%
Germania	1,40%	Bulgaria	0,07%
Regno unito	0,90%	Lituania	0,06%
Repubblica Ceca	0,60%	Slovenia	0,05%
Austria	0,40%	Spagna	0,05%
Belgio	0,40%	Francia	0,05%
Romania	0,2%	Paesi Bassi	0,03%
Grecia	0,17%	Danimarca	0,03%
<b>EUROPA</b>		Estonia	0,002%

Giordania	0,19%
Corea del Sud	0,14%
Malaysia	0,10%
Hong Kong	0,10%
Cina	0,09%
Thailandia	0,08%
Maldivi	0,06%
Kazakhstan	0,04%
Giappone	0,02%
<b>ASIA</b>	

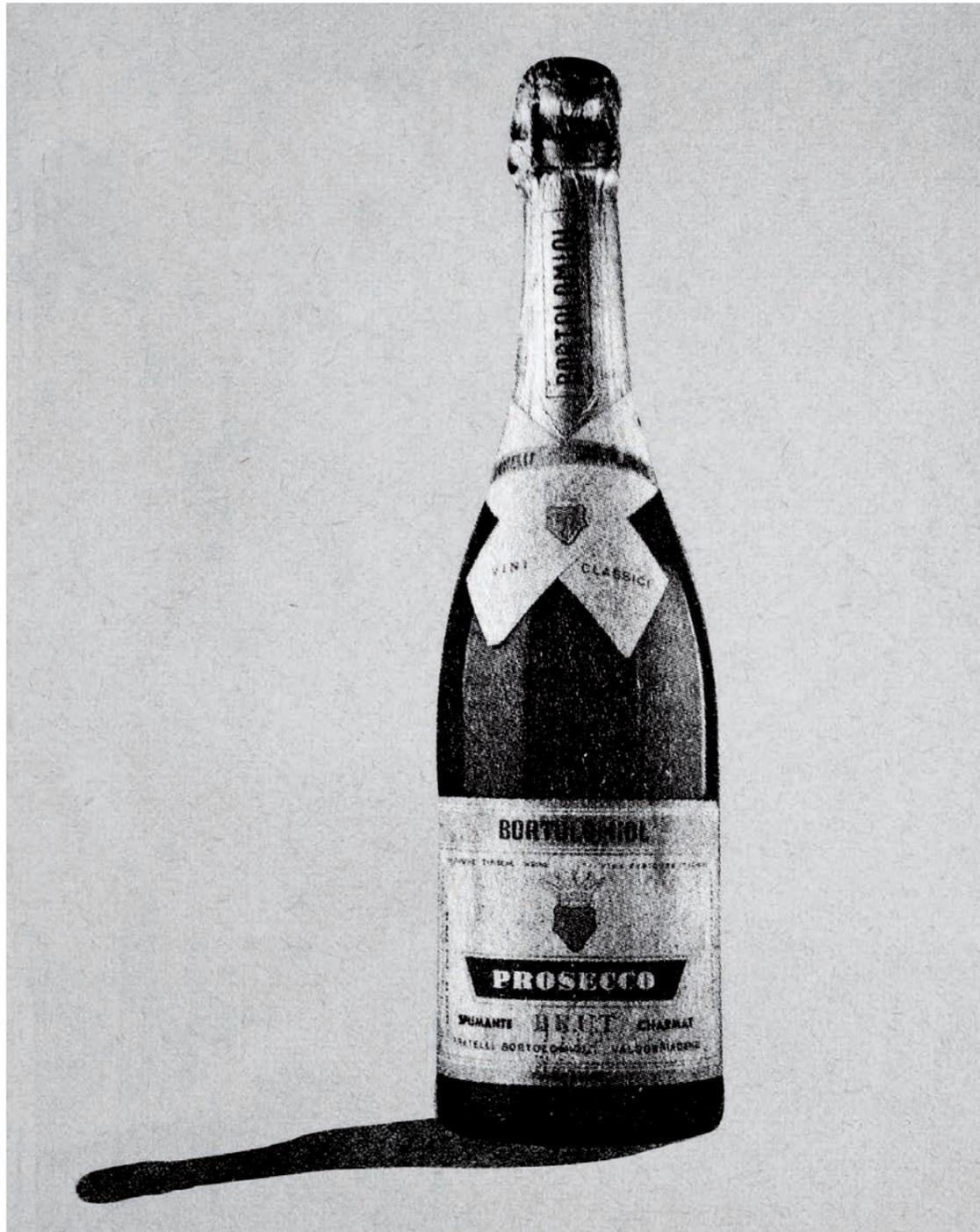


Paese



/N° bottiglie

<b>EUROPA</b>	<b>2.925.688</b>
<b>AMERICA</b>	<b>96.998</b>
<b>ASIA</b>	<b>25.698</b>
<b>AFRICA</b>	<b>3.780</b>
<b>OCEANIA</b>	<b>3.150</b>
<b>TOTALE</b>	<b>3.055.314</b>



↑ Nel 1960 Giuliano Bortolomiol produce il primo Prosecco di Valdobbiadene in versione Brut

# Bortolomiol Timelines

**1922**  
27 febbraio

Giuliano Bortolomiol nasce a Ponteggio, un piccolo borgo di Valdobbiadene

**1946**

Giuliano Bortolomiol si diploma alla Scuola Enologica di Conegliano e fonda la **Confraternita del Prosecco** insieme a Mario Geronazzo, Isidoro Brunoro e Umberto Bortolotti

**1949**

Giuliano fonda la Società **Cantina Fratelli Bortolomiol** insieme ai fratelli



**1960**

Nasce il "Prosecco" **Brut** Bortolomiol

**1962**  
7 giugno

11 produttori costituiscono il **Consorzio di Tutela del vino Prosecco** di Conegliano e Valdobbiadene

**1967**

Al Concours International de Degustation di Montpellier il "Prosecco" Bortolomiol vince la **Medaglia d'oro**

**1969**

Viene riconosciuta da parte del Ministero dell'Agricoltura una **zona DOC di produzione** del Prosecco e del Superiore di Cartize in Conegliano e Valdobbiadene

**1981**

Nasce l'azienda **Giuliano Bortolomiol S.p.a** in seguito alla divisione di "Cantina Fratelli Bortolomiol"

**1984**

Giuliano Bortolomiol diviene **Gran Maestro della Confraternita** del Prosecco

**1986**

Nasce il marchio **Bandarossa**

**1999**

**50° anniversario** della fondazione dell'azienda costituita da Giuliano Bortolomiol

**2008**

I vigneti di famiglia vengono convertiti alla **coltivazione biologica**

**2009**

Viene riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita **"Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG"**

**2011**

L'azienda Bortolomiol introduce il **Protocollo di Gestione Green Mark** un disciplinare interno rispettato da parte dei viticoltori conferenti le uve alla cantina che mira al miglioramento qualitativo dei propri prodotti ed allo stesso tempo ad una gestione dei vigneti tale da minimizzare l'impatto ambientale

**2019**

**70° anniversario** della fondazione dell'azienda costituita da Giuliano Bortolomiol

**2019**

Nasce il progetto **Residenza d'Artista**

**2021**

Viene pubblicata **EPD** la prima Dichiarazione Ambientale di Prodotto nel settore vitivinicolo ottenuta dal vino **Ius Naturae** (un progetto iniziato nel 2018)

**2022**  
27 febbraio

**Cento anni di sguardo al futuro**

*Bortolomiol celebra il centenario della nascita del fondatore Giuliano Bortolomiol*

Cento anni sono passati da quando, a Valdobbiadene, nasceva Giuliano Bortolomiol, un nome destinato a scrivere un capitolo importante nella storia del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Tra i fondatori del Consorzio di Tutela, Giuliano è il primo a credere che questo vino dia il meglio di sé nella versione Brut, con residuo zuccherino bassissimo, quando invece prevalevano le versioni Extra Dry e Dry.

Un precursore, quindi, che la cantina ha celebrato con un'iniziativa altrettanto innovativa, il **Tour del Centenario**. Al **Parco della Filaretta Wine&Art Farm** Bortolomiol ha fatto conoscere ad appassionati e operatori "l'altro volto" del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG: quello di un vino longevo, capace di sfidare il tempo per arricchirsi di note sempre più complesse nel corso dell'anno.



## La nostra Missione e i nostri valori

Tutti i **nostri valori** sono promesse che ci impegnamo a rispettare con l'ambizioso desiderio di **preservare un patrimonio ambientale e di tradizione** per le generazioni future:

- 1 Sostenibilità ambientale**  
Abbiamo adottato un Sistema fotovoltaico per l'energia pulita e ogni anno cerchiamo di migliorare il riciclo e il riutilizzo dei materiali, selezionando sempre l'alternativa migliore tra quelle proposte dai nostri fornitori di materie prime con l'obiettivo di rendere i nostri packaging sempre più sostenibili e ad impatto ridotto.
- 2 Rispetto per la natura e la sua biodiversità**  
Siamo custodi della flora e della fauna che abitano i nostri vigneti, riconoscendo l'importanza di un ecosistema equilibrato. Ogni elemento, dai fiori alle piante, dagli insetti agli animali, è un anello importante della nostra biodiversità. Abbiamo adottato il protocollo di gestione Green Mark di viticoltura sostenibile, un insieme rigoroso e innovativo di regole al quale aderiscono tutti i nostri conferitori, con l'obiettivo di raggiungere livelli qualitativi sempre più elevati nel rispetto dell'umanità e dell'ambiente.
- 3 Ricerca che parte dalla tradizione**  
Per consolidare la mission di Giuliano, investiamo costantemente nell'innovazione e nella ricerca tecnologica, con l'adozione di strumenti di lavoro sempre più sofisticati per il continuo affinamento della tecnica spumantistica nella selezione in cantina e in vigneto, mantenendo e conservando ogni tradizione, ma guardando attentamente all'evoluzione dei gusti. Crediamo fermamente nel grande valore della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e nell'importanza di mantenerne l'eccellenza, preservando il carattere distintivo del nostro territorio.
- 4 Relazioni umane e benessere dei dipendenti**  
Creare un ambiente di lavoro in cui i dipendenti si sentano bene è come coltivare un giardino segreto in cui i rapporti prosperano e l'azienda fiorisce. La recente ristrutturazione della cantina ha creato spazi più accoglienti e luminosi, promuovendo il benessere e l'armonia tra i dipendenti. Bortolomiol è un universo diversificato di culture, abilità e nazionalità, che pone al centro del suo agire il fattore umano.
- 5 Art & Wine Farm**  
Abbiamo dato nuova vita a un'antica filanda, preservando l'archeologia industriale e l'atmosfera del passato. Questo spazio, conosciuto come Arte & Wine Farm, è il luogo simbolo del nostro fare impresa, il connubio perfetto tra tradizione, arte, innovazione, e amore per il mondo del vino. Uno spazio che parla della famiglia Bortolomiol, del nostro impegno e dei valori che abbiamo scelto di condividere con la nostra comunità.



SINCE 1760

# BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



SEDE STORICA & PRODUZIONE



PARCO DELLA FILANDETTA

Art & Wine Fair



Valdobbiadene

Cantina di Vinificazione

Parco e Opere di Land Art

Vigneto Biologico "IUS NATURAE"



# CUSTODI DI UN FUTURO SOSTENIBILE

0 2



Creazione di valore sostenibile nel tempo  
Brand reputation e immagine aziendale



# UNA GOVERNANCE AL FEMMINILE

Nel cuore della cantina Bortolomiol, la governance aziendale è un elemento chiave che riflette la visione e i valori dell'azienda. La direzione tutta al femminile rappresenta un pilastro fondamentale dell'identità di Bortolomiol ed è alla base delle decisioni strategiche.

Bortolomiol è orgogliosamente guidata da un Consiglio di Amministrazione composto dalle tre sorelle Bortolomiol Elvira, Maria Elena e Giuliana\* e da due consiglieri esterni. Questa circostanza, senz'altro priva di qualsivoglia possibile predeterminazione, è diventata negli anni un punto di forza in grado di riflettere la profonda convinzione dell'importanza dell'equità di genere e del processo di facilitazione all'accesso delle donne in ruoli decisionali in un mondo societario inserito in un settore tradizionalmente a trazione maschile.

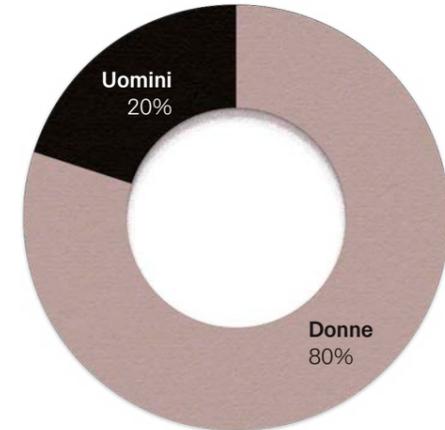
**La società è una Società per Azioni e di conseguenza gli organi al suo interno sono:**

- **Assemblea dei Soci** formata da 5 componenti della famiglia Bortolomiol.
- **Consiglio di Amministrazione** formato da 5 amministratori, di cui 2 membri esecutivi e 1 membro indipendente: 3 membri della famiglia (Elvira, Maria Elena e Giuliana Bortolomiol) e 2 consulenti esterni.
- **Collegio sindacale** formato da 3 membri effettivi e 2 supplenti.

Il Consiglio di Amministrazione, composto per l'80% da donne e il **100% di membri con più di 50 anni di età**, si riunisce regolarmente per prendere decisioni strategiche e fornire una guida chiara per la gestione quotidiana dell'azienda. Le tre componenti della famiglia che siedono nel Consiglio di Amministrazione lavorano in sinergia per promuovere la sostenibilità, l'innovazione e l'etica nei processi decisionali.

Elvira Bortolomiol ricopre dall'anno 2021 il prestigioso incarico di Presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

**Composizione del Consiglio di Amministrazione per genere**



La governance aziendale in Bortolomiol è fondata sulla **trasparenza** e la **responsabilità**. Tutte le decisioni e le azioni sono sottoposte a un rigoroso processo di valutazione e rendicontazione. Questo garantisce che le decisioni prese siano allineate con i valori aziendali, compresi l'impegno per la sostenibilità ambientale, la responsabilità sociale e l'equità di genere. Nel periodo di rendicontazione non si sono verificati casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti, né sono state comminate sanzioni pecuniarie e accertati episodi di corruzione.

(\*) Giuliana Bortolomiol è entrata a far parte del CdA della società a partire dal 28/06/2023

↑ "Le donne Bortolomiol"  
Ottavia, Luisa, Giuliana, Elvira e Maria Elena

# Strategia allineata agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)

In Bortolomiol, la sostenibilità è da sempre al centro della strategia aziendale.

“Questi principi sono da intendersi come una base di riflessione e di condivisione tra tutte le persone e gli organi coinvolti nella gestione dell’azienda e come indicazioni per indirizzare il nostro operato e le nostre scelte, ben consapevoli che la loro completa realizzazione passerà attraverso un percorso lungo e impegnativo ma stimolante ed entusiasmante”



**Operiamo nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo che lo abita**  
curando il benessere della vite con un approccio naturale affinché possa esprimersi al meglio, con il fine di contribuire alla crescita e allo sviluppo di un Distretto Biologico nel cuore della Denominazione.



**Crediamo fermamente nel grande valore della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**  
nel DNA del nostro *terroir* e nell'importanza di investire costantemente in sviluppo e ricerca



**Rispettiamo la flora e la fauna**  
che abita il vigneto: fiori, piante, insetti e animali, un ecosistema in equilibrio perfetto in cui ogni elemento rappresenta un anello importante della biodiversità



**Compensiamo l'emissione di CO<sub>2</sub>**  
che deriva dalla produzione del nostro *lus Naturae* con la cura e rivalorizzazione di un bosco di proprietà della famiglia di oltre tre ettari sul Monte Cesen



**Abbiamo istituito il protocollo di gestione di viticoltura sostenibile "Green Mark"**  
un rigido ed innovativo insieme di regole a cui hanno aderito i nostri conferitori con il fine di raggiungere un livello qualitativo sempre più alto nel rispetto dell'uomo e della terra



**Abbiamo adottato un Sistema fotovoltaico per l'energia pulita e ogni anno cerchiamo di migliorare il riciclo e il riutilizzo dei materiali**  
selezionando sempre l'alternativa migliore tra quelle proposte dai nostri fornitori di materie prime, con l'obiettivo di rendere i nostri packaging sempre più sostenibili e ad impatto ridotto



**Abbiamo recuperato un'antica Filanda rispettando l'archeologia industriale**  
e il sapore che il complesso aveva all'inizio del secolo scorso, creando il contenitore *Art & Wine Farm*, un nuovo concept del mondo vitivinicolo dove arte e cultura si intrecciano e si arricchiscono



**Negli anni abbiamo sostenuto progetti di sviluppo sociale**  
dall'Africa, al Nepal, al Centro Italia: le nostre risorse sono valori che abbiamo scelto di condividere in passato e che ci impegniamo a condividere anche in futuro



↑ "Vigneto giardino" biologico *Ius Naturae*  
Valdobbiadene, Parco della Filandetta (Gennaio)

# Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Essa ingloba **17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile** – Sustainable Development Goals, SDGs – in un grande programma d'azione per un totale di 169 *target* o traguardi. L'avvio ufficiale degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile ha coinciso con l'inizio del 2016, guidando il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i Paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030.

Gli Obiettivi per lo Sviluppo danno seguito ai risultati degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio (Millennium Development Goals) che li hanno preceduti, e rappresentano obiettivi comuni su un insieme di questioni importanti per lo sviluppo: la lotta alla povertà, l'eliminazione della fame e il contrasto al cambiamento climatico, per citarne solo alcuni. "Obiettivi comuni" significa che essi riguardano tutti i Paesi e tutti gli individui: nessuno ne è escluso, né deve essere lasciato indietro lungo il cammino necessario per portare il mondo sulla strada della sostenibilità.



Bortolomiol ritiene che le aziende abbiano una responsabilità fondamentale nel contribuire all'attuazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite. Per questo motivo la strategia aziendale ha quale denominatore comune la sostenibilità, contribuendo al raggiungimento dei seguenti SDGs:



## Obiettivo SDG 1 Nessuna Povertà

**In Bortolomiol, crediamo che la lotta alla povertà inizi a livello locale.** Supportiamo attivamente la comunità locale attraverso iniziative di responsabilità sociale d'impresa, creando opportunità di lavoro e fornendo formazione ai membri della comunità. Questo contribuisce direttamente all'obiettivo SDG 1 di eliminare la povertà.



## Obiettivo SDG 5 Parità di Genere

**La nostra governance a conduzione femminile è un esempio tangibile del nostro impegno per la parità di genere.** Sosteniamo attivamente *l'empowerment* delle donne e promuoviamo l'uguaglianza di opportunità all'interno e all'esterno dell'azienda. Questo si allinea direttamente con l'obiettivo SDG 5 dell'ONU.



## Obiettivo SDG 12 Consumo e Produzione Responsabile

**Bortolomiol è impegnata nella produzione sostenibile di vino.** Ci sforziamo di ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività, adottando pratiche agricole sostenibili, minimizzando gli sprechi e promuovendo la responsabilità nei confronti dei nostri prodotti. Questo contribuisce direttamente all'obiettivo SDG 12.



## Obiettivo SDG 13 Azione per il Clima

**La sostenibilità ambientale è una priorità per noi.** Ci impegniamo a ridurre le nostre emissioni di carbonio, adottare energie rinnovabili e promuovere la conservazione del territorio in cui operiamo. Questo contribuisce direttamente all'obiettivo SDG 13 di combattere i cambiamenti climatici.



## Obiettivo SDG 15 Vita Terrestre

**Bortolomiol opera in un ambiente naturalistico prezioso e protetto.** Noi promuoviamo la biodiversità e lavoriamo per preservare e migliorare la salute del nostro ecosistema locale. Questo contribuisce direttamente all'obiettivo SDG 15 di proteggere la vita terrestre.

# Analisi di materialità e coinvolgimento degli Stakeholder

Bortolomiol ha identificato gli aspetti più importanti che possono generare impatti economici, sociali e ambientali significativi sia sulla propria organizzazione sia per gli Stakeholder esterni. Le tematiche sono state individuate attraverso l'analisi di fonti interne ed esterne (es. analisi di benchmark, attività di media search, interviste con il gruppo di lavoro interno, ecc.).

Il gruppo di lavoro interno, composto dai referenti di ogni area di attività, ha valutato la rilevanza di tali temi in quanto portavoce della visione globale dell'organizzazione sui processi e le attività condotte dall'azienda sia dal punto di vista interno sia dal punto di vista degli Stakeholder, tenuto conto della strategia, della visione e delle politiche interne dell'organizzazione.

La conduzione dell'analisi di materialità ha permesso a Bortolomiol di identificare i temi di sostenibilità più rilevanti per l'organizzazione e per i suoi stakeholder, sui quali, da un lato, porre particolare attenzione impegnandosi in maniera costante e, dall'altro, definire i contenuti del presente report di sostenibilità. Dall'analisi e valutazione sono emersi **30 temi di cui 16 maggiormente rilevanti**. Di seguito vengono elencati i **temi individuati come materiali per l'azienda** in base agli ambiti d'appartenenza.

Ambito	Tematica materiale
Governance	→ Creazione di valore sostenibile nel tempo
	→ Brand reputation e immagine aziendale
Risorse umane	→ Salute e sicurezza sul lavoro
	→ Qualità dell'ambiente di lavoro e politiche di welfare aziendale
Clienti / Mercato	→ Soddisfazione del cliente ed eccellenza del servizio
	→ Salute e sicurezza dei consumatori
Prodotti	→ Qualità dei prodotti
	→ Tutela del tessuto e della produzione vitivinicola locale
Ambiente	→ Ricorso a pratiche agricole più sostenibili mediante la progressiva eliminazione di sostanze chimiche o a ridotto impatto ambientale
	→ Tutela del suolo e della biodiversità
	→ Ricorso ad energie rinnovabili e pratiche di efficientamento energetico
	→ Gestione responsabile e razionale delle risorse naturali e delle materie prime
	→ Consumo idrico responsabile
Comunità e territorio	→ Prevenzione, riciclo, riutilizzo dei rifiuti e degli scarti di produzione
	→ Tutela del patrimonio storico artistico locale
	→ Relazioni con la comunità locale, valorizzazione e sviluppo del territorio

Nel corso dei prossimi periodi di rendicontazione, sarà pianificato e avviato il processo di stakeholder engagement al fine di raccogliere direttamente da parte dei principali portatori di interesse le loro valutazioni circa la rilevanza delle diverse tematiche di sostenibilità e, conseguentemente, definire la c.d. matrice di materialità che individua gli aspetti più significativi che possono generare impatti economici, sociali e ambientali e che, influenzando aspettative, decisioni, valutazioni e azioni degli stakeholder, costituiscono le priorità in termini di gestione e rendicontazione in ambito sociale e ambientale.

Il continuo ed attivo dialogo con gli Stakeholder, interni ed esterni, costituisce infatti per Bortolomiol uno strumento fondamentale per prendere decisioni più consapevoli sullo sviluppo della strategia aziendale e la gestione degli impatti sull'ambiente e la società.

In quest'ottica, l'azienda è attenta e diretta a sviluppare costantemente un rapporto di fiducia reciproca con tutti i suoi possibili interlocutori, nel segno dei valori e dei principi che hanno animato la famiglia Bortolomiol sin dalle origini. Di seguito sono rappresentati i **principali Stakeholder e le relative modalità di coinvolgimento**:

Tipologia di stakeholder	Modalità di coinvolgimento
<b>Clienti</b>	→ Dialogo costante attraverso diversi strumenti di comunicazione (es. canali social, e-mail, ecc.) → Newsletter → Incontri in presenza
<b>Fornitori</b>	→ Protocollo Green Mark → Riunioni periodiche
<b>Partner commerciali</b>	→ Dialogo costante attraverso diversi strumenti di comunicazione (es. canali social, e-mail, ecc.) → Incontri in presenza
<b>Dipendenti</b>	→ Dialogo quotidiano
<b>Enti e istituzioni del territorio</b>	→ Riunioni periodiche
<b>Finanziatori</b>	→ Bilancio e relazioni → Riunioni periodiche
<b>Comunità locale</b>	→ Eventi

# Il valore economico generato e distribuito

La creazione di valore economico sostenibile nel tempo e per il territorio è obiettivo primario di Bortolomiot, in quanto condizione indispensabile per ridistribuire lo stesso tra i soci, i clienti, i fornitori, i dipendenti e più in generale tutti gli stakeholder. Il valore economico generato e distribuito rappresenta la capacità di creare ricchezza e di ripartire la stessa tra i propri stakeholder.

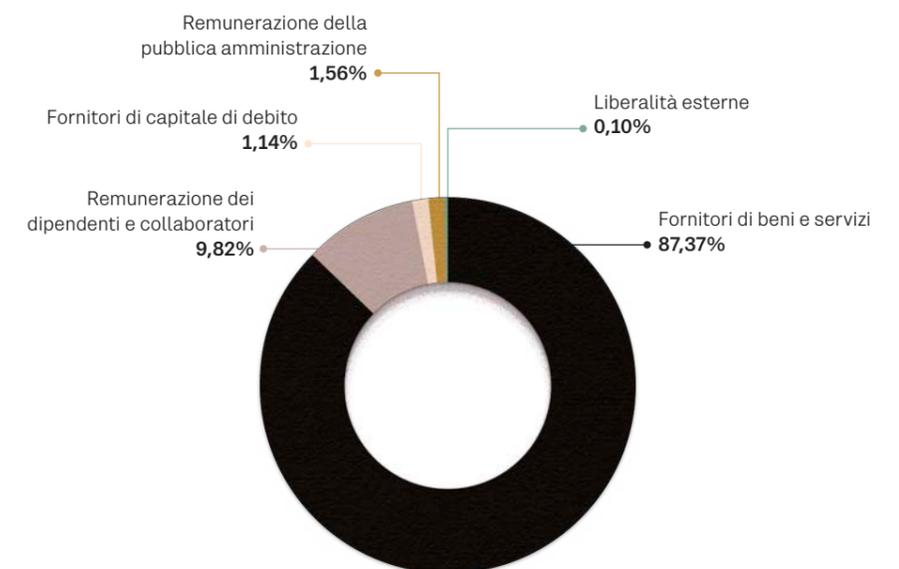
In particolare, Bortolomiot ha investito la liquidità prodotta dalla gestione continuando a potenziare la propria struttura produttiva al fine di migliorare la qualità del prodotto finito, mediante significativi investimenti. Il percorso di miglioramento degli asset materiali e immateriali subirà una forte accelerazione nel corso del 2023 con una componente rilevante di investimenti volti al risparmio energetico, tutto questo grazie all'emissione nel mese di dicembre 2022, in collaborazione con Banca Finint, di un prestito obbligazionario dell'importo di € 2.000.000, rientrando nell'operazione Basket Bond Italia. Le risorse finanziarie del Basket Bond permetteranno inoltre un più veloce sviluppo delle strategie legate alla sostenibilità aziendale.

Dati economici	2022
<b>Ricavi</b>	<b>14.883.341,00 €</b>
Variazione rimanenze prodotti finiti	1.008.030,00 €
<b>Valore produzione</b>	<b>15.891.371,00 €</b>
Acquisto merci	9.783.339,00 €
Variazione rimanenze materie prime	(591.477,00 €)
<b>Margine di contribuzione operativo</b>	<b>6.699.509,00 €</b>
<b>Margine %</b>	<b>45%</b>
Altri ricavi	434.646,00 €
<b>Costi totali</b>	<b>4.110.639,00 €</b>
Servizi	3.553.534,00 €
Utilizzo beni terzi	220.816,00 €
Spese generali (altre)	336.289,00 €
Valore aggiunto	3.023.516,00 €
Costi del personale	1.493.725,00 €
<b>EBITDA</b>	<b>1.529.791,00 €</b>
<b>EBITDA margin</b>	<b>9,63%</b>
Ammortamenti immateriali	125.248,00 €
Ammortamenti materiali	481.300,00 €
Svalutazioni e accantonamenti	89.934,00 €
<b>EBIT</b>	<b>833.309,00 €</b>
<b>EBIT margin</b>	<b>5,24%</b>
Oneri e proventi straordinari	7,00 €
Oneri finanziari	173.570,00 €
Proventi finanziari	2.636,00 €
<b>EBT</b>	<b>662.368,00 €</b>
Imposte	225.390,00 €
<b>Risultato netto</b>	<b>436.980,00 €</b>

Nel corso del 2022, Bortolomiot ha generato un valore economico di oltre 16 milioni di euro. Il valore economico distribuito è stato di circa 15 milioni di euro (il 93% circa del valore economico generato). L'87% del valore economico distribuito dall'azienda è stato destinato ai fornitori, il 10% è stato riconosciuto ai dipendenti e circa il 2% alla Pubblica Amministrazione. È stato trattenuto il 7% del valore economico generato.

Dati economici	2022 (/€)
<b>Valore economico generato</b>	<b>16.328.653</b>
Ricavi	15.891.371
Altri proventi	434.646
Proventi finanziari netti	-
Rettifiche di valore di attività finanziarie	-
Svalutazione crediti	-
Differenze di cambio	-
Proventi/oneri dalla vendita di attività materiali ed immateriali	2.636
Rettifiche di valore di attività materiale ed immateriali	-
<b>Valore economico distribuito</b>	<b>(15.207.193)</b>
Costi operativi	(13.286.901)
Remunerazione dei dipendenti e collaboratori	(1.493.725)
Remunerazione dei finanziatori	(173.577)
Remunerazione degli investitori	-
Remunerazione della pubblica amministrazione	(237.390)
Liberalità esterne	(15.600)
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>1.121.460</b>
Ammortamenti e accantonamenti	696.482
Imposte anticipate e differite	(12.000)
Altre riserve	-
Utile	436.980

## Valore economico distribuito





↑ Il pianto e il germogliamento  
Valdobbiadene (Marzo)



# LA NOSTRA TERRA

03



Salute e sicurezza dei consumatori

Qualità dei prodotti

Tutela del tessuto e della produzione vitivinicola locale

Ricorso a pratiche agricole più sostenibili mediante la progressiva eliminazione di sostanze chimiche o a ridotto impatto ambientale

Tutela del suolo e della biodiversità

Ricorso ad energie rinnovabili e pratiche di efficientamento energetico

Gestione responsabile e razionale delle risorse naturali e delle materie prime

Consumo idrico responsabile

Prevenzione, riciclo, riutilizzo dei rifiuti e degli scarti di produzione

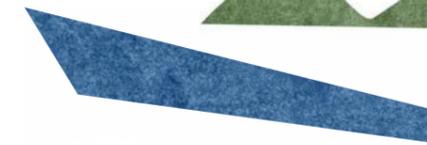


## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Le colline di Valdobbiadene sono rigogliose distese verdi tempestate di preziosi grappoli dorati, luoghi incantati in grado di abbracciare fragili equilibri tra la vite e il bosco, i cui confini a volte si intersecano e si confondono, dando luogo all'unicità di questo morbido "paesaggio a mosaico". L'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è un territorio con una variabilità altimetrica tra i 70 e i 450 metri s.l.m. nel quale, in perfetta armonia, si alternano foreste, vigneti, piccoli insediamenti rurali e zone agricole.



“Sembra di stare sospesi sopra un mare di vigneti, incredibile, corrugato dalle ondulazioni delle colline sottostanti, come fosse in tempesta, e dietro un susseguirsi di campi fino all'azzurino della laguna di Venezia”



Tratto dal libro di Ettore Gobbato *"Giuliano Bortolomiot, Il sogno del Prosecco"*  
Collana "I Semi" – I protagonisti delle culture materiali, Veronelli Editore, 2008

Alle spalle di questo territorio si ergono le Prealpi Trevigiane, una gentile catena montuosa che funge da protezione assicurando riparo alle colline della DOCG dai venti più freddi provenienti da nord-est. L'intera fascia collinare, in perfetto accordo con gli elementi naturali circostanti, è rinfrescata da venti moderati a regime di brezza e gode di condizioni climatiche privilegiate utili alla crescita della vite.

Il paesaggio che si svela in questi luoghi racconta la dedizione degli agricoltori che hanno preservato con sapienza e amore anche le espressioni morfologiche più impervie, raggiungendo pendii talvolta inaccessibili con la determinazione di chi è mosso dall'amore per la propria terra e dal desiderio di trarne il meglio. Nel 2019, dopo un lungo lavoro durato più di dieci anni, il territorio delle "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" è stato iscritto nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

↑ Vigneti nella Core Zone UNESCO  
Farra di Soligo (Giugno)



## Le buone pratiche agricole: il protocollo “GreenMark”



La filosofia della cantina Bortolomiol è da sempre incentrata sulla produzione di vini di alta qualità a partire da una cura attenta delle vigne, riconoscendo l'importanza cruciale di una gestione sostenibile dei vigneti.

La famiglia Bortolomiol possiede un numero limitato di vigne di proprietà e acquisisce la maggior parte delle uve da produttori locali esterni. Questa collaborazione strategica consente un controllo più stretto sulla produzione e sulla qualità delle uve, offrendo numerosi vantaggi ai conferitori, come una remunerazione aggiuntiva per le uve di qualità e una consulenza agronomica ed enologica direttamente sul campo da parte dell'esperto enologo della cantina e dell'agronomo.

Per tutelare il tessuto e la produzione vitivinicola locale, dal 2011 la cantina ha coinvolto tutti i produttori nel protocollo di agricoltura sostenibile "Green Mark": questo disciplinare, complementare al protocollo del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene, stabilisce regole specifiche per ottimizzare le pratiche agronomiche e minimizzare gli sprechi, sia dal punto di vista economico che ambientale. L'obiettivo primario è la tutela dell'ecosistema del territorio, attraverso la promozione di un'agricoltura sostenibile a basso impatto ambientale e la ricerca di una qualità di prodotto crescente nel tempo.

**Nel 2022 i conferitori che adottano  
il 100% del Protocollo sono 46 su 61 (75,40%)  
Vengono organizzati n.2 incontri per discutere  
i temi rilevanti della stagione  
(flavescenza e siccità)**

Scheda tecnico riassuntiva del metodo Bortolomiol	
<b>Potatura Invernale</b>	Gemme per ettaro 55.000 circa Forme di allevamento a spalliera con potatura lunga tipo doppio capovolto o Sylvoz.
<b>Sostituzione delle Fallanze</b>	Con barbatelle possibilmente ottenute dalla selezione massale delle vecchie viti in loco
<b>Concimazione</b>	Invernale: solo potassio (150 unità/ha in collina e 120/ha in pianura) e fosforo (massimo 40 unità /ha) Primaverile: solo azoto (massimo 50 unità/ha in collina e 70 unità/ha in pianura) diviso in due epoche.
<b>Gestione della Fila</b>	Diseccante o dopo la vendemmia o prima del 1° febbraio di ogni anno e con una superficie inferiore al 20% dell'intera superficie. Sempre escluso l'uso di glifosate.
<b>Gestione della Chioma</b>	Spollonatura e scacchiatura dei germogli deboli e palizzamento dei tralci.
<b>Trattamenti Fitosanitari</b>	Lotta guidata integrata Regione Veneto con esclusione di Folpet
<b>Produzioni</b>	135 q/ha zone di collina - 180 q/ha zone di pianura
<b>Vendemmia</b>	L'inizio della vendemmia, manuale, viene autorizzata dall'enologo. Utilizzo di carri di piccole dimensioni consegnati in cantina nel più breve tempo possibile.



Dal vigneto biologico sito nel cuore di Valdobbiadene – all'interno del Parco della Filandetta – e dai vigneti della famiglia Bortolomiol, nasce **Ius Naturae Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Biologico Brut**, naturale conseguenza della filosofia produttiva attenta alle pratiche di viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

## Il vigneto biologico e l'impatto sulla biodiversità

Nel 2008 Bortolomiol sceglie di convertire i vigneti di famiglia alla coltivazione biologica, ottenendo la certificazione nel 2011.

La coltivazione biologica consiste nell'adozione di una serie di pratiche agronomiche che minimizzano l'uso di prodotti chimici di sintesi; un metodo di coltivazione che coinvolge non solo la difesa fitosanitaria con rame e zolfo, ma anche le scelte d'impianto, la potatura, la lavorazione del suolo, la gestione della chioma e così via fino alla vendemmia. Questo rigido processo produttivo si realizza con una presenza continua in vigneto al fine di osservare e monitorare l'andamento dei cicli naturali della vite e delle avversità. L'obiettivo è quello di creare un vero e proprio **Distretto del Biologico nel cuore della Denominazione**.

Dopo più di dieci anni, nonostante gli sforzi e le difficoltà, ho sempre di più la convinzione di avere fatto la scelta giusta per i vigneti e per la salute di tutti. Il lavoro da dedicare a un vigneto col metodo biologico è impegnativo e varia a seconda delle influenze meteorologiche delle diverse annate. Non è il percorso più semplice, ma è sicuramente quello più in linea con la nostra filosofia e con gli insegnamenti che ci ha lasciato nostro padre. La ricerca fa continui passi avanti, le nuove scoperte portano ad una maggiore conoscenza di cosa è meglio fare e la strada è ricca di soddisfazioni. Quando si è mossi dalla passione per il proprio lavoro, la motivazione supera ogni ostacolo.

*Giuliana Bortolomiol*



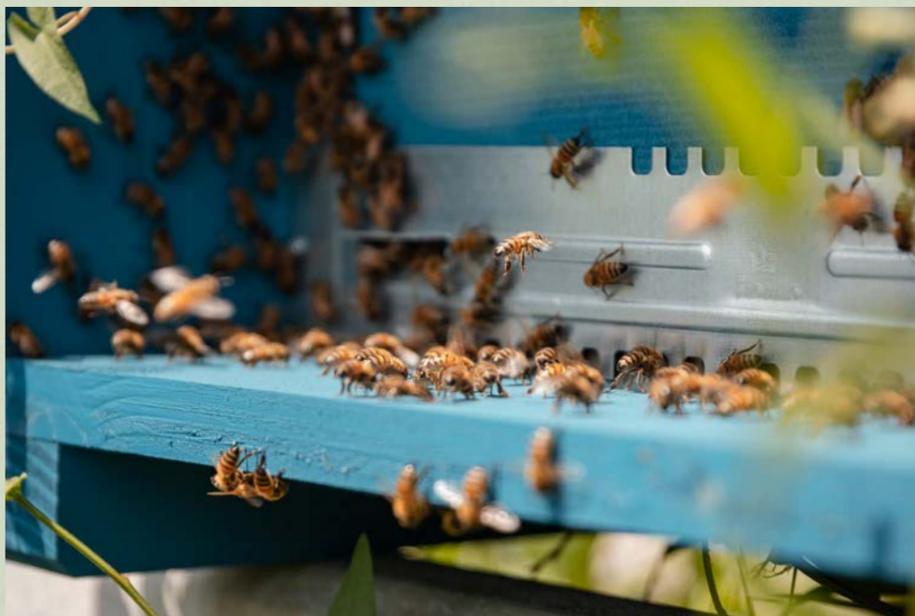
## Tutela della biodiversità Progetto ENO BEE

Per tutelare **la biodiversità del vitigno Glera**, Bortolomiol ha sviluppato un progetto che prevede la salvaguardia, lo studio e il ripristino di materiale genetico di vecchi ceppi di vite autoctoni dell'area del Conegliano Valdobbiadene, recuperando le piante più stabili, di oltre cinquant'anni. Verrà quindi mantenuta la caratteristica storica di avere vigneti di età diverse, andando a sostituire le viti morte di anno in anno con barbatelle ottenute dalla selezione massale delle viti vecchie, in modo da garantire una varietà genetica che risponda meglio alle varie annate. Inoltre, l'azienda ha in progetto di adottare il **bio-monitoraggio delle vigne**, una tecnica che permette di rilevare il grado di inquinamento nell'ambiente tramite lo studio di alcuni organismi particolarmente adatti.

Per rilevare la presenza di sostanze potenzialmente inquinanti, saranno inseriti degli alveari a ridosso dei vigneti: **le api**, insetti altamente sensibili all'inquinamento e ai cambiamenti ambientali, diventeranno indicatori preziosi dello stato di salute dell'ecosistema e l'analisi chimica del miele e della cera prodotti assicureranno un monitoraggio naturale continuativo e completamente ecologico. Questo approccio è reso possibile dalla viticoltura biologica, che esclude l'uso di determinati principi attivi nella difesa fitosanitaria favorendo la sinergia tra l'apicoltura e la viticoltura e, più in generale, l'interazione positiva tra specie diverse.

Il **progetto "Eno Bee"** svolgerà un ruolo educativo importante in grado di valorizzare il territorio e la sua biodiversità. Le api, oltre a produrre miele di alta qualità grazie al foraggiamento su piante non trattate con pesticidi, fungeranno da strumento utile a tutelare, sensibilizzare, valorizzare e comunicare un territorio e certi valori come salubrità e sicurezza di un certo ambiente. L'ape stessa è garante dello stato di salute dell'ambiente che la circonda, fornendo un'opportunità per dimostrare il ridotto impatto dell'azienda e dare un concreto valore aggiunto al vino che nasce in quei vigneti.

L'obiettivo sarà quello di creare **un territorio controllato dal "sistema ape"** nella consapevolezza che sarebbe meraviglioso poter creare dei percorsi a tema fra vigneti e apiari, dimostrando che esiste la possibilità di fruire di un ambiente in equilibrio. Curando questo progetto è in programma di inserire nelle vicinanze degli alveari piante che possano aiutare la buona vita delle api e seminare miscugli melliferi per favorire maggiore biodiversità.



## Il cambiamento climatico

Il cambiamento climatico è una realtà innegabile: l'aumento delle temperature globali, i fenomeni meteorologici estremi sempre più frequenti e la rapida deteriorazione dell'ambiente sono segnali inequivocabili dell'impatto dell'azione umana sulla Terra. Tuttavia, l'urgente necessità di affrontare questa crisi ambientale spesso non viene valutata adeguatamente, con la conseguente mancanza di azioni decisive per mitigare questo declino.

In particolare, la coltivazione dei vigneti è un settore che ha subito notevoli sfide legate al clima negli ultimi anni, diventata estremamente difficile a causa dell'intensificarsi dei fenomeni climatici estremi. Dalla siccità alle piogge torrenziali, spesso accompagnate da grandine distruttiva, i viticoltori si trovano ad affrontare una serie di minacce che mettono a repentaglio il potenziale raccolto.

### La scelta della coltivazione biologica e la cura del suolo

Per affrontare questi problemi, oltre all'installazione di dispositivi di protezione lungo i filari, l'adozione di pratiche agricole sostenibili e la coltivazione biologica è diventata una scelta fondamentale che mira a preservare l'ambiente circostante in modo naturale, evitando l'uso di concimi chimici e sostanze nocive per il suolo. La scelta della coltivazione biologica prevede infatti l'utilizzo di concimi organici e l'inerbimento del terreno, nonché l'impiego di prodotti a base di rame, zolfo e piretro per il controllo delle malattie, anziché di molecole chimiche dannose.

Il territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è già alle prese con sfide ambientali che si prevede diventeranno sempre più concrete nei prossimi anni. Gli effetti degli eventi climatici estremi, come l'intensità, la frequenza e la persistenza, sono motivo di preoccupazione. Inoltre, le malattie delle viti richiedono strategie di contenimento che si basano anche su tecniche agronomiche. Per affrontare queste sfide, siamo convinti che la chiave per la resilienza si trovi nel suolo stesso. Le radici delle viti, considerate il "cervello" della pianta, devono essere al centro delle nostre attenzioni, insieme all'ambiente in cui vivono: **il suolo**.

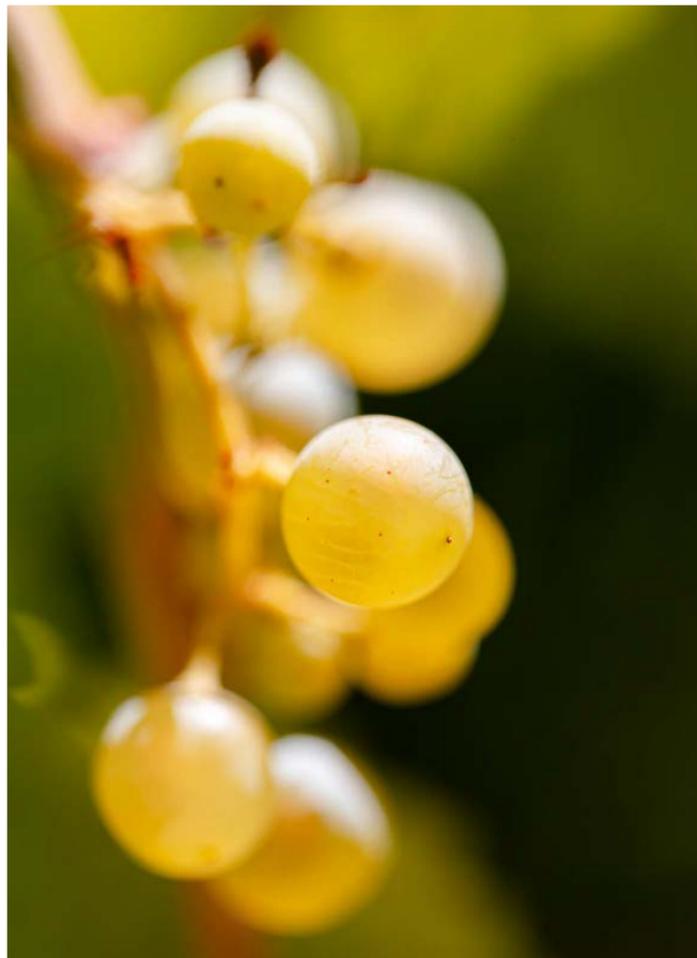
Il suolo influenza in modo significativo la funzionalità delle radici, fornendo acqua e nutrienti essenziali per la crescita delle piante. Pertanto, le condizioni del suolo hanno un impatto diretto sulla salute delle piante e sul loro sviluppo. Tre caratteristiche fondamentali del suolo sono essenziali per la coltivazione della vite:

→ **Caratteri fisici:** questi determinano la capacità del suolo di trattenere l'acqua, e la presenza di sostanza organica gioca un ruolo cruciale in questo processo, agendo come una spugna naturale;

→ **Ricchezza della rizosfera:** si tratta della massa microbica che vive vicino alle radici delle piante ed è strettamente legata al contenuto di sostanza organica nel suolo. Il suolo è un ecosistema complesso con una vasta quantità di vita microbica che svolge un ruolo fondamentale nella salute delle piante;

→ **Elementi minerali:** elementi come l'azoto sono essenziali per la crescita delle viti, ma un eccesso di azoto di origine minerale può portare a uno sviluppo eccessivamente vigoroso delle piante, che può essere dannoso. L'utilizzo di azoto di origine organica è spesso preferibile.

Per affrontare le sfide ambientali e climatiche che minacciano la coltivazione dei vigneti, è quindi fondamentale investire nella salute del suolo. Solo attraverso pratiche agricole sostenibili e il mantenimento di suoli sani potremo sperare di preservare e migliorare le nostre coltivazioni di vite e contribuire a mitigare l'impatto del cambiamento climatico sulla viticoltura. La resilienza inizia dalla terra sotto i nostri piedi.



↑ Vendemmia nel "Vigneto giardino" biologico *Ius Naturae* Valdobbiadene, Parco della Filandetta (Settembre)

## Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Protocollo Viticolo

Il **Protocollo Viticolo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.** è un documento sottoscritto da una commissione di esperti presieduta dal Consorzio di Tutela, volto a promuovere e salvaguardare il territorio di produzione e la bellezza del suo paesaggio.

Il disciplinare, più restrittivo rispetto alle normative nazionali ed europee, nasce per affrontare le sfide ambientali e agronomiche che affliggono il prestigioso territorio di produzione, con l'obiettivo fondamentale di conservare e proteggere il paesaggio unico e l'ambiente naturale di questa zona viticola di eccellenza.

Le **linee guida** del Protocollo Viticolo hanno lo scopo di:

- **Ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti fitosanitari**  
Attraverso una selezione rigorosa delle sostanze attive utilizzate in viticoltura.
- **Promuovere una gestione agronomica sostenibile dei vigneti**  
Incoraggiando pratiche come la potatura al verde e la sfogliatura delle foglie più vecchie, tecniche che non solo migliorano la salute delle piante, ma aumentano anche l'efficacia dei trattamenti fitosanitari.
- **Migliorare la qualità del territorio e del benessere di chi vi abita e lavora**  
Creando un ambiente in cui la coltivazione delle viti sia in armonia con la natura circostante.
- **Promuovere la biodiversità e salvaguardare l'ecosistema unico di questo territorio**  
Rappresentando una guida imprescindibile per un approccio sostenibile nel settore vitivinicolo, che mira a preservare la tradizione millenaria e l'incomparabile eccellenza enologica della regione.

**Bortolomiol aderisce al Protocollo Viticolo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.**



## L'impatto ambientale e i nostri consumi

La tutela dell'ambiente rappresenta un pilastro centrale nelle attività della cantina Bortolomiol. I principi di rispetto, tutela e salvaguardia dell'ecosistema guidano e ispirano le nostre azioni, consci che solo attraverso tali attenzioni possiamo garantire la continuità, la crescita e lo sviluppo della nostra produzione.

In questo capitolo, apriamo una finestra sul nostro impegno per la **transizione energetica** e per la **valutazione dell'impatto ambientale delle nostre attività**. Si tratta di un primo passo cruciale, un'indagine accurata dell'impronta che la nostra azienda lascia nell'ambiente che ci circonda. Questo processo ci offre una visione chiara delle emissioni di gas serra derivanti dalle nostre operazioni, creando una solida base per la progettazione e l'attuazione di strategie mirate alla riduzione del nostro impatto sul clima.

L'impatto ambientale delle nostre attività è influenzato sia dalle operazioni interne gestite dall'azienda, sia dalle pratiche dei nostri fornitori. La protezione delle risorse naturali e la cura della biodiversità e degli ecosistemi sono elementi riconosciuti universalmente come fondamentali per uno sviluppo sostenibile, e noi li adottiamo con impegno.

Il legame profondo con il territorio spinge l'azienda a intraprendere azioni concrete per la sua tutela. Bortolomiol sorge in un territorio prezioso che rappresenta la sua identità e la propria base sociale. La cura e la tutela dell'ambiente sono parte integrante dell'impegno imprenditoriale e si concretizzano attraverso azioni specifiche:

- **Contenimento dei consumi e dello sfruttamento delle risorse naturali**, con l'implementazione di sistemi di depurazione e recupero dell'acqua per ridurre le perdite.
- **Utilizzo di energie rinnovabili**, come pannelli fotovoltaici, per ridurre l'impronta di carbonio.
- **Promozione di pratiche agronomiche sostenibili**, come la lotta integrata e la produzione biologica, tra i nostri fornitori.
- **Diffusione dei principi di tutela ambientale** sia internamente sia esternamente all'organizzazione, attraverso attività di formazione e istruzione.

Di seguito esploreremo gli sforzi aziendali nel contenimento dei consumi e nella riduzione delle emissioni, fornendo una panoramica delle azioni più rilevanti per la riduzione del nostro impatto ambientale, accompagnate dagli indicatori di sostenibilità ambientale.

I consumi energetici sono principalmente attribuibili all'utilizzo di energia per l'illuminazione degli uffici e all'interno dello stabilimento, per la climatizzazione, il funzionamento di macchinari e per i processi produttivi di pigiatura, vinificazione e imbottigliamento. Questi dati sono influenzati da una serie di variabili, comprese le condizioni meteorologiche e le caratteristiche specifiche dell'annata.

L'energia utilizzata proviene sia dalla rete nazionale sia da un impianto fotovoltaico di proprietà, attualmente in fase di ampliamento.

I consumi maggiori di energia elettrica nella nostra cantina sono legati al periodo estivo e nella prima parte dell'autunno. Durante questo periodo dell'anno il consumo energetico aumenta significativamente, principalmente a causa dell'intensa attività dell'impianto di pigiatura e dell'uso intensivo degli impianti di refrigerazione nel processo di vinificazione e spumantizzazione. Questo è particolarmente evidente nei periodi in cui le temperature esterne sono più elevate, poiché è necessario raffreddare le masse appena raccolte oppure già presenti in cantina per garantirne la qualità.

I dati relativi al consumo di energia elettrica rappresentano un elemento significativo nel nostro impegno per la sostenibilità ambientale.

Consumo di energia elettrica 2022 (unità di misura /Gj)	
Benzina per autovetture	1,18
Gasolio per autovetture	47,92
Gas naturale	1.341,38
Energia elettrica	2.607,40
da fonti rinnovabili	163,42
da fonti non rinnovabili	2.443,98
Tot da fonti rinnovabili	163,42
Tot da fonti NON rinnovabili	3.834,46

Nel corso dell'anno 2022 abbiamo consumato un totale di 2.607,40 Gj di energia elettrica, che corrispondono a 257,92 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente<sup>1</sup>. Di questi, 163,42 Gj provengono da fonti rinnovabili e 2.443,98 Gj da fonti non rinnovabili. Questo significa che le fonti rinnovabili costituiscono circa il 6,26% del totale dei consumi energetici, mentre le fonti non rinnovabili rappresentano il restante 93,74%.

Oltre al consumo di energia elettrica, le principali fonti di emissioni di CO<sub>2</sub> associate alle attività dell'azienda includono il funzionamento delle caldaie e l'uso di benzina e gasolio dei mezzi destinati alla movimentazione interna e per le attività commerciali. Il totale delle emissioni correlate a tale consumo energetico è pari a 71,11 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente<sup>2</sup>.

### L'intensità delle emissioni derivanti dai consumi sopra descritti e calcolata sul numero di bottiglie prodotte nell'anno 2022 è pari a circa 107 grammi di CO<sub>2</sub> equivalente<sup>3</sup>

Nel corso del 2022 sono stati percorsi quasi 295.000 chilometri per viaggi di lavoro dei dipendenti / amministratori per rappresentanza e per scopi commerciali per un totale di 41,29 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente<sup>4</sup>. Questi dati ci forniscono una base solida per valutare ulteriori strategie di riduzione dell'impatto ambientale, promuovendo un aumento nell'uso di fonti energetiche rinnovabili al fine di contribuire in modo più significativo alla nostra transizione verso una produzione più sostenibile.

### Carbon Footprint di organizzazione

Nel percorso verso la sostenibilità aziendale, esiste un parametro cruciale che assume un ruolo di primaria importanza: la cosiddetta "Carbon Footprint," letteralmente tradotta come "impronta di carbonio". Questo indicatore stima le emissioni di gas serra prodotte dall'organizzazione e rappresenta una variabile chiave per valutare l'impatto ambientale delle attività umane sul cambiamento climatico e il surriscaldamento globale.

Nel nostro impegno a promuovere una produzione sostenibile, abbiamo intrapreso un percorso per quantificare integralmente la nostra Carbon Footprint. Questo studio ci ha offerto una visione chiara del modo in cui la nostra organizzazione genera emissioni di gas serra e ci fornisce dati fondamentali per identificare aree di miglioramento e per definire strategie mirate a mitigare l'impatto sul cambiamento climatico.

(1) Emissioni scope 2 calcolate con il metodo location based. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 location based - energia elettrica sono stati pubblicati da ISPRA nel 2021.

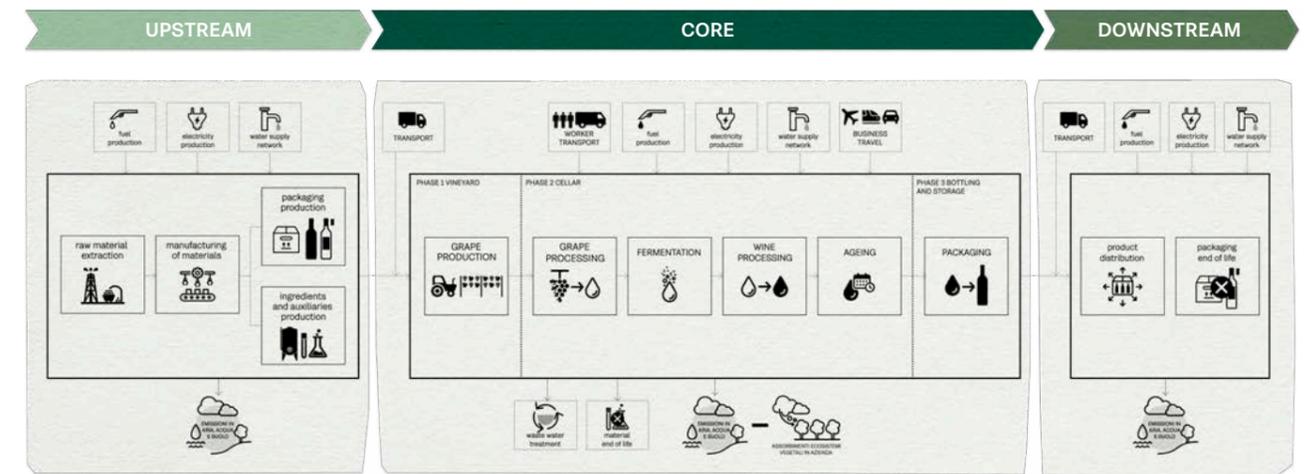
(2) I fattori di conversione utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 1 sono stati pubblicati dal DEFRA nel 2022.

(3) Emissioni scope 2 calcolate con il metodo location based. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 location based - energia elettrica sono stati pubblicati da ISPRA nel 2021. fattori di conversione utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 1 sono stati pubblicati dal DEFRA nel 2022.

(4) I fattori di conversione utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 3 sono stati pubblicati dal DEFRA nel 2022.

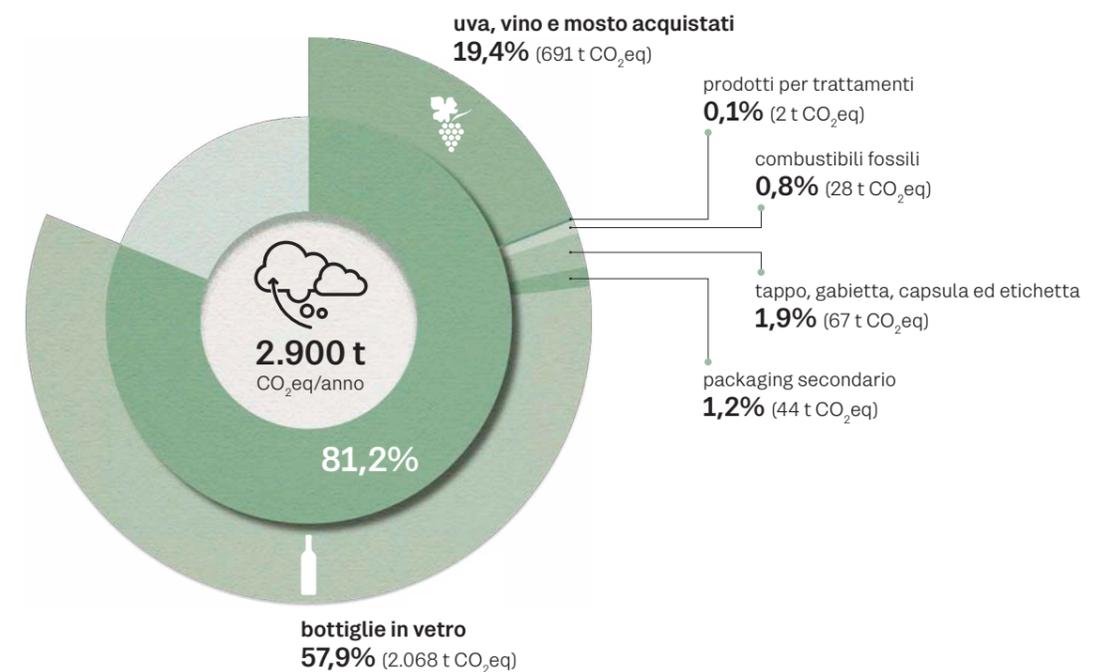
### Flow chart e confini del sistema LCA (Life Cycle Assessment)

Nel contesto del Life Cycle Assessment (LCA), è fondamentale definire chiaramente i confini del sistema per ottenere una valutazione accurata dell'impatto ambientale. Questi comprendono la produzione e reperimento delle materie prime (upstream), il trasporto, la coltivazione delle uve aziendali, la trasformazione in cantina, i trasporti per i viaggi dei dipendenti e business travel (core) e la distribuzione e smaltimento del prodotto a fine vita (downstream), oltre agli assorbimenti degli ecosistemi vegetali in azienda.



### Produzione e reperimento delle materie prime – UPSTREAM

Questa fase riguarda il processo di acquisizione delle materie prime necessarie per la produzione. Include l'estrazione, la produzione o l'acquisizione di materiali e risorse utilizzati nell'azienda.





## Bortolomiol porta nel vino la Certificazione EPD

La certificazione di Ius Naturae è il risultato di un progetto iniziato nel 2018 da Bortolomiol in collaborazione con **Indaco2**, una società spin-off dell'**Università di Siena**, per l'**Analisi del Ciclo di Vita (LCA - Life Cycle Assessment)** dei vini dell'azienda. Si tratta di un monitoraggio completo del processo produttivo, dalla gestione del vigneto fino allo smaltimento dei materiali di confezionamento, normato dagli standard ISO14040-44 e riconosciuto a livello internazionale. L'importanza di questo progetto è sottolineata dal fatto che prima di tale analisi, il protocollo EPD non era mai stato applicato al prodotto vino e ad oggi rappresenta l'unica certificazione di qualità ambientale attualmente valida a livello internazionale nel settore vitivinicolo.

La nostra azienda ha avuto, quindi l'onore di partecipare a questo progetto pilota, partecipando attivamente nella stesura delle **Product Category Rules (PCR)** proprie del mondo del vino (PCR 2020:06 v.1.0 Wine).

La durata della certificazione è di 5 anni.  
Ogni anno ri-performiamo il calcolo per un monitoraggio continuo



È proprio facendo riferimento all'Analisi del Ciclo di Vita del prodotto che si predispongono la Dichiarazione Ambientale di Prodotto, l'unica certificazione di sostenibilità ambientale attualmente valida a livello internazionale (ISO 14025).

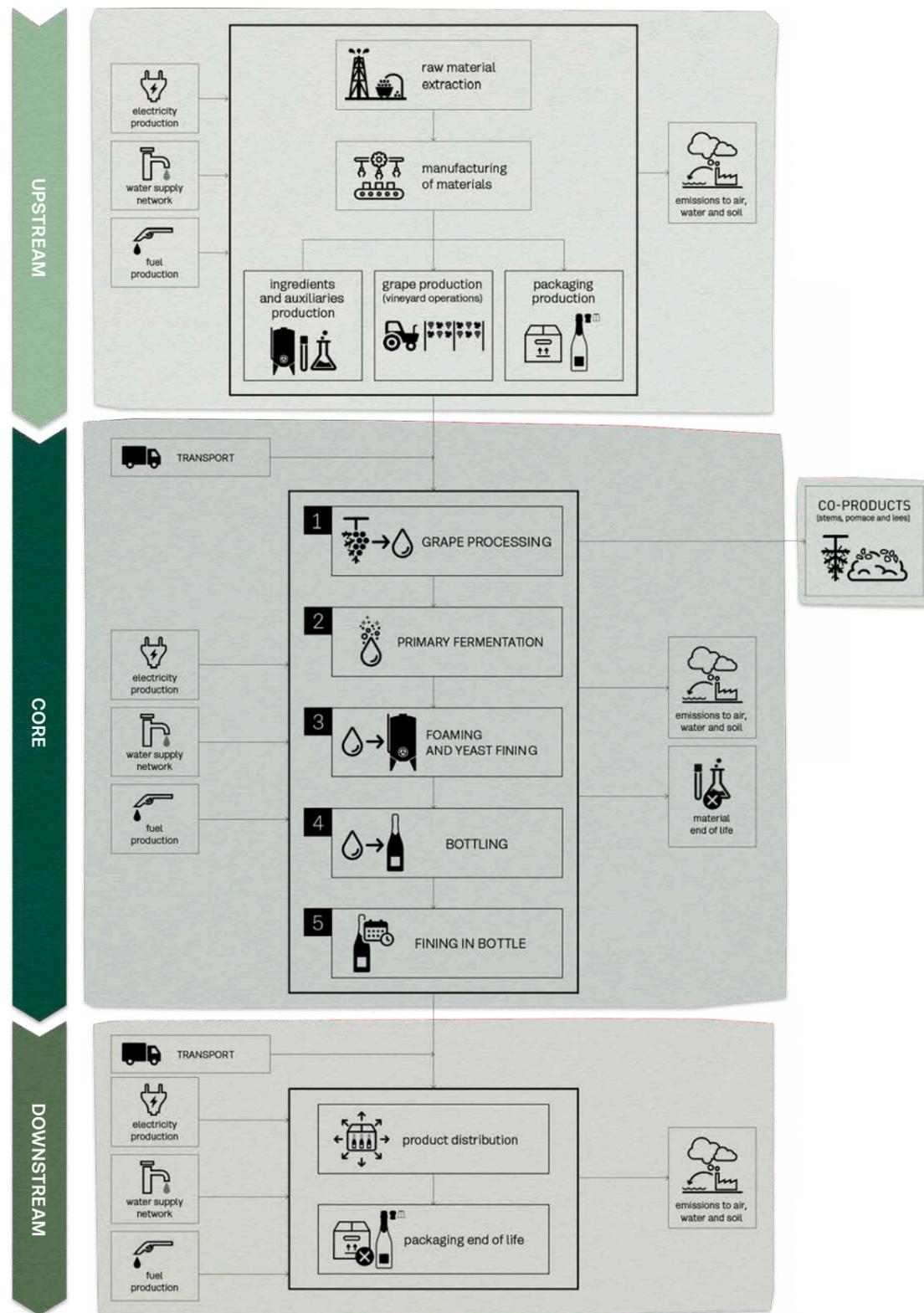


Diagramma a flusso e diagramma dei confini del sistema di produzione del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Brut "Ius Naturae" suddivisa in Upstream, Core e Downstream

Calcolo della quantità di gas serra emessi direttamente e indirettamente nell'atmosfera durante tutto il processo produttivo che porta alla creazione del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut "Ius Naturae"

### IUS NATURAE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut da uve certificate biologiche

Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 004

/Fase 3  
Imbottigliamento

1,15 kg CO<sub>2</sub> eq

/Fase 2  
Cantina

0,21 kg CO<sub>2</sub> eq

/Fase 3  
Vigna

0,18 kg CO<sub>2</sub> eq

1,54 kg\* CO<sub>2</sub> eq

RISPARMIO  
-22%  
rispetto a valore medio EU  
1,97 kg CO<sub>2</sub>



Distribuzione prodotto finito in EU (trasporto su gomma) 0,36 kg CO<sub>2</sub> eq

\* Includendo il contributo della distribuzione la Carbon Footprint complessiva è 1,90kg CO<sub>2</sub> eq

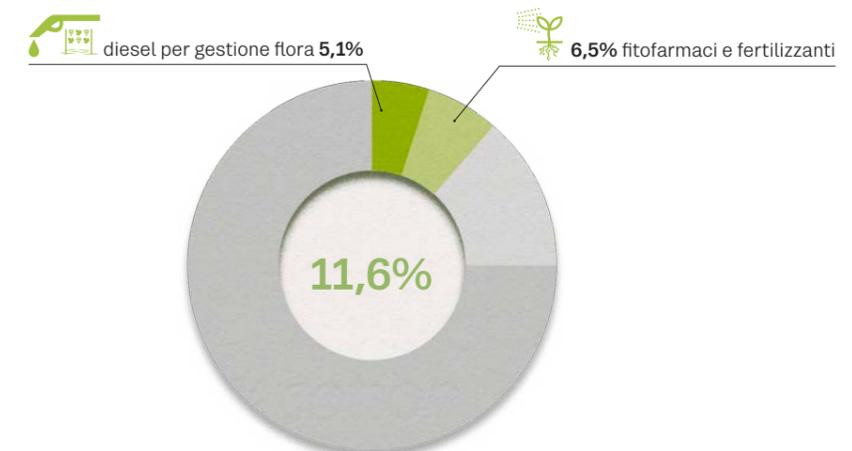
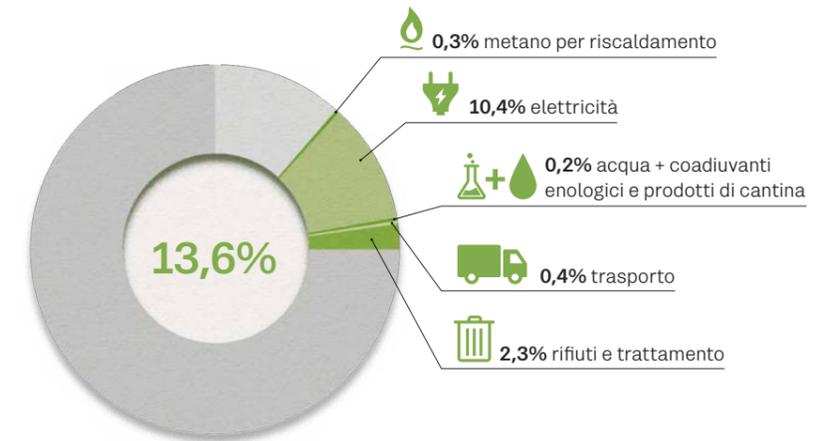
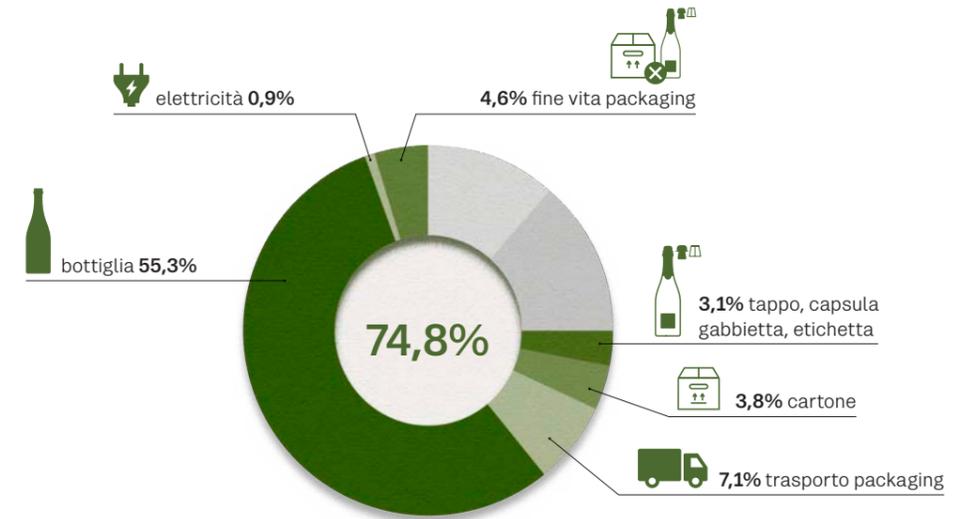
Elaborazione LCA a cura di  
**INDACO**  
INDicatori Ambientali e CO<sub>2</sub>



### CARBON FOOTPRINT

Unità funzionale	Anno di produzione	Certificazione
1 bottiglia da 750 ml	2019	EPD®

L'impronta di carbonio per ogni bottiglia da 750 ml di Bortolomiol "Ius Naturae" è stata calcolata pari a 1,54 kg di CO<sub>2</sub>eq (-22% rispetto alle medie internazionali)



## Acqua

Il consumo responsabile dell'acqua rappresenta uno dei cardini fondamentali della gestione ambientale di Bortolomiol. Riconosciamo l'acqua come un elemento vitale per l'intero ciclo produttivo del nostro vino, dalla vigna alla bottiglia. La sua essenzialità si riflette in ogni aspetto del nostro ciclo produttivo, comprese operazioni necessarie come la sanificazione, il lavaggio delle attrezzature e il processo di raffreddamento e stabilizzazione nella cantina.

Ci concentriamo sulla comprensione di quale fase del nostro processo richieda il maggiore utilizzo d'acqua; questo ci consente di convogliare i nostri sforzi su misure di riduzione dell'impatto idrico, adottando pratiche più efficienti e abbracciando l'innovazione tecnologica.

Comprendiamo che una gestione oculata di questa risorsa sia essenziale non solo per la qualità dei nostri vini, ma anche per la tutela dell'ecosistema circostante. Il totale di acqua prelevato dall'azienda nel corso del 2022 è pari a 7.314,95 megalitri .

I nostri sforzi per una gestione sostenibile dell'acqua non sono solo un adempimento alle norme ambientali, ma riflettono la nostra visione di una produzione vinicola che rispetti l'ambiente e contribuisca alla salvaguardia di questa risorsa essenziale per le generazioni future.

## Depuratori e scarichi idrici

Bortolomiol si impegna nella gestione responsabile delle acque di scarico prodotte nei suoi stabilimenti di Via Garibaldi e Via Filandetta. La depurazione delle acque è affidata a impianti situati a valle di entrambi i siti produttivi e il processo si basa sul principio di sedimentazione e purificazione biologica delle acque. La gestione di questi impianti implica una serie di rigorosi controlli giornalieri, mensili e annuali per garantire il rispetto degli standard ambientali e la qualità delle acque restituite all'ambiente circostante.

Nel nostro impianto di Via Garibaldi, effettuiamo controlli giornalieri accurati, verificando il livello di pH e redox delle acque. L'uso di tecnologie avanzate, come il sistema di allarme GSM, ci consente di ricevere notifiche immediate in caso di superamento dei livelli di pH o redox predefiniti, garantendo un intervento tempestivo.

Inoltre, utilizziamo dosatori automatici di soda e acqua ossigenata per gestire e mantenere i livelli di pH e redox ottimali. Tutti i dati rilevati, compresi i valori settimanali del pH, redox e la misurazione della portata delle acque scaricate nelle fognature, vengono accuratamente registrati nel "Registro di controllo" nel vano depuratore.

I controlli non si limitano alla fase di produzione in Via Garibaldi; nel nostro impianto di Via Filandetta, tutte le procedure e i controlli vengono replicati.

In entrambi gli stabilimenti ci prendiamo cura non solo del prelievo d'acqua, ma anche della qualità delle acque restituite all'ambiente circostante. A tal fine, effettuiamo analisi delle acque di scarico ogni due mesi con l'aiuto di una ditta specializzata, che controlla anche l'intero impianto. Queste analisi, sottoposte a verifica semestrale, sono inviate all'ATS, il fornitore dell'acqua e gestore delle risorse idriche del trevigiano.

Inoltre, annualmente, procediamo all'analisi dei fanghi prodotti dagli impianti, prima di prelevarli e smaltirli attraverso ditte specializzate.

## Materie prime e materiali per la vinificazione

La produzione di vini di qualità è strettamente legata alla qualità delle materie prime e dei materiali utilizzati nel processo di vinificazione. Nonostante la percentuale dei vigneti di proprietà della Famiglia rappresenti una parte minore della nostra produzione, attribuiamo un'enorme importanza alla selezione scrupolosa delle uve e all'utilizzo responsabile dei materiali che contribuiscono alla creazione di vini di eccellenza.

La materia prima principale impiegata nella fase di produzione è senza dubbio l'uva, che è prodotta internamente e acquisita da coltivatori che seguono il protocollo GreenMark (come illustrato nel paragrafo "Le buone pratiche agricole – Il Protocollo GreenMark").

Nel corso dell'anno 2022, sono state utilizzate 1.148,76 tonnellate di uva e 1.405,24 tonnellate di vino, che hanno dato origine alla confezione di 3.075.386 bottiglie.

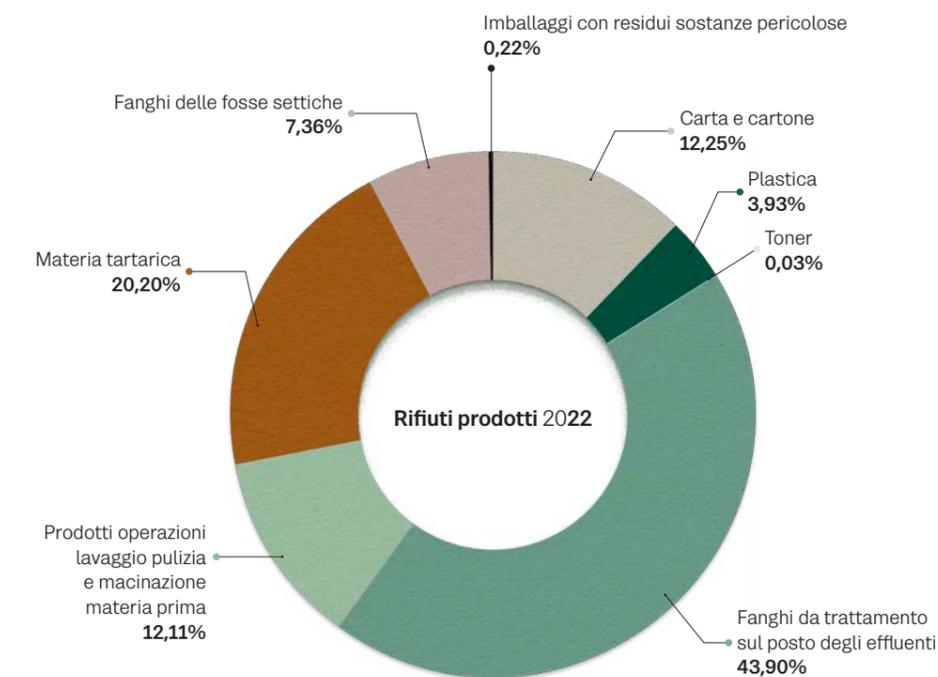
In linea con il nostro impegno per la sostenibilità, intendiamo rafforzare nei prossimi anni una più puntuale raccolta dei dati sui materiali riciclati. Attualmente, parte degli imballaggi, delle bottiglie, del cartone, delle confezioni e delle etichette utilizzate proviene da materiali riciclati. Continueremo a monitorare e migliorare questa componente importante della nostra filiera produttiva, con l'obiettivo di aumentare la quota di materiali riciclati utilizzati nei nostri processi di produzione e confezionamento.

## Rifiuti

Bortolomiol attua una gestione dei rifiuti improntata alla prevenzione, al riciclo e al riutilizzo degli scarti di produzione, in linea con gli obiettivi di sostenibilità aziendale. I principali rifiuti prodotti dall'azienda sono fanghi dell'impianto di depurazione (44%), materia tartarica (20%) e materiali derivati dagli imballaggi di materie prime come carta e cartone (12%). In misura minore vengono generati rifiuti durante le diverse fasi della vinificazione, della filtrazione del vino e in seguito alle operazioni di pulizia dei macchinari e degli ambienti aziendali.

Il processo di gestione dei rifiuti inizia in vigna, dove l'uva raccolta viene selezionata e lavorata per la produzione del vino, generando una parte di scarti. Questi scarti vengono ulteriormente lavorati per produrre grappa, mentre il rimanente costituisce rifiuti umidi. Per lo smaltimento dei rifiuti, Bortolomiol collabora con fornitori specializzati. Durante il conferimento, vengono accuratamente documentati i dati relativi ai rifiuti, garantendo la conformità alle normative vigenti.

Per quanto riguarda specificamente il rifiuto secco, il vetro, i rifiuti organici e la plastica domestica, l'azienda utilizza la raccolta urbana. Nel 2022, è stato registrato un totale di 15.740 litri di rifiuti secchi conferiti. Il grafico di seguito riporta la suddivisione per categoria dei rifiuti prodotti e conferiti ad operatori specializzati.



L'azienda rispetta le regolamentazioni nazionali per lo smaltimento dei rifiuti e si attiene alle leggi ambientali italiane. Nonostante non siano attivi programmi o iniziative specifiche, la gestione dei rifiuti si basa su un approccio di buon senso e sull'aderenza alle normative ambientali.



# UN MONDO DI RELAZIONI

0 4



- Salute e sicurezza sul lavoro
- Qualità dell'ambiente di lavoro e politiche di welfare aziendale
- Soddisfazione del cliente ed eccellenza del servizio
- Salute e sicurezza dei consumatori
- Qualità dei prodotti
- Tutela del tessuto e della produzione vitivinicola locale
- Tutela del patrimonio storico artistico locale
- Relazioni con la comunità locale, valorizzazione e sviluppo del territorio



↑ Gomitolo  
Opera in ferro ossidato (Giovanni Casellato)  
Valdobbiadene, Parco della Filandetta

La valorizzazione delle risorse umane rappresenta un aspetto cruciale del nostro percorso verso una gestione aziendale sempre più responsabile e orientata al futuro. Bortolomiol crede che il suo successo sia fortemente connesso alle relazioni che costruisce e ai legami con i dipendenti, fornitori, clienti e la comunità in cui opera.

In questo capitolo, saranno esplorati nel dettaglio le strategie e le azioni messe in atto per promuovere il benessere dei collaboratori e per sviluppare competenze e talenti, con il desiderio di creare un ambiente di lavoro inclusivo e sostenibile.

## CON I NOSTRI DIPENDENTI

### La composizione del personale

L'impegno di Bortolomiol in materia di sostenibilità si articola lungo due linee di azione: persone e ambiente. Il costante impegno verso il benessere delle persone è il riflesso della profonda connessione di Bortolomiol con il territorio di Valdobbiadene e le aree circostanti, dove l'azienda ha radici solide e dove il suo cuore batte in armonia con la comunità locale.

Il 50% del personale è composto da individui residenti a Valdobbiadene, mentre il 41% proviene dai paesi limitrofi della Provincia di Treviso. Questi numeri, ben più che semplici statistiche, rappresentano la dimostrazione tangibile dell'impegno a mantenere nel territorio le proprie eccellenze e a valorizzare le competenze di un personale altamente qualificato, in grado di condividere i valori Bortolomiol.

#### Dipendenti per tipo di impiego – per area geografica e per genere (numero) – 2022

	A tempo pieno		A tempo parziale	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Valdobbiadene	10	3	-	3
Resto della Provincia di Treviso	4	7	-	2
Provincia di Belluno	1	1	-	-
Altre province	1	-	-	-
<b>Totale</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>-</b>	<b>5</b>

#### Dipendenti per contratto di lavoro – per area geografica e per genere (numero) – 2022

	Tempo indeterminato		Tempo determinato	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Valdobbiadene	9	6	1	-
Resto della Provincia di Treviso	4	9	-	-
Provincia di Belluno	1	1	-	-
Altre province	1	-	-	-
<b>Totale</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>-</b>

A fine 2022, la forza lavoro di Bortolomiol ammonta a 32 dipendenti. A livello di categorie professionali, nel 2022 l'organico risulta costituito per il 56% da impiegati e per il 44% da operai, con un'età media di circa 41 anni. Nel 2022, la maggior parte dei dipendenti (oltre il 60%) ha un'età compresa tra i 30 e i 50 anni.

Il numero di lavoratori non dipendenti impiegati è complessivamente pari a 3: 1 consulente enologo, 1 somministrato impiegato nel magazzino e 1 stagista che ha lavorato in cantina nel periodo della vendemmia. È inoltre impiegato 1 lavoratore rientrante nelle categorie protette.

#### Dipendenti per categoria di dipendenti e per fascia d'età (numero) – 2022

	< 30	30/50	> 50	Totale
Dirigenti	-	-	-	-
Quadri	-	-	-	-
Impiegati	3	11	4	18
Operai	3	9	2	14
<b>Totale</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>32</b>

L'attenzione alle pari opportunità è un valore profondamente radicato nella cultura aziendale. Questo impegno si traduce concretamente in un team in cui le collaboratrici donne costituiscono il 50% della forza lavoro. Questa parità di genere è il risultato di una politica attiva di inclusione e sviluppo delle competenze, senza alcuna discriminazione di genere.

La categoria numericamente più consistente tra i collaboratori a tempo indeterminato è quella degli operai per quanto riguarda il genere maschile, mentre le donne sono rappresentate in maggioranza nella categoria degli impiegati.

#### Dipendenti per categoria di dipendenti e per genere (numero) – 2022

	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	-	-	-
Quadri	-	-	-
Impiegati	5	13	18
Operai	11	3	14
<b>Totale</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>32</b>

Bortolomiol riconosce al lavoro grande valore e dignità, per questo si impegna a garantire a tutti i dipendenti un ambiente di lavoro sano, stimolante e in grado di trasmettere quel senso di appartenenza e rispetto che caratterizza da sempre la filosofia aziendale.

A conferma di questo impegno, la promozione di rapporti di lavoro stabili e duraturi. Ad oggi oltre il 95% dei dipendenti è assunto con contratto di lavoro a tempo indeterminato. Il contratto collettivo nazionale di lavoro è applicato a tutti i dipendenti.

#### Tasso di turnover per genere (%) – 2022

	Uomini	Donne	Totale
Tasso di turnover in entrata	20,00	23,53	<b>21,88</b>
Tasso di turnover in uscita	6,67	5,88	<b>6,25</b>

#### Tasso di turnover per fascia di età (%) – 2022

	< 30	30/50	> 50	Totale
Tasso di turnover in entrata	80,00	15,00	-	<b>21,88</b>
Tasso di turnover in uscita	-	10,00	-	<b>6,25</b>

#### Tasso di turnover per area geografica (%) – 2022

	Tasso di turnover in entrata	Tasso di turnover in uscita
Valdobbiadene	35,29	11,76
Resto della Provincia di Treviso	8,33	-
Provincia di Belluno	-	-
Altre Province	-	-
<b>Totale</b>	<b>21,88</b>	<b>6,25</b>

Nel corso del 2022, sono entrate in azienda 7 nuove persone, di cui 4 con meno di 30 anni, e sono uscite complessivamente 2 persone. Il tasso di turnover in entrata è pari a 21,88, mentre il tasso di turnover in uscita è di circa il 6%. Bortolomiol ritiene che il turnover aziendale sia un elemento critico da monitorare e comprendere per garantire la stabilità e la coesione tra i dipendenti.

#### Dipendenti assunti e cessati per genere (numero) – 2022

	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti assunti	3	4	<b>7</b>
Dipendenti cessati	1	1	<b>2</b>

#### Dipendenti assunti e cessati per fascia di età (numero) – 2022

	< 30	30/50	> 50	Totale
Dipendenti assunti	4	3	-	<b>7</b>
Dipendenti cessati	-	2	-	<b>2</b>

#### Dipendenti assunti e cessati per area geografica (numero) – 2022

	Dipendenti assunti	Dipendenti cessati
Valdobbiadene	-	-
Resto della Provincia di Treviso	6	2
Provincia di Belluno	1	-
Altre Province	-	-
<b>Totale</b>	<b>7</b>	<b>2</b>

Mantenere un team stabile e impegnato è fondamentale per l'azienda. La forza di una squadra è infatti alla base del successo continuo di Bortolomiol. Per questo motivo, Bortolomiol è particolarmente orgogliosa del suo tasso di turnover aziendale che riflette l'impegno profuso per creare un ambiente di lavoro che valorizzi e rispetti ciascun membro del gruppo di lavoro.

## Lo sviluppo e il benessere dei dipendenti

Le politiche di gestione, la formazione e lo sviluppo del personale, la promozione di una cultura aziendale inclusiva e l'impegno costante per il benessere dei dipendenti sono temi di rilevanza centrale e strategica per l'azienda.

Bortolomiol si impegna fermamente a difendere e diffondere tali principi, riconoscendo nella formazione, nell'innovazione e nella crescita professionale il fulcro della filosofia aziendale, in grado di garantire un miglioramento continuo e leva cruciale per raggiungere sempre risultati di eccellenza.

Al fine di garantire un prodotto di qualità e di favorire la trasmissione e la valorizzazione delle esperienze e della tradizione, Bortolomiol ha l'obiettivo concreto di favorire l'inserimento e la formazione di nuove risorse, adottando criteri di merito e garantendo a tutti pari opportunità, senza discriminazione alcuna.

**Nel corso del 2022 sono state erogate  
202 ore di formazione totali.  
Si tratta di formazione in materia di salute e sicurezza  
sui luoghi di lavoro. Le ore medie di formazione  
per dipendente sono pari a 6.**

**Ore di formazione medie per genere e per categoria (numero) – 2022**

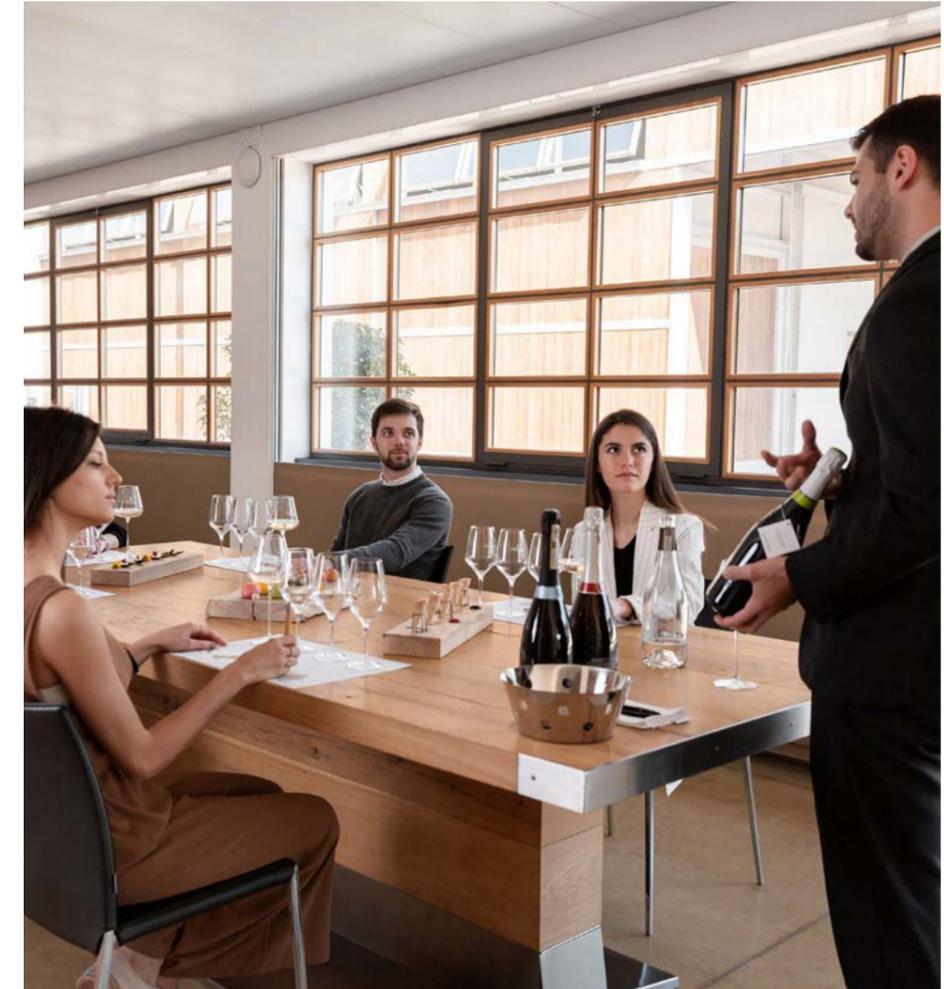
	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	-	-	-
Quadri	-	-	-
Impiegati	4,71	5,15	5,00
Operai	9,00	7,00	8,50
<b>Totale</b>	<b>7,13</b>	<b>5,50</b>	<b>6,31</b>

Bortolomiol promuove il valore della persona attraverso il rispetto dell'integrità fisica, culturale e morale, tutelando i propri dipendenti e collaboratori da discriminazioni per ragioni di nazionalità, di razza, di etnia, di credo religioso, di appartenenza politica e sindacale, di lingua, di età, di sesso e di sessualità.

A tal proposito, nel periodo di rendicontazione non si sono registrati episodi di discriminazione o comunque episodi che hanno richiesto delle azioni, valutazioni da parte dell'organizzazione, piani di rimedio e /o provvedimenti in materia.

Bortolomiol si adopera per il radicamento di una cultura della sicurezza e della salute dei lavoratori all'interno del luogo di lavoro, promuovendo la consapevolezza dei rischi e la responsabilizzazione dei comportamenti individuali nell'ottica del miglioramento continuo. L'azienda agisce nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori nel pieno rispetto delle disposizioni della normativa italiana in materia di salute e sicurezza sul lavoro di cui al D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81, e sue successive modifiche e integrazioni.

In tale contesto, Bortolomiol ha definito e adottato una serie di misure preventive e correttive codificate all'interno del "Documento di valutazione dei rischi tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" per ridurre i rischi di infortuni e malattie professionali, migliorare le condizioni di lavoro e promuovere una cultura della sicurezza tra tutti gli attori coinvolti nella filiera produttiva.



Tra le principali azioni intraprese nel 2022, si possono citare:

→ **la formazione e l'aggiornamento periodico** del personale sulle norme e le buone pratiche di sicurezza, con particolare attenzione alle attività più esposte a rischi specifici, come la vinificazione e l'imbottigliamento.

→ **l'investimento in attrezzature e dispositivi di protezione individuale** adeguati alle diverse mansioni svolte dai dipendenti, nonché in sistemi di ventilazione, illuminazione, riscaldamento e raffreddamento degli ambienti di lavoro.

→ **la collaborazione con le autorità competenti**, le associazioni di categoria per condividere le buone pratiche e le esperienze in materia di salute e sicurezza nel settore vitivinicolo.

Si segnala che nel 2022, un'attenta gestione dei luoghi di lavoro, una continua attività di comunicazione e sensibilizzazione, volte alla prevenzione, nonché al monitoraggio della corretta applicazione dei piani di miglioramento, hanno permesso che non si verificasse alcun caso di infortunio collegato all'attività lavorativa, né alcun caso di incidente mortale, né di malattia professionale tra i lavoratori dipendenti e non dipendenti.

L'insieme delle politiche di valorizzazione e attenzione al personale si riflettono in un limitato tasso di assenteismo<sup>1</sup> che è pari a 3% (2,6% per gli uomini e 3,4 per le donne).

<sup>(1)</sup> Tasso di assenteismo: (Totale giorni di assenza / Totale giorni lavorati) \*100.

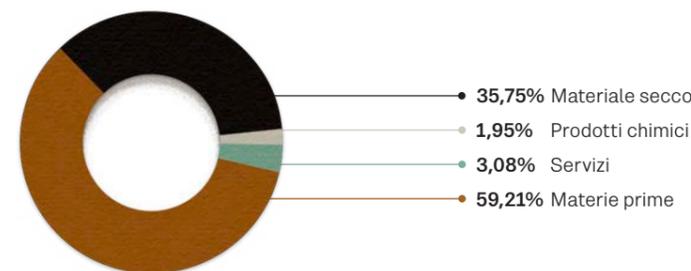
Nel tasso sono state considerate le assenze del lavoratore a causa di incapacità di qualsiasi tipo, non solo a causa di lesioni o malattie legate al lavoro (ad es. infortuni, malattie / congedo per malattia, ecc.).

## Con i nostri fornitori e conferitori

Nell'incessante ricerca di produrre vini di eccellenza e intrinsecamente sostenibili, la Cantina Bortolomiol pone la massima importanza sulla **gestione etica e responsabile dell'intera catena di approvvigionamento**. Ogni tassello di questa catena, dalla scelta dei fornitori alla distribuzione dei prodotti, ha come comune denominatore la responsabilità sociale e la sostenibilità ambientale ovvero la valorizzazione e lo sviluppo della comunità locale del territorio.

La catena di fornitura abbraccia una vasta rete di partner commerciali: viticoltori, aziende di trasporto, fornitori e distributori. Ciascun attore in questa rete svolge un ruolo fondamentale nel garantire **materie prime e materiali a basso impatto ambientale**, nel rispetto dei rigorosi standard di qualità imposti da Bortolomiol.

Volume totale di acquisto per localizzazione del fornitore (%) – Italia 2022



<b>Materie prime (uva e vino sfuso)</b>	<b>5.669.732,56 €</b>	<b>59,21 %</b>
Nord Est	5.652.278,56 €	59,03 %
Nord Ovest	17.454,00 €	0,18 %
<b>Materiale secco (vetro, gabbiette, capsuloni, etc.)</b>	<b>3.423.441,66 €</b>	<b>35,75 %</b>
Nord Est	1.465.889,90 €	15,31 %
Nord Ovest	1.648.296,35 €	17,21 %
Centro	263.314,71 €	2,75 %
Sud e Isole	45.940,70 €	0,48 %
<b>Prodotti chimici</b>	<b>186.863,72 €</b>	<b>1,95 %</b>
Nord Est	145.830,77 €	1,52 %
Nord Ovest	7.342,95 €	0,08 %
Sud e Isole	33.690,00 €	0,35 %
<b>Servizi (consulenze, professionisti, etc.)</b>	<b>294.856,56 €</b>	<b>3,08 %</b>
Nord Est	243.547,56 €	2,54 %
Nord Ovest	15.502,00 €	0,16 %
Centro	34.807,00 €	0,36 %
Sud e Isole	1.000,00 €	0,01 %
<b>Totale</b>	<b>9.574.894,50 €</b>	<b>100,00 %</b>

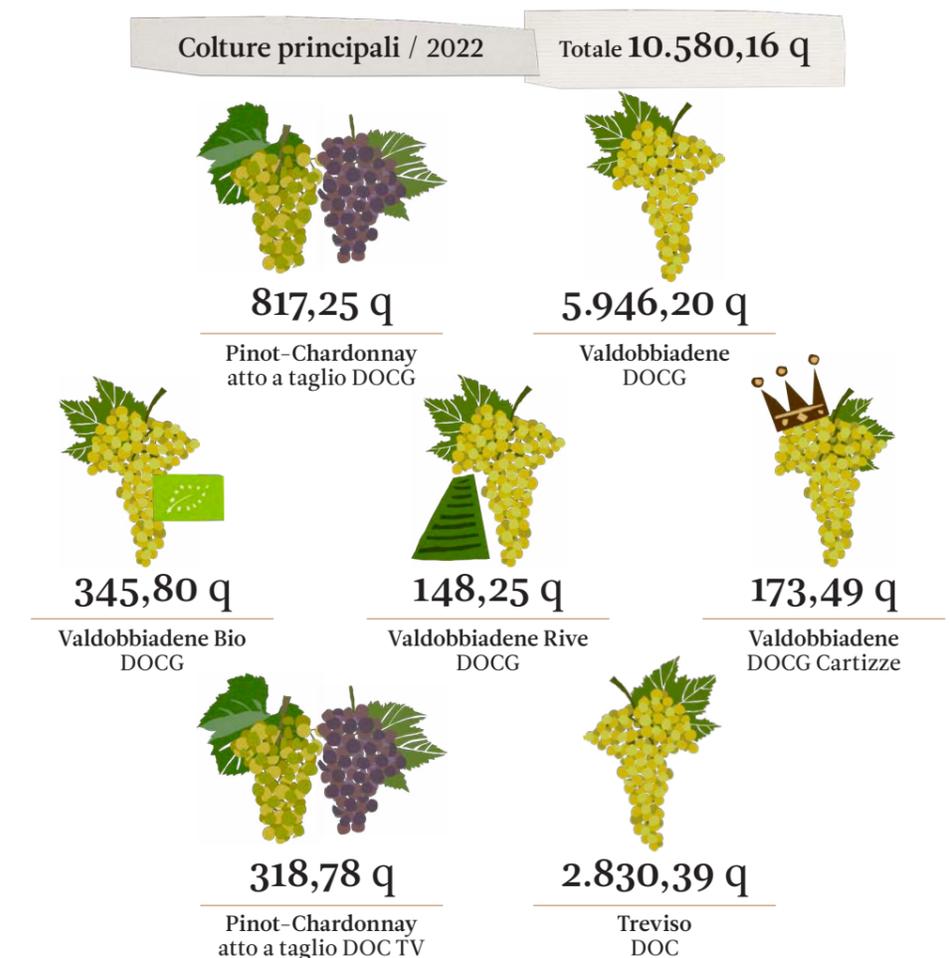
La Cantina Bortolomiol pone la **trasparenza** e l'**etica** come cardini delle proprie relazioni commerciali, portando avanti con dedizione la missione di creare vini straordinari. Questi vini, che sono diventati un motivo di orgoglio per Valdobbiadene in tutto il mondo, sono il risultato di un impegno costante verso l'eccellenza. Fin dalle sue origini, la Cantina Bortolomiol ha mantenuto sempre elevati gli standard di qualità senza mai scendere a compromessi. Con dedizione intransigente alla qualità e alla sostenibilità, l'azienda ha tracciato un percorso che oggi rappresenta un inno all'orgoglio, un richiamo alla tradizione e un impegno verso un futuro rispettoso del territorio e delle persone che lavorano con passione per preservarne l'identità.

## Il legame con i conferitori locali

La cantina Bortolomiol, con la volontà di creare vini di alta qualità che rappresentino appieno l'unicità del territorio del Conegliano Valdobbiadene, ha instaurato una solida partnership con i conferitori locali. Questa collaborazione riflette l'impegno profondo della famiglia Bortolomiol nell'aderire ai valori e agli standard di qualità che Giuliano Bortolomiol aveva a cuore, nonostante la limitata estensione dei terreni di proprietà.

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è stato un pilastro fondamentale sin dal 1962, in grado di garantire la qualità e di certificare l'origine e la provenienza delle uve. Inoltre, a partire dal 2011, la Cantina Bortolomiol ha abbracciato con determinazione il Protocollo GreenMark, che definisce con la massima precisione gli standard e le pratiche necessarie per una coltivazione sostenibile delle uve (si veda paragrafo "Le buone pratiche agricole. Il protocollo Green Mark"). Grazie a queste linee guida rigorose, l'azienda può assicurare che i conferitori locali coinvolti nella produzione aderiscano scrupolosamente al disciplinare, garantendo in modo costante la certificazione di qualità dei propri vini.

Nel 2022 Bortolomiol collabora con 61 conferitori, che gestiscono collettivamente un totale di 80 ettari di vigneti distribuiti sui 15 comuni della Denominazione. Il 75% dei conferitori adotta totalmente il Protocollo Green Mark.



# Con i clienti

La soddisfazione dei nostri clienti è la nostra principale motivazione. In un panorama in cui il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. ha suscitato innumerevoli tentativi di imitazione in tutto il mondo, i nostri consumatori, autentici intenditori e amanti del buon vino, sono da sempre il motore del nostro successo. Per questo li rispettiamo profondamente e operiamo con la trasparenza di chi ha come unico obiettivo il "fare bene il proprio lavoro", poiché ciò rappresenta il nostro carattere distintivo e il nostro punto di forza.

Il nostro impegno costante è quello di comprendere appieno le esigenze dei consumatori e le tendenze in evoluzione nel mondo del gusto. Riconosciamo che offrire esperienze di degustazione memorabili è oggi una componente essenziale e complementare nella produzione di prodotti eccezionali. Pertanto, siamo orgogliosi di poter offrire ai nostri clienti un'esperienza enogastronomica straordinaria attraverso i nostri Tour & Tasting al Parco della Filandetta.

In ogni occasione, ci sforziamo di immergere i nostri clienti nella bellezza delle colline di Valdobbiadene, consentendo loro di degustare vini di alta qualità immersi nel cuore del mondo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Passeggiare tra i filari, dove tutto ha avuto inizio, rappresenta un'opportunità unica per i nostri clienti di connettersi con la storia e la tradizione di questa terra, mentre assaporano la qualità e l'eccellenza dei nostri prodotti.

Tour & Tasting al Parco della Filandetta (numero) – 2022	
<b>Tour della Filandetta</b>	<b>788</b>
Nel cuore di Valdobbiadene vi accompagneremo alla scoperta del Prosecco Superiore D.O.C.G. Bortolomiol, partendo dall'illustrazione del progetto di recupero e di archeologia industriale dell'antica filanda. Dopo la visita alla cantina di vinificazione e una breve introduzione alla filosofia aziendale, vi guideremo in una degustazione di 3 espressioni di Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	
<b>Tour del Fondatore</b>	<b>75</b>
Dopo l'introduzione alla Denominazione, approfondiremo la storia del fondatore Giuliano Bortolomiol e la sua visione pionieristica del Prosecco Brut, proseguendo poi per la cantina di vinificazione, la passeggiata tra il vigneto biologico e le opere d'arte. Vi racconteremo la nostra filosofia attraverso i progetti di sostenibilità ambientale per poi dedicarci ad una degustazione delle referenze in tiratura limitata.	
<b>Tour Arte &amp; Natura</b>	<b>238</b>
Immersi nel verde del Parco della Filandetta, dopo aver attraversato la cantina di vinificazione, vi guideremo in una passeggiata nel nostro vigneto biologico, tra le opere d'arte e l'antico viale di Carpini. Vi racconteremo la nostra filosofia sostenibile e i progetti green. Se il tempo lo permette degusteremo il nostro Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Biologico attorno a "Il Tavolo", una delle ultime opere d'arte che abbiamo inserito nel Parco. Seguirà il tasting guidato all'interno di altre 3 espressioni Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	
<b>Degustazione Base</b>	<b>795</b>
<b>Totale</b>	<b>1.896</b>

## I nostri vini

Nel corso del 2022, il settore vitivinicolo ha continuato a beneficiare della ripresa economica e dell'incremento dei consumi già osservati nel 2021. In particolare, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G., ha mantenuto un apprezzamento costante tra i consumatori, evidenziando un significativo aumento delle vendite, soprattutto sul mercato domestico. Questo incremento è stato agevolato dal graduale allentamento delle restrizioni legate al Covid-19, iniziato nel corso del 2021, che ha consentito ai consumatori di riscoprire il piacere di condividere momenti speciali con i nostri vini.

## Le nostre collezioni principali

### Fondatore Collection

La Fondatore Collection è un tributo all'arte spumantistica di Giuliano, in cui si celebrano la sua esperienza e la sua capacità di sperimentare ed innovare, oltre che l'unicità del territorio con le Rive di San Pietro di Barbozza e di Col San Martino, entrambe declinate nella versione Extra Brut. In questa collezione sono espressi anche i valori di sostenibilità e rispetto per l'ambiente con *Ius Naturae*, il nostro Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Biologico.

### Couture Millesimati Collection

La Collezione Couture è composta dalle referenze storiche di Bortolomiol, in particolare dal Bandarossa, che originariamente era un segno che il fondatore Giuliano tracciava sulle bottiglie della migliore selezione dell'anno di Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry e che negli anni è divenuto un marchio, che rappresenta la qualità dei migliori Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Bortolomiol. Accanto alla linea Bandarossa troviamo il Valdobbiadene Superiore di Cartizze che nasce nella collina di Cartizze, un vero e proprio *Grand Cru*. Vi sono inoltre Riserva del Governatore e Filanda Rosé, referenze che esprimono la grande capacità spumantistica di Giuliano Bortolomiol.

### Tradizionali Millesimati Collection

La collezione Tradizionali spazia nelle espressioni più classiche del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., interpretandone tutte le declinazioni: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry e Demi Sec. Prior è il numero uno degli spumanti della collezione e ricorda come Giuliano abbia intuito e creato per primo questo spumante Brut, quando il Prosecco di Valdobbiadene era ancora solo Extra Dry.

### Miòl Collection

Una linea smart, glamour e cosmopolita, che dialoga attraverso una palette di colori in armonia con la natura: l'azzurro del cielo, il verde della natura e l'écru della terra si mescolano sprigionando energia nei calici. Dai vigneti che si estendono attorno alla città murata di Treviso nascono i Prosecco DOC Treviso della Miòl Collection, un'anima versatile, ideale per i momenti con gli amici, perfetta per l'aperitivo e per il mondo mixology.





Nel corso del 2022 il Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. ha mantenuto un apprezzamento favorevole presso i consumatori, evidenziando un incremento delle vendite, soprattutto sul mercato domestico, grazie al graduale allentamento delle restrizioni legate al Covid-19 avviato nel corso del 2021. Per quanto riguarda la tipologia di prodotti venduti la quota maggiore viene rappresentata dalla collezione *Tradizionali* per il 60%, questo rappresenta il successo della continuazione dei valori del fondatore Giuliano Bortolomiol che ha creduto nel Valdobbiadene Prosecco che viene espresso in questa linea in tutte le sue tipologie.

**I prodotti venduti sono suddivisi come di seguito:** 2022

Tradizionali Collection	60,95%	<div style="width: 60.95%;"></div>
Couture Collection	14,22%	<div style="width: 14.22%;"></div>
Miòl Collection	13,37%	<div style="width: 13.37%;"></div>
Prodotti conto terzi	5,78%	<div style="width: 5.78%;"></div>
Linea B	3,55%	<div style="width: 3.55%;"></div>
Fondatore Collection	1,51%	<div style="width: 1.51%;"></div>
Tranquilli Collection	0,48%	<div style="width: 0.48%;"></div>
Il Segreto di Giuliano	0,10%	<div style="width: 0.10%;"></div>
Banda Rossa Grappa Riserva	0,03%	<div style="width: 0.03%;"></div>

I prodotti conto terzi fanno riferimento alla produzione di bottiglie che non vengono presentate sul mercato a marchio Bortolomiol, ma soltanto come prodotte e imbottigliate dall'azienda per conto dei clienti.

I nostri clienti sono localizzati per la maggior parte in Italia, il **78% delle nostre bottiglie** (2.4 mln) **rimane entro i confini**, mentre il **21% finisce nei mercati esteri**. Tramite i nostri agenti esportiamo i nostri prodotti in più di 40 paesi.

**Nel corso del 2022 Bortolomiol ha esportato e venduto in tutto il mondo 3.055.314 bottiglie**

**I prodotti esportati e venduti nel mondo sono così ripartiti** 2022

Italia	78,88%	<div style="width: 78.88%;"></div>
Svizzera	3,57%	<div style="width: 3.57%;"></div>
Lettonia	3,42%	<div style="width: 3.42%;"></div>
Ucraina	2,71%	<div style="width: 2.71%;"></div>
Ungheria	1,99%	<div style="width: 1.99%;"></div>
Germania	1,40%	<div style="width: 1.40%;"></div>
Messico	1,10%	<div style="width: 1.10%;"></div>
Stati Uniti	0,91%	<div style="width: 0.91%;"></div>
Regno Unito	0,97%	<div style="width: 0.97%;"></div>
Repubblica Ceca	0,63%	<div style="width: 0.63%;"></div>
Resto del mondo	4,65%	<div style="width: 4.65%;"></div>

## Una qualità certificata e riconosciuta

Il 2022 è stato un anno positivo, in termini di riconoscenza dalla critica italiana e internazionale. I nostri vini che hanno ottenuto più premi e riconoscimenti sono il Valdobbiadene Superiore di Cartizze<sup>1</sup> DOCG Dry Millesimato, **Ius Naturae**<sup>2</sup> Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Brut, **70<sup>th</sup> Anniversary**<sup>3</sup> Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Col San Martino Millesimato Extra Brut, **Bandarossa**<sup>4</sup> Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry e la **Grande Cuvée**<sup>5</sup> "Motus Vitae" Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Extra Brut.



## Alcuni riconoscimenti ricevuti

### Vini d'Italia del Gambero Rosso

• **Tre Bicchieri** *Ius Naturae*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato Biologico 2020

### Guida Bio

• **Foglia D'oro** *Ius Naturae*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato Biologico 2020

### WOW – The Italian Wine Competition by Civiltà del Bere

• **Gold Medal** *Ius Naturae*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato Biologico 2021

### DoctorWine

• **93 punti** *Superiore di Cartizze*  
Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry Millesimato 2020

### The Merano WineHunter

• **Gold Medal** *Superiore di Cartizze*  
Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry Millesimato 2021

### Jancis Robinson

• **17 punti** *70<sup>th</sup> Anniversary*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Col San Martino Extra Brut 2020  
• **17 punti** *Superiore di Cartizze*  
Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry Millesimato 2021

### Robert Parker – The Wine Advocate

• **91 punti** *Grande Cuvée del Fondatore*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di San Pietro di Barbozza Extra Brut 2020  
• **91 punti** *Superiore di Cartizze*  
Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry Millesimato 2021  
• **92 punti** *70<sup>th</sup> Anniversary*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Col San Martino Extra Brut 2020

### Falstaff Prosecco Trophy

• **94 punti** *Audax Zero.3*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Millesimato 2021

### Falstaff Sparkling Special

• **94 punti** *Ius Naturae*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato Biologico 2021  
• **94 punti** *70<sup>th</sup> Anniversary*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Col San Martino Extra Brut 2020

### Prosecco Masters by The Drinks Business

• **Gold Medal** *70<sup>th</sup> Anniversary*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Col San Martino Extra Brut 2020

### Glass of Bubbly Awards

• **Silver Medal** *Audax Zero.3*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Millesimato 2021  
• **Silver Medal** *Ius Naturae*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato Biologico 2021  
• **Silver Medal** *Bandarossa*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato 2021

### International Challenge Gilbert & Gaillard

• **Double Gold Medal** *Bandarossa*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato 2021  
• **Double Gold Medal** *Ius Naturae*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato Biologico 2021

## La qualità e la sicurezza alimentare

Poniamo la massima attenzione alla qualità e alla sicurezza alimentare in tutte le fasi del processo produttivo dei nostri vini. La nostra missione è duplice: offrire ai nostri clienti vini di eccezionale qualità e garantire la certezza che ogni bottiglia risponda ai più elevati standard di sicurezza alimentare. Per garantire la qualità dei nostri prodotti, adottiamo un approccio rigoroso che abbraccia tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla selezione delle uve alla vinificazione, all'invecchiamento e alla messa in bottiglia. Collaboriamo con esperti enologi e agronomi che si dedicano costantemente all'innovazione e all'ottimizzazione dei processi al fine di mantenere elevati standard qualitativi.

La sicurezza alimentare è per noi una priorità assoluta. Implementiamo procedure di controllo stringenti per assicurare che i nostri prodotti siano privi di contaminanti o agenti patogeni e che siano conformi a tutte le normative vigenti. I nostri stabilimenti sono dotati delle più moderne tecnologie di produzione e di sistemi di monitoraggio che ci consentono di mantenere la massima tracciabilità e controllo su ogni fase del processo. Inoltre, adottiamo una valutazione di impatto sulla salute e sicurezza per tutti i prodotti, in quanto vengono prodotti con la stessa linea di produzione. Non ammettiamo OGM nel settore del vino, preservando la tradizione e la purezza dei nostri prodotti.

Lavoriamo in stretta collaborazione con le autorità competenti e rispettiamo i più elevati standard internazionali di sicurezza alimentare. I nostri vini sono sottoposti a regolari controlli di laboratorio e analisi sensoriali per garantire la loro integrità e sicurezza.

La Cantina Bortolomiot è profondamente orgogliosa di porre la qualità e la sicurezza alimentare al centro del nostro impegno nei confronti dei clienti. Ci impegniamo a fornire vini di eccezionale qualità che possano essere apprezzati in tutta tranquillità, sapendo che ogni bottiglia porta con sé la garanzia di qualità e sicurezza che i nostri clienti meritano. La fiducia del consumatore è il nostro bene più prezioso, e ci impegniamo a mantenerla al massimo livello possibile. Infatti, valutiamo l'impatto sulla salute e sicurezza dei consumatori per il 100% dei nostri prodotti. Siamo fieri di affermare che non si sono verificati casi di non conformità con le normative e/o codici di autoregolamentazione riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi nel periodo di rendicontazione.

Nome di fantasia e tipologia (residuo zuccherino)

QR Code etichetta ambientale

Denominazione del vino

Descrizione

Indicazione della presenza di solfiti

Grado alcolico

Le procedure di etichettatura di Bortolomiot sono guidate dal rispetto della relativa normativa (es. disciplinare Valdobbiadene Conegliano D.O.C.G., D.lgs 116/2020, Reg.1308/2013):

**Approvvigionamento dei componenti del prodotto:** per i prodotti con fascetta di stato riportante la Denominazione è implicita la comunicazione che il vino è prodotto con UVA derivante dall'area della denominazione.

**Contenuto:** alcol, volume, allergeni.

**Uso sicuro del prodotto:** per alcuni paesi il simbolo della donna incinta e vietato ai minori.

**Smaltimento:** è presente l'etichettatura ambientale (decreto legislativo n. 116 del 2020).

**Altro:** presente la specifica millesimato per i prodotti D.O.C.G. e D.O.C.; l'azienda sta lavorando sin d'ora per l'inserimento delle specifiche nutrizionali previste dalla nuova normativa europea (entrata in vigore anno 2024).

Nel 2022, l'organizzazione ha gestito un totale di 26 categorie significative di prodotti o servizi, tutte coperte da procedure specifiche in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti e dei servizi, garantendo così una copertura al 100% dei prodotti.

Categoria	Materiale	Codice	Simbolo	Destinazione rifiuto
Bottiglia	Vetro	GL 71	71 GL	VETRO
Capsula	Alluminio + (plastica)	C/ALU 90	90 C/ALU	METALLI
Gabbietta	Acciaio	FE 40	40 FE	METALLI
Cordino "Spago"	Tessile	TEX 62	7 OTHER	INDIFFERENZIATO
Tappo	Sughero	FOR 51	51 FOR	RACCOLTA DIFFERENZIATA (verifica le disposizioni del tuo comune)
Tappo sintetico	Polietilene	LDPE 4	4 LDPE	PLASTICA
Involucro termoretraibile	Plastica	C/PVC 90	90 C/PVC	PLASTICA
Struttura Pallet	Legno	FOR 50	50 FOR	RACCOLTA DIFFERENZIATA (verifica le disposizioni del tuo comune)
Imballaggio in Pluribal	Plastica	PELD 02	02 PE-LD	PLASTICA
Film estensibile	Plastica	LLDPE 4	4 LDPE	PLASTICA
Scatola per il trasporto	Cartone ondulato	PAP 20	20 PAP	CARTA
Astuccio o cofanetto	Cartone ondulato (teso)	PAP 21	22 PAP	CARTA
Velina per bottiglia	Carta	PAP 22	22 PAP	CARTA
Pendaglio	Carta	PAP 22	22 PAP	CARTA
Cassa in legno	Legno	FOR 50	50 FOR	RACCOLTA DIFFERENZIATA (verifica le disposizioni del tuo comune)





↑ Vista aerea del "Vigneto giardino"  
Sullo sfondo il Campanile del Duomo  
nella Piazza di Valdobbiadene



## Con la comunità

Nel corso del 2022, Bortolomiol ha rafforzato ulteriormente il suo legame con la comunità locale attraverso una serie di iniziative mirate, collaborazioni locali e attività di sensibilizzazione, promuovendo la valorizzazione e lo sviluppo del territorio e contribuendo alla tutela del patrimonio storico-artistico locale.

L'azienda collabora attivamente con l'amministrazione comunale nell'organizzazione di eventi enogastronomici aperti al pubblico, come l'annuale appuntamento "Calici di stelle" che vede protagonisti, tra i tanti, i vini più amati della Cantina. Queste iniziative non solo promuovono la cultura del vino, aprendo le porte delle cantine ai visitatori, ma coinvolgono l'intera comunità locale attraverso la valorizzazione dei piccoli borghi, rafforzando il legame con le tradizioni e la storia del territorio. Il ruolo di Elvira Bortolomiol come Presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG contribuisce a sostenere questo legame e rappresenta un faro guida capace di orientare l'azienda verso una partecipazione attiva all'interno della comunità locale.

Nel 2022 Bortolomiol ha sostenuto numerose associazioni e progetti all'interno della comunità locale attraverso sponsorizzazioni e donazioni liberali, con l'obiettivo di promuovere valori di responsabilità sociale e di contribuire alla tutela del **patrimonio storico-artistico** del territorio:

→ **Attività socio-assistenziale:** Sosteniamo il progetto della Comunità di Sant'Egidio, contribuendo all'assistenza e al benessere delle persone bisognose.

→ **Cultura, attività di formazione e ricerca:** Collaboriamo con la scuola alberghiera di Valdobbiadene DIEFFE, sostenendo la formazione e la ricerca nell'ambito alberghiero. Inoltre, promuoviamo associazioni culturali legate alla musica, come l'Associazione Amici della Musica e Valdobbiadene Jazz, contribuendo alla diffusione dell'arte e della cultura nella comunità.

→ **Sport, tempo libero e aggregazione:** Sosteniamo la squadra di calcio Valdosport e l'associazione Pro Loco Valdobbiadene, promuovendo l'attività sportiva, il tempo libero e l'aggregazione sociale all'interno della comunità.

### La comunità dei conferitori

Per quanto riguarda la comunità dei nostri conferitori, l'azienda si impegna a sostenere questa relazione al fine di garantire una produzione di vini di alta qualità e una relazione solida con i suoi partner agricoli. Periodicamente, vengono organizzati incontri tecnici con la presenza dell'agronomo per migliorare la qualità e la resa delle coltivazioni, oltre a due incontri annuali per affrontare i temi più rilevanti della stagione, nel 2022 relativi ai problemi legati alla flavescenza e alla siccità.

Non mancano i momenti conviviali, come eventi informali, feste o altre iniziative che mirano a rafforzare il legame e lo spirito di fidelizzazione tra Bortolomiol e la sua rete di produttori, giocando un ruolo importante nella creazione di un senso di comunità e di fiducia reciproci.



↑ **Cocoon**  
Opera in salice e seta (Susken Rosenthal)  
Valdobbiadene, Parco della Filandetta

## IL PARCO DELLA FILANDETTA

La famiglia Bortolomiol ha recuperato e restaurato l'antica filanda nel centro di Valdobbiadene, all'interno del **Parco della Filandetta – Art & Wine Farm**. La storia delle filande e quella della produzione di vino sono state, in questo territorio, intrecciate per tutto il secolo scorso. Oggi, l'immobile è stato restaurato e convertito in un'ampia sala tasting, in onore di tutte le donne che in passato hanno vissuto e lavorato qui. Bortolomiol ha voluto rendere omaggio al loro impegno in questa importante parte di storia locale con un progetto per l'agricoltura sostenibile, che salvaguardi il patrimonio rurale di quest'area, divenuta **Patrimonio UNESCO**.

**“Il Parco della Filandetta è un recupero di archeologia industriale nel cuore di Valdobbiadene, l'integrazione tra un simbolo di industrializzazione e l'agricoltura ma anche un contenitore, dove arte e cultura si incontrano per dare vita ad una vera e propria *Art & Wine Farm*”**

Protagoniste le donne, che con immenso impegno e sacrificio lavoravano la seta, coltivando e prendendosi cura – di solito nelle proprie abitazioni – dei bachi da seta, che venivano poi portati in filanda per la lavorazione. Un lavoro impegnativo e faticoso, che molto spesso le portava a stare lontano dalla propria famiglia e a vivere proprio all'interno della filanda. La cantina Bortolomiol, da sempre sensibile alle tematiche femminili, ha voluto omaggiare queste grandi lavoratrici con il Filanda Rosé, spumante vinificato con uve di Pinot Nero in purezza provenienti dall'Oltrepò Pavese.

L'antica Filanda, oltre ad ospitare la cantina di vinificazione, l'anfiteatro a gradoni di pietra e una luminosa sala di degustazione, è molto più di un edificio storico: è uno spazio aperto, un contenitore per lo sviluppo di progetti che guardano al futuro nel rispetto della tradizione. Il suo parco, abbracciato dal vigneto biologico dello *Ius Naturae*, è il palcoscenico di un progetto di *Land Art* che accoglie artisti internazionali in residenza, dove condividere il piacere del vino e dell'arte, mettere al centro temi importanti e costruire relazioni internazionali e interculturali.

Il progetto della Residenza d'Artista Internazionale vuole essere un *trait d'union* tra "l'arte del fare" del passato e quella "del fare" presente, nato dalla volontà di mettere in comunicazione il nostro passato con ciò che siamo ora.

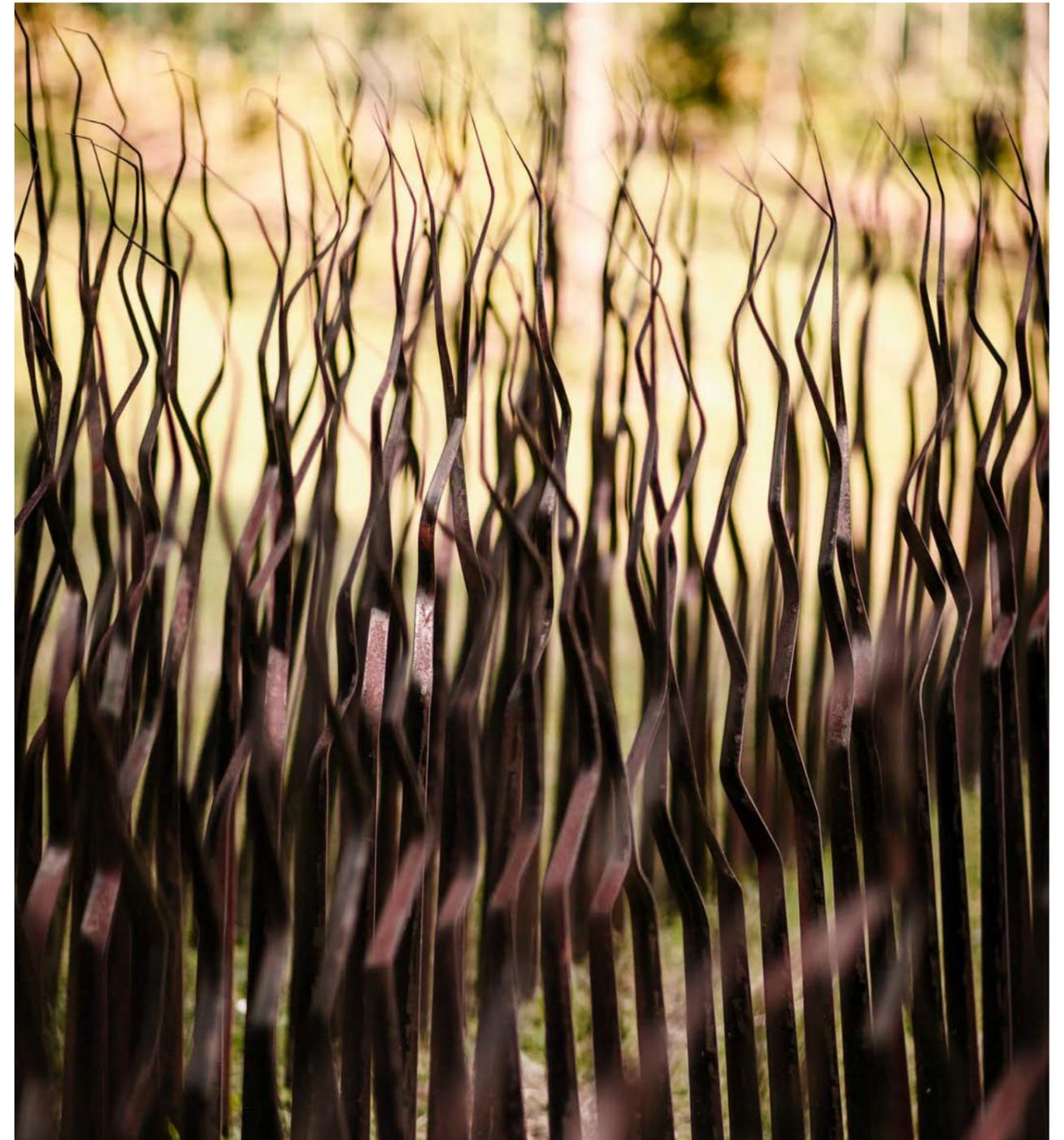
**“In questo luogo, e grazie a questo luogo, si è fatta strada un'esigenza intellettuale: la volontà di mettere in comunicazione il nostro passato con ciò che siamo ora. Dall'arte del creare i fili di seta, all'arte *del fare* vino con uno sguardo consapevole al territorio che ci accoglie e ci circonda”**

“Il parco della Filandetta è un luogo d'incanto ed è possibile visitarlo dedicandosi un momento di bellezza. Concedersi un momento per una degustazione di bollicine nelle sale della Filanda e poi addentrarsi nell'articolato percorso del parco è un modo per poter assaporare in esperienza diretta ciò che intendiamo con *Art&Wine Farm*. Il percorso inizia nei pressi del teatro a gradoni, ci si può spingere e farsi incantare dal "vigneto giardino" biologico, attraversare una magnifica "galleria di carpini" fino a perdersi in luoghi "abitati" da installazioni artistiche che conducono il visitatore in un mondo simbolico.

Con la sua magnifica struttura e la posizione unica, Il Parco della Filandetta continua ad essere una fonte di ispirazione e un contributo inestimabile alla comunità di Valdobbiadene, offrendo un luogo di ispirazione dove storia, arte e natura si fondono in un incantevole abbraccio.



↑ Susken Rosenthal in residenza  
→ "Galleria di Carpini"  
→ **Campo del Vento** (dettaglio)  
Opera in ferro ossidato  
Giovanni Casellato



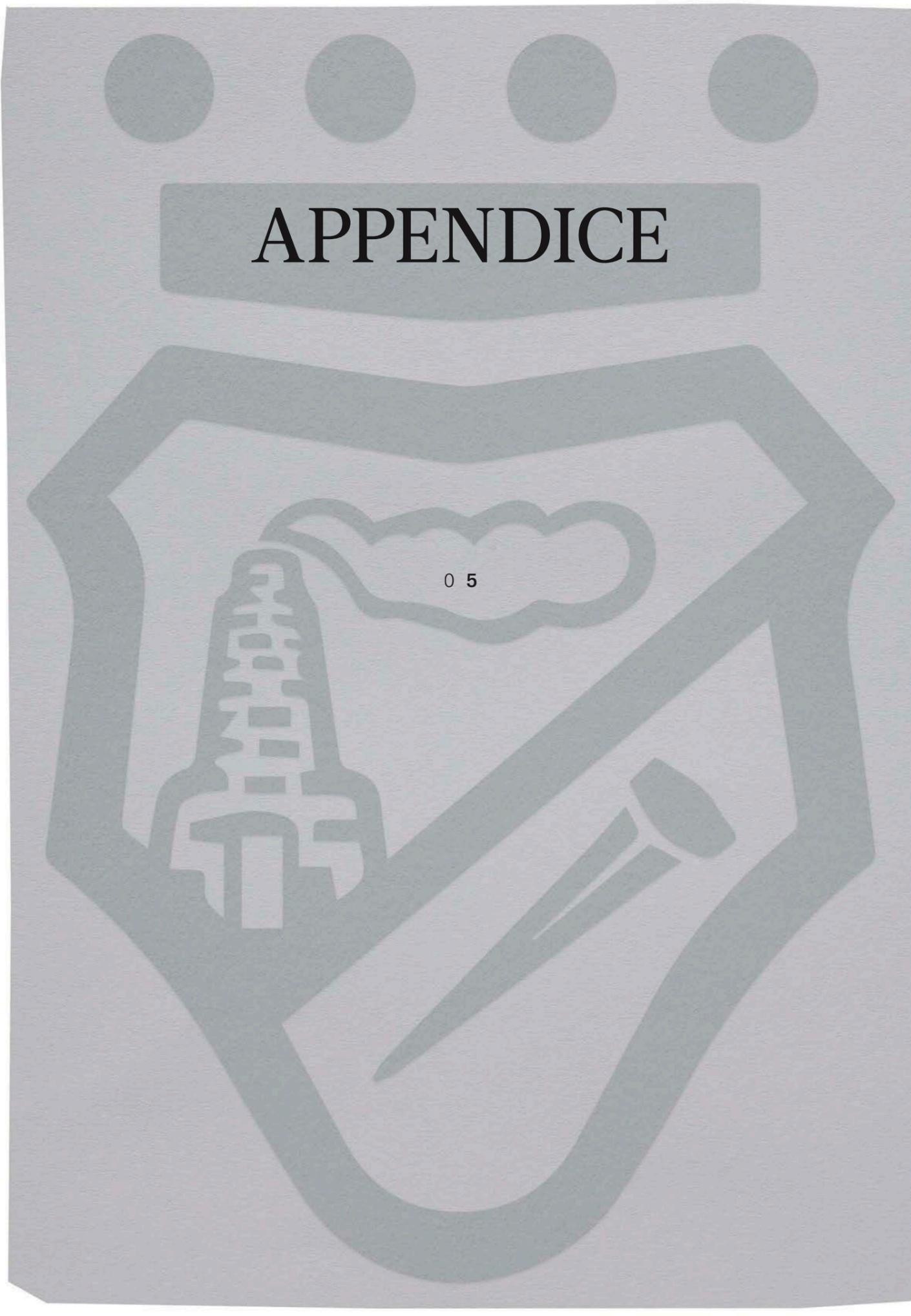
“I colori, suoni e profumi della natura,  
i doni e le sorprese delle stagioni, la dolcezza  
e l’armonia del paesaggio rappresentano  
la forza generatrice e la bellezza autentica  
del Parco della Filandetta”



↓ Il Tavolo ↓ Campo del Vento ↓ Gomitolo (in primo piano il "Teatro a Gradoni" e sullo sfondo il "Vigneto Giardino")



↓ Sala interna dell'antica filanda ↓ Dettaglio dell'ultima opera installata nel parco, Ines Cohelo ↓ Aerei di Francesca



# APPENDICE



## NOTA METODOLOGICA

Il presente documento, pubblicato con periodicità annuale, è redatto secondo i GRI Standards (opzione "GRI-referenced") pubblicati nel 2021 dal Global Reporting Initiative, che costituiscono ad oggi lo standard più diffuso e riconosciuto a livello internazionale in materia di rendicontazione di sostenibilità. Al fine di agevolare il lettore nel rintracciare le informazioni all'interno del documento alla pagina 99 è riportato il **GRI Content Index**.

La rendicontazione di sostenibilità contenuta nel presente documento riflette il principio di materialità o rilevanza, elemento caratterizzante i GRI Standards. L'identificazione e rendicontazione dei contenuti ha tenuto altresì in considerazione i principi GRI di contesto di sostenibilità e completezza. Per la definizione dei criteri di qualità informativa e del perimetro di rendicontazione sono stati applicati anche i principi GRI di equilibrio tra aspetti positivi e negativi, comparabilità, accuratezza, tempestività, chiarezza e verificabilità. I dati e le informazioni qualitative e quantitative contenuti nel presente documento si riferiscono alla performance di sostenibilità di Bortolomiol per l'esercizio chiuso al 31 dicembre 2022.

### Il processo di rendicontazione

La predisposizione del documento è avvenuta con il coordinamento dell'area controllo di gestione di Bortolomiol, sulla base del seguente processo:

→ il coinvolgimento di tutte le strutture aziendali responsabili degli ambiti rilevanti e dei relativi dati e informazioni oggetto di rendicontazione. È stato richiesto loro un contributo nell'individuazione e valutazione delle tematiche rilevanti, dei progetti/iniziative significativi da descrivere nel documento e nella fase di raccolta, analisi e consolidamento dei dati, con il ruolo di verificare e validare tutte le informazioni riportate nel documento, ciascuno per la propria area di competenza. In particolare, i dati e le informazioni inclusi nel presente documento derivano dal sistema informativo aziendale utilizzato per la gestione e la contabilità, da documentazione interna precedentemente redatta dai competenti uffici e da un sistema di reporting di sostenibilità (schede raccolta dati) appositamente implementato per soddisfare le richieste dei GRI Standards. I dati sono stati elaborati mediante estrazioni e calcoli puntuali e, laddove specificatamente indicato, mediante stime. I dati e le informazioni di natura economico-finanziaria derivano dal Bilancio di Esercizio 2022;

→ la pubblicazione del documento sul sito internet al fine di renderlo disponibile in maniera trasparente a tutti gli stakeholder.



## ALLEGATI

N° di bottiglie prodotte / anno 2022		
Intensità energetica	Gj	0,0008478
Intensità energetica da fonti rinnovabili	Gj	0,0000531
Intensità energetica da fonti non rinnovabili	Gj	0,0012468

Emissioni / anno 2022		
<b>SCOPE 1*</b>		
Benzina per autovetture	t CO <sub>2</sub> e	0,07
Gasolio per autovetture	t CO <sub>2</sub> e	3,21
Gas naturale	t CO <sub>2</sub> e	67,83
Altro (specificare)	t CO <sub>2</sub> e	-
<b>TOT SCOPE 1</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>71,11</b>
<b>SCOPE 2*</b>		
<b>Energia elettrica location based</b>		
da fonti rinnovabili	t CO <sub>2</sub> e	16,17
da fonti non rinnovabili	t CO <sub>2</sub> e	241,75
<b>TOT SCOPE 2</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>257,92</b>
<b>TOT SCOPE 1 + 2</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>329,03</b>
<b>TOT SCOPE 1 + 2 da fonti rinnovabili</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>16,17</b>
<b>TOT SCOPE 1 + 2 da fonti NON rinnovabili</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>312,86</b>

Emissioni / anno 2022		
<b>SCOPE 1* / 2022</b>		
Benzina per autovetture	t CO <sub>2</sub> e	0,07
Gasolio per autovetture	t CO <sub>2</sub> e	3,21
Gas naturale	t CO <sub>2</sub> e	67,83
Altro (specificare)	t CO <sub>2</sub> e	-
<b>TOT SCOPE 1</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>71,11</b>
<b>SCOPE 2* / 2022</b>		
<b>Energia elettrica market based</b>		
da fonti rinnovabili	t CO <sub>2</sub> e	-
da fonti non rinnovabili	t CO <sub>2</sub> e	309,96
<b>TOT SCOPE 2</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>309,96</b>
<b>TOT SCOPE 1 + 2</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>381,07</b>
<b>TOT SCOPE 1 + 2 da fonti rinnovabili</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>-</b>
<b>TOT SCOPE 1 + 2 da fonti NON rinnovabili</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>381,07</b>

N° di bottiglie prodotte / anno 2022		
Intensità delle emissioni (location based)*	t CO <sub>2</sub> e	0,000107
Intensità delle emissioni da fonti rinnovabili (location based)*	t CO <sub>2</sub> e	0,000005
Intensità delle emissioni da fonti non rinnovabili (location based)*	t CO <sub>2</sub> e	0,000102

N° di bottiglie prodotte / anno 2022		
Intensità delle emissioni (market based)*	t CO <sub>2</sub> e	0,000124
Intensità delle emissioni da fonti rinnovabili (market based)*	t CO <sub>2</sub> e	-
Intensità delle emissioni da fonti non rinnovabili (market based)*	t CO <sub>2</sub> e	0,000124

\* I fattori di conversione utilizzati per il calcolo delle emissioni SCOPE 1 sono stati pubblicati dal DEFRA nel 2022. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni SCOPE 2 (market based) – energia elettrica sono stati pubblicati da AIB nel 2021. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni SCOPE 2 (location based) – energia elettrica sono stati pubblicati da ISPRA nel 2022.

## ALLEGATI

VIAGGI IN AEREO / anno 2022		
→ in km		
<b>Viaggi aerei medie distanze</b> (500 km < x < 1600 km)	km	2.759,38
Economy class	km	2.759,38
<b>Viaggi aerei lunghe distanze</b> (x > 1600 km)	km	280.857,65
Economy class	km	280.857,65
<b>TOTALE Km</b>	<b>km</b>	<b>283.617,03</b>

→ emissioni di GHG		
<b>Viaggi aerei medie distanze</b>	t CO <sub>2</sub> e	0,41
Economy class	t CO <sub>2</sub> e	0,41
<b>Viaggi aerei lunghe distanze</b>	t CO <sub>2</sub> e	39,50
Economy class	t CO <sub>2</sub> e	39,50
<b>TOTALE Emissioni GHG</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>39,90</b>

VIAGGI IN AUTO / anno 2022		
→ in km		
<b>Auto cilindrata sconosciuta</b>	km	7.320,39
Diesel	km	4.981,00
Benzina	km	2.339,39
Altro (sconosciuto)	km	-
<b>TOTALE Km Viaggi in Auto</b>	<b>km</b>	<b>7.320,39</b>

→ emissioni di GHG		
<b>Auto cilindrata sconosciuta</b>	t CO <sub>2</sub> e	1,25
Diesel	t CO <sub>2</sub> e	0,85
Benzina	t CO <sub>2</sub> e	0,40
Altro (sconosciuto)	t CO <sub>2</sub> e	-
<b>TOTALE Emissioni Viaggi auto</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>1,25</b>

VIAGGI IN TRENO / anno 2022		
→ in km		
Treni Nazionali	km	3.758,41
Treni Internazionali	km	-
<b>TOTALE Km Viaggi in Treno</b>	<b>km</b>	<b>3.758,41</b>

→ emissioni di GHG		
Treni Nazionali	t CO <sub>2</sub> e	0,85
Treni Internazionali	t CO <sub>2</sub> e	0,40
<b>TOTALE EMISSIONI</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>1,25</b>

MATERIALI UTILIZZATI (tonnellate /t)	/ 2022
Alveari	26,29
Bollini	0,00
Bottiglie	2.363,08
Capsule	8,14
Cartone	150,74
Cassa di legno	6,58
Collarini	0,90
Confezioni	7,89
Etichette	2,41
Fascette	0,27
Gabbiette fermatappi	18,66
Retro etichetta	1,63
Tappi	17,08
Acidi	0,30
Additivi	1,79
Attivanti	2,42
Chiarificanti	0,42
Lieviti	0,34
Mosto concentrato rettificato	1,24
Prodotti enologici	1,57
Zucchero	94,20
Vino	1.405,24
Uva	1.148,76

RIFIUTI PRODOTTI (tonnellate /t)	/ 2022
<b>Non pericolosi</b>	
Carta e cartone	23,59
Plastica	7,57
Toner	0,056
Fanghi da trattamento sul posto degli effluenti	84,56
Prodotti operazioni lavaggio pulizia e macina-zione materia prima	23,32
Materia tartarica	38,92
Fanghi delle fosse settiche	14,18
<b>Pericolosi</b>	
Imballaggi con residui sostanze pericolose	0,43
<b>TOTALE RIFIUTI</b>	<b>192,63</b>

## GRI content index

Indicatore GRI Standard		Pagine
<b>GRI 2 General Disclosures 2021</b>		
GRI 2-1	Dettagli organizzativi	04, 13, 15, 22-23, 27
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	04, 93
GRI 2-7	Dipendenti	67
GRI 2-8	Lavoratori non dipendenti	68
GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	27
GRI 2-11	Presidente del massimo organo di governo	27
GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	06-07
GRI 2-27	Conformità a leggi e regolamenti	27
GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	34-35
<b>GRI 3 Material Topics 2021</b>		
GRI 3-2	Elenco temi materiali	34
<b>GRI 201 Economic Performance 2016</b>		
GRI 201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	36-37
<b>GRI 203 Indirect Economic Impacts 2016</b>		
GRI 203-1	Investimenti in infrastrutture e servizi supportati	83, 85
<b>GRI 204 Procurement Practices 2016</b>		
GRI 204-1	Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	72
<b>GRI 205 Anti-corruption 2016</b>		
GRI 205-3	Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	<i>Non si sono verificati casi di corruzione nel periodo di rendicontazione</i>
<b>GRI 301 Materials 2016</b>		
GRI 301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	63, 98
GRI 301-2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	63, 98
<b>GRI 302 Energy 2016</b>		
GRI 302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	53-54, 96
GRI 302-2	Consumo di energia esterno all'organizzazione	53-54, 96
GRI 302-3	Intensità energetica	96

## GRI content index

Indicatore GRI Standard	Pagine
<b>GRI 303 Water and Effluents 2018</b>	
GRI 303-3 Prelievo idrico	62
<b>GRI 304 Biodiversity 2016</b>	
GRI 304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	47-48
<b>GRI 305 Emissions 2016</b>	
GRI 305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	54, 96
GRI 305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	54, 96
GRI 305-3 Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)	54, 96
GRI 305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	54, 96
<b>GRI 306 Waste 2020</b>	
GRI 306-3 Rifiuti generati	63, 98
<b>GRI 401 Employment 2016</b>	
GRI 401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	68-69
<b>GRI 403 Occupational Health and Safety 2018</b>	
GRI 403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	70-71
GRI 403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	71
GRI 403-9 Infortuni sul lavoro	71
<b>GRI 404 Training and Education 2016</b>	
GRI 404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	70
<b>GRI 405 Diversity and Equal Opportunity 2016</b>	
GRI 405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	27, 68
<b>GRI 406 Non-discrimination 2016</b>	
GRI 406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	70

Indicatore GRI Standard	Pagine
<b>GRI 416 Non-discrimination 2016</b>	
GRI 416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza di categorie di prodotti e servizi	80
GRI 416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	80
<b>GRI 417 Customer Health and Safety 2016</b>	
GRI 417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	80-81
GRI 417-2 Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	<i>Non si sono verificati casi di non conformità nel periodo di rendicontazione</i>
<b>GRI 13 Agricolture</b>	
Topic 13-2 Adattamento climatico e resilienza	47-48, 49, 52
Topic 13-5 Benessere del suolo	47-48, 49, 52

## SASB index

FB-AB-000.A Volume dei prodotti venduti	15, 75, 77
FB-AB-000.B Numero di stabilimenti di produzione	13, 22-23
FB-AG-000.C Superficie totale in produzione attiva	73
FB-AG-000.A Produzione per colture principali	73

04/2024  
Progetto grafico  
/illustrazioni  
mimicodesign  
Fotografia  
Mattia Mionetto



