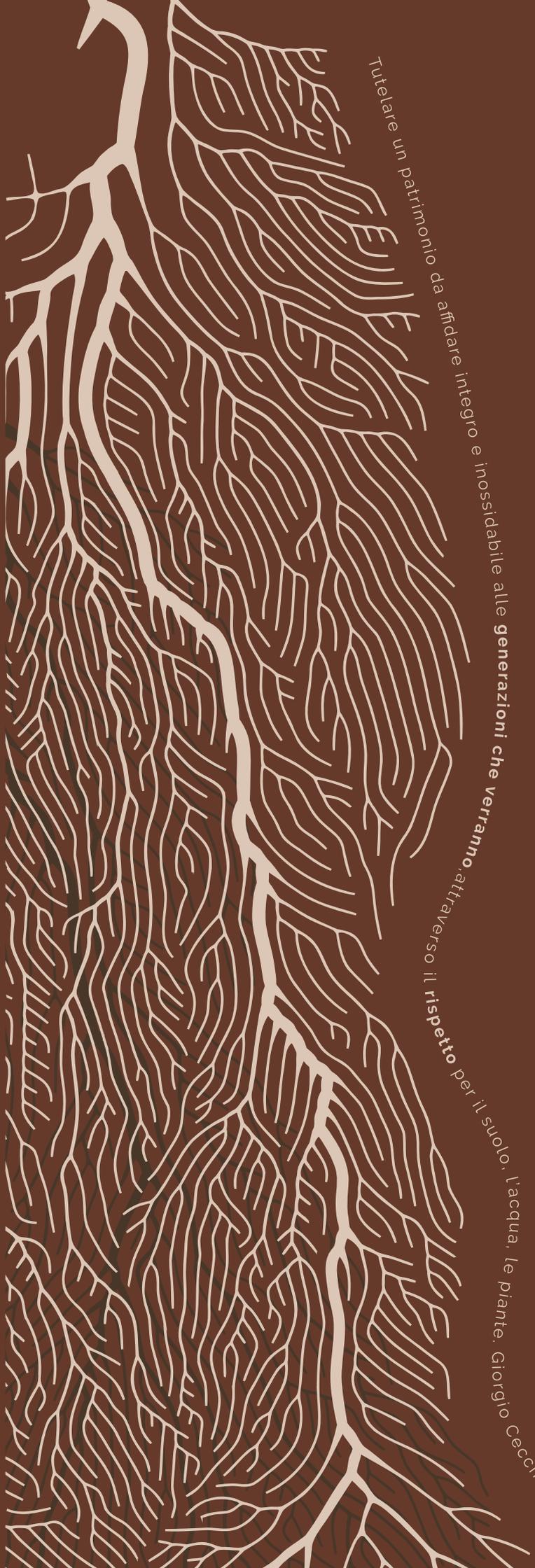


Cecchetto
TRADIZIONE E RICERCA

2021

BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ

Tutelare un patrimonio da affidare integro e inossidabile alle generazioni che verranno, attraverso il rispetto per il suolo, l'acqua, le piante. Giorgio Cecchetto



4		Lettera agli Stakeholder
7		LE RADICI DEL FUTURO
10		Tra tradizione e ricerca
12		La linea del tempo
15		Nelle terre del Raboso Piave, la storia della famiglia Cecchetto
16		Un po' di numeri
18		Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile
23		I temi materiali e gli SDGs
27		L'AZIENDA OGGI
28		Il sistema di Governance
30		Vini ambasciatori dell'identità territoriale
37		Il Raboso del Piave
42		La presenza sui mercati
44		I riconoscimenti
49		PRODUZIONE E CONSUMO RESPONSABILE
51		La sostenibilità per Cecchetto
57		L'impronta carbonica
58		L'aria
62		L'energia e le fonti rinnovabili
64		I fornitori
65		Le materie prime e la gestione dei rifiuti
68		L'Etichetta Ambientale Digitale (EAD)
71		L'impronta Idrica
72		L'acqua
81		La Biodiversità: i boschi e le api
85		LE PERSONE AL CENTRO
86		L'importanza dei collaboratori
91		La salute e la sicurezza dei collaboratori
94		La salute e la sicurezza dei consumatori
97		Progetti per il sociale
101		Turismo enogastronomico
107		MIGLIORAMENTO CONTINUO
		Obiettivi e progetti futuri
108		Diventare climate positive entro il 2026
110		Ampliamento sede di Motta di Livenza (TV)
112		Note metodologiche
113		Indice dei contenuti GRI
119		Contatti

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

“ È necessario dialogare con l'ambiente che ci accoglie, altrimenti l'essere virtuosi rischia di essere fine a se stesso e di fermarsi all'interno dell'azienda: da imprenditori dobbiamo saper restituire al nostro territorio e non limitarci solo a prendere.”



Essere un'azienda **vitivinicola responsabile**, non significa solo adottare buone pratiche in vigneto e in cantina, ma soprattutto cercare di tutelare e preservare il territorio in cui si svolge la nostra attività, coinvolgendo ed educando le comunità locali alle tematiche legate alla crisi climatica.

Il nostro percorso in questo senso è iniziato nel **2017**, quando abbiamo cominciato a **misurare e comprendere le performance di sostenibilità** dell'azienda, rendendoci conto che forse era necessario “fare un passo indietro per andare incontro al futuro”, tornando cioè a fare agricoltura in modo integrato e diverso dai modelli monoculturali presenti oggi che portano i territori a perdere biodiversità.

Negli ultimi anni a Coste di Maser (TV) abbiamo suddiviso un'area di circa 6,5 ettari in 5 colture diverse così distribuite: 10% vigneto, 10% prato, 20% uliveto, 20% alberi da frutto e 40% bosco proprio con l'o-

biiettivo di adottare un modo di fare viticoltura più ampio e capace di sensibilizzare in modo concreto le persone alle tematiche legate al cambiamento climatico.

Come azienda quindi, non ci assumiamo solo la **responsabilità ambientale**, ma soprattutto **sociale** in quanto non vogliamo essere un sistema chiuso ma un soggetto capace di entrare in relazione con il territorio e le comunità, facendo impresa in maniere condivisa ed inclusiva.

In quest'ottica, è nato il nostro primo Bilancio di Sostenibilità, un importante strumento che ci consente di raccontare i nostri impatti oltre ai numerosi progetti.

Il lavoro intrapreso quest'anno attraverso la redazione di questo documento pone le basi per la creazione del nostro **modello di sviluppo sostenibile** che ci porterà nel **2026** a diventare **Climate Positive**, ovvero a trattenere più CO₂ rispetto a quella che emettiamo. Inoltre, con l'obiettivo di accrescere la consapevolezza verso le incalzanti sfide globali, abbiamo integrato all'interno dei nostri temi materiali gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)** definiti dall'**Agenda 2030** dell'ONU nel settembre 2015, tutto questo per poter **lasciare il mondo migliore di come l'abbiamo trovato**.

Buona lettura.

Giorgio Cecchetto



1

LE RADICI
DEL
FUTURO

In Veneto, nelle pianure trevigiane disegnate dal fiume Piave, una lunga tradizione unisce la famiglia Cecchetto alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. Il Raboso del Piave e le sue sfumature rubine, a tratti "scontrose", fanno da incipit a un racconto di riscoperta delle ricchezze di un territorio, da tramandare con consapevolezza e rispetto alle generazioni future.



Sede principale dell'Azienda Agricola Cecchetto Giorgio a Tezze di Piave (TV)

TRA TRADIZIONE E RICERCA

Conosco Giorgio Cecchetto da più di vent'anni, da quando ho cominciato a occuparmi professionalmente di vino, e oggi come ieri questo produttore del Piave non ha perso un grammo della sua curiosità, della sua determinazione, della sua lungimiranza. Anzi. Quando l'ho conosciuto, aveva un pensiero dominante nella testa: l'indomabile Raboso. E oggi, fortunatamente, le cose non sono cambiate: Giorgio ha tenacemente fronteggiato il vitigno più rabbioso del Veneto e uno dei più ostici del pianeta Terra. Un tempo, mi ha raccontato la prima volta che ci siamo visti, bisognava essere in tre per affrontarlo, visto la sua dirompenza acido-tannica: il primo convinceva il secondo a berlo, mentre il terzo lo doveva sorreggere. Giorgio ha dedicato al Raboso ricerche (storiche, letterarie, ampelografiche), sperimentazioni (viticole, enologiche) e una serie mai aneddotica di vinificazioni e versioni (dal rosso tradizionale a quello più "moderno" con una percentuale di appassimento delle uve, dal passito propriamente detto allo spumante a metodo classico lungamente affinato sui lieviti) che hanno reso questo rosso più compiuto e versatile. Ecco, mi sono sempre detto, cosa significa valorizzare e interpretare un territorio. Perfino il sito internet è dedicato al Raboso del Piave invece di riportare il nome dell'Azienda.

Ma Giorgio non si è fermato qui. Ha cercato parallelamente di venire a capo del Manzoni Bianco, uno dei bianchi più espressivi del Triveneto da uno dei migliori incroci, il 6.0.13, messi a punto dal prof. Luigi Manzoni durante la sua presidenza alla Scuola Enologica di Conegliano. Non ha dimenticato che la sua terra era abitata da tempo dai bordolesi: merlot, cabernet sauvignon, carmenère, cimentandosi di

recente anche con i rossi dell'Asolo Montello. Né si è lasciato lusingare oltremisura dalla rincorsa collettiva al Prosecco, peraltro interpretato con una versione rifermentata in bottiglia che si riconnette alla tradizione storica, scegliendo come terroir la collina di Monfumo e affiancando alla glera altre varietà locali a rischio di estinzione come bianchetta (in percentuali persino maggiori), perera, verdiso e rabiosa.

Strada facendo, con la complicità di un documentario di cui sono stato regista e interprete, ho poi scoperto che il vino poteva anche essere solidale, assistendo, presso la cantina Cecchetto, alla vendemmia dei ragazzi affetti da sindrome di Down, condotta senza clamori mediatici o atteggiamenti paternalistici.

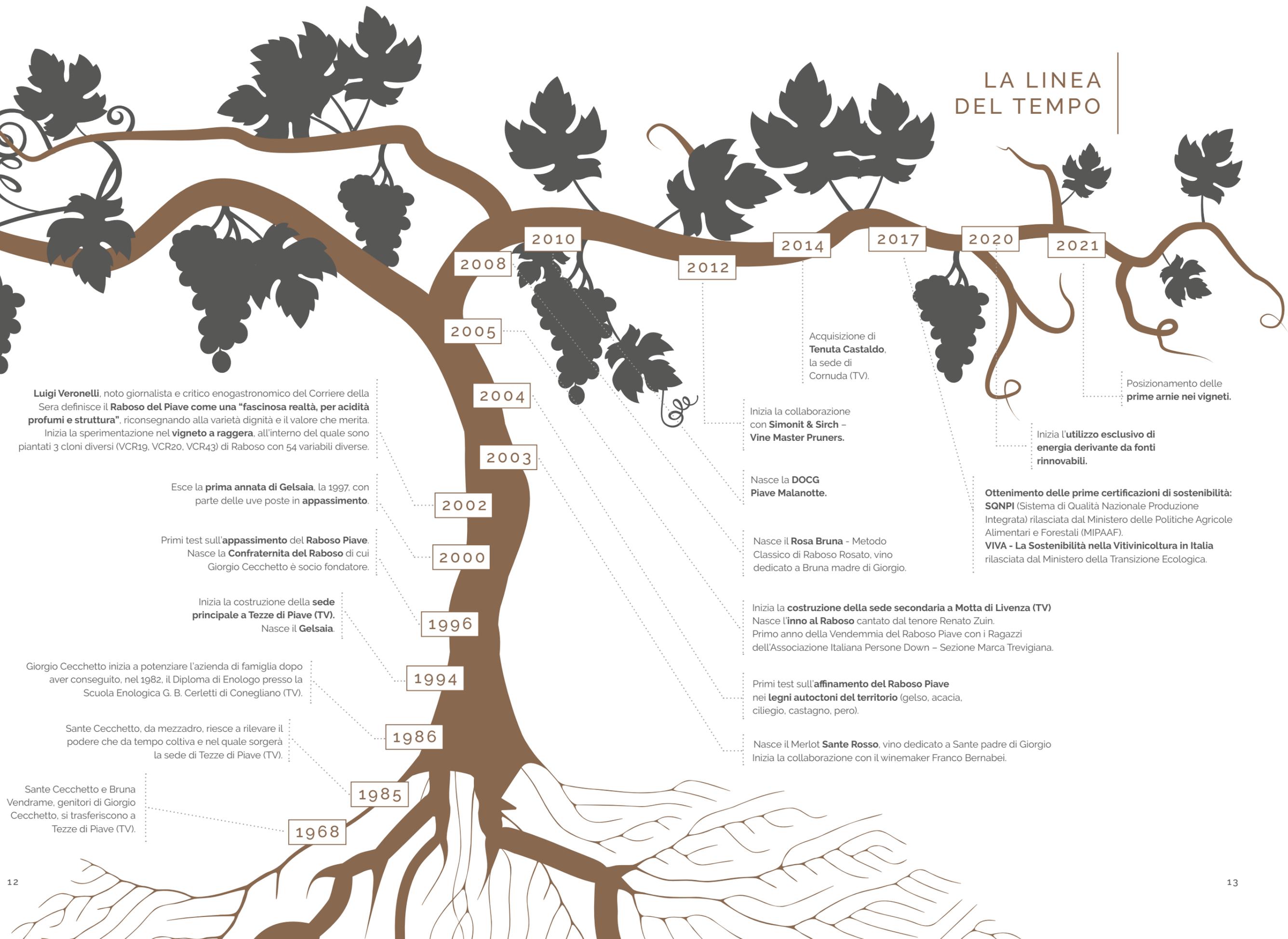
Non mi ha dunque stupito vedere questo produttore e la sua famiglia (i tre figli Sara, Marco e Alberto, che rappresentano il futuro dell'Azienda) impegnati nella sostenibilità ambientale, punto di non ritorno della civiltà agronomica contemporanea: la tutela della biodiversità; il ricorso a energie pulite e rinnovabili a difesa dell'ecosistema; il riciclo, il riuso e la rigenerazione delle materie prime utilizzate nel lavoro quotidiano (l'etichetta, i tappi e il vetro delle bottiglie).

Impegno, professionalità, sensibilità: oggi come ieri e per il domani.



Massimo Zanichelli
Giornalista del vino, degustatore professionista e documentarista

LA LINEA DEL TEMPO



Luigi Veronelli, noto giornalista e critico enogastronomico del Corriere della Sera definisce il **Raboso del Piave** come una **"fascinosa realtà, per acidità profumi e struttura"**, riconsegnando alla varietà dignità e il valore che merita. Inizia la sperimentazione nel **vigneto a raggera**, all'interno del quale sono piantati 3 cloni diversi (VCR19, VCR20, VCR43) di Raboso con 54 variabili diverse.

Esce la **prima annata di Gelsaia**, la 1997, con parte delle uve poste in **appassimento**.

Primi test sull'**appassimento** del **Raboso Piave**. Nasce la **Confraternita del Raboso** di cui Giorgio Cecchetto è socio fondatore.

Inizia la costruzione della **sede principale a Tezze di Piave (TV)**. Nasce il **Gelsaia**.

Giorgio Cecchetto inizia a potenziare l'azienda di famiglia dopo aver conseguito, nel 1982, il Diploma di Enologo presso la Scuola Enologica G. B. Cerletti di Conegliano (TV).

Sante Cecchetto, da mezzadro, riesce a rilevare il podere che da tempo coltiva e nel quale sorgerà la sede di Tezze di Piave (TV).

Sante Cecchetto e Bruna Vendrame, genitori di Giorgio Cecchetto, si trasferiscono a Tezze di Piave (TV).

2008

2005

2004

2003

2002

2000

1996

1994

1986

1985

1968

2010

2012

2014

2017

2020

2021

Acquisizione di **Tenuta Castaldo**, la sede di Cornuda (TV).

Inizia la collaborazione con **Simonit & Sirch - Vine Master Pruners**.

Nasce la **DOCG Piave Malanotte**.

Nasce il **Rosa Bruna - Metodo Classico di Raboso Rosato**, vino dedicato a Bruna madre di Giorgio.

Inizia la **costruzione della sede secondaria a Motta di Livenza (TV)**. Nasce l'**inno al Raboso** cantato dal tenore Renato Zuin. Primo anno della Vendemmia del Raboso Piave con i Ragazzi dell'Associazione Italiana Persone Down - Sezione Marca Trevigiana.

Primi test sull'**affinamento del Raboso Piave** nei **legni autoctoni del territorio** (gelso, acacia, ciliegio, castagno, pero).

Nasce il Merlot **Sante Rosso**, vino dedicato a Sante padre di Giorgio. Inizia la collaborazione con il winemaker Franco Bernabei.

Posizionamento delle **prime arnie nei vigneti**.

Inizia l'**utilizzo esclusivo di energia derivante da fonti rinnovabili**.

Ottenimento delle prime certificazioni di sostenibilità: SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata) rilasciata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF). **VIVA - La Sostenibilità nella Vitivinicoltura in Italia** rilasciata dal Ministero della Transizione Ecologica.



GRI 102-13

NELLE TERRE DEL RABOSO PIAVE, LA STORIA DELLA FAMIGLIA CECCHETTO

A pochi chilometri dalla prestigiosa Scuola Enologica di Conegliano (TV), nelle rigogliose terre del Piave dove da più di cinquecento anni si coltiva il Raboso, inizia la storia di una famiglia contadina con radicate tradizioni vitivinicole.

Tutto è cominciato nel 1985, quando Sante Cecchetto da mezzadro, riesce a rilevare il podere che da tempo coltivava con sapienza e dedizione. Nel frattempo, il giovane figlio Giorgio ottiene il diploma di enologo nel 1982 e dopo un'esperienza in un'Azienda del territorio, nel 1986 prende in mano le redini dell'Azienda agricola.

Puntare alla qualità, potenziare l'attività di famiglia con la realizzazione di una nuova cantina, far conoscere al di fuori del territorio del Piave il valore e il pregio di un vitigno, di un vino con un retaggio storico difficile, quasi "rabbioso": sono queste le aspirazioni di Giorgio Cecchetto, che dagli anni '90 intreccia il suo destino al Raboso del Piave, varietà complessa da trattare, ma in grado di stupire con il suo carattere ruvido e spavaldo. Da qui la produzione si concentra sul "figlio prediletto". Negli anni si susseguono innumerevoli prove e sperimentazioni, interpretazioni, strategie e affinamenti di vinificazione, per smussare le spigolosità del vitigno trevigiano e portarlo verso uno stile più elegante e moderno. Un impegno confermato dall'adesione nel 1986, come socio-fondatore, alla Confraternita del Raboso del Piave.

Una sfida vinta da Giorgio che oggi, insieme alla moglie Cristina e ai figli Marco, Sara e Alberto, gestisce una realtà di oltre 220 ettari tra affitto e proprietà, sviluppata in tre località della Marca Trevigiana: Motta di Livenza, Cornuda e Tezze di Piave, in cui si trova la sede principale dell'azienda.

UN PO' DI NUMERI

GRI 102-7



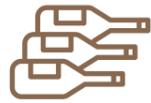
224 ettari

vitati coltivati da noi



87.400 q

di uva vinificata
di nostra proprietà e acquistata



65.850 hl

di vino prodotti



32

collaboratori



10,9 Mln €

di fatturato



IL DIALOGO CON GLI STAKEHOLDER PER UN FUTURO SOSTENIBILE

GRI 102-11
GRI 102-40
GRI 102-42
GRI 102-43
GRI 102-44
GRI 102-47

L'Azienda Cecchetto valuta la gestione del rischio relativo al proprio processo produttivo adottando Principi di Precauzione che mirino alla sua minimizzazione. Attraverso periodici riesami verifica la conformità alle norme cogenti e agli standard volontari a cui ha aderito. Inoltre, esamina le criticità e le soluzioni adottate per garantire la qualità dei propri prodotti e il mantenimento di elevate performance di sostenibilità. Nel 2021 ha avviato un piano di coinvolgimento degli stakeholder ed ha sviluppato una matrice di materialità finalizzata all'individuazione delle tematiche rilevanti per l'impresa e i suoi portatori di interesse (stakeholder).

Al fine di verificare l'allineamento della vision interna aziendale con quella dei principali stakeholder e per valutare le aree di miglioramento sulle quali concentrarsi, durante i mesi di marzo e aprile 2021, Cecchetto ha condotto un'attività di stakeholder

Categorie di Stakeholder	Questionari compilati
Associazioni	24
Consumatori	75
Dipendenti	26
Distributori	14
Fornitori	25
Giornalisti	14
Horeca	39
Scuola e Università	5
Terzisti	2
Totale	224

engagement attraverso un questionario online sottoposto alle 9 principali categorie di portatori d'interesse, successivamente classificati in primari e secondari in funzione del livello di influenza sull'attività e il percorso aziendale.

Grazie al dialogo con gli stakeholder, intessuto nei due mesi di lavoro, è stato possibile costruire la matrice di materialità, individuare i temi di rilievo e le aree di miglioramento utili per la definizione degli obiettivi futuri e per la stesura del presente Bilancio.



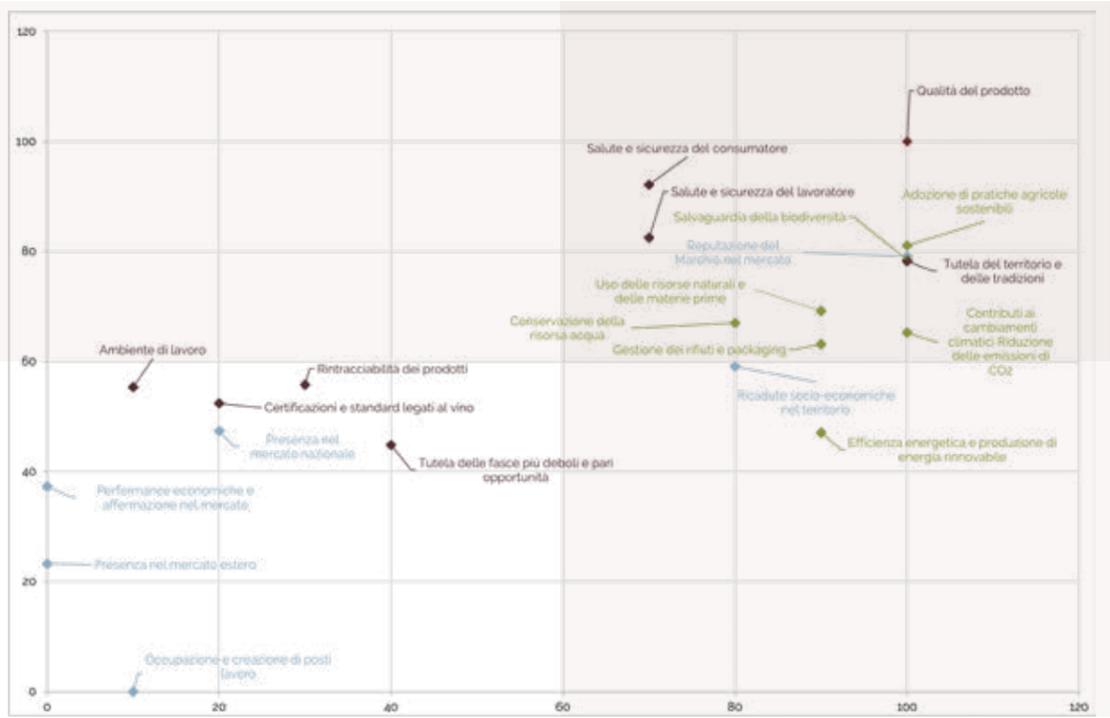
TEMI MATERIALI

Di seguito vengono elencati 11 aspetti risultati maggiormente rilevanti emersi dall'analisi di materialità.

Questi temi verranno affrontati nel dettaglio nei capitoli del Bilancio.

1. Qualità del prodotto
2. Adozione di pratiche agricole sostenibili
3. Salvaguardia della biodiversità
4. Reputazione del marchio nel mercato
5. Tutela del territorio e delle tradizioni
6. Contributi ai cambiamenti climatici e riduzione delle emissioni di CO₂
7. Uso delle risorse naturali e delle materie prime
8. Gestione dei rifiuti e packaging
9. Conservazione della risorsa acqua
10. Salute e sicurezza del consumatore
11. Salute e sicurezza del lavoratore

La matrice mette in evidenza i **risultati materiali**, ovvero quegli aspetti che riguardano gli impatti ambientali, sociali ed economici dell'Azienda ritenuti di grande importanza sia dalla proprietà che dai portatori di interesse coinvolti.



■ Aspetti Ambientali ■ Aspetti Sociali ■ Aspetti Economici



GRI 102-12

I TEMI MATERIALI E GLI SDGS

L'Azienda Cecchetto Giorgio negli anni ha intrapreso una serie di azioni basate sul rispetto ambientale, sulla responsabilità sociale e sul perseguimento di obiettivi economici, mediante l'adozione di modelli di produzione sostenibili.

Attraverso questo Bilancio, dunque, l'azienda misura il proprio impegno rispetto ai temi materiali individuati, correlandoli agli obiettivi di sviluppo sostenibile interessati dall'attività dell'Azienda. Si riporta di seguito una tabella riassuntiva con la comparazione tra SDGs e "impegni" aziendali.

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) che rappresentano obiettivi comuni, per tutti i Paesi e gli individui, su un insieme di questioni importanti per lo sviluppo a scala mondiale.



BIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

OBIETTIVO AGENDA 2030	TEMI MATERIALI	CAPITOLI	L'IMPEGNO DI CECCHETTO
 <p>Obiettivo 2: Sconfiggere la fame Goal: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile</p>	Adozione di pratiche agricole sostenibili	Capitolo 3	L'azienda è certificata VIVA e SQNPI dal 2017
 <p>Obiettivo 3: Salute e benessere Goal: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età</p>	Salute e sicurezza del consumatore Salute e sicurezza del lavoratore	Capitolo 4	L'azienda garantisce la formazione dei dipendenti per assicurare la loro salute e sicurezza. Inoltre per tutelare i propri consumatori effettua periodicamente analisi su mosti e vini
 <p>Obiettivo 4: Istruzione di qualità Goal: Garantire un'istruzione di qualità inclusiva ed equa e promuovere opportunità di apprendimento continuo per tutti</p>	Salute e sicurezza del lavoratore	Capitolo 4	L'azienda garantisce la formazione obbligatoria del personale dipendente, promuovendo inoltre la formazione su temi inerenti alla sostenibilità
 <p>Obiettivo 6: Acqua pulita e servizi igienico-sanitari Goal: Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie</p>	Conservazione della risorsa acqua	Capitolo 3	L'azienda ha adottato soluzioni per la riduzione dei consumi idrici in tutte le attività aziendali (es. Idroplan)
 <p>Obiettivo 7: Energia pulita e accessibile Goal: Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni</p>	Efficienza energetica e produzione di energia rinnovabile	Capitolo 3	L'azienda Cecchetto Giorgio acquista energia 100% green, oltre ad avere installato un impianto fotovoltaico

OBIETTIVO AGENDA 2030	TEMI MATERIALI	CAPITOLI	L'IMPEGNO DI CECCHETTO
 <p>Obiettivo 8: Lavoro dignitoso e crescita economica Goal: Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti</p>	Salute e sicurezza del lavoratore	Capitoli 2-4	L'azienda garantisce lavoro dignitoso per i propri dipendenti, favorendo risorse locali. L'attenzione per gli aspetti sociali ed ambientali si traduce in riconoscimenti sui mercati che ne migliorano la reputazione
 <p>Obiettivo 10: Ridurre le disuguaglianze Goal: Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni</p>	Tutela del territorio e delle tradizioni	Capitolo 4	Ogni anno l'azienda organizza una vendemmia con i ragazzi dell'Associazione Italiana Persone Down
 <p>Obiettivo 11: Città e comunità sostenibili Goal: Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili</p>	Tutela del territorio e delle tradizioni	Capitolo 2-3-4	L'azienda tutela e valorizza il patrimonio sociale e ambientale veneto attraverso produzioni responsabili, instaurando collaborazioni con aziende locali e promuovendo l'eredità culturale e storica del territorio
 <p>Obiettivo 12: Consumo e produzioni responsabili Goal: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo</p>	Salute e sicurezza del consumatore Salute e sicurezza del lavoratore	Capitolo 4	L'azienda supporta Wine in Moderation, promuovendo un consumo responsabile. Inoltre adotta buone pratiche che consentono di avere produzioni rispettose dell'ambiente
 <p>Obiettivo 13: Lotta contro il cambiamento climatico Goal: Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico</p>	Contributi ai cambiamenti climatici - Riduzione delle emissioni di CO ₂	Capitolo 5	L'azienda intende diventare Climate Positive entro il 2026
 <p>Obiettivo 15: Vita sulla terra Goal: Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre</p>	Salvaguardia della biodiversità Uso delle risorse naturali e delle materie prime Gestione dei rifiuti e packaging	Capitolo 3	L'azienda si impegna nel rispetto dell'ecosistema terrestre favorendo gli insetti impollinatori, gestendo un bosco certificato FSC, scegliendo materie prime con criteri sostenibili e agevolando il consumatore nel riuso e nel riciclo



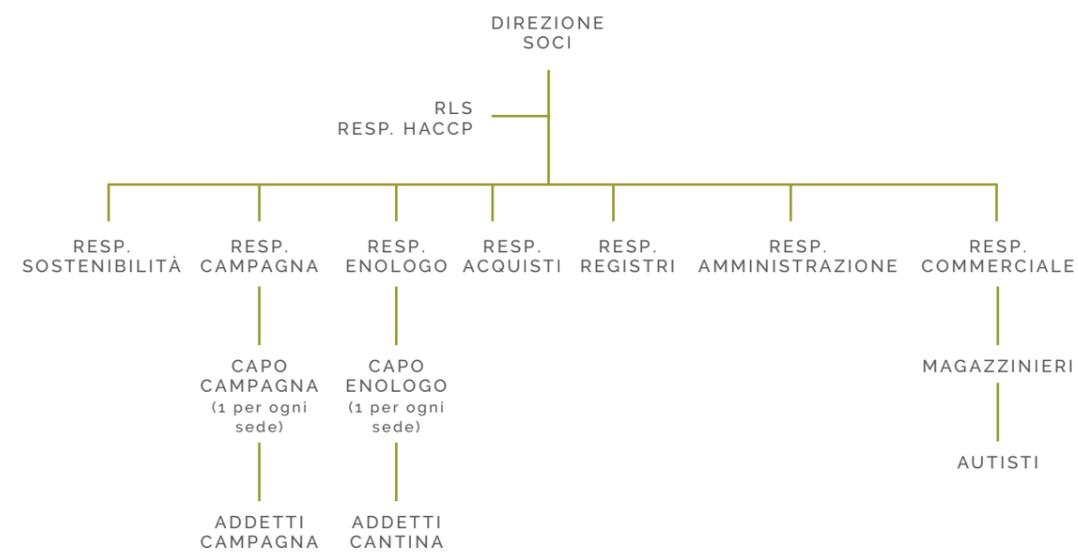
2

L'AZIENDA
OGGI

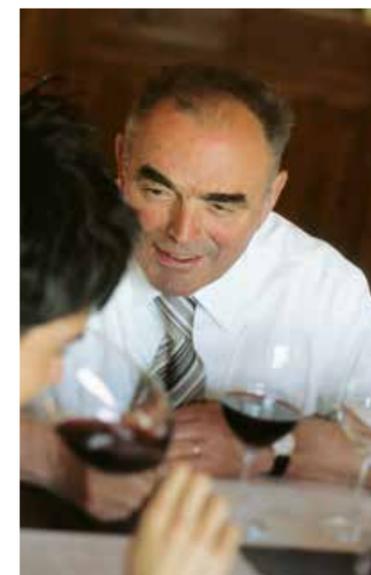
IL SISTEMA DI GOVERNANCE

GRI 102-5
GRI 102-18
GRI 102-45

Oggi la governance della società agricola è in mano ai membri della famiglia Cecchetto, ognuno dei quali svolge un ruolo chiave per raggiungere gli obiettivi ambientali, sociali ed economici e tutelare gli interessi dell'azienda. Giorgio ha infatti trasmesso ai figli Marco, Sara e Alberto, insieme alla moglie Cristina, l'amore per il territorio e la convinzione che la terra è un bene prezioso da proteggere e restituire integro alle generazioni future.



La famiglia Cecchetto, da sx Cristina, Giorgio, Sara, Alberto e Marco



Sante Cecchetto



Marco e Giorgio Cecchetto

VINI AMBASCIATORI DELL'IDENTITÀ TERRITORIALE

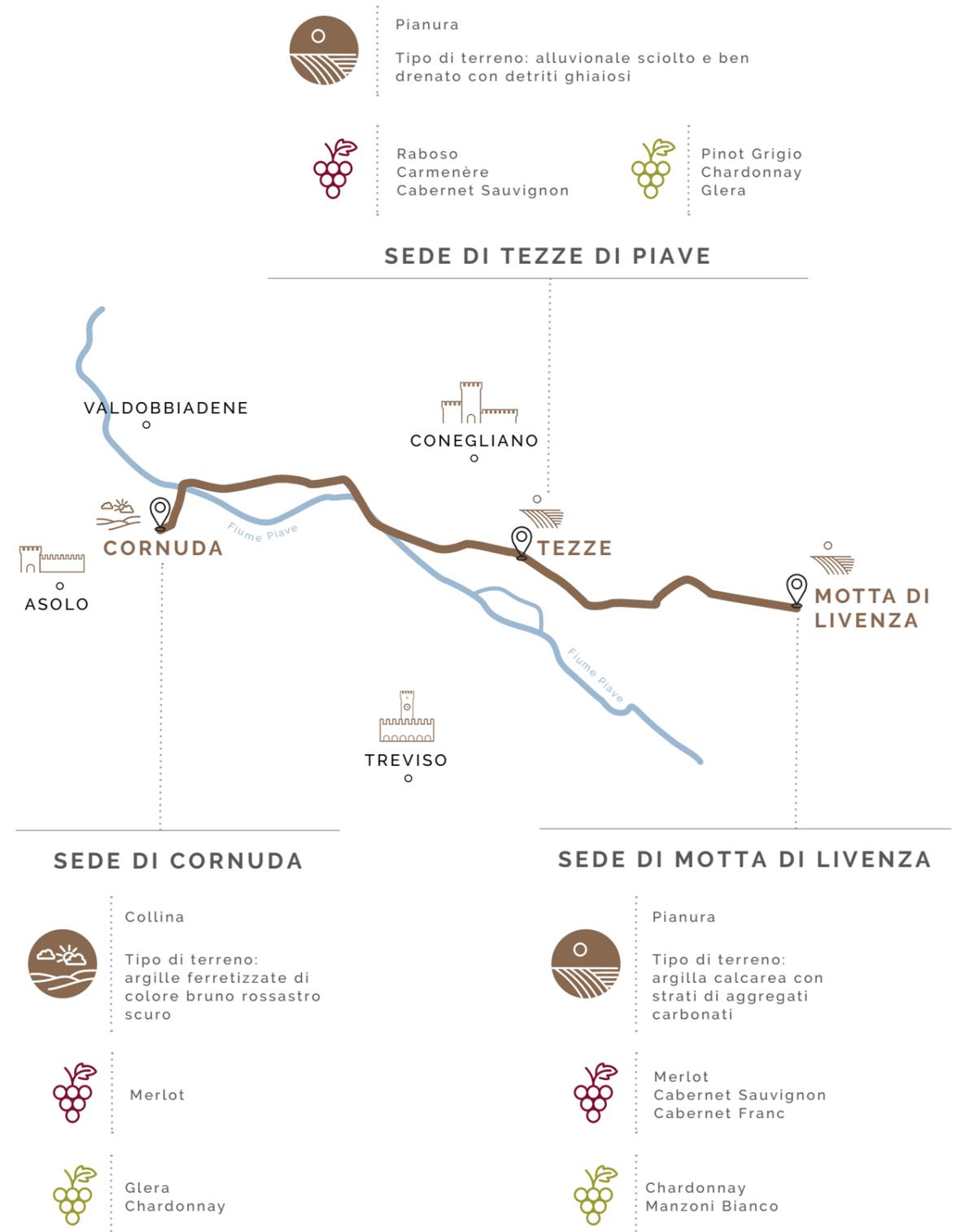
GRI 102-2
GRI 102-7
GRI 102-10

Tra leggenda e realtà, un teatro a cielo aperto che vanta la rappresentazione di memorabili eventi storici e patriottici: il Piave è il protagonista assoluto di un territorio che narra e vive ancora oggi gli usi e i costumi di un tempo. Un fiume da un lato benevolo e materno, dall'altro potente, quasi devastante nelle sue piene autunnali, che dà origine a terreni alluvionali, ghiaiosi e fertili, ideali per la coltivazione di pregiate uve a bacca rossa. Proprio qui, nella località di Tezze di Piave (TV), l'azienda Cecchetto coltiva: **Raboso del Piave, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay e Glera.**

Spingendosi più a Est, si raggiunge la seconda sede di Cecchetto, a **Lorenzaga (TV)** nel comune di Motta di Livenza. Questa zona nel corso dei millenni ha visto il passaggio di glaciazioni, di scioglimenti e successivi depositi alluvionali, che hanno lasciato minute particelle di argilla calcarea nel terreno. A basse profondità, poi, compaiono strati di aggregazione di carbonati, da cui il tipico detto locale "terreni ricchi di caranto".

Una conformazione geologica ideale per i rossi, quali **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc** ed **Merlot**, di cui citiamo la riserva: il **Sante Rosso** nato per celebrare Sante, padre di Giorgio, che nel 1985 riuscì ad acquisire il terreno che coltivava permettendo al figlio di potenziare l'azienda. Un vino che già dall'etichetta indica il suo pregio: ogni anno sono segnalate le particelle e il numero dei filari da cui provengono le migliori uve.

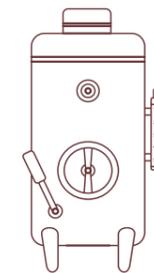
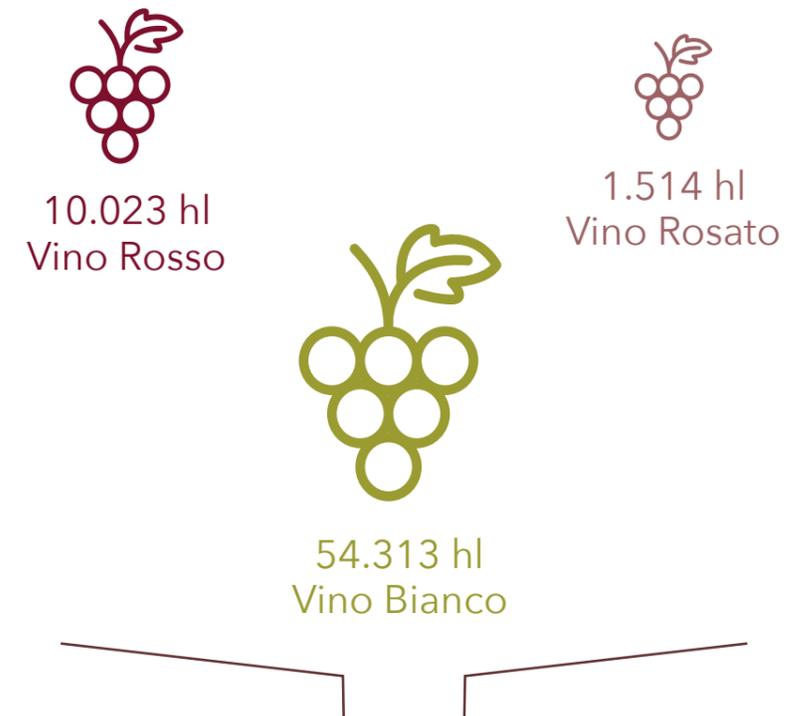
Inoltre, per quanto riguarda i vini bianchi, in questa



zona si produce soprattutto l'**Incrocio Manzoni 6.0.13** nato grazie dalla ricerca del Prof. Luigi Manzoni, preside dal 1912 al 1958 della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano (TV): è un incrocio tra Pinot Bianco e Riesling Renano. Sulle dolci alture del **Montello** e dei **Colli Asolani**, l'azienda si dedica al **Merlot**, allo **Chardonnay** e all'**Asolo Prosecco Superiore DOCG**, con vigneti di **Glera** esposti al sole tutto l'anno. Qui il clima è secco d'estate e rigido d'inverno e il substrato superficiale è costituito da argille ferrettizzate, di colore bruno rossastro.

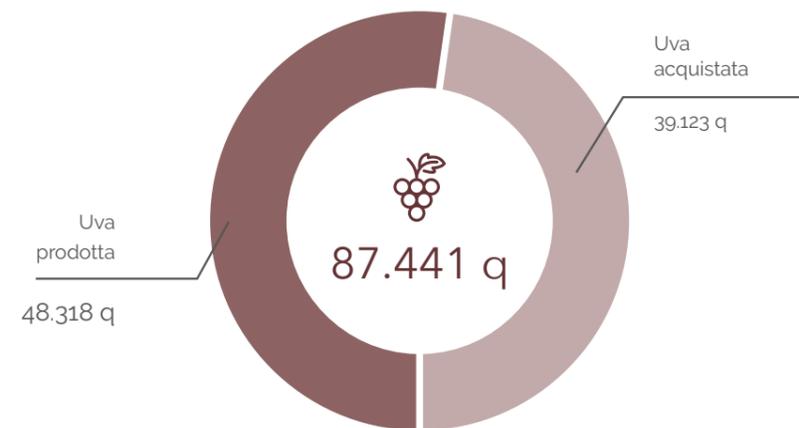


hl prodotti 2021



65.850 hl
di vino prodotti
nel 2021

Uva vinificata 2021



L'azienda Cecchetto Giorgio dedica molta attenzione e risorse alla gestione dei vigneti, al fine di ottenere uve perfettamente sane e prodotte nel rispetto dell'ambiente. Fortemente convinta che la qualità dei vini sia il risultato della valorizzazione di una materia prima integra ed equilibrata, anche la parte di uva che viene acquistata rispetta precisi standard qualitativi.

Nel 2021 i **vigneti** dell'azienda Cecchetto sono stati **analizzati secondo lo Standard VIVA di Organizzazione** (vedi capitolo 3), nell'analisi è stato individuato un campione di vigneti di proprietà con una superficie complessiva di 19,43 ettari, superiore alla radice quadrata dell'estensione totale dei vigneti controllati dall'Azienda. Tali vigneti sono rappresentativi dei territori coltivati e della storia aziendale, nonché paradigmi di diverse caratteristiche pedologiche e climatologiche interne alla compagine territoriale viticola gestita dall'Azienda.

I dati di input dell'analisi sono stati: meteo, suolo, macchinari, caratteristiche della tenuta, caratteristiche della superficie vitata, difesa fitosanitaria, gestione dei vigneti in termini di concimazioni, lavorazioni e mitigazione attuata, paesaggio in termini di ore impiegate per la gestione dei vigneti e delle aree verdi accessorie.

Il **risultato** complessivo dell'analisi svolta dall'applicativo web di VIVA, che calcola il livello di sostenibilità raggiunto dall'Azienda nella gestione dei vigneti, ha dato un valore che rientra nella **classe di giudizio A**, ovvero Ottimo.





GRI 102-2
GRI 102-7
GRI 102-10

Vini ambasciatori dell'identità territoriale

IL RABOSO DEL PIAVE

*“Tu terra mia o fiume dolce amaro ci avete
donato Raboso del Piave, profumo di storia,
nostrana tradizione, orgoglio e passione”*

Inizia così l'inno al vitigno trevigiano cantato dalla voce del tenore Renato Zuin. Una lode che racchiude nella sua essenza l'amore che lega Giorgio alla sua terra e al vino che ha scritto la sua storia nelle terre del Piave.

Consapevole delle proprie radici e con le conoscenze vitivinicole acquisite, Giorgio accetta la sfida di vinificare e, al tempo stesso, esaltare un vitigno che il retaggio storico vedeva duro, aspro, a volte imbevibile. Rivalutare e far conoscere il Raboso oltre i confini del Piave: un compito per alcuni irrealizzabile, ma che – grazie al prezioso intervento nel 2002 di Luigi Veronelli, allora giornalista e critico enogastronomico del Corriere della Sera – diventa possibile. Il compianto esperto del vino lo definisce come una *“fascinoso realtà, per acidità profumi e struttura”*, riconsegnando al Raboso del Piave la dignità e il valore che merita.

Numerose le vendemmie, le prove, le strategie di vinificazione attuate per raggiungere l'eccellenza del Raboso: appassimenti per ammorbidire la durezza e le asperità di un vitigno storico, affinamenti in legni di acacia, gelso, ciliegio e castagno, nuove selezioni clonali (VCR19, VCR20, VCR43) create insieme ai Vivai Cooperativi Rauscedo per valorizzare questo vitigno.

L'unico vitigno autoctono a bacca rossa della Marca Trevigiana è stato interpretato da Cecchetto seguendo uno stile più moderno,

che si realizza oggi in quattro declinazioni: il "tradizionale" **Raboso del Piave** dal colore rosso rubino con riflessi violacei, l'innovativo **Gelsaia** realizzato con l'appassimento di una parte delle uve, **precursore della DOCG Piave Malanotte**, il rosè Metodo Classico **Rosa Bruna** e il **passito RP**.

Prodotto da vigneti di **oltre sessant'anni** d'età (foto a lato), potati secondo il **Metodo Simonit&Sirch**, che garantisce alle piante una maggiore longevità e un miglior equilibrio vegeto-produttivo, **Gelsaia** prende il nome dall'albero del **gelso** (*Morus alba L.*) che a inizio del secolo scorso era utilizzato come tutore a sostegno della vite. **Gelsaia 2017**, ultima annata del pregiato vino di Cecchetto, racconta la straordinaria gelata di aprile 2017 – che ha danneggiato le gemme riducendo sensibilmente la produzione – e l'eccezionale decorso estivo-autunnale, che si è tradotto in un'elevata gradazione zuccherina, non trasformata in alcol dalla successiva fermentazione alcolica. Una composizione creata dalla natura che da un lato esce da quanto indicato dal disciplinare della DOCG Piave Malanotte, ma che dall'altro conserva l'integrità del vino, restituendo un prodotto di altissima qualità racchiuso in sole **3.600 bottiglie**.



Il **Raboso del Piave** è il vino più rappresentativo e dimostra il suo carattere già in vigneto, con un ciclo vegetativo molto lungo: germoglia per primo ed è una delle ultime uve ad essere raccolta. Forte e "rabbioso", richiede tempo per svelare il meglio di sé e per stupire all'assaggio.



Rosa Bruna, invece, è il **Rosato di Raboso Metodo Classico**, uno spumante di qualità Brut che dal 2008 valorizza l'acidità di base del vitigno, proponendone un'originale declinazione. Un vino dedicato alla madre di Giorgio, Bruna, presente sin dal primo giorno in azienda.



RP - Raboso Passito è il frutto dell'appassionata ricerca delle potenzialità, ancora inesprese, del Raboso del Piave. L'appassimento delle uve enfatizza i pregi e i difetti di ciascuna annata. Giorgio e i suoi collaboratori – supportati da tecnica ed esperienza – assemblano almeno quattro annate che si siano distinte per qualità, affinandolo per 3 anni in rovere restituendo un passito di grande pregio.



Vendemmia del Raboso Piave



Marco Simonit
Titolare di Simonit&Sirch - Vine Master Pruners



Grappolo di Raboso Piave



LA PRESENZA SUI MERCATI

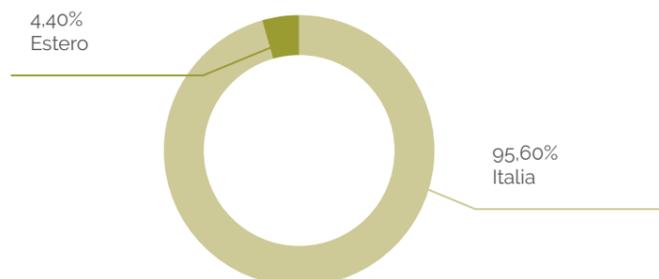
GRI 102-2
GRI 102-4
GRI 102-6
GRI 102-7

I MERCATI PRINCIPALI



Quasi la totalità del vino in bottiglia viene venduto in Italia (95,6%) e gran parte della produzione viene venduta a clienti che acquistano direttamente in cantina. Risulta invece minima la percentuale di vino venduta all'estero (4,4%). Ciò comporta un considerevole vantaggio in termini di sostenibilità: la riduzione dei consumi e delle emissioni legati al packaging, al processo di imbottigliamento e di distribuzione consentono, infatti, di ridurre fortemente la Carbon Footprint aziendale, con notevoli benefici per l'ambiente.

Vendite per mercati 2021



CANALI DI VENDITA

Il 50% delle vendite di bottiglie avviene per vendita diretta a clienti delle Province di Treviso e Venezia. La restante quota, invece, è divisa tra vendite al canale Ho.re.ca (29%) e vendite ai distributori (21%).

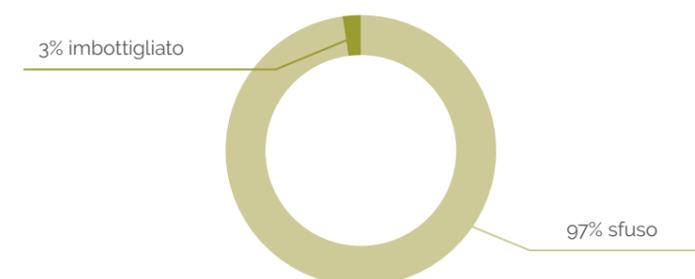
Vendite per canali 2021



VENDITE PER TIPOLOGIA

Il vino prodotto da Cecchetto viene venduto prevalentemente come prodotto sfuso, in quanto l'azienda ha scelto di imbottigliare solamente le piccole produzioni che si distinguono per caratteristiche qualitative di elevato pregio, frutto di un'intensa e prolungata ricerca.

Vendite in volume 2021



I RICONOSCIMENTI

L'impegno dell'azienda nel raggiungere alti livelli di eccellenza qualitativa dei propri vini, valorizzando le caratteristiche del territorio, è testimoniato dall'ottenimento di numerosi premi e riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale.

Grazie all'impegno aziendale nella riduzione del proprio impatto sull'ambiente **Sara Cecchetto**, responsabile sostenibilità dell'Azienda, ha conseguito il "**Premio speciale giovane imprenditore**", concorrendo nella categoria "Migliore gestione per lo sviluppo sostenibile" con il progetto "Diventare Climate Positive entro il 2026". Il premio, promosso dalla Camera di Commercio di Venezia Rovigo, con la collaborazione di Unioncamere e il patrocinio del Ministero della Transizione Ecologica, è un importante riconoscimento riservato a titolari o dirigenti d'impresa under 40 che si sono distinti per spiccate capacità imprenditoriali, innovazione ed attività di ricerca dedicati allo sviluppo eco-sostenibile.

Premio Impresa Ambiente:
Sara Cecchetto si è aggiudicata il
Premio speciale giovane imprenditore.



LE GUIDE

Sono ormai 35 anni che Giorgio Cecchetto ha preso in mano le redini della piccola azienda di famiglia e l'ha trasformata in una realtà che si estende per molti ettari sulle terre che lambiscono il corso del Piave. Con il tempo la proprietà è stata allargata alle zone di Motta di Livenza e di Cornuda, ognuna di queste destinata ai vitigni che al meglio si adattano alle condizioni pedoclimatiche. Glera a Cornuda, Manzoni bianco e varietà bordolesi a Motta e naturalmente il Raboso a fare da principe attorno alla cantina di Tezze. Frutto proprio di uve Raboso a lungo appassite in fruttaiolo è il passito RP, dalla veste rubino intenso con sfumature violacee che fanno da preludio a un quadro aromatico dove le note dolci e fresche si alternano continuamente, con la presenza del rovere solo sullo sfondo. In bocca la dolcezza non è mai prevaricante e il vino risulta armonioso e agile. Ricchezza aromatica e tensione gustativa contraddistinguono il Merlot Sante '19, un vino che unisce forma e sostanza.

GELSAIA 2017	🍷🍷
PIAVE RABOSO 2018	🍷🍷
RABOSO PASSITO RP	🍷🍷
SANTE ROSSO 2019	🍷🍷



Realtà vitivinicola nelle terre del Piave, fortemente legata al suo territorio di natura alluvionale e ai vitigni che più lo rappresentano: Raboso, Merlot, Manzoni Bianco e Cabernet Sauvignon. Il patrimonio di 42 ettari vitati, guidato dalla filosofia di Giorgio Cecchetto, è tutelato con passione e dedizione, adottando comportamenti etici e sostenibili che salvaguardano l'ambiente e favoriscono la biodiversità, con l'obiettivo di diventare climate positive entro il 2026.

GELSAIA 2017	🍷🍷🍷🍷
PIAVE RABOSO 2018	🍷🍷🍷🍷
RABOSO PASSITO RP	🍷🍷🍷🍷
SANTE ROSSO 2019	🍷🍷🍷🍷
INCROCIO MANZONI 2020	🍷🍷🍷



Giorgio Cecchetto è famoso nell'intera area perché, nel 1986, fu il primo a credere nel potenziale del vitigno Raboso del Piave. Infatti sul sito internet non si legge il nome dell'azienda ma quello del vitigno. Oggi Marco e Sara affiancano i genitori Giorgio e Cristina con una visione rivolta al futuro grazie ad accorgimenti innovativi e all'adozione di tecniche a basso impatto ambientale. Il Raboso del Piave 2018 ottiene facilmente quattro stelle. Rosso scuro intenso con parentesi granata, all'olfatto ricorda violetta appassita, prugna, mora, marasca, spezie scure e sbuffi di caffè. Al palato è armonioso nell'unione fra polpa del frutto e tannino vispo per sigillare un matrimonio di gran carattere. Ottima persistenza sapida.

GELSAIA 2017	★★★★★
PIAVE RABOSO 2018	★★★★★
RABOSO PASSITO RP	★★★★★
MANZONI BIANCO 2020	★★★★



VITA - Giorgio Cecchetto, figlio del Piave, ha saputo valorizzare il vitigno identitario, il Raboso, come pochi altri. Ha preso dal papà Sante la piccola azienda di famiglia e l'ha trasformata, passo dopo passo, nel riferimento distintivo del Fiume Sacro anche con il supporto della moglie Cristina Garetto. Il futuro è luminoso con il figlio Marco, enologo, e la figlia Sara, dedita alla comunicazione.

VINI - Il Raboso è un vino che si valorizza nel tempo: una degustazione recente di 21 annate lo dimostra. "Dal 1994 lo vendemmiamo a maturazione piena, aspettandolo" dice Giorgio. Oggi si lavora in vigna anche per cerca una beva più immediata.

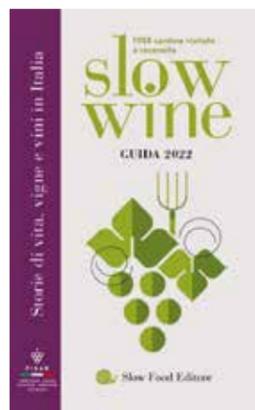
SANTE ROSSO 2019 Si presenta con note di cioccolato, mora, ribes, confettura e un leggero balsamico. In bocca è vivace e fresco, durerà nel tempo.

MANZONI BIANCO 2020 Si alternano le note aromatiche tipiche di questo grande vino bianco, tra frutta tropicale e camomilla. La beva piacevole, la tensione sapida e un finale speziato ce lo fanno aspettare.

GELSAIA 2017 Il naso è balsamico, e al palato prevale all'inizio l'appassimento, ma nel finale emerge una bella vitalità.

PIAVE RABOSO 2018 Energico, polposo, speziato.

RABOSO PASSITO RP Vellutato, fruttato, profondo.



Luigi Veronelli, Corriere della Sera, Aprile 2022: "Raboso è detto raboso quasi certo per la reazione rabbiosa, all'impatto molto acido e resistente, che hanno sul palato sia l'uva che il vino...vinificato male!": Un vitigno dalle potenzialità inesprese che il grande critico trovò finalmente interpretato in modo degno da Giorgio Cecchetto. Quel Raboso lo stupì al punto da definirlo "una fascinosa realtà per acidità, profumi, struttura". Dalla potenza all'atto: il Raboso si fece autentico. Cecchetto ha continuato pervicacemente in questi anni il suo percorso verso l'eccellenza. Alla qualità produttiva si affianca oggi una marcata responsabilità sociale ed ecologica. L'azienda ha intrapreso un cammino a tappe per misurare, comprendere e ridurre il proprio impatto ambientale con l'obiettivo di diventare "climate positive" entro il 2026. Significa api nel vigneto, a tutela della biodiversità. Significa puntare a emissioni zero, compensando attraverso la tutela e l'espansione del già fiorente bosco aziendale a Maser, per esempio. Cecchetto prevede proprio là appuntamenti dedicati, in cui i visitatori interessati potranno partecipare alla piantumazione di nuovi alberi. SL



"Il Raboso del Piave 2017 ci aveva allarmati perché pensavamo che questo vino avesse perso il suo classico mordente, ma con il 2018 tutto è tornato nella norma. Ora siamo più tranquilli e continueremo a berlo sorretti da un amico. Il Gelsaia 2017, invece, è certamente un buon vino, ma forse troppo levigato: pensate che si può bere anche da soli". GB

GELSAIA 2017 valutazione 90/100	★★★	SANTE ROSSO 2019 valutazione 88/100	★★
PIAVE RABOSO 2018 valutazione 90/100	★★★	CABERNET SAUVIGNON 2020	★★
RABOSO PASSITO RP valutazione 90/100	★★★	INCROCIO MANZONI 2020 valutazione 88/100	★★

Vi è un legame indissolubile tra Giorgio Cecchetto e il Raboso Piave, vitigno spesso sottovalutato ma che negli ultimi anni sta vivendo una rinascita, grazie a chi è riuscito a domarne il carattere caparbio e a dimostrarne le potenzialità da fuoriclasse. Una filosofia tesa alla promozione dei vitigni storicamente ancorati alla terra del Piave, alla sensibilità in tema di impatto ambientale e all'impegno sociale regala delle eccellenze quali il Gelsaia 2017, il Sante Rosso 2019 e il Raboso Passito, frutto di un blend di quattro annate selezionate.

GELSAIA 2017 valutazione 93,5/100
Rubino scuro molto consistente. Trama olfattiva profondissima e ampia dove emergono cioccolato, confettura di ciliegia, arancia, cannella. Assaggio di grande struttura e morbidezza, tenute a freno dall'indomabile freschezza. Magistrali il tannino e la lunghissima persistenza. Bleu d'Auvergne.

PIAVE RABOSO 2018	★★★★
RABOSO PASSITO RP	★★★★
SANTE ROSSO 2019	★★★★
INCROCIO MANZONI 2020	★★★★



La visita e l'incontro con Cecchetto ha innanzitutto il Raboso come riferimento e motivo del viaggio: una varietà autoctona per eccellenza e versatile, assai diffusa nel trevigiano. Giorgio Cecchetto è stato tra coloro che, negli ultimi vent'anni, hanno operato per valorizzare la varietà. Uomo del vino a tutto tondo, diploma presso la Scuola Enologica di Conegliano, di grande personalità e capacità comunicativa, è alla guida di una cantina di impronta familiare con la moglie ed i figli Marco, Sara e Alberto. Prosegue così l'opera del padre Sante che aveva avviato la cantina negli anni '70. Un impegno fra sperimentazioni e ricerca su vigneti (l'ultimo a raggiere con tre nuovi cloni), vendemmie, vinificazioni, appassimenti, legni del territorio per l'elevazione (acacia, gelso, castagno, ciliegio, olmo). Cecchetto opera su tre sedi e su tre differenti denominazioni d'origine: quella principale a Tezze di Piave, la seconda a Lorenzaga (Lison Pramaggiore) e la terza nel Montello Colli Asolani, nel vigneto di Cornuda (Asolo). Nella visita alla sede principale di Tezze di Piave si può ammirare la bottaia con un'elegante sala collezione dove sono a dimora le etichette del Gelsaia, vino cult della cantina. Fin dal 1994, anno della prima vendemmia. Vi è un'attenzione al tema dell'accoglienza con progetti in corso nella cantina a Cornuda nei Colli Asolani. La cantina ha conseguito due certificazioni di sostenibilità per tutte le tre sedi aziendali: S.Q.N.P.I. e V.I.V.A. La sostenibilità della vitivinicoltura in Italia, rilasciata dal Ministero dell'Ambiente. Certificazioni che affermano una notevole sensibilità della cantina verso temi etici e di sostenibilità, per un miglioramento dell'attività produttiva sotto più profili.

SITO 1/2	★★★★
ACCOGLIENZA 1/2	★★★★★
VINI 1/2	★★★★★





3

PRODUZIONE E
CONSUMO
RESPONSABILE



GRI 102-7
GRI 102-16

LA SOSTENIBILITÀ PER CECCHETTO

Alla qualità produttiva di Cecchetto si affianca oggi una marcata responsabilità sociale ed ecologica. L'azienda ha intrapreso un cammino a tappe per misurare, comprendere e ridurre il proprio impatto ambientale con l'obiettivo di diventare "Climate Positive" entro il 2026.

Sulla base di questo obiettivo, Cecchetto nel **2017** ha ottenuto due importanti certificazioni di sostenibilità: **SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata)** e **VIVA - La Sostenibilità nella Vitivinicoltura in Italia**.

SQNPI

Come accennato, dal **2017** l'Azienda è certificata **SQNPI**, marchio di "qualità sostenibile" rilasciato dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - MIPAAF**; l'obiettivo è di garantire un sistema agricolo di produzione basato su metodi agronomici e di difesa che prediligano l'utilizzo di risorse e di meccanismi di regolazione naturali, limitando l'impatto sull'ambiente.

L'azienda dichiara che almeno il 50% della superficie dei vigneti è coperta dalla certificazione relativa alla conformità dell'intero processo produttivo alle norme tecniche previste nel disciplinare SQNPI. L'azienda afferma inoltre che, nell'ambito delle attività finalizzate alla certificazione SQNPI, ha ripristinato e realizzato siepi e mantenuto l'inerbimento polifita.



VIVA – LA SOSTENIBILITÀ NELLA VITIVINICOLTURA IN ITALIA

L'Azienda nell'anno **2017** ha aderito per la prima volta alla certificazione VIVA, rilasciata dall'ex Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, oggi **Ministero della Transizione Ecologica** e dal Centro di ricerca dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore OPERA** (Osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile). Essa valuta, con un intervallo di due anni, le prestazioni di sostenibilità dell'organizzazione secondo **4 indicatori (Aria, Acqua, Territorio e Vigneto)**: gli esiti dell'analisi consentono all'azienda di individuare azioni di miglioramento per ciascuno degli indicatori di sostenibilità, al fine di implementare anno dopo anno pratiche vitivinicole sempre più sostenibili.

Con l'indicatore **ARIA** si indica la cosiddetta Carbon Footprint, ossia le emissioni totali di gas serra, associate alla produzione di una bottiglia da 0,75L. Il secondo indicatore considera il consumo di **ACQUA** dolce utilizzata per l'irrigazione dei vigneti e per le attività della cantina. Il terzo analizza le conseguenze delle attività aziendali sul **TERRITORIO**, sia di tipo paesaggistico, sia relative ad aspetti socio-economici. Infine, l'indicatore **VIGNETO** valuta le pratiche di gestione agronomica.



etichetta VIVA organizzazione



etichetta VIVA organizzazione per il mercato internazionale

L'impegno dell'Azienda per la sostenibilità si traduce, in sintesi, nelle azioni illustrate qui di seguito.

I disegni sono stati realizzati da Nicola Ferrarese, illustratore freelance per il mercato editoriale e pubblicitario e direttore organizzativo del Treviso Comic Book Festival.



TUTELA DEL TERRITORIO

Salvaguardia e mantenimento di siepi, boschi e vigneti storici come la Bellussera.



BASSO IMPATTO AMBIENTALE

Rispetto delle linee guida del sistema di produzione integrata, il quale prevede l'utilizzo di risorse e di meccanismi di regolazione naturali, limitando l'impatto sull'ambiente.



BIODIVERSITÀ IN VIGNETO

Favorire l'insediamento di insetti pronubi, attraverso l'inerbimento del vigneto durante tutte le fasi vegetative.



IMPEGNO SOCIALE

Sviluppo di progetti a favore della collettività, con l'obiettivo di fare impresa in maniera condivisa ed inclusiva.



SOSTENIBILITÀ GARANTITA E TRASPARENTE

Certificare l'impegno ambientale e condividere con il consumatore i risultati relativi agli impatti generati dall'attività aziendale su aria, acqua, vigneto e territorio.



SALUTE E SICUREZZA

Controlli costanti sulle uve e sui vini, al fine di garantire qualità e rintracciabilità.



PRODOTTI E COMPETENZE LOCALI

Prediligere personale, fornitori di uve e di materiali provenienti dalla comunità locale.



RIDURRE - RIUTILIZZARE - RICICLARE

Dare impulso all'economia circolare aderendo a progetti volti a ridurre i rifiuti prodotti e scegliendo packaging ed imballaggi rispettosi dell'ambiente.



VALORIZZARE LE TIPICITÀ LOCALI

Aderire ad iniziative volte a promuovere la storia e i prodotti del territorio, favorendo il turismo e l'enoturismo.



TRADIZIONE, RICERCA E SOSTENIBILITÀ

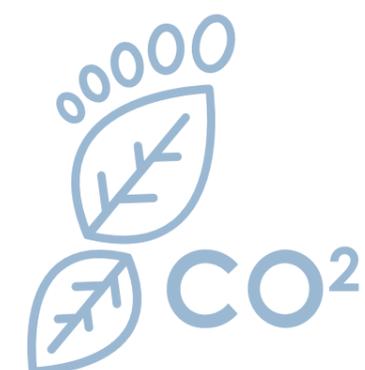
Avere la consapevolezza dell'impatto generato dalla propria attività per poter attuare azioni sostenibili volte a preservare il territorio e la sua storia, garantendo alle generazioni future soluzioni rispettose dell'ambiente e delle sue risorse.



GRI 305-1
GRI 305-2
GRI 305-3

L'IMPRONTA CARBONICA

Il controllo della filiera produttiva è fondamentale per misurare l'impatto ambientale di un'impresa ed efficientare le risorse impiegate e i processi. Dal 2018 l'azienda vinicola di Tezze di Piave si impegna da un lato a ridurre di anno in anno il 2,5% delle emissioni di CO₂, dall'altro a collaborare con operatori attenti alla causa ambientale. Un impianto fotovoltaico messo a dimora nel 2016, energia da sole fonti rinnovabili dal 2020, un parco macchine a basso impatto ambientale e accordi con fornitori e corrieri accuratamente selezionati sono le operazioni messe in campo da Cecchetto per difendere e custodire l'ecosistema, senza escludere la crescita in termini di produzione e fatturato dell'impresa.





L'impronta carbonica L'ARIA

GRI 305-1
GRI 305-2
GRI 305-3

Attraverso la misurazione dell'Indicatore **ARIA**, nell'ambito del percorso di certificazione **VIVA**, l'Azienda Cecchetto gestisce con consapevolezza le principali fonti dirette e indirette di gas serra (GHG – Greenhouse gases), in conformità al **Disciplinare VIVA 2019/2.1 e alla ISO 14064-1:2018 - Greenhouse gases - Part 1: Specification with guidance at the organization level for quantification and reporting of greenhouse gas emissions and removal** (Gas a effetto serra - Parte 1: Specifica con orientamenti a livello di organizzazione per la quantificazione e la comunicazione delle emissioni e degli assorbimenti di gas a effetto serra).

A tal riguardo sono state individuate **6 categorie di emissioni GHG** associate alle operazioni dell'organizzazione, di origine NON BIOGENICA e BIOGENICA (che ha origine da processi biologici vitali, sotto forma di secreti o costituenti vegetali o animali).

Il valore totale di emissioni di CO₂ equivalente dell'azienda Cecchetto per l'anno 2021 è risultato essere di 2.198,39 tonnellate.

Emissioni dirette di GHG in t CO ₂ eq	
Cat. 1	EMISSIONI ORIGINE NON BIOGENICA
	Combustione mobile di combustibili fossili
	Emissioni dirette derivanti da processi aziendali
	EMISSIONI ORIGINE BIOGENICA
	Emissioni di protossido di azoto dovute all'utilizzo di fertilizzanti organici

Emissioni indirette di GHG in t CO ₂ eq	
Cat. 2	Produzione di energia elettrica importata da fonti rinnovabili
Cat. 3	Emissioni derivanti dal trasporto e distribuzione dei beni acquistati dall'organizzazione
	Emissioni derivanti dal trasporto e distribuzione di prodotti dell'organizzazione
	Emissioni derivanti dal trasporto dei rifiuti prodotti dall'organizzazione
	Emissioni derivanti dagli spostamenti casa - lavoro dei dipendenti
	Emissioni di protossido di azoto dovute all'utilizzo di fertilizzanti organici
Cat. 4	EMISSIONI ORIGINE NON BIOGENICA
	Sottocategoria 4.1 Emissioni indirette di GHG da prodotti acquistati dall'organizzazione
	Emissioni derivanti da produzione di uve, mosti fermentati o semi-fermentati e vini acquistati dall'azienda
	Emissioni derivanti da produzione degli altri beni acquistati dall'azienda ed utilizzati nel processo produttivo
	Emissioni indirette derivanti dai processi di produzione dei combustibili fossili utilizzati dall'azienda
	Sottocategoria 4.2 Emissioni indirette di GHG da servizi acquistati dall'organizzazione
	Emissioni da servizio di smaltimento di rifiuti solidi
	EMISSIONI ORIGINE BIOGENICA
	Sottocategoria 4.2 Emissioni indirette di GHG da servizi acquistati dall'organizzazione
	Emissioni di carbonio di origine biogenica contenuto nella carta, nel legno e nel sughero e riemesso in atmosfera nella fase di fine vita
Cat.5	NON SIGNIFICATIVA (Emissioni derivanti dall'uso dei prodotti dell'organizzazione)
Cat. 6	Processi di produzione di energia e trasporto di energia elettrica utilizzata da azienda terza (consumati per esempio da imbottigliatore esterno all'azienda)



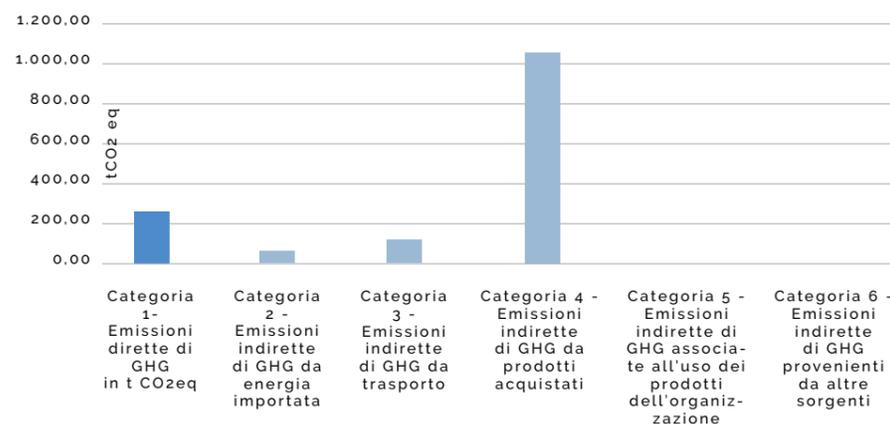
Categorie di emissioni GHG



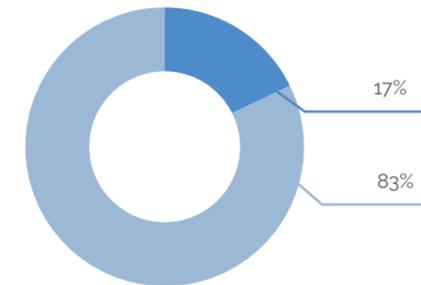
- Categoria 1- Emissioni dirette di GHG
- Categoria 3 -Emissioni indirette di GHG da trasporto
- Categoria 5 -Emissioni indirette di GHG associate all'uso dei prodotti dell'organizzazione (NS=Non Significativo)
- Categoria 2 -Emissioni indirette di GHG da energia importata
- Categoria 4 -Emissioni indirette di GHG da prodotti usati dall'organizzazione
- Categoria 6 - Emissioni indirette di GHG provenienti da altre fonti



Quadro riepilogativo Emissioni GHG tCO2 eq



Ripartizione percentuale delle emissioni dirette e indirette



- Emissioni dirette di GHG in t CO2eq
- Emissioni indirette di GHG in t CO2eq

Dall'analisi delle tabelle e dei grafici riportati si evince che le **maggiori cause di emissioni di GHG** dell'Azienda Cecchetto ricadono nella categoria 4 relativa alle **"Emissioni indirette di GHG da prodotti acquistati dall'organizzazione"**. In particolare, i fattori che incidono maggiormente sono le emissioni derivanti dalla produzione di uve e di mosti fermentati o semi-fermentati; l'Azienda infatti riceve le uve da circa **120 conferitori** dislocati all'interno della Provincia di Treviso. A tal riguardo l'Azienda ha in programma di esaminare con maggior accuratezza quali sono gli elementi che più impattano nelle singole attività dei soci, analizzando le emissioni di CO₂ di un campione rappresentativo di essi.



L'impronta carbonica L'ENERGIA E LE FONTI RINNOVABILI

GRI 302-1



I consumi energetici prendono in considerazione principalmente l'energia elettrica utilizzata per il processo produttivo (vinificazione e imbottigliamento) e il carburante utilizzato dai mezzi aziendali. Come accennato, a partire dal 2020 tutta l'energia che l'Azienda Cecchetto utilizza nei vari processi produttivi e che non è in grado di com-

pensare con l'**impianto fotovoltaico di proprietà** deriva solo da **fonti rinnovabili**. Il fornitore principale è **Dolomiti Energia** che sfrutta la potenza dell'acqua dalle Dolomiti per alimentare le centrali idroelettriche; producendo ogni anno migliaia di gigawattora di energia pulita al 100%, tracciata e garantita dal Gestore dei Servizi Energetici tramite i titoli delle **Garanzie d'Origine (GO)**.

La Garanzia d'Origine è una certificazione elettronica che dimostra e assicura l'origine rinnovabile dell'energia elettrica prodotta dagli impianti qualificati come rinnovabili dal GSE (Gestore dei Servizi Energetici). Il GSE è una società controllata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze ed è garante dello sviluppo sostenibile in Italia, preposta alla promozione e alla gestione di tutti i meccanismi di incentivazione che riguardano l'energia da fonti rinnovabili.

Consumi energetici aziendali

Fonte di emissione	UM-Unità di misura	DI-Dato di inventario	FE Energia elettrica da fonti rinnovabili (kg CO ₂ eq/kWh)
Energia elettrica da rete*			-
Energia elettrica da rete (consumati per es. imbottigliatore esterno all'azienda)	kWh	2.503,11	-
Energia elettrica importata da fonti rinnovabili**	kWh	562.354,96	0,0000408
Calore o vapore importato	TJ		-

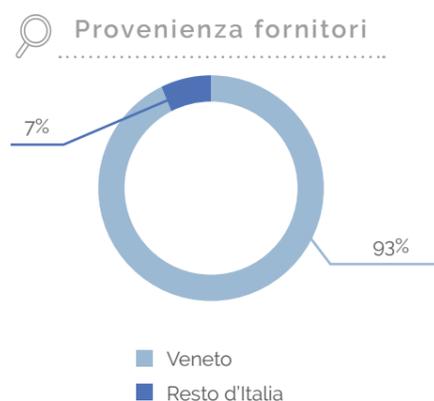




L'impronta carbonica I FORNITORI

GRI 102-9
GRI 102-10

L'Azienda Cecchetto si avvale quasi esclusivamente di fornitori di materie prime, prodotti e servizi provenienti dalla Regione Veneto: su un totale di **176 fornitori** infatti, il **93% ha sede in Veneto**. La restante quota invece è rappresentata da fornitori provenienti da altre Regioni d'Italia.



Al fine di selezionare i **fornitori più virtuosi**, l'Azienda ha deciso di definire un piano per la valutazione dei **requisiti etico-sociali e ambientali che devono essere rispettati**, prediligendo quindi fornitori locali che operano seguendo principi di etica e sostenibilità promossi e attuati dall'Azienda Cecchetto.

Negli anni sono stati selezionati fornitori che hanno dimostrato e certificato il proprio impegno nella tutela e salvaguardia dell'ambiente: tra le aziende virtuose con cui la Cecchetto collabora si possono menzionare **Garbellotto, Labelit, Amorim Cork Italia, Belbo Sugheri, Ondulkart, Dolomiti Energia**.



L'impronta carbonica LE MATERIE PRIME E LA GESTIONE DEI RIFIUTI

GRI 301-1
GRI 301-2
GRI 301-3

Cecchetto crede che essere sostenibili non significhi solo misurare e monitorare tutte le fasi del processo produttivo, ma in un periodo storico in cui la valorizzazione dei rifiuti rappresenta un tema di grande interesse socio-ambientale, risulta fondamentale studiare soluzioni per il riciclo, il riuso e la rigenerazione dei materiali di scarto in un settore da sempre attento al "non spreco".

Materie prime acquistate nel 2021

Materie prime per fasi di produzione (quintali) 2020/21	Vendemmia q.li	Vinificazione q.li	Imbottigliamento q.li
Uve prodotte	41.052		
Uve da sedi di Tezze, Motta e Cornuda	39.123		
Componenti enologici		2.139,51	
Altri materiali ausiliari		104,78	
Vetro			1.254,24
Sughero			15,63
Alluminio			3,84
Acciaio			0
Carta/cartone			107,92
Plastica			0
Legno			3,37

Cecchetto aderisce a progetti di riciclo sia per le bobine di carta siliconata delle etichette con RafCycle di UPM Raflatac, sia per i tappi di sughero con Etico di Amorim Cork Italia. Le bottiglie impiegate dall'Azienda sono prodotte con almeno il 49% di vetro riciclato, la carta per il packaging e il legno per le barriques sono certificati FSC®. A completamento di questo impegno, da inizio anno è stata introdotta l'**EAD, Etichetta Ambientale Digitale**, uno strumento che attraverso un semplice QR Code, apposto sulla retro-etichetta dei vini, aiuta i consumatori a smaltire correttamente le componenti dell'imballaggio.



L'Azienda Cecchetto utilizza esclusivamente bottiglie prodotte con almeno il 49% di vetro riciclato e per gli imballaggi, il cartone proviene da foreste gestite in maniera responsabile (certificate FSC®).



Le bobine di carta siliconata delle etichette vengono riciclate grazie al programma RafCycle



I tappi di sughero, attraverso il progetto ETICO di Amorim Cork Italia, vengono donati a delle Onlus che, dopo averli controllati, li vendono ad aziende che si occupano di bioedilizia

L'ETICHETTA AMBIENTALE DIGITALE



L'etichetta oltre ad essere il principale biglietto da visita dell'azienda è anche un importantissimo strumento di comunicazione. Per questo motivo l'Azienda ha rinnovato e reso "digitali" le proprie etichette grazie alla collaborazione con **Junker**, l'app per la raccolta differenziata più diffusa ed evoluta d'Italia. I vini di Cecchetto presentano infatti in etichetta, oltre alle informazioni più importanti sul vino,

anche un QR Code personalizzato. **Inquadrando il QR Code con lo smartphone, in qualsiasi paese europeo si trovi, l'utente potrà visualizzare direttamente l'etichetta ambientale del prodotto, tradotta in 10 lingue e accessibile anche a non vedenti e ipo-vedenti. Di ciascun elemento del packaging (bottiglia, tappo e capsula), il consumatore conoscerà così il materiale di cui si compone e come deve essere differenziato. Nella scheda sono inoltre comprese ulteriori informazioni sulla sostenibilità del prodotto.**

Per i più curiosi il sito web aziendale fornisce informazioni dettagliate sui prodotti, dalla sezione "Vini" è infatti possibile scaricare le schede tecniche con indicazioni sui metodi di produzione, caratteristiche organolettiche dei vini e anche premi e riconoscimenti ottenuti.





GRI 303-1

L'IMPRONTA IDRICA

L'attento utilizzo delle risorse idriche rappresenta per Cecchetto un impegno di primaria importanza. Consapevole che eventi estremi di siccità, picchi di calore e bombe d'acqua rappresentano un pericolo da non sottovalutare per vigneti e siti produttivi, l'uso responsabile dell'acqua diventa un aspetto fondamentale per mitigare gli effetti di un clima sempre più instabile. L'Azienda infatti ottimizza il consumo idrico in vigneto utilizzando la tecnologia di **Idroplan** (foto a lato del sensore di rilevamento, a diverse profondità, dell'umidità del terreno) e segue il protocollo della certificazione Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) per garantire un sistema agricolo di produzione basato su metodi agronomici e di difesa che prediligono l'utilizzo di risorse e meccanismi di regolazione naturali, limitando l'impatto sull'ambiente.





L'impronta idrica L'ACQUA

GRI 303-1

L'indicatore **ACQUA** è uno dei quattro indicatori analizzati nell'ambito del percorso per l'ottenimento della certificazione VIVA ed è finalizzato alla valutazione dei potenziali impatti di tipo qualitativo e quantitativo, dovuti rispettivamente al consumo e alla degradazione della qualità dell'acqua dolce utilizzata nelle attività svolte in campo e cantina.

A tal scopo sono state selezionate due categorie d'impatto e i rispettivi indicatori a livello di midpoint:

- **Direct Water Scarcity Footprint (Scarsità idrica):** misura della carenza idrica potenziale dovuta ai consumi diretti di volumi d'acqua blu, valutata attraverso l'indicatore "Direct Water Scarcity Footprint" espresso in [m³ H₂O-eq/anno]. I potenziali impatti sono calcolati con il metodo di caratterizzazione **AWARE (Available Water REmaining)**, allo scopo di rispondere alla domanda: "Qual è il potenziale di privare un altro utente (umano o ecosistema) di acqua disponibile quando si consuma acqua in quest'area?"

- **Non-comprehensive Direct Water Degradation Footprint (Degradazione della qualità idrica):** fornisce una stima della potenziale degradazione dello stato di qualità delle acque, corrispondente al volume di acqua virtuale che permette di riportare sotto i limiti legislativi o eco-tossicologici l'eventuale contaminazione del corpo idrico dovuta ad agrofarmaci e fertilizzanti utilizzati nelle fasi agricole (applicazione dei trattamenti). L'indicatore di riferimento espresso in [m³ H₂O/anno] è il "Non-Comprehensive Direct Water Degradation Footprint", più noto come "acqua grigia di vigneto".

Il calcolo è stato condotto in linea ai requisiti della **ISO UNI EN 14046**, mentre gli impatti sono valutati sulla base delle metodologie pro-

poste da **WULCA** (working group on Water Use LCA) e dal **Water Footprint Network**.

Nel 2021 il 95% del totale dell'acqua utilizzata proviene da pozzo (falda), mentre il 5% proviene dall'acquedotto (da rete idrica); quest'ultima viene utilizzata in prevalenza per il processo produttivo, ovvero nelle fasi di vinificazione e imbottigliamento.

Consumi idrici aziendali

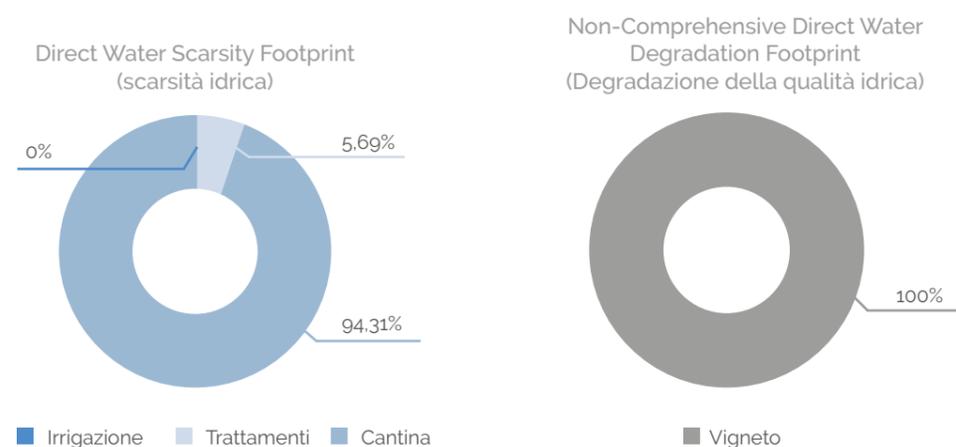
Fonte di emissione	UM-Unità di misura	DI-Dato di inventario
Acqua da acquedotto	m ³	790
Acqua da pozzo	m ³	15.081

Valutazione indicatore Acqua

	m ³ H ₂ O eq/anno	%
Direct Water Scarcity Footprint TOTALE	1,45 x 10⁴	
Vigneto (irrigazione)	0	0
Vigneto (trattamenti)	8,27 x 10 ²	5,69
Cantina	1,37 x 10 ⁴	94,31
Non-Comprehensive Direct Water Degradation Footprint TOTALE		
Vigneto	4,67 x 10 ⁵	100

VALUTAZIONE INDICATORE ACQUA

Ripartizione dei consumi idrici tra cantina e vigneto



Relativamente alla cantina, per la quale si riscontra la percentuale di consumi idrici più elevata (94,31%), l'acqua totale consumata nell'anno di riferimento, nelle tre diverse sedi di proprietà dell'Azienda, risulta ripartita come nella seguente tabella (valore in m³).

Ripartizione dei consumi idrici nelle 3 sedi aziendali

Indirizzo sito di interesse	Tipologia di stabilimento	Acqua totale consumata nell'anno di riferimento (m ³)
Via la Valle, 46, 31041 Cornuda TV, Italia	Vinificazione	790
Via Largoni, 25, 31045 Motta di Livenza TV, Italia	Vinificazione	2.745
Via Piave, 67, 31028 Tezze Il TV, Italia	Vinificazione	12.336

SCARICHI IDRICI

L'Azienda Cecchetto, in accordo con il disciplinare di Organizzazione VIVA, monitora e gestisce i **reflui della cantina**: predispone annualmente un piano di controllo per determinare la composizione delle acque reflue, al fine di verificare la loro compatibilità per un eventuale riutilizzo (fertirrigazione) secondo la normativa vigente.

Nella consapevolezza del valore della risorsa acqua, l'Azienda Cecchetto è sempre alla ricerca di sistemi per il suo risparmio: a tale scopo aderisce al progetto di ricerca Idroplan per calibrare il bisogno di irrigazione dei vigneti e utilizza macchinari di ultima generazione per i trattamenti che minimizzano l'uso di acqua; in un'ottica di miglioramento continuo, l'Azienda sta valutando sistemi di ultima generazione per il recupero delle acque di lavaggio dei mezzi agricoli.

IDROPLAN

Cecchetto, come accennato in precedenza, ha adottato la tecnologia **Idroplan** per controllare il fabbisogno idrico dei vigneti, ovvero per capire quando è il momento migliore per irrigare, al fine di bilanciare gli apporti e sprecare meno acqua possibile. La piattaforma Idroplan è stata inoltre implementata con un software specifico per il monitoraggio delle patologie; esso permette di avere una relazione diretta tra le condizioni climatiche, rilevate dalla stazione meteo-climatica e le possibili disinfezioni del vigneto contro i principali patogeni quali la Peronospora, l'Oidio e la Botrite. In questo modo, tale tecnologia consiglia quando e come intervenire per la ricerca della massima sostenibilità aziendale, cercando di limitare e mirare i vari interventi fitosanitari.

Idroplan è un sistema di supporto per il monitoraggio dell'irrigazione che grazie ad un sistema hardware più software controlla e monitora i parametri ambientali e lo stato di umidità del suolo.

Idroplan nasce nel 2017 dall'idea di quattro ingegneri di Milano e Roma con la volontà e la necessità di gestire in maniera intelligente le risorse idriche in agricoltura. Si tratta di una startup nata per consentire notevoli risparmi abbracciando la tecnologia nella pianificazione dell'irrigazione. Con il motto "Irrigation made smarter", Idroplan prevede l'installazione di alcuni sensori in grado di misurare l'umidità presente nel terreno. Grazie a quest'informazione i clienti sono in grado di riscontrare un notevole risparmio sia a livello idrico che a livello energetico, in termini di gasolio per l'alimentazione delle pompe. Nello specifico l'impianto è composto da nodi che raccolgono le informazioni e le comunicano attraverso frequenze radio al gateway centrale. Tale gateway è poi dotato di connessione internet che permette di aggiornarsi alle condizioni meteorologiche.



PROCEDURE PER L'IGIENE IN CANTINA

Le procedure di igienizzazione nella fase di cantina riguardano tutti i trattamenti fisici e chimici volti alla sanificazione dell'ambiente in cui opera l'Azienda.

Le fasi previste sono le seguenti:

- Rimozione dello sporco grossolano
- Detersione
- Disinfezione
- Eventuale disincrostazione

FASI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE



1. disassemblaggio delle macchine



2. asportazione e raccolta residui



3. lavaggio



4. detersione



5. risciacquo



6. disinfezione



7. risciacquo



8. asciugatura

L'Azienda Cecchetto pone massima attenzione alle attività di **sanificazione degli ambienti della cantina**; a tal proposito ha messo a punto dei piani specifici così schematizzati:

LOCALE / ATTREZZATURA	OPERAZIONI - PRODOTTI E DOSAGGI	FREQUENZA	RESPONSABILE
AREA RICEVIMENTO UVE	Pavimentazione: spazzolatura, rimozione residui, lavaggio pavimento acqua + Enoidrosan (0,5%) mediante idropulitrice	Inizio e fine vendemmia	Operatore
	Parti in acciaio (tramoggia): si usa acqua e Secoflow Oxy (0,2 - 0,8 %)		
VASCHE STOCCAGGIO E CISTERNINI PER TRASPORTO	Lavaggio con acqua a temperatura ambiente mediante sfera/tubo di lavaggio per rimozione residui grossolani e solubili	Prima dell'utilizzo della vasca	Operatore
	Per la rimozione di tartrati si usa: • Primo ciclo Removil (soda) al 3% per 10 minuti a ricircolo, successivo risciacquo • Secondo ciclo Acido Citrico al 3% per neutralizzazione della soda e risciacquo con acqua fredda	Al bisogno e per rimozione tartrati	
	Sanificazione con Enoidrosan (0,5%) o Secoflow Oxy 0,6% -1,6%	Annuale o al bisogno o prima della filtrazione	
MAGAZZINO E ZONA CARICO/SCARICO	Spazzolatura del pavimento con scopa per rimozione di residui, eventuale lavaggio del pavimento in caso di rottura bottiglie	Giornaliera	Operatore
CANTINA	Lavaggio pavimento con acqua a temperatura ambiente mediante manichetta o idropulitrice	Al bisogno	Operatore
	Lavaggio pavimento con acqua a temperatura ambiente con aggiunta di Enoidrosan (0,5%) tramite idropulitrice		

LOCALE / ATTREZZATURA	OPERAZIONI - PRODOTTI E DOSAGGI	FREQUENZA	RESPONSABILE
VASCHE E AUTOCLAVI	Lavaggio con acqua calda 40°C per rimozione residui grossolani e solubili	Ad ogni ciclo	Operatore
	Per la rimozione di tartrati si usa: • Primo ciclo Removil (soda) al 3% per 10 minuti a ricircolo, successivo risciacquo • Secondo ciclo Acido Citrico al 3% per neutralizzazione della soda e risciacquo con acqua fredda	Al bisogno e per rimozione tartrati	
	Sanificazione con Enoidrosan (0,5%) o Secoflow Oxy 0,6% -1,6%	Annuale o al bisogno o prima della filtrazione	
POMPE E TUBAZIONI	Lavaggio con acqua temperatura ambiente	Giornaliera	Operatore
	Enoidrosan (0,5%) o Secoflow Oxy 0,6% - 1,6% con successivo risciacquo ogni 15 giorni	Secondo necessità	
SERVIZI IGIENICI/ SPOGLIATOI	Lavaggio pavimento con acqua a temperatura ambiente + lavapavimenti Amuchina o Napisan	Settimanale	Operatrice Esterna
	Lavaggio pavimento sanitari con acqua a temperatura ambiente		
	Trattamento con spruzzatura di soluzione Amuchina o Napisan		
	Risciacquo con acqua a temperatura ambiente		
CAMION	Pulizia della parte di carico merci, eliminando eventuali sporcizie, e controllando lo stato d'integrità del cassone in tutte le sue parti. Pulizia con scopa e paletta	Al bisogno	Operatore
	Lavaggio esterno di tutto il mezzo con acqua e detergente		



Nella foto a lato Massimo Camata e Sara Cecchetto controllano le arnie dell'Azienda



GRI 304-2
GRI 304-3

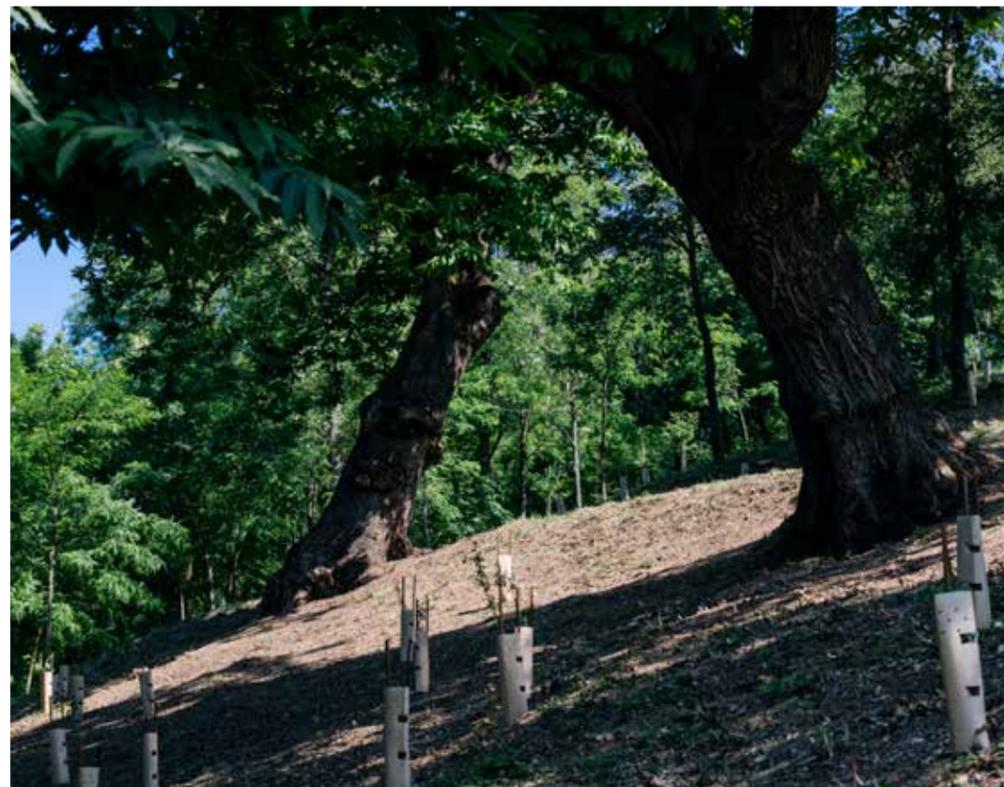
LA BIODIVERSITÀ: I BOSCHI E LE API

Cecchetto, per contrastare l'inquinamento ambientale e preservare la biodiversità, cura un numero crescente di boschi e colonie d'api. A Coste di Maser e Cornuda (TV), tra le colline asolane gestisce e tutela in modo responsabile due boschi di proprietà per un totale di circa **6 ettari certificati FSC® - C121844** nel rispetto di rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

In particolare il bosco sito a Maser (TV), identificato come il bosco di **Villa delle Coste**, è esistente da oltre tre secoli. Un tempo abbandonato, oggi rinasce in un panorama attorniato da ulivi e vigneti, inserito all'interno del sito **Rete Natura 2000** e della **riserva Mab Unesco**. Dopo un primo processo di pulizia e riassetto dell'habitat avvenuto nel 2018, sono state organizzate attività didattiche e create nuove strade forestali, per proteggere questo ecosistema e per farlo conoscere a turisti, appassionati della natura e all'intera comunità locale. Passeggiandovi all'interno, infatti, si possono ammirare castagni secolari, ciliegi selvatici, frassini, bagolari e molte specie mellifere sotto le quali sono state posizionate alcune arnie, in quanto l'azienda dal **2021**, è iscritta all'**Associazione Regionale Apicoltori del Veneto**.

L'obiettivo è quello di favorire un ambiente salubre e virtuoso nel quale la presenza delle api diventi un segno tangibile dell'utilizzo di processi ecosostenibili, grazie ai quali animali e piante possono convivere e produrre in armonia favorendo lo sviluppo della biodiversità. Il progetto, inoltre, vuole promuovere un'agricoltura più attenta al territorio coinvolgendo e sensibilizzando la comunità locale con giornate aperte al pubblico nelle quali è possibile approfondire le tematiche legate al cambiamento climatico.

Il bosco responsabile di Villa delle Coste certificato Fsc®-C121844 nel rispetto di rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Esistente da oltre tre secoli ma un tempo abbandonato, oggi rinasce grazie alla messa a dimora di 1.000 nuovi alberi.





4

LE PERSONE
AL CENTRO



L'IMPORTANZA DEI COLLABORATORI

GRI 102-7
GRI 102-8
GRI 102-41
GRI 401-1
GRI 401-2

L'Azienda Cecchetto verifica che il personale, compresi gli stagionali, reclutato tramite agenzie interinali, cooperative o agenzie esterne nel periodo di riferimento, sia assunto con un contratto conforme al CCNL; definisce inoltre le modalità di reclutamento e le descrive in un regolamento aziendale, applicato anche da terzi cui il reclutamento è affidato. Tale regolamento reca informazioni riguardo i tempi e le fasi (se presenti) di selezione.

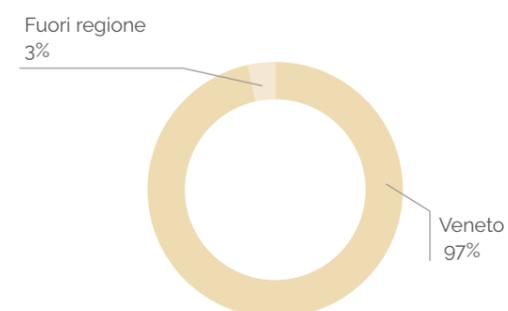
Inoltre, si impegna a garantire ai lavoratori stagionali un contratto e un compenso adeguati e verifica che le società terze reclutino i lavoratori garantendo le stesse condizioni (richiesta del DURC).

Cecchetto da sempre predilige l'assunzione stagionale di studenti provenienti dalle Scuole Superiori locali, come la Scuola Enologica di Conegliano o l'Università di Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche con sede a Conegliano (TV).

Sulla base di un elenco aggiornato dei lavoratori impiegati, monitora l'andamento nel tempo del turnover aziendale, con indicazione del tipo di contratto applicato, della provenienza del lavoratore, genere, età, durata del contratto, durata del rapporto di lavoro e turnover.

Infine, calcola annualmente il numero di dipendenti assunti a tempo indeterminato sul totale, oltre a riconoscere ai lavoratori uno sconto sull'acquisto di vini a marchio Cecchetto e Tenuta Castaldo e omaggiare ai responsabili di cantina e vigneto gli ingressi a fiere ed eventi di settore come, ad esempio, Vinitaly, Merano Wine Festival, eventi AIS, SIMEI, Festival del Potatore. La quasi totalità dei dipendenti dell'azienda, inclusi i ruoli direzionali, proviene dalla Regione Veneto a conferma del forte legame con il territorio e della capacità di mantenere a livello locale qualifiche e competenze.

Forza lavoro per area geografica di provenienza 2020/21



Numero di collaboratori per fascia d'età

	2018/19	2019/20	2020/21
<30 anni	10	14	18
30-50 anni	7	8	8
>50 anni	8	6	6
Totale collaboratori	25	28	32

Un aspetto che caratterizza le risorse umane di Cecchetto è la prevalenza di giovani di fascia inferiore a 30 anni che rappresentano oltre il 50% del totale dei collaboratori impiegati.

Numero di collaboratori per genere

	2018/19	2019/20	2020/21
Donne	4	3	3
Uomini	21	25	29
Totale collaboratori	25	28	32

Sebbene il genere maschile sia prevalente (le donne rappresentano poco meno del 10% del totale), si sta lavorando sul maggior coinvolgimento di personale femminile non solo per mansioni amministrative ma anche più tecniche e operative.

Numero di collaboratori per tipologia di contratto

Collaboratori per tipologia di contratto	2018/19	2019/20	2020/21
Operaio tempo determinato	6	7	9
Operaio tempo indeterminato	11	9	10
Impiegato tempo determinato	0	0	0
Impiegato tempo indeterminato	4	5	5
Titolare	3	3	3
Stagisti	1	4	5
Totale collaboratori	25	28	32

Riflessi positivi si riscontrano anche nel numero di contratti e accordi stipulati con dipendenti e stagisti, che nel 2021 sono aumentati rispetto agli anni precedenti.

Nell'ultima annata si sono registrate 9 entrate e 8 uscite, assieme al coinvolgimento di un ulteriore stagista, in aggiunta al settore operativo e impiegatizio a tempo indeterminato.

Numero di collaboratori per qualifica

	2018/19	2019/20	2020/21
Dirigenti	3	3	3
Impiegati	4	5	5
Operai	17	16	19
Stagisti	1	4	5
Totale collaboratori	25	28	32

La crescita della qualità del lavoro negli ultimi tre anni è dimostrata anche dall'assenza di segnalazioni pervenute in merito a discriminazione sessuale, razziale, pertinente allo stato di salute e a opinioni politiche e religiose.



Potatura a guyot del Merlot Sante Rosso - Nikolas Marson



Potatura a guyot del Merlot Sante Rosso - Marco Cecchetto

GRI 102-11
GRI 403-1
GRI 403-3
GRI 403-5
GRI 403-9
GRI 404-1

LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI COLLABORATORI

FORMAZIONE CONTINUA

L'Azienda Cecchetto **investe nella formazione continua delle risorse umane** al fine di fornire la migliore qualità professionale a un mercato sempre più esigente. Sia in azienda sia in vigna, la formazione viene organizzata e proposta affinché ci sia un costante mantenimento del patrimonio conoscitivo, all'avanguardia con i tempi, nonché focalizzata nel miglioramento della produzione e commercializzazione del vino. L'Azienda **garantisce la formazione cogente per la salute e sicurezza dei lavoratori**, l'uso corretto dei fitofarmaci, l'utilizzo di trattori, di carrelli e di motosega, il primo soccorso ed il corso antincendio e ne monitora la scadenza attraverso la consultazione di un apposito registro. Inoltre, annualmente organizza delle giornate di aggiornamento, durante le quali alcuni preparatori d'uva di **Simonit&Sirch*** formano il personale in vigneto. Nel 2017 l'azienda ha aderito ad un programma di formazione FSE con finanziamento regionale dal titolo "Innovazione e diversificazione nel settore vitivinicolo verso un Marchio di sostenibilità" (140h), mentre nel 2019 ha ottenuto il finanziamento di 2 corsi tramite FOR.AGRI dal titolo "I principi di redazione del Bilancio di Sostenibilità" (75h) e "Sistemi integrati e sostenibili di gestione della produzione" (75 h). Nel 2021, invece, un corso di apicoltura di 28 h ha interessato due dipendenti dell'azienda oltre al titolare Giorgio Cecchetto.

*Simonit&Sirch è un metodo di potatura pensato e creato da Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, che si basa su quattro regole principali: ramificazione controllata, continuità del flusso, legno di rispetto, tagli e corone.

INFORTUNI

In merito alla gestione della **Sicurezza sul Lavoro**, l'Azienda dispone sia di un **RSPP** interno (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione), che di un **RLS** (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza); l'Azienda ha inoltre redatto un **DVR** (Documento di Valutazione dei Rischi) che viene periodicamente aggiornato.

Per quanto riguarda gli infortuni e i relativi indici, si è rilevata una tendenza positiva dal 2019 al 2021, sia per gli operai sia per gli impiegati.

Gli indici calcolati sono:

- indice di **INCIDENZA**: n° totale infortuni x 1.000 (e, se si dispone di dati inferiori all'anno, il tutto x12) / n° persone esposte al rischio (se si dispone di dati inferiori all'anno, x numero mesi rilevati);
- indice di **FREQUENZA**: rapporto fra numero di infortuni e una misura della durata dell'esposizione al rischio, entrambi omogeneamente delimitati nel tempo e nello spazio (territorio, stabilimento, reparto, settore lavorativo ecc.). Formula = n° totale infortuni x 1.000.000 / n° di ore lavorate;
- indice di **GRAVITÀ**: viene definito come numero di giorni persi per milione di ore lavorate. Si calcola come segue: Numero di giorni persi x 106 / Ore lavorate.

Indici infortunistici operai

OPERAI	2019	2020	2021
Infortunistici: INCIDENZA	0	0	0
Infortunistici: FREQUENZA	0	0	0
Infortunistici: GRAVITÀ	0	0	0
Assenze per MALATTIA (giorni)	10	5	8
Assenze dal Lavoro (ore)	8,25099	0	1,98529
% Ferie non godute*	0	0	0
% Rotazione del personale**	700	650	750

Indici infortunistici impiegati

IMPIEGATI	2019	2020	2021
Infortunistici: INCIDENZA	250	0	0
Infortunistici: FREQUENZA	160,0727	0	0
Infortunistici: GRAVITÀ	0,32015	0	0
Assenze per MALATTIA (giorni)	11	18	45
Assenze dal Lavoro (ore)	3,50291	0,27686	1,23536
% Ferie non godute*	26,12857	42,43102	47,92821
% Rotazione del personale**	50	50	50

* % ferie godute è un calcolo percentuale tra ferie godute e non;

** % rotazione personale è un calcolo percentuale tra entrati e usciti



LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI CONSUMATORI

GRI 102-13
GRI 416-1
GRI 416-2
GRI 417-1
GRI 417-2
GRI 417-3

LA COMUNITÀ

Tra le priorità dell'Azienda Cecchetto rientra la garanzia della salute e della sicurezza della comunità in cui opera; l'adozione di politiche, programmi ed azioni sono volte alla gestione di eventuali impatti dell'attività aziendale sulle persone. Relativamente alla conduzione delle attività in vigneto, a maggior tutela del "vicinato", l'Azienda utilizza cartelli informativi durante l'effettuazione dei trattamenti atti a segnalare non solo la data precisa del trattamento ma anche le opportune precauzioni da prendere per i passanti. L'Azienda ha cura di identificare, per le attività in essere, le fasce orarie più consone al fine di evitare qualsiasi disturbo per i residenti limitrofi alle cantine.

Per agevolare il dialogo con il vicinato, è stata predisposta una procedura per la gestione delle segnalazioni; presso il punto vendita aziendale sono disponibili i moduli per la raccolta di eventuali comunicazioni o reclami sia interni che esterni.

I CONTROLLI

L'Azienda è molto attenta al benessere e alle necessità dei propri clienti: ritiene infatti fondamentale che i consumatori ricevano prodotti in linea con le proprie aspettative, senza rischi per la salute e la sicurezza personale. Per questo effettua, attraverso un laboratorio di analisi esterno, controlli costanti sulle uve e sui vini garantendo qualità e rintracciabilità dei prodotti.

Parametri analizzati:

Acidità totale - Acidità volatile - Acido lattico - Acido malico - Acido tartarico - Alcol - Glucosio/Fruttosio - pH - Rame - Solforosa libera Solforosa totale - Stabilità proteica - Stabilità tartarica

Numero medio di campioni analizzati da laboratorio esterno

	2019	2020	2021
Numero medio dei campioni analizzati* nel laboratorio esterno	2308	2828	1448

*valore medio stimato

Nel 2019 l'azienda ha allestito un laboratorio d'analisi interno, vista la necessità e l'importanza di ricevere in maniera tempestiva i risultati di verifica sul prodotto per poter agire tempestivamente qualora se ne presentasse la necessità (in particolar modo durante i periodi di maggior lavoro in cantina).

Nel laboratorio vengono svolte analisi di routine su vini e mosti. L'attività del laboratorio negli anni è andata via via aumentando; numerosi i campioni analizzati (nel 2021 si registrano più di **1556 analisi effettuate nel laboratorio interno**) e sempre meno l'attività analitica viene affidata a laboratori esterni, accorciando così i tempi di verifica.

Il monitoraggio costante dei parametri chimico-fisici dei vini ha fatto sì che nel 2021 non siano state rilevate non conformità alle normative vigenti riguardanti gli impatti sulla salute e la sicurezza dei prodotti.

CONSUMO RESPONSABILE

Consapevole dei **rischi per la salute e la sicurezza** dovuti al consumo eccessivo di alcol, l'Azienda Cecchetto ha deciso di aderire a **Wine in Moderation**, il principale programma di responsabilità sociale del settore vinicolo. Questo movimento offre ai professionisti del vino le informazioni e gli strumenti per presentare il vino in maniera responsabile e ispirare i consumatori ad apprezzare pienamente il vino e la sua cultura in maniera salutare, positiva e conviviale.

Tra le iniziative intraprese per promuovere il consumo responsabile di vino l'Azienda consente l'accesso e la navigazione sul sito web solo a coloro che hanno raggiunto l'età legale per il consumo di alcolici, in base a quanto previsto dalle leggi vigenti nel luogo di residenza. In mancanza di una normativa in materia, l'età minima per visitare il sito è di 21 anni.



SCEGLIERE | CONDIVIDERE | PRENDERSI CURA

GRI 102-13
GRI 413-1

PROGETTI PER IL SOCIALE

Il Raboso del Piave oltre a rappresentare il territorio e la sua storia, sa essere anche solidale contribuendo a progetti a supporto della collettività, con l'obiettivo di rafforzare il valore che può nascere dalla sincera volontà di fare impresa in maniera condivisa e inclusiva.

Distillazione solidale 2020

Progetto nato durante l'emergenza sanitaria Covid-19, attraverso il quale 26 Cantine della Marca Trevigiana si sono unite donando una parte delle proprie vinacce alla Distilleria Castagner per la produzione di più di 10.000 bottiglie di spray igienizzante da donare alla Protezione Civile del Veneto.



Lo spray prodotto è chiamato Maxi Grado perché di gradi ne ha 77, ottenuti con una doppia distillazione delle vinacce. È completamente tracciabile, di alta qualità, sostenibile e soprattutto 100% italiano.

TCBF - Treviso Comic Book Festival

Manifestazione internazionale del fumetto e dell'illustrazione, per la quale dal 2018 l'Azienda ha istituito il Premio Cecchetto, un riconoscimento economico a sostegno del miglior talento emergente.

Vendemmia del Raboso Piave con i ragazzi dell'AIPD - Associazione Italiana Persone Down

Dal **2005**, ogni anno, questi ragazzi si trasformano in vignaioli ed enologi, producendo circa 1500 bottiglie di Raboso del Piave, che con orgoglio presentano in primavera presso lo stand della Regione Veneto al Vinitaly di Verona. L'iniziativa è realizzata nell'ambito del **Progetto Autonomia Sociale**, che vede i ragazzi coinvolti in tutte le fasi della produzione del vino: dalla vendemmia alla pigiatura, dalla lavorazione all'imbottigliamento, fino alla realizzazione delle etichette, rigorosamente disegnate a mano.



Stefano Dalla Colleta rovescia i grappoli di Raboso Piave raccolti nella pigiatrice, mentre a lato una serie di etichette disegnate a mano dai ragazzi dell'AIPD

Oltre alle iniziative sopracitate l'azienda contribuisce economicamente allo sviluppo della comunità locale supportando la squadra di Volley femminile di Conegliano (**IMOCO VOLLEY**) e il **Premio Letterario Giovanni Comisso**.





GRI 413-1

TURISMO ENOGASTRONOMICICO

Le porte dell'Azienda Cecchetto sono sempre aperte agli amanti del vino: è infatti possibile prenotare visite guidate alla scoperta dei vini e del territorio.

Dopo una passeggiata tra i vigneti, per toccare con mano i segreti della produzione sostenibile delle uve e apprezzare la bellezza delle viti allevate a Bellussera (metodo di coltivazione delle viti ideato dalla famiglia Bellussi di Tezze di Piave (TV) a fine Ottocento, che consiste in una disposizione della vite a raggi attorno ad un sostegno, molto spesso veniva utilizzato il gelso), il tour prosegue in cantina, dove è possibile visitare i locali di vinificazione e affinamento scoprendo le tecniche di produzione dei diversi vini. Per gli enoturisti più fortunati che prenotano un tour tra fine ottobre e inizio gennaio è possibile vedere come avviene l'appassimento delle uve di Raboso Piave utilizzate per la produzione della DOCG Malanotte del Piave e del Passito.

Le visite si concludono con una degustazione guidata dei vini, personalizzata in base alle preferenze dei partecipanti. I vini sono accompagnati da prodotti tipici del territorio veneto, come i Bibanesi, famosi grissini prodotti a Bibano (TV) o formaggi prodotti da caseifici locali.

Dopo la visita in cantina e la degustazione cosa vedere?

Borgo Malanotte

Piccolo Borgo in località Tezze di Piave le cui origini risalgono alla metà del '600 quando i "Malanotti" (o "Malenotti"), facoltosi mercanti di lane, si trasferirono dal Trentino acquistando i primi terreni e case in questa zona. Negli anni successivi i fondatori del borgo diedero avvio alla costruzione della splendida villa che si affianca alle abitazioni dei coloni e agli edifici per i granai e le stalle, collocati lungo la strada su tre file parallele.

Borgo Malanotte, vanto architettonico locale, ha anche dato il nome nel 2011 alla DOCG Malanotte del Piave, rinomato vino locale a base di Raboso.

Chiesa di San Giovanni Battista

Chiesa risalente al 1400 situata nel comune di Vazzola che si presenta come un connubio tra lo stile bizantino e quello lombardesco. Qui è possibile ammirare affreschi di Francesco da Milano (scuola Leonardesca) come quelli raffiguranti i Quattro evangelisti con Cristo risorto, il Compianto sul Cristo morto, il Battesimo di Cristo e Predicazione alle turbe e quelli di Beccaruzzi dipinti nel XVI secolo ritraenti la Testa della Vergine, San Nicola di Bari tra San Girolamo e Santa Caterina di Alessandria e la Testa di San Paolo.



Borgo Malanotte

British Cemetery

Cimitero militare inglese situato a Tezze di Piave che custodisce le spoglie di 356 soldati britannici. La sua costruzione risale al 1920 quando lo Stato Italiano concesse a quello del Regno Unito un luogo per poter seppellire e commemorare gli uomini uccisi durante una delle battaglie della Prima Guerra Mondiale.

Chiesa di San Giorgio

Chiesa immersa tra vigneti e campi coltivati a pochi chilometri da San Polo di Piave e che conserva al suo interno splendidi affreschi del '400 recentemente attribuiti a Giovanni di Francia. Tra questi spicca la rappresentazione dell'Ultima Cena, in cui vengono mostrati i commensali intenti a consumare gamberi di fiume, all'epoca presenti in grande quantità nelle acque del Piave, e vino rosso rappresentativo probabilmente dell'antico Raboso tipico di queste zone.



"Ultima Cena" Giovanni di Francia, 1466
Chiesa di San Giorgio (XIV secolo) San Polo di Piave (TV)

The background features a vertical split. The left side is white with a faint, light-colored pattern of overlapping leaf shapes. The right side is a solid, muted brown color with a darker, more pronounced pattern of overlapping leaf shapes. The number '5' is positioned in the lower-left quadrant, overlapping the white background.

5

MIGLIORAMENTO
CONTINUO

Obiettivi e progetti futuri DIVENTARE CLIMATE POSITIVE ENTRO IL 2026

GRI 305-5

Dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e dal Green Deal europeo si evince che il cambiamento climatico è entrato in maniera dirompente su tutti gli scenari internazionali. Gli eventi estremi a livello mondiale sono infatti diventati la normalità ed oggi le aziende per fronteggiare questa crisi climatica non devono puntare esclusivamente ad azzerare il proprio impatto ambientale, ma devono predisporre protocolli di produzione sostenibile e responsabile che permettano di catturare più CO₂ di quella prodotta per risanare l'ecosistema che in passato è stato danneggiato.

L'Azienda Cecchetto ha fatto proprie queste necessità individuando un percorso volto a misurare, comprendere e ridurre la propria impronta socio-ambientale con l'obiettivo virtuoso di diventare "Climate Positive" entro il 2026 secondo un preciso programma di attività, raccontate di seguito dalla stessa azienda:

1. MISURAZIONE PERFORMANCE DI SOSTENIBILITÀ

Nel 2017, abbiamo iniziato a misurare i nostri impatti ottenendo per tutte e tre le nostre sedi aziendali due certificazioni di sostenibilità: S.Q.N.P.I. e VIVA (La Sostenibilità nella Vitivinicoltura in Italia).

2. RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE

Dopo aver misurato e compreso il nostro impatto ambientale abbiamo iniziato a sviluppare dei piani di miglioramento biennali con l'obiettivo di ridimensionare i nostri comportamenti "errati" e crearne di nuovi più etici e sostenibili per garantire alle generazioni future soluzioni rispettose dell'ambiente e delle sue risorse.

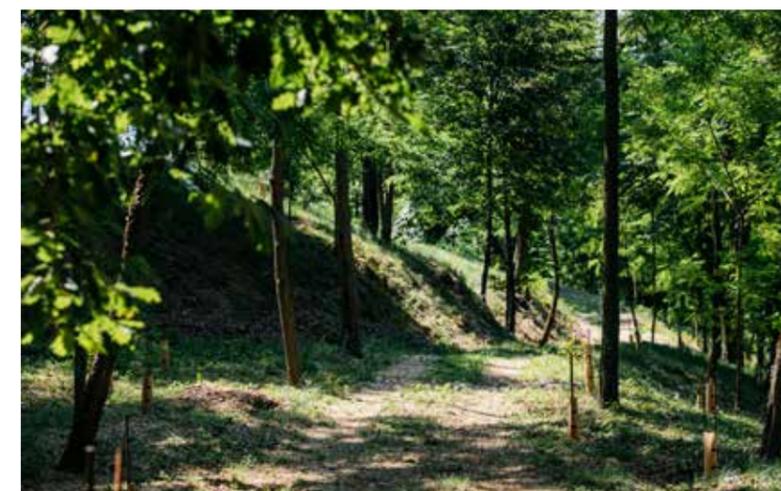
3. CATTURA DELLE EMISSIONI RESIDUE

Le emissioni residue di CO₂ le porteremo a compensazione attraverso dei progetti che hanno un impatto positivo sull'ambiente, con l'obiettivo di diventare Climate Positive entro il 2026.

Per raggiungere questo importante traguardo, con Etifor abbiamo sviluppato un piano aziendale, suddiviso in due fasi:

1. gestione dei nostri boschi secondo protocolli internazionali certificati e sviluppo di una food-forest;
2. adesione ad iniziative nazionali ed internazionali di riforestazione.

Il progetto, oltre ad essere atto alla cattura delle nostre emissioni di CO₂, vuole essere un'occasione per favorire la biodiversità e il coinvolgimento delle comunità locali in iniziative volte a tutelare e migliorare il territorio facendo impresa in maniera condivisa ed inclusiva.



Obiettivi e progetti futuri AMPLIAMENTO SEDE DI MOTTA DI LIVENZA (TV)

GRI 305-5

Tra i progetti in fase di realizzazione vi è quello dell'ampliamento della sede produttiva di Lorenzaga (Motta di Livenza - TV), che prevede la costruzione di una nuova cantina di circa 6.400 m2 per la vinificazione delle uve derivanti dai vigneti a conduzione diretta e non, lo stoccaggio di mosto e vino e la spumantizzazione, con lo scopo di fornire un prodotto finito certificato e pronto per l'imbottigliamento.

La costruzione si pone l'obiettivo di impattare il meno possibile sull'ambiente e sul paesaggio circostante, pertanto i materiali che verranno impiegati saranno ecocompatibili e le scelte legate ai vari impianti si baseranno su sistemi con un basso impatto ambientale (es. pompe di calore, serbatoi totalmente isolati). L'energia che verrà consumata deriverà dall'impianto fotovoltaico di 250 kw e da fornitori di energia verde certificata. Inoltre, sarà presente un sistema innovativo di recupero e stoccaggio con successivo lento rilascio delle acque meteoriche (Acquabox).

La sede sarà poi composta da una parte di magazzino per lo stoccaggio del prodotto imbottigliato e da uffici con una sala degustazione dedicata all'accoglienza.

L'ampliamento della sede porterà alla creazione di nuovi posti di lavoro; l'Azienda, come prassi oramai acquisita, individuerà lavoratori con formazione tecnica e preferibilmente residenti nei comuni limitrofi al fine di favorire lo sviluppo delle economie locali.



NOTE METODOLOGICHE

GRI 102-46
GRI 102-50
GRI 102-52
GRI 102-54

Il percorso di sostenibilità intrapreso dall'Azienda ha avuto inizio con l'ottenimento della certificazione SQNPI – Sistema di qualità nazionale di produzione integrata e VIVA "La sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia" promossa dal Ministero della Transizione Ecologica.

Al fine di rendicontare e rendere noto in modo trasparente il proprio impegno per ridurre gli impatti generati dall'attività d'impresa, nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica l'azienda Cecchetto Giorgio ha deciso di redigere il suo primo Bilancio di Sostenibilità.

Affinché le informazioni siano comunicate in modo chiaro e comprensibile per tutti i portatori di interesse dell'Azienda, il presente report è stato redatto in conformità ai GRI Standards: opzione Core.

I dati presenti all'interno del presente Bilancio fanno riferimento all'anno solare 2021, nello specifico al periodo compreso tra il 1° gennaio 2021 e il 31 dicembre 2021.

Il perimetro di rendicontazione si riferisce alle attività di coltivazione, gestione del vigneto, vinificazione, imbottigliamento e vendita svolte dall'Azienda Cecchetto Giorgio presso la sede centrale di Tezze di Piave e le sedi periferiche di Motta di Livenza e Cornuda.

Ogni informativa rendicontata viene espressamente menzionata nel documento, all'inizio del paragrafo di riferimento. In appendice è riportato l'elenco dei contenuti GRI, attraverso un quadro riepilogativo delle informative considerate.

GRI 102-55

INDICE DEI CONTENUTI GRI

L'approccio di gestione relativo ad ogni tema rilevante emerso dall'analisi di materialità è rendicontato nel presente Bilancio di Sostenibilità nell'introduzione ed in ogni paragrafo specifico.

SEZIONE GENERALE			
INDICATORE GRI STANDARD		CAPITOLO / PARAGRAFO	PAG.
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE			
GRI 102-1	Nome dell'organizzazione	# Contatti	119
GRI 102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	# Vini ambasciatori dell'identità territoriale # La presenza sui mercati	30 42
GRI 102-3	Luogo della sede principale	# Contatti	119
GRI 102-4	Luogo delle attività	# Contatti # La presenza sui mercati	119 42
GRI 102-5	Proprietà e forma giuridica	# Il sistema di governance	28
GRI 102-6	Mercati serviti	# La presenza sui mercati	42
GRI 102-7	Dimensione dell'organizzazione	# Un po' di numeri # L'importanza dei collaboratori # Il Raboso del Piave # La presenza sui mercati	16 86 37 42
GRI 102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	# L'importanza dei collaboratori	86
GRI 102-9	Catena di fornitura	# I fornitori	64

SEZIONE GENERALE			
INDICATORE GRI STANDARD	CAPITOLO / PARAGRAFO		PAG.
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE			
GRI 102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	# Vini ambasciatori dell'identità territoriale	30
GRI 102-11	Principi di precauzione	# Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	18
		# La salute e la sicurezza dei collaboratori	91
GRI 102-12	Iniziative esterne	# I temi materiali e gli SDGs	23
GRI 102-13	Adesione ad associazioni	# Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	18
		# La salute e sicurezza dei consumatori	94
		# Nelle terre del Raboso Piave, la storia della famiglia Cecchetto	15
		# Progetti per il sociale	97
STRATEGIA			
GRI 102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	# Lettera agli stakeholder	4
INTEGRITÀ ED ETICA			
GRI 102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	#La sostenibilità per Cecchetto	51
		# I temi materiali e gli SDGs	23
		# La salute e la sicurezza dei collaboratori	91
GOVERNANCE			
GRI 102-18	Struttura della governance	# Il sistema di governance	28
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDERS			
GRI 102-40	Elenco dei gruppi stakeholder	# Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	18
GRI 102-41	Accordi di contrattazione collettiva	# L'importanza dei collaboratori	86
GRI 102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	# Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	18
GRI 102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	# Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	18
GRI 102-44	Temi e criticità chiave sollevati	# Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	18

PRATICHE DI RENDICONTAZIONE			
GRI 102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	# Il sistema di governance # Note metodologiche	28 112
SEZIONE GENERALE			
INDICATORE GRI STANDARD	CAPITOLO / PARAGRAFO		PAG.
PRATICHE DI RENDICONTAZIONE			
GRI 102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	# Note metodologiche	112
GRI 102-47	Elenco dei temi materiali	# Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	18
GRI 102-48	Revisione delle informazioni	Il presente è il primo Bilancio di sostenibilità dell'azienda	
GRI 102-49	Modifiche nella rendicontazione	Il presente è il primo Bilancio di sostenibilità dell'azienda	
GRI 102-50	Periodo di rendicontazione	# Note metodologiche	112
GRI 102-51	Data del report più recente	Il presente è il primo Bilancio di sostenibilità dell'azienda	
GRI 102-52	Periodicità della rendicontazione	# Note metodologiche	112
GRI 102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardante il report	# Contatti	119
GRI 102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	# Note metodologiche	112
GRI 102-55	Indice dei contenuti GRI	# Indice dei contenuti GRI	113
GRI 102-56	Assurance esterna	Non è prevista l'assurance esterna per questa edizione del Bilancio	
PERFORMANCE ECONOMICA			
INDICATORE GRI STANDARD	CAPITOLO / PARAGRAFO		PAG.
GRI 203-1	Progetti per il sociale	# Progetti per il sociale	97

PERFORMANCE AMBIENTALE			
INDICATORE GRI STANDARD		CAPITOLO / PARAGRAFO	PAG.
GRI 301-1	Materiali utilizzati per peso e volume	# Le materie prime e la gestione dei rifiuti	65
GRI 301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	# Le materie prime e la gestione dei rifiuti	65
GRI 301-3	Prodotti recuperati o rigenerati e relativi materiali di imballaggio	# Le materie prime e la gestione dei rifiuti	65
GRI 302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	# L'impronta carbonica - L'energia e le fonti rinnovabili	62
GRI 303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	# L'impronta idrica - L'acqua	72
GRI 304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	# La biodiversità - I boschi e le api	81
GRI 304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	# La biodiversità - I boschi e le api	81
GRI 304-3	Habitat protetti o ripristinati	# La biodiversità - I boschi e le api	81
GRI 305-1	Emissioni dirette di GHG	# L'impronta carbonica - L'aria # L'impronta idrica - L'acqua	58 72
GRI 305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici	# L'impronta carbonica - L'energia e le fonti rinnovabili	62
GRI 305-3	Altre emissioni indirette GHG	# L'impronta carbonica - L'aria	58
GRI 305-5	Riduzione emissioni	# Obiettivi e progetti futuri	108
PERFORMANCE SOCIALE			
INDICATORE GRI STANDARD		CAPITOLO / PARAGRAFO	PAG.
GRI 401-1	Nuove assunzioni e turnover	# L'importanza dei collaboratori	86
GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	# La salute e la sicurezza dei collaboratori	91
GRI 403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	# La salute e la sicurezza dei collaboratori	91

PERFORMANCE SOCIALE			
INDICATORE GRI STANDARD		CAPITOLO / PARAGRAFO	PAG.
GRI 404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	# La formazione continua	91
GRI 413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	# Progetti per il sociale # Turismo Enogastronomico	97 101
GRI 416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	# La salute e la sicurezza dei consumatori	94
GRI 416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	# La salute e la sicurezza dei consumatori	94
GRI 417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	# La salute e la sicurezza dei consumatori	94
GRI 417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	# La salute e la sicurezza dei consumatori	94
GRI 417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	# La salute e la sicurezza dei consumatori	94

GRI 102-1
GRI 102-3
GRI 102-4
GRI 102-53

CONTATTI

Azienda Agricola Cecchetto Giorgio

Via Piave 67 - 31028 Tezze di Piave (TV)

REA: TV -321599 - P. Iva 04085000265

Tel. +39 0438 28598

info@rabosopiave.com

www.rabosopiave.com

Supporto tecnico e stesura dei contenuti

DESAM Ingegneria e Ambiente s.r.l. - Rete Vini Sostenibili
Paolo Criscione, Maria Dei Svaldi,
Valentina Di Chiara, Bianca Pusterla
www.desam.it - www.vinisostenibili.com

Progetto Grafico

Federica Baldo - federicabaldo.it

Stampato in Italia da

Grafiche Antiga spa

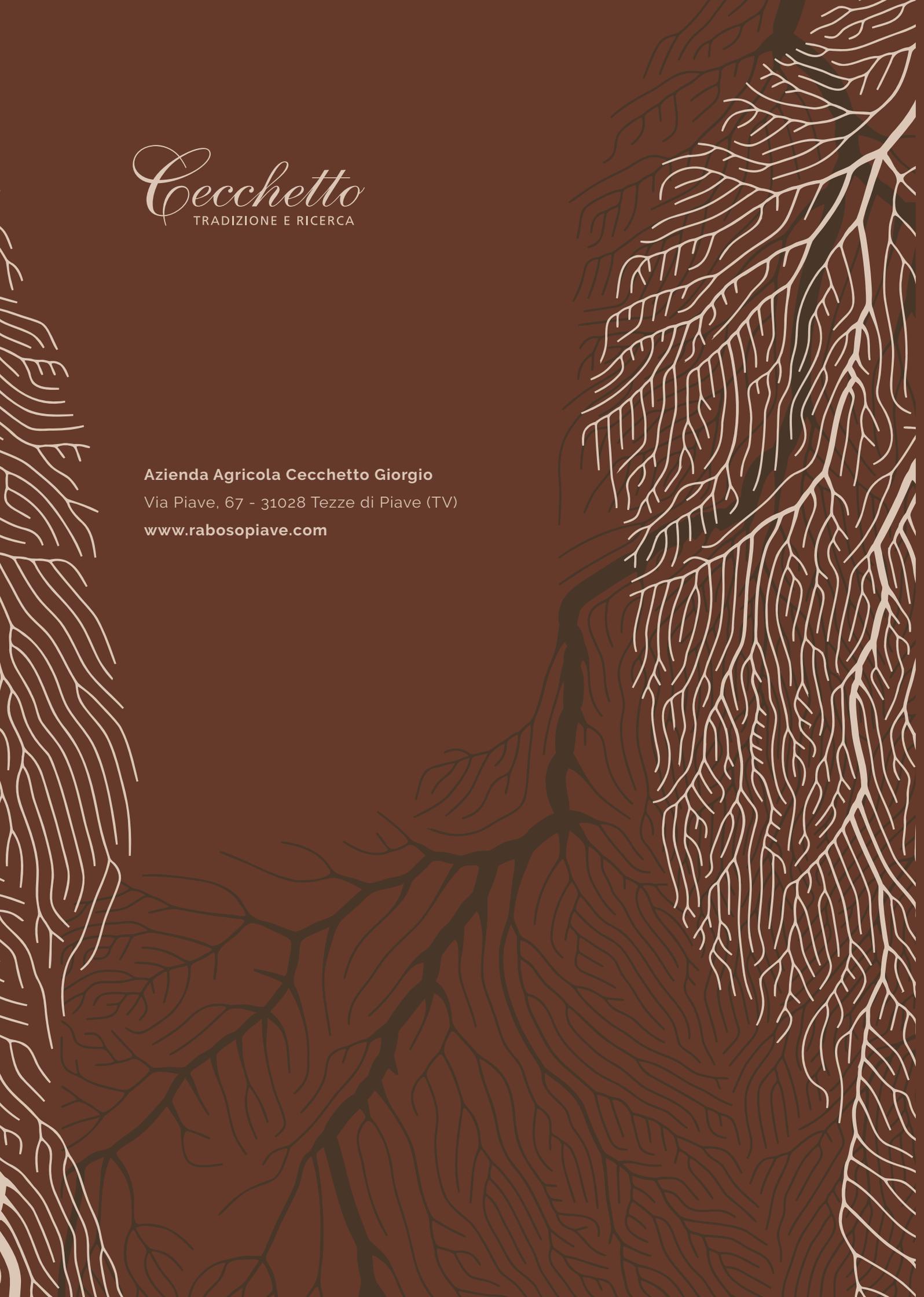
Copertina

Remake Carapace Autumn Favini

Contiene 40% di cellulosa riciclata post consumo ed è prodotta usando 100% energia verde. Inoltre, grazie ad un processo di riuso creativo, il 25% di cellulosa FSC® è sostituito da sottoprodotti del cuoio. La carta Remake è prodotta con EKOenergia, l'energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili.

**PREMIUM
COLORPRINT**



The background of the entire page is a dark brown color. Overlaid on this background is a complex, white, stylized pattern of roots or veins. The pattern is most prominent on the left and right sides, where it forms dense, branching structures that resemble tree roots or a network of veins. The lines are thin and intricate, creating a textured, organic feel. In the center, the text is placed over a relatively clear area of the brown background.

Cecchetto
TRADIZIONE E RICERCA

Azienda Agricola Cecchetto Giorgio

Via Piave, 67 - 31028 Tezze di Piave (TV)

www.rabosopiave.com