

Cecchetto
TRADIZIONE E RICERCA

BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ
REPORT DI
IMPATTO

2023

L'integrazione e il sostegno al centro della tradizione della nostra terra.

INDICE

6		Lettera agli Stakeholder
8	 	LE RADICI DEL FUTURO
10		Tra tradizione e ricerca
12		La linea del tempo
15		La storia della famiglia Cecchetto
18		Un po' di numeri
21		Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile
22		Temi materiali
25		Lo sviluppo sostenibile e i traguardi raggiunti
29	 	L'AZIENDA OGGI
30		Società Benefit
34		Il sistema di Governance
36		Valori
38		Vini ambasciatori dell'identità territoriale
45		I riconoscimenti
50		La presenza sui mercati
53	 	PRODUZIONE E CONSUMO RESPONSABILE
55		La sostenibilità per Cecchetto
58		Il vigneto, le uve ed il vino
63		L'impronta carbonica
64		L'aria
68		L'energia e le fonti rinnovabili
70		I fornitori
71		Le materie prime e la gestione dei rifiuti
77		L'impronta idrica
78		L'acqua
85	 	LE PERSONE AL CENTRO
87		L'importanza dei collaboratori
93		La salute e la sicurezza dei collaboratori
96		La salute e la sicurezza dei consumatori
98		Progetti per il sociale
107		Turismo enogastronomico
115	 	MIGLIORAMENTO CONTINUO
116		Progetti futuri
118		Note metodologiche
119		Indice dei contenuti GRI
124		Contatti

In copertina si è voluta raffigurare una vite "maritata" ad un gelso, per ricordare la Bellussera, antica forma di allevamento delle viti nata alla fine del 1800 a Tezze di Piave (TV).

“ *Giorgio ci hai insegnato che con umiltà, entusiasmo, costanza e ottimismo si può raggiungere qualsiasi obiettivo, anche il più difficile.*

Che nella vita bisogna essere originali, non convenzionali.

Che bisogna essere curiosi, ma con una visione.

Che bisogna saper ritornare al territorio e a non limitarsi a prendere.

Che non esistono problemi, ma solo soluzioni, ma soprattutto che non bisogna mai mollare!

Porteremo avanti con orgoglio, impegno e passione quello che hai costruito in questi anni con grande umanità e sacrifici!

Sei e sarai sempre un grande esempio per tutti noi!”

Cristina, Marco, Sara e Alberto

11 settembre 2023

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

“ *Il paesaggio è quella forma che l'uomo, nel corso ed ai fini delle sue attività produttive agricole, coscientemente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale.* ”

Emilio Sereni
in "Storia del paesaggio agrario italiano" (Ed. Laterza 1961)



Il vino racconta il paesaggio, la biodiversità e il contesto storico culturale che identificano il territorio in cui viene prodotto. Per questo, crediamo sia un nostro dovere tutelare gli elementi che lo rendono unico, cercando soluzioni che promuovano l'equilibrio tra uomo e natura.

Da questa consapevolezza nel 2021 è nata l'esigenza di riordinare e misurare tutte le attività messe in pratica in ambito ambientale e sociale, raccontandole in un documento di sintesi: il Bilancio di Sostenibilità. Stilare un Bilancio anche se non obbligati, in quanto PMI non quotata, attraverso lo standard internazionale di riferimento del Global Reporting Initiative (GRI), ci ha resi consapevoli del nostro impatto, ci ha stimolati al miglioramento e ha sensibilizzato la partecipazione di tutti gli stakeholder, che coinvolti nel preservare il patrimonio naturale che ci è stato affidato, hanno compreso l'importanza di combattere il cambiamento climatico con azioni concrete e congiunte.

Da questo secondo Bilancio di Sostenibilità, relativo al 2023, si consolida il nostro impegno nel perseguire un modello di business vitivinicolo responsabile, volto a tutelare e preservare il territorio in cui produciamo i nostri vini, attraverso l'impiego di buone pratiche sia in vigneto che in cantina, ma soprattutto dialogando con le comunità locali.

Responsabilità questa, che si è concretizzata nello stesso anno, anche con l'adozione della forma giuridica di Società Benefit e l'inserimento di questo impegno all'interno dell'atto costitutivo.

Consapevoli che un vino può essere imitato, mentre il suo territorio no, l'esserne custodi è per noi una grande sfida.

Buona lettura.

Sara Cecchetto
Responsabile Sostenibilità



1

LE RADICI
DEL FUTURO

TRA TRADIZIONE E RICERCA

La storia di questa Azienda, e della famiglia che ne è protagonista, scorre lentamente nel tempo come le acque del fiume Piave che la lambisce, sorprendendo per spirito di dedizione, l'operosità, la costante e scrupolosa abnegazione e tenacia, caratteristiche dettate dal caro amico Giorgio Cecchetto, suo artefice.

Dopo aver appreso l'arte contadina dal padre e dalla madre, e aver compiuto gli studi enologici alla Scuola di Conegliano, Giorgio negli anni ha saputo con intelligenza mettere a frutto conoscenze, insegnamenti e spirito imprenditoriale creando una realtà produttiva di alto profilo in ambito vinicolo, e aprendo anche in tempi recenti ad altre colture e attività.

Con l'aiuto fondamentale della sua famiglia, genitori dapprima e moglie e figli negli anni a venire, ha portato in questa sua terra una nuova formula di visione creativa dialogando con il territorio in modo sempre più stretto e profondo, come una proiezione della sua energica vitalità.

Emblema del vino Raboso Piave, dove ha saputo dare a questo vitigno risultati qualitativi quasi impensabili, Giorgio ha sempre condotto sperimentazioni e ricerche per migliorare l'intero panorama vinicolo della sua Cantina e sapendo anche intelligentemente recuperare delle storiche varietà di uve pressoché condannate all'oblio. Questo aspetto d'amore per la natura e i suoi doni lo ha trasferito anche sulla vita quotidiana di molti ragazzi affetti da disabilità offren-

do loro la possibilità di vivere alcune giornate rurali insieme lavorando nei campi e in cantina, con grande e allo stesso tempo semplice soddisfazione reciproca.

Con il suo atteggiamento "in sordina" che sempre lo ha contraddistinto, Giorgio ha trasferito ai figli Marco, Sara e Alberto sapere specifico e scuola di vita, legando la linea produttiva Aziendale a doppio filo con una accorta sensibilità verso la natura e l'ambiente.

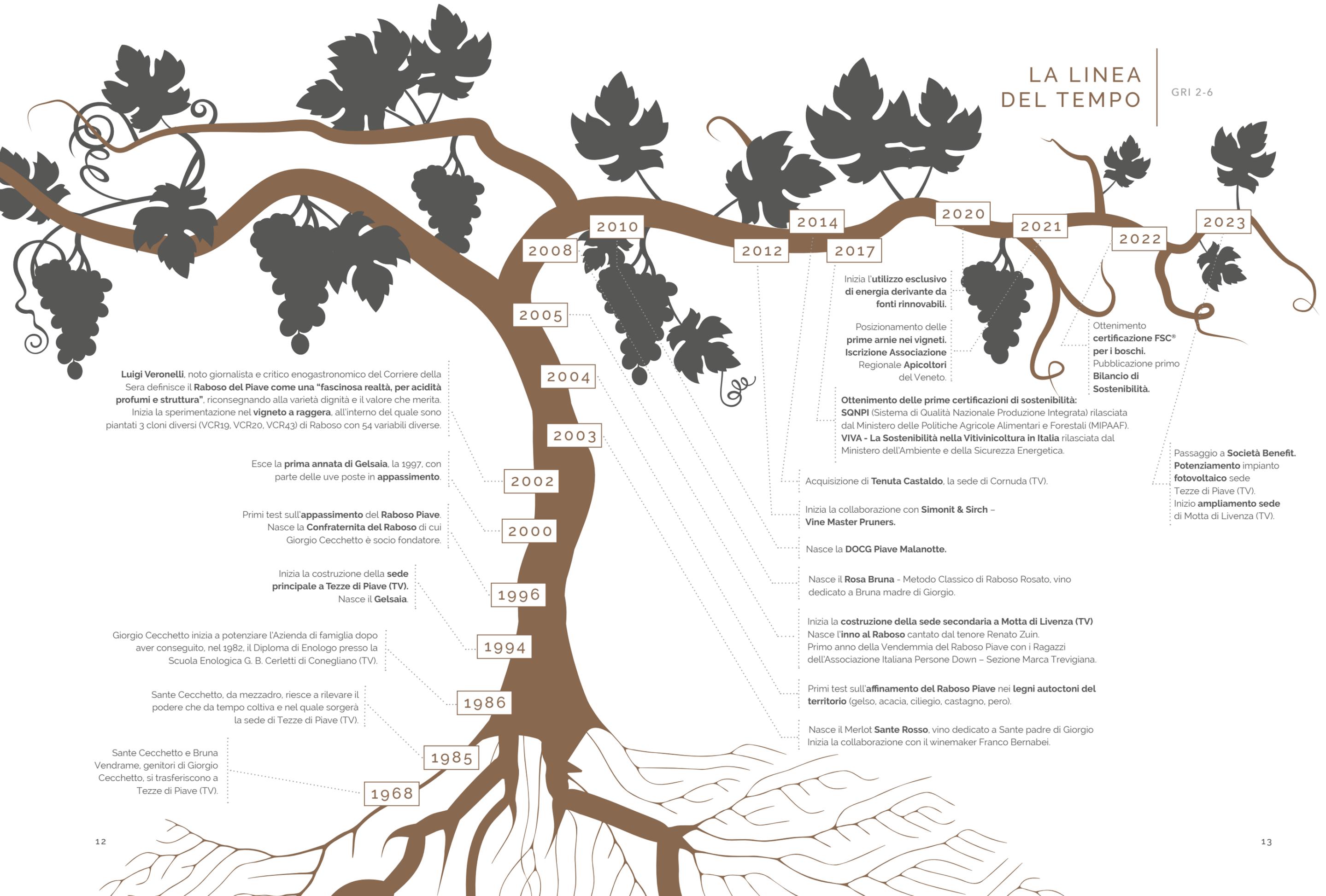
In questi ultimi anni infatti, l'Azienda di famiglia ha voluto evolversi in una società benefit, un passo naturale per chi come Giorgio ha sempre sostenuto la necessità di "dialogare con l'ambiente che ci accoglie". Il beneficio sociale è divenuto il cardine dell'attività d'impresa, dove la sostenibilità è un dogma Aziendale, come la salvaguardia della biodiversità, il rispetto per la terra e tutte le specie viventi, in un'opera virtuosa di buone pratiche necessarie per dare ancora speranza a un mondo che purtroppo da molto tempo sta viaggiando verso una bancarotta ecologica. Quest'ultima evoluzione completa quel modus vivendi che Giorgio ci ha insegnato ad apprezzare e perseguire al fine di produrre un impatto positivo verso la società e l'ambiente, per garantire un futuro "pulito" alle generazioni che verranno.



Renato Grandi
Docente Slow Food in Storia e Cultura della gastronomia

LA LINEA DEL TEMPO

GRI 2-6



Luigi Veronelli, noto giornalista e critico enogastronomico del Corriere della Sera definisce il **Raboso del Piave** come una "fascinoso 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 potere 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

2017

2014

2020

2021

2022

2023

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

Posizionamento delle **prime arnie nei vigneti**. Iscrizione **Associazione Regionale Apicoltori del Veneto**.

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 dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

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.

Ottenimento **certificazione FSC® per i boschi**. Pubblicazione primo **Bilancio di Sostenibilità**.

Passaggio a **Società Benefit**. **Potenziamento impianto fotovoltaico** sede Tezze di Piave (TV). Inizio **ampliamento sede** di Motta di Livenza (TV).



GRI 2-6

LA STORIA DELLA FAMIGLIA CECCHETTO

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.**

Tutto inizia 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, presso l'Istituto G.B. Cerletti, la prestigiosa Scuola Enologica di Conegliano, e dopo un'esperienza in un'azienda del territorio, nel 1986 prende in mano le redini dell'azienda agricola.

Il profondo senso di appartenenza al territorio e le radicate tradizioni vitivinicole che gli sono state trasmesse, lo portano a 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 e di un vino, il Raboso del Piave, con un retaggio storico difficile, quasi "rabbioso", ma in grado di stupire e di affermarsi grazie ad interpretazioni innovative e convincenti.

L'aspirazione di Giorgio, si concretizza subito attraverso numerose ricerche, sperimentazioni, interpretazioni e prove di affinamento, per smussare le spigolosità del vitigno trevigiano e portarlo verso uno stile più elegante e moderno. Un impegno confermato anche dall'adesione nel **1986** come **socio-fondatore alla Confraternita del Raboso del Piave.**



Scansiona il QR Code
per ascoltare
l'Inno al Raboso Piave

Negli anni la produzione di vini legati al territorio, la ricerca di un dialogo con le comunità locali attraverso progetti di condivisione

ed inclusione e la tutela della biodiversità, hanno coinvolto l'intera famiglia di Giorgio. **Nel 2023 i figli Marco, Sara e Alberto e la moglie Cristina hanno raccolto il testimone,** gestendo una realtà di circa 234 ettari sviluppata in tre località della Marca Trevigiana: **Motta di Livenza, Cornuda e Tezze di Piave,** in cui si trova la sede principale dell'Azienda.



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

UN PO' DI NUMERI | GRI 2-6



234 ettari

vitati coltivati da noi



5,80 ettari

di boschi certificati FSC®



71.486 q

di uva vinificata
di nostra proprietà e acquistata



7

arnie



53.750 hl

di vino prodotti



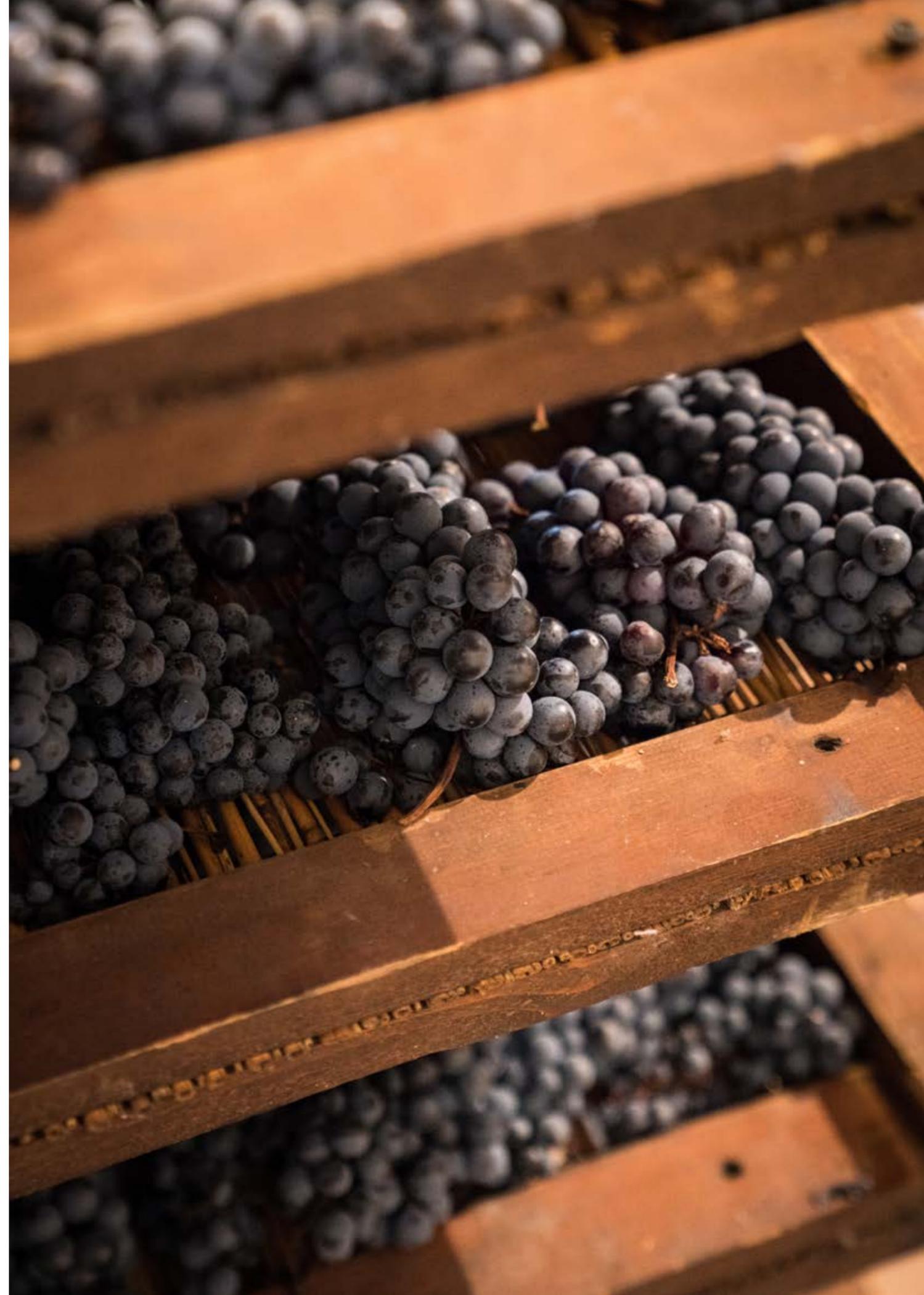
34

collaboratori



11,9 Mln €

di fatturato





GRI 2-29
GRI 3-1

IL DIALOGO CON GLI STAKEHOLDER PER UN FUTURO SOSTENIBILE

In questa 2^a Edizione del Bilancio di Sostenibilità, l'Azienda Cecchetto, attraverso periodici riesami e confronti con gli stakeholder prevalenti, ha monitorato e verificato la conformità delle sue azioni alle norme cogenti e agli standard volontari ai quali ha aderito. Durante il costante dialogo con le parti terze, l'Azienda ha esaminato le criticità di volta in volta emerse al fine di individuare le linee strategiche migliori per una loro adeguata risoluzione, per garantire la qualità dei propri prodotti e il mantenimento di elevate performance di sostenibilità. Il Piano di coinvolgimento degli stakeholder avviato nel 2021 (vedi Matrice di Materialità a pag. 23) e portato avanti con gli stessi, attraverso un dialogo aperto e costante, ha confermato le tematiche rilevanti per l'Azienda e per i suoi portatori di interesse emerse nella precedente edizione.



TEMI MATERIALI

GRI 2-29
GRI 3-1
GRI 3-2

Di seguito vengono dunque confermati e riproposti gli 11 temi ritenuti di grande importanza:

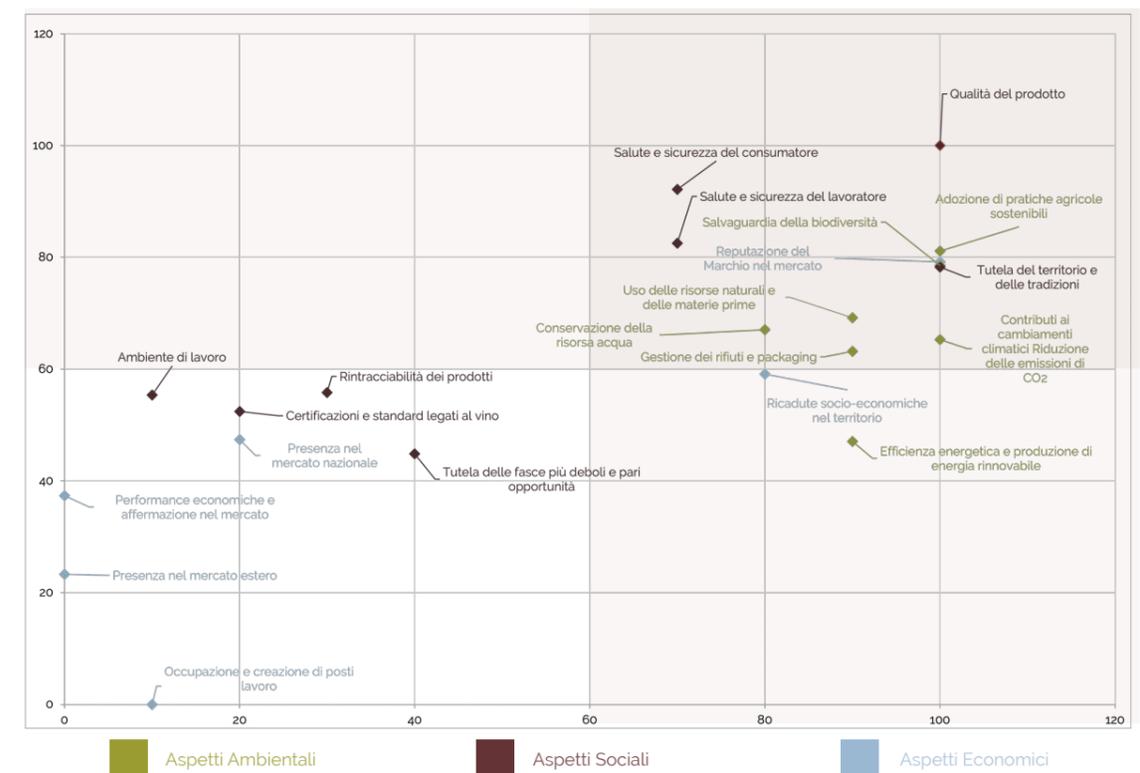
1. Qualità del prodotto
2. Adozione di pratiche agricole sostenibili
3. Salvaguardia della biodiversità
4. Reputazione del marchio nel mercato
5. Tutela del territorio e delle tradizioni
6. Contributi ai cambiamenti climatici e riduzione delle emissioni di CO₂
7. Uso delle risorse naturali e delle materie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

In questa edizione, anche alla luce delle nuove linee guida del GRI Standard (GRI 2021), l'Azienda ha riesaminato i temi potenzialmente rilevanti del GRI 13 "Settori agricoltura, acquacoltura e pesca" individuando ulteriori 5 temi ritenuti potenzialmente importanti. Il GRI 13 infatti contiene un elenco di informative che le organizzazioni operanti all'interno del settore specifico (agricoltura) sono tenute a rendicontare, in modo dettagliato e trasparente, in relazione a ogni tema potenzialmente materiale.

I temi, emersi da un raffronto con la Direzione e i membri del team Aziendale, sono stati considerati significativi e meritevoli di prioritaria attenzione nelle scelte future in particolar modo per i fattori di sostenibilità sociale ed economica, di seguito riportati:

12. Tracciabilità della catena di fornitura
13. Impegni in termini di policy
14. Valutazione ambientale dei fornitori
15. Valutazione sociale dei fornitori
16. Conformità alle leggi e regolamenti

MATRICE DI MATERIALITÀ 2021





GRI 2-22

LO SVILUPPO SOSTENIBILE E I TRAGUARDI RAGGIUNTI

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile rappresenta un ambizioso programma d'azione volto a promuovere la prosperità, proteggere il pianeta e migliorare la qualità della vita per tutte le persone attraverso i noti 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals, SDGs), che delineano un insieme comune di traguardi su temi cruciali per lo sviluppo globale. In linea con questi principi, Cecchetto ha adottato una serie di misure e strategie, riportate nella tabella riassuntiva di pag. 26 e 27, che mettono in relazione ciascun SDGs con le azioni specifiche realizzate dall'Azienda nel biennio 2022-2023, questo non solo come risposta alle sfide del nostro tempo, ma anche come investimento per le generazioni future.



OBIETTIVI 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 ha conseguito il quarto rinnovo della Certificazione VIVA di Organizzazione (2017-2019-2021-2023) e conferma l'adesione e la Certificazione allo Standard SQNPI anche per l'anno 2023.
 <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. Per tutelare i propri consumatori l'Azienda effettua periodicamente analisi su mosti e vini, nel 2023 ha effettuato analisi su oltre 3.000 campioni di vino.
 <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	Nel biennio 2022-2023 sono state effettuate 144 ore di formazione in Azienda dedicate al tema della sostenibilità. Le ore di formazione vengono registrate su un apposito Piano al fine di garantire un costante aggiornamento dei dipendenti sui temi della sostenibilità. Nel 2023 l'Azienda ha presentato al Fondo di Formazione Foragri un progetto di 130 ore sul tema della sostenibilità di prodotti e rendicontazione di 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, oltre ad implementare buone pratiche per il risparmio idrico, è impegnata ad individuare soluzioni tecnologiche per la riduzione dei consumi idrici investendo su attrezzature sempre più performanti sia in vigneto che in cantina. Nel 2017 ha aderito ad un progetto di ricerca 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. Nel 2021 il progetto è proseguito con il nome X-Farm con i medesimi obiettivi.
 <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 ha confermato anche per il biennio 2022-2023, per la quota parte di energia acquistata, il fornitore Dolomiti Energia con la garanzia di acquistare il 100% dell'energia da fonti rinnovabili; ha inoltre ampliato e messo in rete un nuovo impianto fotovoltaico passando da 20Kw a 100 Kw di energia autoprodotta.

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	Nel 2023 sono stati assunti n.9 operai. È stata data la possibilità ai collaboratori di segnalare eventuali difformità di comportamento rilevato rispetto ai valori enunciati nel Codice Etico, dare suggerimenti o fare richieste in formato anonimo. Le eventuali segnalazioni vengono raccolte dall'Azienda su un apposito Registro e gestite secondo una specifica procedura.
 <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	L'Azienda conferma e mantiene attiva anche per il biennio 2022-2023 la collaborazione con l'Associazione Italiana Persone Down, promuovendo due eventi nel corso dell'anno: la trebbiatura e la vendemmia.
 <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 Nature Positive entro il 2040, mettendo quindi la natura al centro del processo decisionale, misurando e gestendo i rischi e le opportunità legati ad essa, sia nelle operazioni dirette che nella filiera.
 <p>Obiettivo 15: La 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 gestendo un apiario di 7 arnie, curando boschi certificati FSC®, scegliendo materie prime in base a criteri legati alla sostenibilità e agevolando il consumatore nel riuso e nel riciclo.



2

L'AZIENDA
OGGI

SOCIETÀ BENEFIT

GRI 2-1
GRI 2-13

Nel **2023** per rafforzare il proprio impegno nel perseguire un modello di business vitivinicolo responsabile, volto ad avere un impatto positivo sulle persone e sull'ambiente, l'Azienda Cecchetto ha adottato la forma giuridica di **Società Benefit***, inserendo questo impegno all'interno del proprio atto costitutivo.

I temi cardine sui quali è fondata questa scelta sono i seguenti:

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: implementare pratiche agricole e di produzione sostenibili per ridurre l'impatto ambientale;

RESPONSABILITÀ SOCIALE: promuovere il benessere dei dipendenti e delle comunità locali attraverso iniziative di supporto e sviluppo;

INNOVAZIONE RESPONSABILE: sviluppare prodotti e processi innovativi che rispettino l'ambiente e migliorino la qualità della vita.

Questo approccio mira ad assicurare che ogni aspetto del business sia orientato a generare valore positivo e un beneficio verso gli stakeholder. In questa cornice, l'Azienda ha definito **una serie di azioni concrete che guidano le attività quotidiane**. Esse sono:

- Essere realmente sostenibili, vivere e comunicare la sostenibilità aziendale attraverso concrete pratiche organizzative, ambientali e sociali.
- Migliorare l'efficienza energetica, ridurre il consumo idrico e gestire i vigneti per la produzione delle uve favorendo la fertilità del terreno e garantendone la biodiversità, con lo scopo di attuare un modello di produzione responsabile, ma soprattutto sostenibile lungo tutta la filiera.
- Tutelare e promuovere vitigni e vini strettamente legati alla nostra cultura, storia e tradizione.

- Favorire l'economia circolare attraverso packaging rispettosi dell'ambiente e progetti di riciclo.
- Promuovere l'economia locale prediligendo fornitori vicini alle sedi produttive e selezionandoli secondo le loro pratiche ESG (Environment, Social, Governance).
- Realizzare azioni concrete per valorizzare le persone che lavorano in Azienda, affinché possano esprimere il proprio potenziale in un contesto sicuro, che curi il benessere, il senso di appartenenza, la motivazione e la soddisfazione di ciascuno.
- Dialogare con le comunità locali attraverso il supporto e il coinvolgimento attivo delle associazioni benefiche e culturali, delle istituzioni, delle università e delle scuole tramite eventi, visite aziendali, concorsi e stage.
- Diffondere la cultura enologica e il consumo responsabile dell'alcol.

La direzione ha nominato un **Responsabile dell'Impatto** con un ruolo cruciale: assicurare che l'Azienda persegua le sue finalità di beneficio comune, bilanciando gli interessi dei soci con quelli delle altre categorie coinvolte. Di fatto il Responsabile dell'Impatto ha coinciso con una funzione aziendale già istituita nel 2017: il **Responsabile della Sostenibilità** (Sustainability Manager). Di seguito le principali attività di questa figura ritenuta essenziale per l'Azienda:

- Collabora con la direzione per definire gli obiettivi di beneficio comune in linea con la missione della società.
- Supervisiona l'attuazione delle strategie finalizzate al raggiungimento di tali obiettivi, monitorando continuamente i progressi.

- Coordina e supervisiona l'implementazione delle strategie approvate dalla direzione.
- Coordina il lavoro dei collaboratori interni e dei consulenti esterni, per garantire che tutte le risorse siano utilizzate efficacemente per perseguire gli obiettivi di sostenibilità.
- Mantiene la trasparenza con gli stakeholder esterni, inclusi clienti, fornitori e comunità, riguardo alle attività e ai risultati della società in termini di impatto sociale e ambientale.
- Garantisce, tramite collaborazioni esterne, la Misurazione dell'Impatto con metriche e strumenti di valutazione riconosciuti e certificati;
- Provvede alla redazione di report di impatto che documentano i risultati raggiunti e le aree di miglioramento, conformemente agli standard legali e di settore.
- Garantisce che la società rispetti tutte le leggi e regolamenti applicabili relativi alle Società Benefit e alle finalità di beneficio comune.
- Promuove una cultura Aziendale orientata al beneficio comune attraverso programmi di formazione e sensibilizzazione per i dipendenti e gli stakeholder.
- Implementa e diffonde le migliori pratiche per la sostenibilità e la responsabilità sociale all'interno della società.

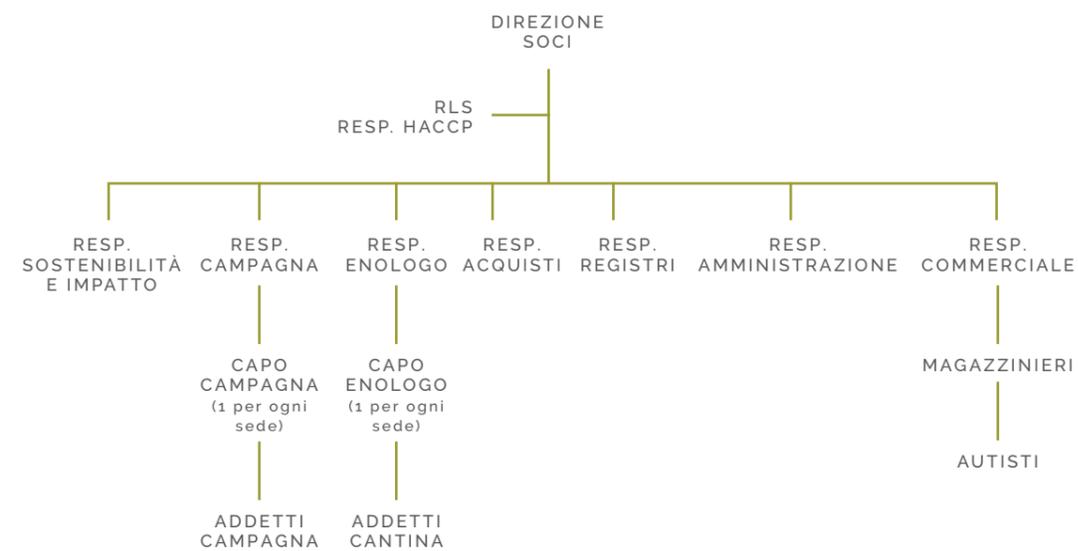


"Si definiscono "Società Benefit" quelle che nell'esercizio di una attività economica, oltre allo scopo di dividerne gli utili, perseguono una o più finalità di beneficio comune e operano in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni ed attività culturali e sociali, enti ed associazioni ed altri portatori di interesse.

IL SISTEMA DI GOVERNANCE

GRI 2-1	GRI 405-1
GRI 2-2	GRI 405-2
GRI 2-9	GRI 406-1
GRI 2-22	GRI 407-1
GRI 403-4	GRI 408-1
GRI 404-2	GRI 409-1

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.



CODICE ETICO

Nel 2023 è stato svolto un lavoro di revisione che ha dato vita alla pubblicazione del nuovo Codice Etico, curato da un tavolo di lavoro composto dalla Direzione e dai tre responsabili delle sedi di Tezze di Piave, Motta di Livenza e Cornuda.

Il Codice Etico mira a delineare i principi fondamentali, le norme di comportamento e la responsabilità che Cecchetto riconosce, rispetta e recepisce come valori principali dell'attività di business. Esso si riferisce alla condotta dei dipendenti, delle parti terze

e, in generale, di tutti gli stakeholder dell'Azienda, offrendo linee guida in grado di stabilire efficacemente ciò che Cecchetto si aspetta nell'ambito dei rapporti lavorativi, collaborativi e commerciali.

PURPOSE

Esprimere e diffondere la passione per il vino e la tradizione familiare, producendo eccellenze legate al territorio con una visione innovativa.

VISION

Essere un'Azienda Nature Positive e leader di un modello di sviluppo responsabile e sostenibile nel settore vitivinicolo a livello globale.

MISSION

Produrre vini di qualità, fedeli alla tradizione e al territorio, preservando l'ambiente e coinvolgendo le comunità locali.

PRINCIPI ETICI INTERNAZIONALI

Cecchetto riconosce come universali e inderogabili i principi contenuti nelle seguenti carte e dichiarazioni internazionali:

- Le Convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro su lavoro minorile, sicurezza e salute dei lavoratori, discriminazione, pari retribuzione, libertà di associazione;
- I principi direttivi dell'OCSE dedicati alle aziende multinazionali;
- I principi del Global Compact delle Nazioni Unite e i relativi Obiettivi di Sviluppo Sostenibile;
- I principi guida della Nazioni Unite in materia di impresa e diritti umani;
- Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo delle Nazioni Unite;
- Convenzione Europea dei Diritti dell'Uomo;
- Convenzione delle Nazioni Unite sui Diritti dell'Infanzia.

VALORI

GRI 2-22

SOSTENIBILITÀ

Cecchetto pone la sostenibilità al centro della sua missione, cercando di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente e garantendo l'economicità nel lungo termine. Nella selezione della filiera produttiva l'Azienda si impegna a prendere scelte responsabili, adottando pratiche che mirano a ridurre i consumi energetici e idrici, collaborando con fornitori che promuovono comportamenti etici e sostenibili, con l'obiettivo di rendere l'ecosistema Aziendale sempre più sostenibile e agendo con profondo rispetto per il pianeta terra e per le future generazioni.



TRADIZIONE DEL TERRITORIO

La tradizione del territorio per Cecchetto ha solidi legami ed è radicata nella conservazione di vitigni storici e nella valorizzazione delle pratiche produttive e culturali tipiche locali. La protezione del patrimonio viticolo storico è una priorità, attraverso anche collaborazioni progettuali con le comunità, poiché la missione è creare vini autentici che riflettano le caratteristiche e le peculiarità del territorio e portino con sé l'esperienza tramandata dalla famiglia.



RESPONSABILITÀ

Per l'Azienda, la responsabilità implica essere custodi del territorio e della biodiversità circostante. L'Azienda attribuisce, altresì, grande importanza al suo ruolo di responsabile nella promozione della crescita e del benessere delle persone e della società, e nella creazione di un prodotto di alta qualità.



CURA DEL PRODOTTO

La cura del prodotto sta alla base dell'impegno aziendale verso l'eccellenza. Ogni fase è attentamente studiata per garantire elevati standard qualitativi anche grazie alla collaborazione con Istituzioni e specialisti del settore, con cui vengono integrate ricerche e soluzioni innovative. Ogni vino è curato con passione, dedizione e pazienza, assicurando il massimo livello qualitativo e preservando la tipicità originaria.



CONDIVISIONE

Cecchetto applica il valore della condivisione impegnandosi ad essere aperta e in relazione con gli stakeholder, soprattutto del territorio, in particolare con la comunità, operando in modo inclusivo e condiviso. La cultura della condivisione permea ogni aspetto dell'Azienda: informazioni, formazione, esperienze e sforzi sono condivisi all'interno del gruppo di lavoro, oltre allo scambio di idee e opinioni, e alcuni risultati vengono condivisi anche con la comunità attraverso iniziative mirate e un costante dialogo.



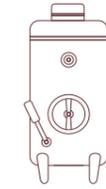
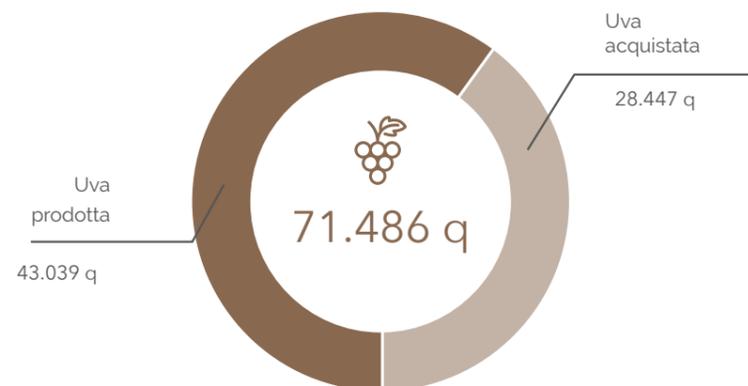
VINI AMBASCIATORI DELL'IDENTITÀ TERRITORIALE

GRI 2-6

Un detto afferma che *"il vino assomiglia a chi lo fa"* e i vini prodotti da Cecchetto raccontano la passione e la dedizione della famiglia trevigiana. La ricerca e la sperimentazione, accompagnate da un profondo rispetto per la tradizione e la tutela dell'ambiente, creano eccellenze enoiche capaci di trovare il giusto equilibrio tra passato, presente e futuro.

Oggi l'Azienda si articola in tre aree produttive tutte all'interno della Marca Trevigiana (mappa a lato) e ciascuna è dedicata alla valorizzazione di vitigni che possano al meglio raccontare il territorio e la sua storia. **Raboso del Piave, Merlot, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Manzoni Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay e Prosecco sono i protagonisti delle cantine**, da degustare e apprezzare in tutte le loro sfumature. Nel **2023** sono stati complessivamente **vinificati 71.486 q di uva** (considerando sia quella derivante da vigneti di proprietà e affitto, sia quella acquistata), per una **produzione totale di vino di 53.750 hl**.

Uva vinificata nel 2023



53.750 hl
di vino prodotti
nel 2023



Vino Rosso
72%
del tot. prodotto



Vino Rosato
100%
del tot. prodotto



Vino Bianco
37%
del tot. prodotto

SEDE DI TEZZE DI PIAVE



SEDE DI CORNUDA



Vino Rosso
5%
del tot. prodotto



Vino Bianco
29%
del tot. prodotto

SEDE DI MOTTA DI LIVENZA



Vino Rosso
23%
del tot. prodotto



Vino Bianco
34%
del tot. prodotto

I nostri vini TEZZE DI PIAVE

A Tezze di Piave ha sede la cantina principale dell'Azienda, nata agli inizi degli anni '90 e situata nella pianura trevigiana attraversata dal fiume Piave, un fiume che, talvolta carico di devastante potenza nelle piene autunnali, ha dato origine a rovinose inondazioni determinando un terreno alluvionale sciolto e ben drenato, dove nel corso dei secoli sono sedimentati i detriti ghiaiosi. Qui la produzione di Cecchetto è soprattutto rivolta al **Raboso del Piave** e alle sue interpretazioni, ma non mancano interessanti vini ispirati al mondo enoico nazionale e internazionale come: **Carmenère, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay e Glera.**



Pianura

Tipo di terreno: alluvionale sciolto e ben drenato con detriti ghiaiosi



Raboso
Carmenère
Cabernet Sauvignon



Pinot Grigio
Chardonnay
Glera

ROSA BRUNA

Rosato Spumante di Raboso Metodo Classico

Il Rosato di Raboso metodo classico è un'originale declinazione del Raboso del Piave nata nel 2008 per valorizzare l'acidità del vitigno. Un vino dedicato a Bruna, madre di Giorgio, presente sin dal primo giorno in Azienda. Di colore rosa ramato con riflessi arancio e perlage sottile ha un naso fresco che tocca toni fruttati di melagrana, arancia e pompelmo completato da accenni minerali e toni di ciliegia anche in confettura, che anticipano un gusto fresco, sapido e cremoso.



RABOSO DEL PIAVE

Piave DOC

Vitigno fra i più rappresentativi della DOC Piave dimostra il suo carattere già in vigneto avendo un ciclo vegetativo molto lungo: germoglia per primo ed è una delle ultime uve ad essere raccolta. Forte e rabbioso, richiede tempi lunghi per svelare il meglio di sé, con un bouquet pieno, ampio e gradevole che ricorda la marasca, la mora selvatica e la viola. Dal sapore secco, austero, con una tannicità e un'acidità gradevolmente nobilitate dall'apporto alcolico.



GELSAIA

Piave Malanotte DOCG

Raboso Piave realizzato, fin dall'annata 1997, con l'appassimento di una parte delle uve e precursore della DOCG Piave Malanotte, la prima DOCG trevigiana da vitigno a bacca rossa. Il suo nome deriva da gelso, pianta che all'inizio del secolo scorso nel Trevigiano veniva utilizzata come tutore o sostegno della vite. Di colore rubino intenso e fitto, si esprime con profumi stratificati di marasca, prugna e frutta appassita come datteri, fichi e uva sultanina.



RABOSO PASSITO

Veneto IGT

Questo Raboso Piave è il frutto dell'appassionata ricerca delle potenzialità, in parte ancora inesprese, di questo vitigno. Poiché l'appassimento enfatizza i pregi e i difetti di ciascuna annata, supportati dall'esperienza ne assembliamo in percentuali decrescenti almeno quattro che si siano distinte per qualità. Sentori di marasca sotto spirito, frutta appassita come datteri, fichi e uva sultanina, anticipano un sapore sontuoso, sapido e con tannini poderosi, ben contrastati dalle note dell'alcool.

I nostri vini

MOTTA DI LIVENZA

Dalla sede centrale, spingendosi più a Est, a Lorenzaga (TV) nel comune di **Motta di Livenza** si raggiunge la **seconda sede di Cecchetto**, la quale nel corso del 2023 è stata oggetto di un **ampliamento, attraverso la costruzione di una nuova cantina adiacente a quella costruita nel 2004.**

Questa zona nel corso dei millenni ha visto il passaggio di glaciazioni, discioglimenti 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 il **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc** ed il **Merlot**, ma anche per i bianchi con spiccata sapidità, come il **Manzoni Bianco**.



Pianura

Tipo di terreno:
argilla calcarea con
strati di aggregati
carbonati



Merlot
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc



Chardonnay
Manzoni Bianco



INCROCIO MANZONI 6.0.13

Marca Trevigiana IGT

Vitigno nato dalla lunga e appassionata ricerca del Prof. Luigi Manzoni, Preside dal 1933 al 1958 della più antica Scuola Enologica d'Italia, il Cerletti. L'Incrocio Manzoni 6.0.13, nasce dall'incrocio per impollinazione tra Pinot Bianco e Riesling Renano. La sigla 6.0.13, fa riferimento all'esatta posizione nel vigneto dove si è realizzato questo incrocio, ovvero alla 13^a pianta del 6° filare. Il suo profumo ricorda il fiore di glicine, la pera matura, l'ananas ed il sapore asciutto, vellutato e persistente è armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida.



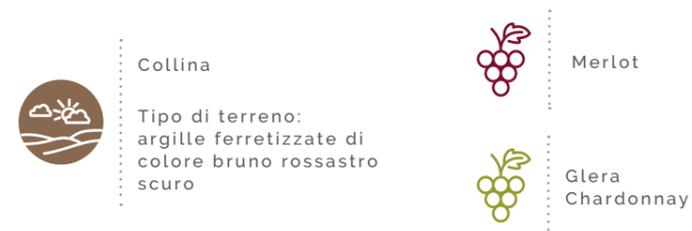
SANTE ROSSO

Marca Trevigiana IGP

Sante Rosso valorizza il Merlot e celebra Sante, padre di Giorgio, che nel 1985 riesce 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. Profumi stratificati ricordano la prugna, la ciliegia, la frutta matura ed il sapore è asciutto, armonico e persistente.

I nostri vini CORNUDA

La terza sede, identificata come **Tenuta Castaldo**, si trova tra le dolci alture del Montello e dei Colli Asolani, qui l'Azienda si dedica alla produzione di **Merlot**, **Chardonnay** e **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.



ASOLO PROSECCO

SUPERIORE DOCG Millesimato

Vino che racconta la bellezza, la storia, la cultura di Asolo e del suo paesaggio. I vigneti si trovano nella zona di produzione inserita nella Lista delle Riserve di Biosfera MAB (Man and Biosphere) UNESCO, segno inequivocabile del valore del patrimonio storico e culturale dell'area.

Il vino presenta aromi classici di frutta bianca e fiori primaverili, un palato fresco e frizzante con un lungo finale di mandorla e scorza di agrumi.



I RICONOSCIMENTI

Negli anni **2022** e **2023** l'Azienda, oltre ad aver ottenuto **numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali** ed essere stata **inserita nelle principali Guide di settore** per la qualità dei vini prodotti, si è anche distinta per l'impegno rivolto alla sostenibilità, venendo **inserita in due pubblicazioni** e ottenendo un **riconoscimento per il suo 1° Bilancio di Sostenibilità**.

RABOSO DEL PIAVE

- 91 punti - **Medaglia d'Argento** al **Decanter World Wine Awards**

SANTE ROSSO

- **Medaglia d'Oro** al **Concours Mondial de Bruxelles**
- 86.40 punti **Medaglia d'Oro** al **Concorso Città del Vino**
- 88 punti **Medaglia di Bronzo** al **Decanter World Wine Awards**

PASSITO

- 86.8 punti **Medaglia d'Oro** al **Concorso Città del Vino**



VINI D'ITALIA
Gambero Rosso

RABOSO PIAVE DOC 2020	🍷🍷
RABOSO PASSITO RP s.a.	🍷🍷
SANTE ROSSO 2020	🍷🍷



BIBENDA
Fondazione Italiana Sommelier

RABOSO PASSITO RP s.a.	🍷🍷🍷🍷
PIAVE RABOSO DOC 2020	🍷🍷🍷🍷
SANTE ROSSO 2020	🍷🍷🍷🍷
INCROCIO MANZONI 2022	🍷🍷



VINI BUONI D'ITALIA
Touring Club Italiano

INCROCIO MANZONI 2022	★★★★★
PIAVE RABOSO DOC 2020	★★★★★
RABOSO PASSITO RP s.a.	★★★★



I VINI DI VERONELLI

RABOSO PIAVE DOC 2020	★★★★
RABOSO PASSITO s.a.	★★★★
SANTE ROSSO 2021	★★★
INCROCIO MANZONI 2022	★★★



CANTINE D'ITALIA
Go Wine

L'Azienda si aggiudica un'impronta, un riconoscimento che premia il valore enoturistico di cantine (e dunque luoghi del vino italiano) assolutamente da percorrere. Le impronte vengono assegnate a quelle cantine che hanno ottenuto il più alto punteggio complessivo nelle valutazioni su Sito, Accoglienza e Vini.

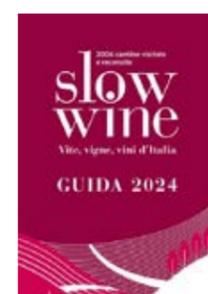


VINI	★★★★★ 1/2
ACCOGLIENZA	★★★★★
SITO	★★★★ 1/2



VITE, VIGNE, VINI D'ITALIA
Slow Wine

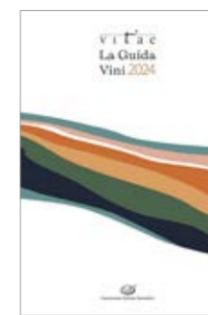
INCROCIO MANZONI 2022
I profumi accattivanti di pesca evolvono in pochi minuti verso decise note di macchia mediterranea. Il sorso è fresco e sapido.



VITAE, LA GUIDA VINI
Associazione Italiana Sommelier

SANTE ROSSO 2021
valutazione 93/100
Aristocratico rubino che sfuma nel granato. L'impeccabile portamento olfattivo esordisce con ciliegia, arancia e bouquet di fiori, quindi richiami di alloro, fava di cacao e pepe nero. Grande eleganza palatale, dal tannino già godibile, in cui il corpo è vera espressione del frutto. Goduriosa persistenza.

RABOSO PASSITO s.a.	TTTTT
RABOSO PIAVE DOC 2020	TTTTT
INCROCIO MANZONI 2022	TTT



ALTRI RICONOSCIMENTI

Nel **2022** l'Azienda ha ottenuto, per il suo primo Bilancio di Sostenibilità, il **Premio Bilancio di Sostenibilità**, nella categoria **piccole aziende**. Un riconoscimento autorevole alle aziende e alle organizzazioni che si sono impegnate in maniera sistematica e puntuale per l'**attuazione della transizione ecologica** e che hanno sottoposto a valutazione il loro operato.

L'iniziativa promossa dal **Corriere della Sera**, dall'inserto Buone Notizie, in collaborazione con **NeXt Nuova Economia X tutti**, ha analizzato i bilanci di oltre **170 realtà italiane**, per favorire una corretta promozione e diffusione dei temi della sostenibilità e delle strategie di sviluppo ESG (ambientale, sociale e di governance).



Nel suo ultimo libro "**Verde, anzi Verdissimo**", **Rossella Sobrero** cita il progetto relativo all'**Etichetta Ambientale Digitale (EAD)** che l'azienda ha realizzato in collaborazione con **Junker**, l'app per la raccolta differenziata più diffusa ed evoluta in Italia, come strumento **anti-greenwashing**.

Editore: Egea - Data di pubblicazione: 9 giugno 2022



Marco Poggianella in "**The possible company. Come fare impresa seguendo gli obiettivi per lo sviluppo sostenibile**", racconta l'impegno e la visione che l'Azienda porta avanti promuovendo un modo di fare impresa più responsabile.

Editore: Fausto Lupetti Editore - Data di pubblicazione: 30 ottobre 2023





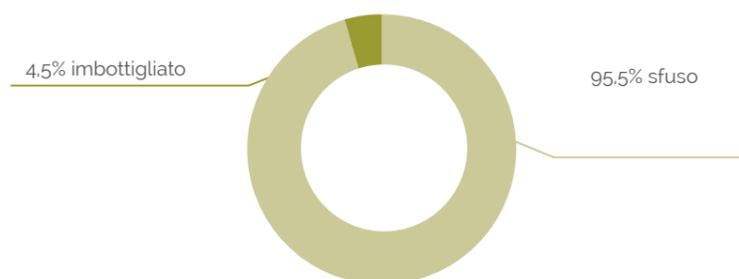
LA PRESENZA SUI MERCATI

GRI 2-6

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. 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.

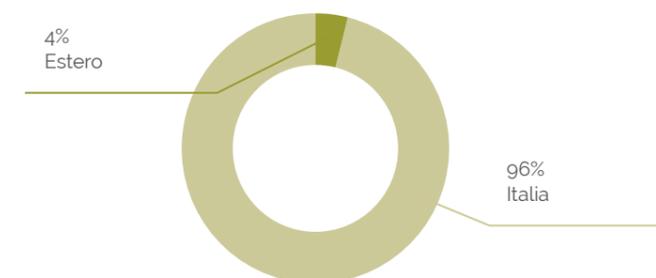
Vendite in volume 2023



I MERCATI PRINCIPALI



Vendite per mercati 2023



Quasi la totalità del vino in bottiglia prodotto da Cecchetto viene venduto in Italia (96%), mentre seppur minima la percentuale di estero (4%) si registra un +14% delle vendite rispetto al 2021.

I mercati esteri di riferimento sono: California, Belgio, Svizzera, Spagna, Olanda, Francia, Germania, Repubblica Ceca e Austria.

CANALI DI VENDITA

Vendite per canali 2023



Nel 2023 si evidenzia un'importante crescita del settore HO.RE.CA, con un +96% delle vendite rispetto al 2021, in aumento anche le vendite attraverso distributori, mentre si registra un piccolo calo nelle vendite verso i privati. Nel complesso, l'azienda evidenzia un aumento nella produzione di vino imbottigliato pari al 26%, sempre rispetto al 2021.



3

PRODUZIONE
E CONSUMO
RESPONSABILE



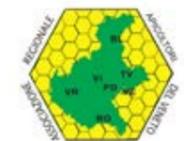
GRI 2-6
GRI 2-28
GRI 304-1
GRI 304-3

LA SOSTENIBILITÀ PER CECCHETTO



Tutelare la storia e la cultura del territorio, preservare la biodiversità, dialogare e coinvolgere le comunità locali, sono solo alcuni degli impegni presi da Cecchetto, oggi Società Benefit, nel percorso volto ad essere un'Azienda responsabile sia in ambito sociale che ambientale.

L'obiettivo di perseguire un modello di business sostenibile per Cecchetto inizia nel **2017** con la misurazione delle proprie performance ambientali attraverso la certificazione **VIVA - La sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia** e si è arricchito negli anni con altre certificazioni e iscrizioni ad associazioni che puntano a tutelare il paesaggio e la biodiversità.



VIVA - LA SOSTENIBILITÀ NELLA VITIVINICOLTURA IN ITALIA

È la certificazione rilasciata dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, sviluppata con la collaborazione del Centro di Ricerca Opera per la sostenibilità in agricoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e del Centro di Competenza Agroinnova dell'Università di Torino (2011-2014).

Il programma prevede l'analisi e il calcolo biennale di quattro indicatori: ARIA, ACQUA, VIGNETO e TERRITORIO creati sulla base dei principali standard e norme internazionali, permettendo all'Azienda di valutare l'uso ottimale delle risorse e verificare i miglioramenti nel tempo.

Con l'indicatore ARIA si indica la cosiddetta Carbon Footprint, ossia l'impatto che l'insieme delle attività Aziendali (GHGI) hanno sul cambiamento climatico. Il secondo indicatore riguarda il consumo di ACQUA dolce che tiene conto dell'acqua consumata in vigneto ed in cantina per la produzione del vino. Il terzo prende in considerazione le pratiche di gestione agronomica del VIGNETO ed in particolare valuta l'utilizzo degli agrofarmaci. Infine, l'indicatore TERRITORIO analizza le conseguenze delle attività Aziendali sul paesaggio e sugli aspetti sociali ed economici.



Etichetta VIVA organizzazione per il mercato internazionale

SQNPI- SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA

È il marchio di "qualità sostenibile" rinnovato annualmente a partire dal 2017 e rilasciato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - MIPAAF con l'obiettivo 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 il 100% della superficie dei vigneti è coperta dalla certificazione SQNPI e pertanto conforme alle norme tecniche previste nel disciplinare.



AFP E FSC® - ASSOCIAZIONE FORESTALE DI PIANURA E FOREST STEWARDSHIP COUNCIL®

Per contrastare l'inquinamento ambientale e preservare la biodiversità, dal 2022 l'Azienda, tramite l'Associazione Forestale di Pianura - AFP*, gestisce circa 5,80 ha di bosco di proprietà secondo i principi del Forest Stewardship Council - FSC® - C181022, certificazione internazionale, indipendente e di parte terza, che attesta la corretta gestione forestale secondo standard ambientali, sociali ed economici.

In particolare il bosco sito a Maser (TV), identificato come Bosco delle Coste, esistente da oltre tre secoli, grazie all'intervento di pulizia e riassetto dell'habitat avvenuto nel 2018, oggi rinasce in un panorama attorniato da ulivi e vigneti, inserito all'interno del sito Rete Natura 2000 e della Riserva MAB Unesco.

Passeggiandovi all'interno, si possono ammirare castagni secolari, ciliegi selvatici, frassini, bagolari e molte specie mellifere sotto le quali sono state posizionate alcune arnie.

*AFP è la prima associazione tra proprietari di boschi di pianura, creata per la gestione efficiente, responsabile e sostenibile delle risorse forestali di pianura.

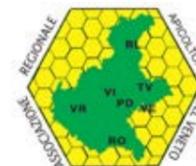


Il marchio della gestione forestale responsabile



ARAV- ASSOCIAZIONE REGIONALE APICOLTORI DEL VENETO

Con l'obiettivo 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 possano convivere e produrre in armonia favorendo lo sviluppo della biodiversità, dal 2021 l'Azienda gestisce un apiario di sette arnie ed è iscritta all'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto. Inoltre dal 2023 fa parte del Comitato Apicoltori di Treviso.



IL VIGNETO, LE UVE ED IL VINO

GRI 303-1
GRI 304-1
GRI 304-3

L'Azienda Cecchetto 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 2023 tutti i vigneti gestiti dall'Azienda hanno ottenuto la certificazione SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, al fine di offrire al consumatore la garanzia che i vini prodotti contribuiscano alla sostenibilità dell'ambiente, alla tutela della biodiversità e preservino la bellezza del paesaggio. Inoltre, nello stesso anno è stata effettuata un'analisi su un campione di vigneti di proprietà (19,43 ettari) che rappresentano una superficie superiore alla radice quadrata dell'estensione totale dei vigneti controllati da Cecchetto.

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 con il supporto dell'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.**

Si elencano di seguito le principali "buone pratiche" messe a punto dall'Azienda sia in vigneto che in cantina.

Buone pratiche IN VIGNETO

- Tutela di vigneti storici e della Bellussera, antica forma di allevamento delle viti nata alla fine del 1800 a Tezze di Piave (TV).
- Scelta dell'ambiente di coltivazione e vocazionalità al fine di valorizzare pienamente le specificità delle diverse zone viticole della Marca Trevigiana.
- Impiego esclusivo di barbatelle certificate.
- Da più di 10 anni viene effettuata la potatura secondo il **Metodo Simonit & Sirch**, per garantire maggior longevità ed un miglior equilibrio vegeto-produttivo ai vigneti.
- Reimpiego del materiale di potatura come sostanza organica.
- Produzione integrata, tecnica agronomica per la difesa dalle avversità con metodi rispettosi dell'ambiente e della salute dei viticoltori, che garantisce la salubrità del prodotto e la qualità delle produzioni.
- Impiego ridotto di agrofarmaci.
- Confusione sessuale, tecnica di difesa naturale contro gli insetti nocivi (sostitutiva ai trattamenti con i comuni insetticidi).
- Tutela della biodiversità attraverso: il mantenimento dell'inerbimento interfila, la copertura di terreni marginali ai vigneti con mix apistico, sovescio in alcuni vigneti, gestione delle aree verdi, boschi che costituiscono più del 5% della superficie aziendale e la scelta oculata degli agrofarmaci per la salvaguardia degli insetti pronubi.
- Irrigazione a goccia o impiego di sistemi di monitoraggio per ottimizzare l'uso della risorsa acqua.
- Costante assistenza agronomica per supportare i viticoltori nella cura della vite e dell'uva.

Buone pratiche IN CANTINA

- Controllo della qualità grazie al catasto sempre aggiornato dell'uva conferita da ogni singolo viticoltore.
- Vendemmia e selezione manuale dei grappoli su buona parte dei vigneti.
- Controllo analitico e organolettico di ogni singola partita consegnata.
- Approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili.
- Efficienza idrica nelle fasi di pulizia degli impianti.
- Impiego di detergenti a basso impatto ambientale.
- Vasche coibentate per una miglior gestione delle temperature.
- Impiego di materiale certificato FSC® per packaging e barriques.
- Riduzione dei rifiuti: compostaggio di parte dei raspi, avvio delle fecce e vinacce a distillazione (solo una piccola parte viene dispersa in vigneto).
- Raccolta differenziata del totale dei rifiuti.





L'IMPRONTA CARBONICA

Dal 2017 Cecchetto si impegna a comprendere e ridurre l'impatto ambientale della propria produzione vitivinicola attraverso pratiche sostenibili e innovative, garantendo soluzioni rispettose dell'ambiente.

Nel 2020, con l'aiuto di Etifor, Spin-off dell'Università di Padova, l'Azienda si è posta l'obiettivo di contribuire a un'economia Climate Positive entro il 2026, iniziando un percorso di misurazione delle proprie emissioni di CO2 attraverso la Carbon Footprint di Organizzazione e implementando azioni per evitarle e ridurle. Come accennato in precedenza, l'Azienda inoltre ha investito nella gestione forestale sostenibile dei propri boschi, certificandoli FSC® - C181022 e verificandone gli impatti positivi attraverso la Procedura FSC® sui Servizi Ecosistemici.

Infine, si impegna a compensare annualmente parte delle emissioni residue in percentuale crescente, aderendo a progetti forestali WOWnature internazionali e certificati FSC®.

Nel 2023, con le competenze e conoscenze acquisite negli anni, **Cecchetto ha deciso di estendere il proprio impegno puntando ad un approccio Nature Positive entro il 2040**, mettendo quindi la natura al centro del processo decisionale, misurando e gestendo i rischi e le opportunità legati ad essa, sia nelle operazioni dirette che nella filiera. Questo significa comprendere e dare priorità a tutti gli impatti e alle dipendenze dalla natura, come il consumo di acqua, l'uso del suolo, la biodiversità o la gestione dei rifiuti.



L'impronta carbonica L'ARIA

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

La seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità presenta, in aggiunta, i risultati del quarto biennio di monitoraggio dell'Indicatore ARIA, uno dei quattro indicatori analizzati nell'ambito del percorso per l'ottenimento della certificazione VIVA, che esprime l'impatto delle attività aziendali sul cambiamento climatico, calcolate in conformità con il Disciplinare **VIVA 2023/2.3** e la **ISO 14064-1:2018 - Greenhouse gases - Part 1: Specification with guidance at the organization level for quantification and reporting of greenhouse gas emissions and removals**. Dal 2017 ad oggi sono stati predisposti dall'Azienda n.8 documenti sia tecnici che divulgativi (Study ed External Reports) con i dati relativi all'impronta carbonica di Organizzazione. Il monitoraggio biennale dell'indicatore ARIA ha permesso all'Azienda di pianificare percorsi di miglioramento continuo al fine di ridurre, anno dopo anno, l'impronta sulla matrice ambientale "aria".

I Report sono disponibili sul sito viticolturasostenibile.org, Programma VIVA La Sostenibilità nella Vitivinicoltura in Italia, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Il valore totale delle emissioni di CO₂ equivalente dell'Azienda Cecchetto per l'anno 2023 è risultato essere di 1.945,95 tonnellate, in diminuzione rispetto alle 2.198,39 tonnellate calcolate nel 2021.



Inquadra il QR Code per vedere
la nostra pagina sul sito
viticolturasostenibile.org



Etichetta VIVA organizzazione

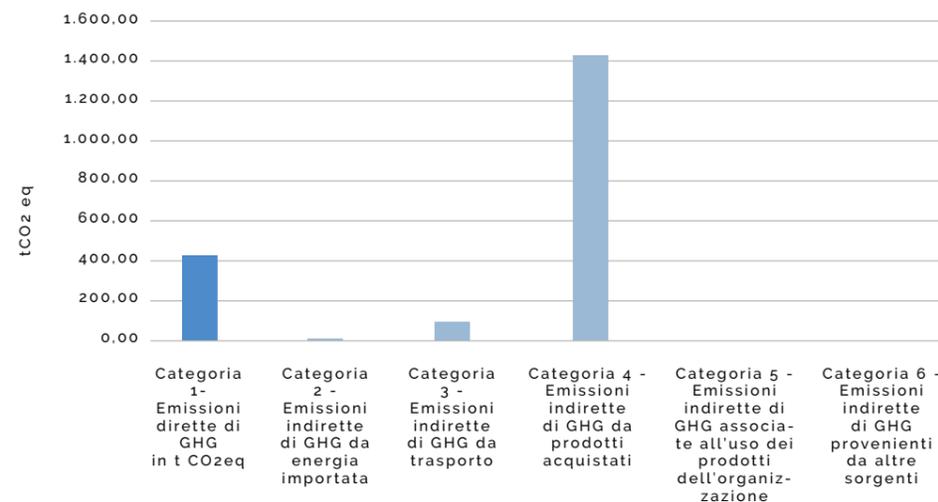
Emissioni indirette di GHG in t CO ₂ eq	
Cat. 1	EMISSIONI ORIGINE NON BIOGENICA
	Combustione mobile di combustibili fossili
	Emissioni dirette derivanti da processi Aziendali
	Rilascio non intenzionale di GHG in atmosfera in sistemi antropogenici
Cat. 2	EMISSIONI ORIGINE BIOGENICA
	Emissioni di protossido di azoto dovute all'utilizzo di fertilizzanti organici
Cat. 3	Produzione di energia elettrica importata da fonti rinnovabili
	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
Cat. 4	Emissioni derivanti dagli spostamenti casa - lavoro dei dipendenti
	EMISSIONI ORIGINE NON BIOGENICA
	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
	Emissioni legate alla trasmissione e distribuzione di energia elettrica
	Emissioni da servizio di smaltimento di rifiuti solidi
EMISSIONI ORIGINE BIOGENICA	
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 nel 2023

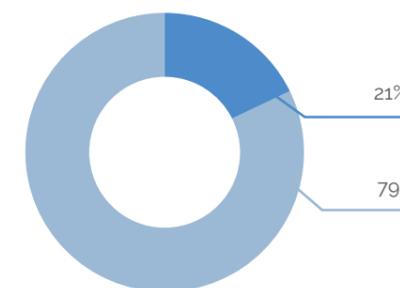


- Categoria 1 - Emissioni dirette di GHG
- Categoria 3 - Emissioni indirette di GHG da trasporto
- Categoria 5 - Emissioni indirette di GHG associate all'uso dei prodotti dell'organizzazione (NS=Non Significativo)
- Categoria 2 - Emissioni indirette di GHG da energia importata
- Categoria 4 - Emissioni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

Quadro riepilogativo Emissioni GHG tCO₂ eq nel 2023



Ripartizione percentuale delle emissioni dirette e indirette nel 2023



- 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.

Sebbene non vi sia ancora un'analisi puntuale delle emissioni di CO₂ di un campione rappresentativo di conferitori, l'Azienda ha predisposto un Codice di Condotta da far sottoscrivere ai conferitori di uve sensibilizzandoli nella scelta di modalità di conduzione del vigneto rispettose delle componenti socio-ambientali sulle quali operano.

L'Azienda collabora con 104 conferitori di uve provenienti dal territorio trevigiano, questo approccio consente di sostenere l'agricoltura locale, promuovere pratiche agricole sostenibili e garantire la qualità delle uve utilizzate nella produzione dei vini.



L'impronta carbonica L'ENERGIA E LE FONTI RINNOVABILI

GRI 302-1
GRI 302-2

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.

A partire dal 2020 tutta l'energia che l'Azienda Cecchetto utilizza nei vari processi produttivi e che non è in grado di compensare con l'impianto fotovoltaico di proprietà, per il quale nel 2023 sono iniziati dei lavori di potenziamento per poter passare da 20kW a 100 kW, deriva solo da fonti rinnovabili. Il fornitore 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)***.



Inoltre, nel 2023 Cecchetto ha deciso di estendere la propria filosofia green anche all'accoglienza in cantina, attrezzando la sede principale con una **colonnina di ricarica per auto elettriche da 22 kW, dando così la possibilità ai propri clienti di ricaricare l'auto durante una visita all'azienda o l'acquisto di vino presso il wine shop.**



*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 nel 2023

Fonte di emissione	UM-Unità di misura	DI-Dato di inventario	FE Energia elettrica da fonti rinnovabili (kg CO ₂ eq/kWh)	Eventuali Commenti
Energia elettrica da rete	kWh		-	
Energia elettrica da rete (consumati per es. imbottigliatore esterno all'Azienda)	kWh	-	-	
Energia elettrica importata da fonti rinnovabili	kWh	490346,26	0,0000408	energia verde certificata
Calore o vapore importato	TJ		-	



L'impronta carbonica I FORNITORI

GRI 2-6
GRI 2-23
GRI 2-24
GRI 204-1
GRI 308-1
GRI 414-1

L'Azienda Cecchetto con l'obiettivo di **promuovere e sostenere l'economia e le comunità locali**, si avvale quasi esclusivamente di fornitori di materie prime, prodotti e servizi provenienti dalla Regione Veneto: su un totale di **133 fornitori** infatti, il **93% ha sede in Veneto**. La restante quota invece è rappresentata da fornitori provenienti da altre Regioni d'Italia. Questa scelta comporta diversi vantaggi, tra cui:

- **Vantaggi logistici:** la vicinanza geografica dei fornitori consente una gestione più efficiente e rapida delle forniture.
- **Generazione di indotto:** il sostegno ai fornitori locali aiuta a stimolare l'economia locale.
- **Sviluppo territoriale:** il supporto ai fornitori locali contribuisce allo sviluppo e al benessere della comunità locale, favorendo l'occupazione e lo sviluppo di competenze specifiche nella regione.
- **Opportunità di lavoro:** scegliendo fornitori locali, l'Azienda può favorire la creazione e il mantenimento di posti di lavoro nel territorio circostante.

Inoltre, nel 2023, l'Azienda ha intrapreso un percorso di dialogo e condivisione con i propri fornitori al fine di valorizzare ed armonizzare la filiera sui principi di sostenibilità. Dopo una presentazione dei progetti e buone pratiche messe in atto, l'Azienda ha sottoposto ai fornitori un Codice di Condotta, al fine di trasferire "la politica di sostenibilità aziendale" con lo scopo di selezionare quelli più affini ai temi presentati. Nel corso del 2024 verrà completata la profilatura dei fornitori e l'acquisizione dei Codici di Condotta sottoscritti che permetteranno all'Azienda di intraprendere azioni di sensibilizzazione e fortificare la condivisione in particolar modo con i fornitori strategici.



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

GRI 2-6
GRI 301-1
GRI 417-1
GRI 417-2
GRI 417-3

In un periodo storico in cui lo smaltimento dei rifiuti rappresenta una problematica non più trascurabile, risultano fondamentali il riciclo, il riuso e la rigenerazione delle materie prime e del territorio, anche nel mondo del vino. L'Azienda pertanto è alla costante ricerca di soluzioni che possano migliorare l'efficienza nell'uso delle materie prime e contribuire all'economia circolare riducendo il quantitativo dei rifiuti prodotti.



Materie prime nel 2023

Materie prime per fasi di produzione (quintali) 2023	Vendemmia q.li	Vinificazione q.li	Imbottigliamento q.li
Uve prodotte	43.039		
Uve acquistate	28.447		
Componenti enologici		81,96	
Altri materiali ausiliari		5,63	
Vetro			1.243,68
Sughero			16,68
Carta/cartone			608,47
Legno			4,21
Materiale misto (capsule e bag in box)			11,64

ETICHETTA AMBIENTALE DIGITALE

L'Azienda per facilitare i consumatori al corretto smaltimento dei rifiuti, ha rinnovato e reso "digitali" le proprie etichette grazie alla collaborazione con **Junker**, l'app per la raccolta differenziata più diffusa ed evoluta in Italia. I vini di Cecchetto presentano infatti in etichetta, oltre alle informazioni più importanti sul vino, anche un QRCode personalizzato. **Inquadrando il QRCode 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 ipovedenti. **Di ciascun elemento del packaging** (bottiglia, tappo e capsula), **il consumatore conoscerà così il materiale di cui si compone e come deve essere differenziato in base alle disposizioni del comune in cui si geolocalizza.**



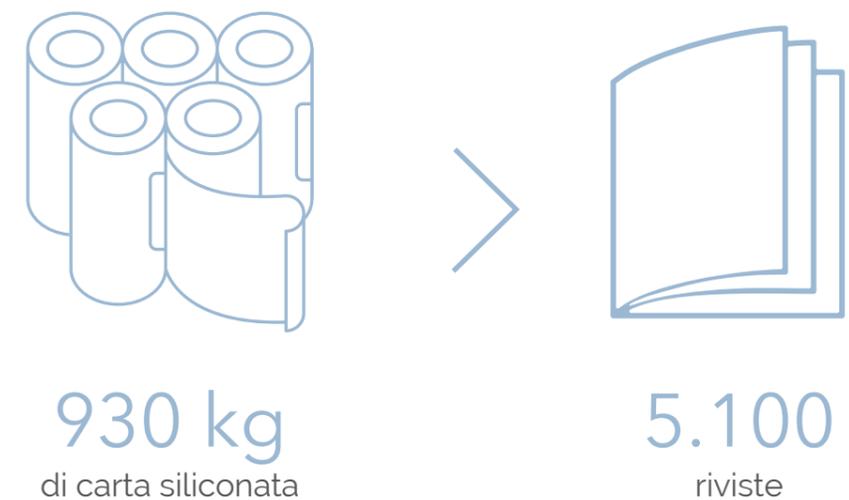
PROGETTI PER FAVORIRE LA GREEN ECONOMY

La sostenibilità per Cecchetto si concretizza anche con azioni e progetti inerenti al riuso e riciclo. Dall'impiego di packaging certificato FSC®, all'adesione a progetti di green economy, come RafCycle e Progetto Etico di Amorim Cork Italia, l'Azienda è impegnata nella ricerca di nuovi materiali e soluzioni di confezionamento, con l'intento di ridurre gli scarti prodotti dalla propria attività produttiva. Inoltre, per quanto riguarda i principali scarti derivanti dalla vite: tutta la feccia e parte della vinaccia che non viene destinata al vigneto, vengono conferite a distillerie locali principalmente per la produzione di grappe o spray igienizzanti.

Progetti per la Green Economy RAFCYCLE

Cecchetto aderisce a **RafCycle, il servizio di riciclo dei supporti per etichette, orientato a semplificare la gestione degli scarti delle etichette e rafforzare l'economia circolare.** Attraverso il processo di riciclo, il materiale raccolto viene trasformato in nuovo materiale, che verrà utilizzato nella creazione di prodotti in carta, insieme ad altre soluzioni innovative.

Dal 2019 l'Azienda ha raccolto 930 kg di carta siliconata, che invece di essere smaltita in discarica o tramite inceneritore è stata riciclata e trasformata in carta per stampare circa 5.100 riviste.



Progetti per la Green Economy
AMORIM CORK ITALIA

L'Azienda dal 2020 aderisce al progetto ETICO promosso dal proprio fornitore di tappi Amorim Cork Italia, in collaborazione con le Onlus presenti sul territorio italiano, grazie al quale il riciclo dei tappi di sughero diventa l'occasione per rispettare l'ambiente e, al tempo stesso, per aiutare coloro che necessitano di un sostegno. I proventi della vendita dei tappi di sughero vengono, infatti, interamente destinati alle Onlus e alle loro iniziative.

Riciclando i tappi si evita lo spreco del sughero, permettendo così l'abbattimento delle emissioni di CO₂, che deriverebbero dall'incenerimento, e al contempo si ha un impatto positivo sull'ecosistema.

Dal 2020 al 2023 il quantitativo di tappi che l'Azienda è riuscita a raccogliere e conferire ad una Onlus locale, grazie anche al coinvolgimento dei propri clienti, ammonta a 418 kg.

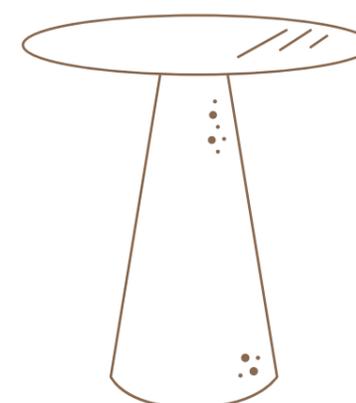
La Onlus una volta ricevuti i tappi li sottopone a un processo di selezione manuale. In tal modo vengono rimossi eventuali scarti di capsule, gabbiette o tappi di plastica erroneamente inseriti nel box. In seguito i tappi vengono triturati e destinati a molteplici usi: è così che dal riciclo nasce una nuova materia prima che si concretizzerà successivamente nel progetto **Suber** per la creazione di oggetti di design e in materiale per la bioedilizia.



418 kg =
64.229 tappi



1.099 tappi =
7 lampade
modello Capri



8.800 tappi =
8 tavoli
modello Taula



54.400 tappi =
32 sgabelli
modello Circus



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 **X-FARM** 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
GRI 303-3
GRI 303-5

Dal 2017, attraverso la misurazione dell'indicatore ACQUA nell'ambito del percorso di certificazione VIVA, l'Azienda effettua una valutazione dei potenziali impatti di tipo qualitativo e quantitativo, dovuti rispettivamente al consumo (**Direct Water Scarcity Footprint**) e alla degradazione della qualità dell'acqua dolce utilizzata nelle attività svolte in campo e cantina (**Non-comprehensive Direct Water Degradation Footprint**). Il principale standard preso come riferimento è la **UNI EN ISO 14046** e gli impatti sono valutati sulla base delle metodologie proposte dal **WULCA (working group on Water Use LCA)** e dal **Water Footprint Network**.

L'Azienda, sulla base dei risultati e sulla comparazione costante dei dati, nel corso degli anni ha individuato Piani di Miglioramento con la messa a punto di azioni concrete per la riduzione degli impatti sull'acqua.

Gli obiettivi per il prossimo biennio (2024-2025) sono in continuità con quanto già introdotto nei precedenti anni e rappresentano l'implementazione di buone pratiche sia in vigneto che in cantina, attingendo dalla moderna tecnologia, laddove possibile, ma anche promuovendo azioni di protezione e di valorizzazione delle risorse disponibili.

Nel 2023 l'87% del totale dell'acqua utilizzata dall'azienda deriva da pozzo (falda), mentre il 13% proviene dall'acquedotto (da rete idrica); ed in generale viene considerata una prevalenza di utilizzo per i processi produttivi, ovvero nelle fasi di vinificazione e imbottigliamento.

Consumi idrici Aziendali nel 2023

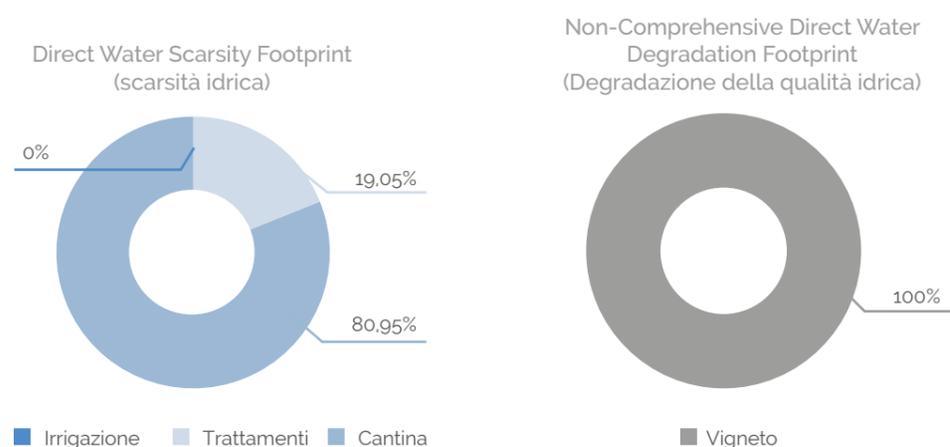
Fonte di emissione	UM-Unità di misura	DI-Dato di inventario
Acqua da acquedotto	m ³	856
Acqua da pozzo	m ³	5.904

Valutazione indicatore Acqua nel 2023

	m ³ H2O eq/anno	%
Direct Water Scarcity Footprint TOTALE	7,26 x 10³	100
Vigneto (irrigazione)	0	0
Vigneto (trattamenti)	1,38 x 10 ³	19,05
Cantina	5,87 x 10 ³	80,95
Non-Comprehensive Direct Water Degradation Footprint TOTALE	1,09 x 10⁶	100
Vigneto	1,09 x 10 ⁶	100

VALUTAZIONE INDICATORE ACQUA

Ripartizione dei consumi idrici tra cantina e vigneto nel 2023



La ripartizione dei consumi idrici viene effettuata attraverso le seguenti categorie d'impatto e i rispettivi indicatori a livello 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 $\text{lm}^3 \text{H}_2\text{O-eq/anno}$. 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" (De-**

gradazione 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 $\text{lm}^3 \text{H}_2\text{O/anno}$ è il "Non-Comprehensive Direct Water Degradation Footprint", più noto come "acqua grigia di vigneto".

Relativamente alla cantina, per la quale si riscontra la percentuale di consumi idrici più elevata (80,95%), l'acqua totale consumata nell'anno di riferimento, nelle tre diverse sedi di proprietà dell'Azienda, risulta ripartita come nella seguente tabella (valore in m^3).

Ripartizione dei consumi idrici nelle 3 sedi Aziendali nel 2023

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	856
Via Largoni, 25, 31045 Motta di Livenza TV, Italia	Vinificazione	2.560
Via Piave, 67, 31028 Tezze Il TV, Italia	Vinificazione	3.344

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.

PROCEDURE PER L'IGIENE IN CANTINA

Particolare attenzione viene posta dall'Azienda alla riduzione degli impatti ambientali derivanti dalla messa a punto di buone pratiche durante le attività di detersione e sanitizzazione di locali e attrezzature. Nel corso degli anni sono state identificate precise procedure di igienizzazione, con l'individuazione di trattamenti fisici e chimici volti alla sanificazione dell'ambiente in cui si opera, che hanno permesso una riduzione complessiva, in termini quantitativi, dell'uso di prodotti e di acqua. **Nel 2023 si registra una riduzione di 160 kg nell'acquisto di detersivi, rispetto al 2021.**



Acquisto
Detersivi

2.600 kg
anno 2021

- 6%
↓

2.440 kg
anno 2023

Infine, l'Azienda accompagna l'uso attento sia di prodotti per la sanificazione che delle procedure per un loro corretto utilizzo, ad un opportuno programma di formazione degli operatori per evitare possibili sovradosaggi o utilizzi scorretti.

X-FARM TECHNOLOGIES

L'Azienda dal 2019 si avvale di tech company, inizialmente Idroplan e successivamente X-Farm Technologies per controllare il fabbisogno idrico dei vigneti, sfruttare tutti i vantaggi dell'agricoltura di precisione e gestire i macchinari agricoli.

IRRIGAZIONE

Grazie al posizionamento di **6 sensori e 4 stazioni meteo**, Cecchetto è in grado di identificare, su più della metà della superficie vitata aziendale, delle zone di irrigazione e monitorarne: l'umidità del suolo, il range di umidità ottimale, il livello di stress della coltura e calcolare il fabbisogno irriguo necessario, evitando lo stress della pianta.

Viene così effettuata l'irrigazione solo quando necessario, risparmiando tempo e risorse.

AGRICOLTURA DI PRECISIONE

L'Azienda monitora in tempo reale i vigneti per adottare strategie mirate alle esigenze delle viti, aumentando così la produttività grazie all'ottimizzazione delle risorse, identificando le zone in cui c'è uno stress vegetativo e monitorando la crescita delle viti.



MACCHINARI AGRICOLI

Questo servizio permette di schedare la flotta dei macchinari agricoli aziendali, monitorarne le performance e la posizione in tempo reale al fine di raccogliere dati durante le lavorazioni sotto forma di grafici e contatori, per analizzare tempi morti, durata delle lavorazioni, consumi e molto altro.



4

LE PERSONE
AL CENTRO



GRI 2-7
GRI 2-30
GRI 401-1
GRI 403-4
GRI 404-2

L'IMPORTANZA DEI COLLABORATORI



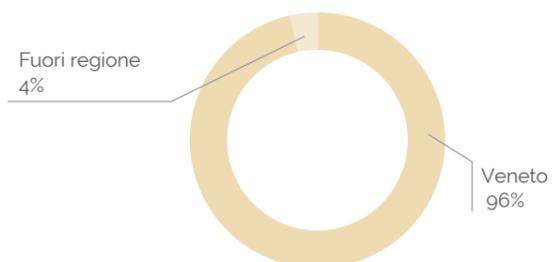
Cecchetto riconosce la centralità delle risorse umane, quindi dei collaboratori e degli amministratori che prestano la loro opera a favore dell'Azienda in quanto sono un **fattore indispensabile per il successo della stessa e per la realizzazione della sua missione. Per questo motivo Cecchetto, si impegna a valorizzare le capacità del singolo, a mantenere relazioni basate sulla lealtà e sulla fiducia reciproca e a supportarne la formazione delle competenze professionali.** Le pratiche di assunzione del personale sono effettuate in modo equo e trasparente, basate sul merito e sulle competenze necessarie per il ruolo. L'Azienda, inoltre, 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.

L'Azienda garantisce retribuzioni e condizioni lavorative conformi alla Legge e ai contratti collettivi applicabili; da la possibilità ai collaboratori di usufruire dei congedi parentali secondo quanto previsto dal CCNL e dalle leggi vigenti.

Cecchetto da sempre predilige l'assunzione di collaboratori provenienti dalla Regione Veneto a conferma del forte legame con il territorio e della capacità di mantenere a livello locale qualifiche e competenze. 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 e durata del contratto, infine, calcola annualmente il numero di dipendenti assunti a tempo indeterminato sul totale.

Consapevole dell'importanza di promuovere la formazione e la crescita professionale dei suoi collaboratori, l'Azienda si impegna a garantire loro opportunità di apprendimento e sviluppo continuo per valorizzarne i talenti personali e professionali, e a favorire un dialogo continuo e trasparente sulle loro aspettative di crescita, per questo oltre ad organizzare giornate di visite e degustazioni presso altre aziende, omaggia ai responsabili di cantina e vigneto gli ingressi a fiere ed eventi di settore.

 Forza lavoro per area geografica di provenienza nel 2023



Infine, Cecchetto ha distribuito ai propri dipendenti e reso disponibile alla consegna anonima un **Modulo di segnalazione** come strumento di contrasto a potenziali violazioni del Codice Etico, regolamenti, linee guida o politiche aziendali, e più in generale a tutte le norme cogenti. **Con questo strumento l'Azienda intende dare importanza ai propri dipendenti anche in maniera formale, mantenendo comunque la disponibilità all'ascolto.**



Numero di collaboratori per fascia d'età

	2021	2022	2023
<30 anni	18	18	17
30-50 anni	8	7	11
>50 anni	6	7	6
Totale collaboratori	32	32	34

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

Numero di collaboratori per genere

	2021	2022	2023
Donne	3	4	4
Uomini	29	28	30
Totale collaboratori	32	32	34

Sebbene il genere maschile sia prevalente (le donne rappresentano poco meno del 15% del totale), l'Azienda sta lavorando sul maggior coinvolgimento di personale femminile non solo per mansioni amministrative. Nel corso del prossimo anno, verranno privilegiati i colloqui di lavoro con candidate donne, anche per ruoli tecnici e operativi.

Numero di collaboratori per tipologia di contratto

Collaboratori per tipologia di contratto	2021	2022	2023
Operaio tempo determinato	9	6	3
Operaio tempo indeterminato	10	12	18
Impiegato tempo determinato	0	0	0
Impiegato tempo indeterminato	5	4	4
Dirigenti	3	3	3
Stagisti	5	7	6
Totale collaboratori	32	32	34

Numero di collaboratori per qualifica

	2021	2022	2023
Dirigenti	3	3	3
Impiegati	5	4	4
Operai	19	18	21
Stagisti	5	7	6
Totale collaboratori	32	32	34

La crescita della qualità del lavoro negli ultimi cinque 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.



GRI 2-23
GRI 2-24
GRI 403-1
GRI 403-2
GRI 403-5
GRI 403-9



LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI COLLABORATORI

FORMAZIONE CONTINUA

L'Azienda si impegna a promuovere il benessere dei collaboratori, diffondendo una cultura di equilibrio tra vita lavorativa e privata e garantendo orari di lavoro e momenti di riposo conformi alle leggi vigenti. Inoltre, i collaboratori dispongono in ogni momento di ambienti di lavoro salubri e condizioni di lavoro rispettose della dignità individuale.

L'Azienda adotta misure adeguate a prevenire infortuni e malattie professionali, e 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.

*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 legno di rispetto, flusso, tagli e corone.

INFORTUNI

Dal 2019, l'Azienda monitora attentamente gli indici di **incidenza, frequenza e gravità** degli infortuni al fine di mettere in pratica tutte le azioni necessarie a minimizzare, se non azzerare, gli incidenti sul lavoro. Al fine di rafforzare le misure di prevenzione, in particolare per le attività in vigneto e in cantina, nella fase di pre-vendemmia vengono organizzati incontri di formazione sulla sicurezza per sensibilizzare tutti i collaboratori, stagisti compresi, sull'uso corretto dei dispositivi di protezione e sulle pratiche sicure. Rispetto ai precedenti anni nei quali gli indici si attestavano allo zero, nel 2023 è stato registrato un infortunio, non direttamente correlato alle attività in vigneto o in cantina.

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	2021	2022	2023
Infortunistici: INCIDENZA	0	0	11,43
Infortunistici: FREQUENZA	0	0	14,16
Infortunistici: GRAVITA'	0	0	4,28
Assenze per MALATTIA (gg)	8	26	73
% Assenze dal Lavoro (ore)	1,98	2,45	0,41

Indici infortunistici impiegati

IMPIEGATI	2021	2022	2023
Infortunistici: INCIDENZA	0	0	0
Infortunistici: FREQUENZA	0	0	0
Infortunistici: GRAVITA'	0	0	0
Assenze per MALATTIA (giorni)	45	20	6
% Assenze dal Lavoro (ore)	1,23	0,35	0,32

* % 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 2-27
GRI 2-28
GRI 413-1
GRI 416-2

LA COMUNITÀ

Consapevole dell'influenza, anche indiretta, che le proprie attività possono avere sulle condizioni generali, sullo sviluppo economico e sociale e sul benessere della collettività, nonché dell'importanza di operare nel rispetto e nella salvaguardia dell'ambiente e dell'ecosistema in cui opera. L'Azienda si impegna a diffondere, con frequenza minima triennale, un Questionario per conoscere il grado di fiducia che il vicinato ha nei confronti dell'Azienda e per acquisire suggerimenti utili per migliorare la gestione dei rapporti con il vicinato. Da inoltre la possibilità, anche a chi visita i punti vendita aziendali o il sito internet di lasciare suggerimenti e segnalazioni sull'operato aziendale. Il questionario, consegnato a mano ai residenti limitrofi alle sedi aziendali, è suddiviso in sezioni. In una prima parte, si chiede all'intervistato di dare un giudizio di merito sull'operato dell'Azienda: quanta attenzione e rispetto, ad esempio, pone Cecchetto nei confronti degli spazi comuni e quanto si impegna a mantenere un rapporto di dialogo con il territorio. In una seconda sezione si chiede se l'intervistato conosce i progetti di sostenibilità dell'azienda e le attività che la stessa organizza per il coinvolgimento del territorio, invitandoli a prenderne visione. In una terza sezione si chiede di esprimere un "voto" sul grado di disponibilità che l'azienda ha per i diversi stakeholder territoriali. Nel questionario viene riservato uno spazio per eventuali suggerimenti di miglioramento che possono essere intraprese dall'Azienda per rafforzare il dialogo e l'ascolto con la comunità. Nel corso del 2023 sono stati coinvolti i residenti nei pressi delle 3 sedi operative aziendali consegnando loro il questionario ed acquisendo riscontro da oltre il 50% delle famiglie/aziende coinvolte.

I CONTROLLI

L'Azienda si impegna a raggiungere la sua missione realizzando prodotti di qualità, nel pieno rispetto delle norme legali vigenti. Per garantire ciò, **L'Azienda ha implementato prassi e procedure operative, tra cui controlli costanti sulle uve e sui vini, al fine di garantire la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, in conformità con le normative del settore alimentare.**

Nei confronti dei clienti, l'Azienda si impegna ad assicurare la completezza, la correttezza e la chiarezza di tutte le informazioni riguardanti le caratteristiche, i contenuti, la natura e l'origine dei prodotti commercializzati.

Nel 2023, l'Azienda non ha né ricevuto sanzioni né non conformità dai propri clienti/consumatori sui prodotti da lei forniti.

CONSUMO RESPONSABILE



Consapevole dei rischi per la salute e la sicurezza dovuti al consumo eccessivo di

alcol, **dal 2019 l'Azienda Cecchetto aderisce all'organizzazione Wine in Moderation, che propone il principale programma di responsabilità sociale del settore viticolo.** Wine in Moderation 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.

PROGETTI PER IL SOCIALE

GRI 2-28
GRI 413-1

“ 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.”

Giorgio Cecchetto

VENDEMMIA INCLUSIVA CON I RAGAZZI DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA PERSONE DOWN (AIPD) – MARCA TREVIGIANA

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. Dal 2005 i ragazzi dell'Associazione Italiana Persone Down (AIPD) – Sezione Marca Trevigiana si danno appuntamento presso l'Azienda Cecchetto per quella che è diventata ormai una tradizione: la vendemmia inclusiva del Raboso del Piave.

In questo progetto di **Autonomia Sociale**, i giovani, aiutati da famiglie, amici e volontari si trasformano in vignaioli, seguendo tutte le fasi della produzione: dalla raccolta dell'uva alla pigiatura utilizzando un antico torchio, fino all'imbottigliamento ed alla realizzazione delle etichette disegnate a mano e firmate dagli autori. Nella primavera successiva, le circa 2000 bottiglie prodotte vengono poi presentate presso lo stand della Regione Veneto in occasione di Vinitaly.



Scansiona il QR Code per vedere il video della vendemmia





TREBBIATURA DEL GRANO ANTICO "MENTANA" CON I RAGAZZI DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA PERSONE DOWN (AIPD) - MARCA TREVIGIANA

Essere un'Azienda vitivinicola sostenibile, 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 propria attività coinvolgendo ed educando le comunità locali sulle tematiche legate al cambiamento climatico.

È per questo che nel **2021** avendo a disposizione quasi un ettaro di terreno adiacente alla cantina, invece di ripiantare un vigneto, l'Azienda ha deciso di diversificare seminando grano della varietà antica "Mentana" coinvolgendo anche in questo progetto i ragazzi dell'Associazione Italiana Persone Down - Sezione della Marca Trevigiana.

In questa iniziativa di inclusione, grazie al gruppo de "I Frascassati" di Cimetta (TV) che ha messo a disposizione gli storici mezzi agricoli dei primi del Novecento, i ragazzi hanno avuto l'occasione di conoscere le fasi della produzione agricola: dalla mietitura alla trebbiatura del grano, fino alla trasformazione di esso, presso il Mulino Terrevive di Rossano Veneto (VI), in **farina** e **pasta** dal packaging unico e originale come ciascuno di loro.



Scansiona il QR Code per vedere il video della trebbiatura

TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ NELLE COLLINE ASOLANE

Dal **2022** l'Azienda organizza tra le colline asolane a **Coste di Maser** (TV) una giornata dedicata alla tutela dell'ambiente presso il proprio **bosco responsabile di circa 3,5 ettari certificati FSC®- C181022**, parte dell'**area MAB Unesco** delle colline asolane e sito all'interno della **Rete Natura 2000**.

L'evento organizzato con il supporto del **Comune e della Pro Loco di Maser**, coinvolge alcuni studenti della scuola media locale Paolo Veronese in **due momenti formativi: una lezione di apicoltura tenuta da Giuseppe Morosin**, apicoltore e titolare della fattoria didattica **L'Alveare del Grappa** e una **lezione tenuta da Lucio Brotto**, socio fondatore della start-up **Etifor**, di **approfondimento sul cambiamento climatico**, seguita da **un'attività di piantumazione di specie forestali e da frutto mellifere**.

Con questa iniziativa l'Azienda punta a creare un ambiente in cui uomo, flora e fauna dialoghino tra loro per incentivare lo sviluppo armonico della biodiversità locale.



PREMIO CECCHETTO AL TREVISO COMIC BOOK FESTIVAL (TCBF)

La sinergia tra **TCBF** e l'Azienda è nata nel **2011** e negli anni si è arricchita con diverse iniziative, dalla **personalizzazione delle bottiglie di Raboso del Piave a partire dal 2016**, fino all'istituzione del **Premio Cecchetto nel 2018**, un riconoscimento con il quale Cecchetto si impegna a sostenere il futuro di un giovane talento emergente.

Negli anni le bottiglie sono state firmate dai seguenti illustratori e fumettisti:

- **TCBF 2023:** Claudio Bandoli
- **TCBF 2022:** Elisa Canaglia (Elliespaper)
- **TCBF 2021:** Alessandra Kerstulovich
- **TCBF 2020:** Caterina Sala (Cazaki)
- **TCBF 2019:** Caterina Sala (Cazaki)
- **TCBF 2018:** Juls Crivellér, Paolo Antiga
- **TCBF 2017:** Elisa di Virgilio, Michele Bruttomesso
- **TCBF 2016:** Claudio Bandoli, Marica Zottino



SANTE ROSSO 2021 PER ALBA VITÆ, UN PROGETTO SOLIDALE DI AIS VENETO

Nel 2023 il Merlot Sante Rosso 2021 è stato selezionato dalla delegazione AIS di Treviso per la tredicesima edizione di Alba Vitæ, l'iniziativa benefica di AIS Veneto che ogni anno mette la cultura del vino al servizio della solidarietà, sostenendo una realtà sociale del territorio attraverso la vendita di una produzione limitata, di un vino scelto di volta in volta tra le eccellenze enologiche della regione.

Il ricavato ottenuto dalla vendita dei 430 magnum di Sante Rosso è stato donato all'Associazione Pulcino OdV, Organizzazione di Volontariato fondata nel 1966 che supporta i bambini nati prematuri o con patologie e le loro famiglie, sia nella fase di ricovero sia dopo la dimissione.



Oltre alle iniziative sopracitate l'Azienda contribuisce economicamente allo sviluppo della comunità locale supportando **l'IMOCO VOLLEY**, la squadra di Volley femminile di Conegliano e il **PREMIO LETTERARIO GIOVANNI COMISSO**.



GRI 413-1

TURISMO ENOGASTRONOMICO

Le porte dell'Azienda Cecchetto sono sempre aperte agli amanti del vino: è infatti possibile **prenotare, tramite il sito internet aziendale, una visita guidata in lingua italiana o inglese alla scoperta dei vini e del territorio.** Dopo una passeggiata tra i vigneti, per toccare con mano i segreti della produzione sostenibile delle uve ed apprezzare la bellezza delle viti allevate a Bellussera, il tour prosegue in cantina, dove è possibile visitare i locali di vinificazione e affinamento scoprendo le tecniche di produzione dei diversi vini.

Prenotando un tour tra fine ottobre e metà dicembre è possibile anche vedere come avviene l'appassimento delle uve di Raboso del Piave, utilizzate per la produzione della DOCG Malanotte del Piave e del Passito.

Servizi aggiuntivi:



Ricarica gratuita per auto elettriche



Wine shop



Ampio parcheggio anche per autobus



Accesso facilitato per persone con disabilità

VISITE & DEGUSTAZIONI

RABOSO DEL PIAVE

🕒 120 min. 🍷 4 vini

Il **Raboso del Piave**, identità territoriale e aziendale, raccontato attraverso storia, ricerche e sperimentazioni che l'hanno reso un vino contemporaneo. Visita alla **Bellussera** (antica forma di allevamento delle viti nata alla fine del 1800 a Tezze di Piave - TV), dei reparti di vinificazione, appassimento e affinamento.



ROSA BRUNA

Rosato di Raboso Spumante
Metodo Classico

RABOSO DEL PIAVE

Piave DOC

GELSAIA

Malanotte del Piave DOCG

RP

Raboso Passito

VINI ESPRESSIONE DEL TERRITORIO TREVIGIANO

🕒 120 min. 🍷 3 vini

La **tutela del territorio è un impegno condiviso in tutte le sedi aziendali** (Tezze di Piave, Motta di Livenza, Cornuda), attraverso la produzione di vini che ne sappiano raccontare la storia e le tradizioni. Visita della sede principale di Tezze di Piave (TV) e degustazione di un vino per sede.

ASOLO PROSECCO

Superiore DOCG
Spumante Brut Millesimato

MANZONI BIANCO

Marca Trevigiana IGT

RABOSO DEL PIAVE

Piave DOC



LE RADICI DEL FUTURO: RESPONSABILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

🕒 120 min. 🍷 3 vini

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 al cambiamento climatico.

Visita della cantina con presentazione del **Bilancio di Sostenibilità**.

ROSA BRUNA

Rosato di Raboso Spumante
Metodo Classico

RABOSO DEL PIAVE

Piave DOC

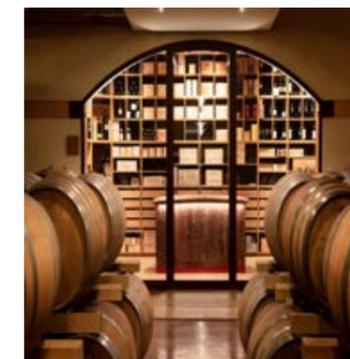
SANTE ROSSO

Merlot Marca Trevigiana IGT



ESPERIENZA SU MISURA

Esperienza pensata per gruppi fino ad un massimo di 30 persone, grazie alla quale è possibile **scegliere il percorso di visita aziendale** e i vini da degustare in abbinamento, su richiesta, a salumi e formaggi locali.



VICINO ALLA CANTINA

Dopo la visita in cantina e la degustazione cosa visitare?

Scuola Enologica di Conegliano e Museo Manzioni

A Conegliano ha sede la Scuola Enologica G.B. Cerletti, la più antica d'Italia, istituita nel 1876.

Meritano una visita la spettacolare Aula Magna della Scuola decorata da Antonio Maria Morera (1888-1964), il reparto di viticoltura con l'aula di degustazione, il reparto di scienze, la Bottega del Vino, originaria costruzione che sorge a sinistra della scuola e inaugurata nel 1927 e la cantina della scuola utilizzata sia per la vinificazione delle uve prodotte nei vigneti della scuola sia per la didattica.

Il Museo Luigi Manzioni è dedicato all'illustre scienziato, preside della Scuola Enologica di Conegliano, che, grazie alle sue ricerche in ambito enologico e della genetica, diventò celebre per aver creato i rinomati vini che portano tutt'ora il suo nome. I celebri Incroci Manzioni sono nati al fine di realizzare vigneti più resistenti, senza dover rinunciare alla personalità di un grande vino.

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.



Scuola enologica di Conegliano e Museo Manzioni

Il fiume Piave

Questo grande fiume esprime il suo carattere in tutto ciò che incontra nel suo cammino, dando il nome ad alcuni paesi della pianura, come Tezze di Piave, Mareno di Piave, S. Lucia di Piave, nonché all'unico vitigno autoctono a bacca rossa coltivato nella Provincia di Treviso: il Raboso del Piave. Dal 1971 la D.O.C. (Denominazione Origine Controllata) si chiama Piave proprio in suo onore. Pedalando lungo le sponde del fiume, possiamo vivere momenti esclusivi: entrare in connessione con la natura, con la Grande Guerra, con i cambiamenti economici e sociali e con la storia delle popolazioni che ci vivono.

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.



Il fiume Piave nei pressi di Cimadolmo (TV)



5

MIGLIORAMENTO
CONTINUO

Progetti futuri
**PROGETTO DI RICERCA E
CONSERVAZIONE
DELLA MEMORIA
BIOLOGICA E CULTURALE
DEI VIGNETI STORICI**

GRI 2-22

Il progetto di ricerca, che si svilupperà in un terreno di circa 1,5 ettari adiacenti alla sede principale dell'Azienda, nasce dalla volontà di conservare la biodiversità e non perdere la memoria biologica e culturale dei vigneti storici presenti nella Marca Trevigiana.

Lo studio prevede la realizzazione di una biblioteca genetica vivente all'interno di una Bellussera, con barbatelle di Raboso del Piave recuperate da vigneti di epoca pre-clonale, ovvero di età oltre i 60 anni, costituiti prima dell'introduzione della moltiplicazione clonale nel vivaismo viticolo.



La memoria biologica dei vigneti è un elemento fondamentale nell'ecosistema viticolo, che influenza la qualità e le caratteristiche organolettiche del vino, senza di essa si andrebbe a perdere tutto ciò che negli anni le piante hanno imparato: la convivenza con le con-

dizioni climatiche del sito di crescita, il Terroir, le epidemie e le difficoltà tipiche della zona; ma tutto ciò si completa nella produzione di profumi, colori, sapori che tutti i fattori prima elencati stimolano nella vite, rendendola capace di produrre uve uniche e, di conseguenza, vini unici.

Infine, la volontà di racchiudere questo patrimonio all'interno di una Bellussera (foto a lato), antica forma di allevamento della vite nata alla fine del 1800 a Tezze di Piave (TV), punta a conservare anche la cultura e le tradizioni viticole del territorio tramandate di generazione in generazione.

**REALIZZAZIONE IMPIANTO
FOTOVOLTAICO NELLA SEDE
DI MOTTA DI LIVENZA (TV)**

GRI 2-22

A conclusione dei lavori di ampliamento della sede secondaria sita a Motta di Livenza (TV), iniziati nel 2023, l'Azienda prevede la realizzazione di un impianto fotovoltaico di 270 kW, con l'obiettivo ridurre l'emissione di gas serra e di conseguenza la propria carbon footprint aiutando l'ambiente.

NOTE METODOLOGICHE

GRI 2-3

Il percorso di sostenibilità intrapreso dall'Azienda ha avuto inizio nel 2019 con l'ottenimento della certificazione SQNPI – Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata e VIVA "La sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia" promossa dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Al fine di rendicontare e comunicare in modo trasparente il proprio impegno nel ridurre gli impatti generati dalle attività aziendali, nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica, l'Azienda Cecchetto ha deciso di redigere il suo secondo Bilancio di Sostenibilità.

Questo report è stato redatto in riferimento ai nuovi GRI Standards, assicurando che le informazioni siano presentate in modo chiaro e comprensibile per tutti i portatori di interesse dell'Azienda. I dati riportati nel Bilancio fanno riferimento all'anno solare 2023, coprendo il periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre 2023.

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

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

INDICE DEI CONTENUTI GRI

L'approccio di gestione relativo a ciascun tema rilevante, emerso dall'analisi di materialità e dall'integrazione di temi materiali desunti dallo Standard di Settore (GRI13 Settori agricoltura, acquacoltura e pesca 2022), è documentato nell'introduzione e nei paragrafi specifici del presente Bilancio di Sostenibilità.

INDICATORE GRI STANDARD	CAPITOLO / PARAGRAFO	PAG.
GRI 2: INFORMATIVA GENERALE		
GRI 2-1	Dettagli sull'organizzazione	# Società Benefit # Il sistema di governance # Contatti 30 34 124
GRI 2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	# Il sistema di governance 34
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	# Note metodologiche 118
GRI 2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	# Le linee del tempo # La storia della famiglia Cecchetto # Un po' di numeri # Vini ambasciatori dell'identità territoriale # La presenza sui mercati # La sostenibilità per Cecchetto # I fornitori # Le materie prime e la gestione dei rifiuti 12 15 18 38 50 55 70 71
GRI 2-7	Dipendenti	# L'importanza dei collaboratori 87
GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	# Il sistema di governance 34
GRI 2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	# Società Benefit 30

INDICATORE GRI STANDARD		CAPITOLO / PARAGRAFO	PAG.
GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	# Lo sviluppo sostenibile e i traguardi raggiunti	25
		# Il sistema di governance	34
		# Valori	36
		# Progetto di ricerca e conservazione della memoria biologica e culturale dei vigneti storici	116
GRI 2-23	Impegni assunti tramite policy	# Realizzazione impianto fotovoltaico nella sede di Motta di Livenza	117
		# I fornitori	70
GRI 2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	# La salute e la sicurezza dei collaboratori	93
		# I fornitori	70
GRI 2-27	Conformità alle leggi e regolamenti	# La salute e la sicurezza dei collaboratori	93
		# La salute e la sicurezza dei consumatori	96
GRI 2-28	Adesioni ad associazioni	# La salute e la sicurezza dei consumatori	96
		# Progetti per il sociale	98
		# La sostenibilità per Cecchetto	55
GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	# Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	21
		# Temi materiali	22
GRI 2-30	Accordi di contrattazione collettiva	# L'importanza dei collaboratori	87
GRI 3: TEMI MATERIALI			
GRI 3-1	Processo per determinare i temi materiali	# Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	21
		# Temi materiali	22
GRI 3-2	Elenco dei temi materiali	# Temi materiali	22
SERIE CONSOLIDATA DI STANDARD			
GRI 204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	# I fornitori	70
GRI 301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	# Le materie prime e la gestione dei rifiuti	71
GRI 302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	# L'energia e le fonti rinnovabili	68
GRI 302-2	Energia consumata al di fuori dell'organizzazione	# L'energia e le fonti rinnovabili	68
GRI 303-1	Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	# Il vigneto, le uve ed il vino	58
		# L'impronta idrica	77
		# L'acqua	78

INDICATORE GRI STANDARD		CAPITOLO / PARAGRAFO	PAG.
GRI 303-3	Prelievo idrico	# L'acqua	78
GRI 303-5	Consumo di acqua	# L'acqua	78
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 sostenibilità per Cecchetto	55
		# Il vigneto, le uve ed il vino	58
GRI 304-3	Habitat protetti o ripristinati	# La sostenibilità per Cecchetto	55
		# Il vigneto, le uve ed il vino	58
GRI 305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	# L'aria	64
GRI 305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	# L'aria	64
GRI 305-3	Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	# L'aria	64
GRI 308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	# I fornitori	70
GRI 401-1	Nuove assunzioni e turnover	# L'importanza dei collaboratori	87
GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	# La salute e la sicurezza dei collaboratori	93
GRI 403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	# La salute e la sicurezza dei collaboratori	93
GRI 403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	# Il sistema di governance	34
		# L'importanza dei collaboratori	87
GRI 403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	# La salute e la sicurezza dei collaboratori	93
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	# La salute e la sicurezza dei collaboratori	93
GRI 404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	# Il sistema di governance	34
		# L'importanza dei collaboratori	87
GRI 405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	# Il sistema di governance	34
GRI 405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	# Il sistema di governance	34
GRI 406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	# Il sistema di governance	34

INDICATORE GRI STANDARD	CAPITOLO / PARAGRAFO	PAG.
GRI 407-1	Attività e fornitori in cui il diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva può essere a rischio	# Il sistema di governance 34
GRI 408-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile	# Il sistema di governance 34
GRI 409-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	# Il sistema di governance 34
GRI 413-1	Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	# La salute e la sicurezza dei consumatori # Progetti per il sociale # Turismo enogastronomico 96 98 107
GRI 414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	# I fornitori 70
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 96
GRI 417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	# Le materie prime e la gestione dei rifiuti 71
GRI 417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	# Le materie prime e la gestione dei rifiuti 71
GRI 417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	# Le materie prime e la gestione dei rifiuti 71
GRI 13: AGRICOLTURA SETTORI AGRICOLTURA, ACQUACOLTURA E PESCA 2022		
Tema 13.1	Emissioni	# Il vigneto, le uve ed il vino # L'impronta carbonica # L'aria # L'energia e le fonti rinnovabili # Realizzazione impianto fotovoltaico nella sede di Motta di Livenza 58 63 64 68 117
Tema 13.2	Adattamento climatico e resilienza	# L'impronta idrica # L'acqua 77 78
Tema 13.3	Biodiversità	# La sostenibilità per Cecchetto # Il vigneto, le uve ed il vino # Progetto di ricerca e conservazione della memoria biologica e culturale dei vigneti storici 55 58 116
Tema 13.4	Conversione dell'ecosistema naturale	# La sostenibilità per Cecchetto # Il vigneto, le uve ed il vino 55 58

INDICATORE GRI STANDARD	CAPITOLO / PARAGRAFO	PAG.
Tema 13.5	Salute del suolo	# La sostenibilità per Cecchetto # Il vigneto, le uve ed il vino 55 58
Tema 13.6	Uso dei pesticidi	# La sostenibilità per Cecchetto # Il vigneto, le uve ed il vino 55 58
Tema 13.7	Acqua e scarichi idrici	# Il vigneto, le uve ed il vino # L'impronta idrica # L'acqua 58 77 78
Tema 13.8	Rifiuti	# Il vigneto, le uve ed il vino # Le materie prime e la gestione dei rifiuti 58 71
Tema 13.10	Sicurezza degli alimenti	# La salute e la sicurezza dei consumatori 96
Tema 13.12	Comunità locali	# La salute e la sicurezza dei consumatori # Progetti per il sociale 96 98
Tema 13.15	Non discriminazione e pari opportunità	# Il sistema di governance # Progetti per il sociale 34 98
Tema 13.16	Lavoro forzato od obbligatorio	# Il sistema di governance 34
Tema 13.17	Lavoro minorile	# Il sistema di governance 34
Tema 13.18	Libertà di associazione e contrattazione collettiva	# Il sistema di governance 34
Tema 13.19	Salute e sicurezza sul lavoro	# Il sistema di governance # La salute e la sicurezza dei collaboratori 34 93
Tema 13.20	Pratiche occupazionali	# Il sistema di governance # L'importanza dei collaboratori 34 87
Tema 13.21	Reddito e salario di sussistenza	# Il sistema di governance # L'importanza dei collaboratori 34 87
Tema 13.22	Inclusione economica	# Il sistema di governance # I fornitori # L'importanza dei collaboratori 34 70 87
Tema 13.23	Tracciabilità nella catena di fornitura	# I fornitori # Le materie prime e la gestione dei rifiuti 70 71

GRI 2-1

CONTATTI

Azienda Agricola Cecchetto Giorgio s.a.

Società Benefit

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, Duccio Fedeli
www.desam.it - www.vinisostenibili.com

Progetto Grafico

Federica Baldo - federicabaldo.it

Stampato in Italia da

Grafiche Antiga spa

Copertina

Favini Crush Kiwi FSC

realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali
che sostituiscono fino al 15% della cellulosa proveniente
da albero, oltre a 40% di fibre riciclate.

**PREMIUM
COLORPRINT**



REPORT DI
IMPATTO

2023



INDICE REPORT DI IMPATTO

5		Lettera
		INTRODUZIONE
6		Obiettivi del documento
		L'AZIENDA
7		Storia
8		Governance
9		Impegno responsabile
		FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE
11		1. Essere realmente sostenibili
13		2. Produrre in modo responsabile
15		3. Valorizzare il patrimonio vitivinicolo
16		4. Favorire l'economia circolare
17		5. Promuovere l'economia e valorizzare la filiera
18		6. Valorizzare il capitale umano
19		7. Dialogare con la comunità
20		8. Educare e sensibilizzare i consumatori.
		VALUTAZIONE DI IMPATTO
21		



Nel contesto attuale, la sostenibilità rappresenta un pilastro fondamentale per lo sviluppo economico, sociale e ambientale di qualsiasi impresa. Questo principio assume una rilevanza ancora maggiore per un'Azienda Benefit, come la nostra, che ha scelto di integrare nel proprio atto costitutivo l'impegno verso il bene comune e la responsabilità sociale. Operando nel settore vitivinicolo, un ambito profondamente legato alla terra, all'ecosistema e alle comunità locali, siamo consapevoli che ogni nostra azione può avere un impatto significativo sull'ambiente e sulle persone. Nei contenuti di questo Report, illustreremo i progressi compiuti, le sfide affrontate e gli obiettivi futuri, evidenziando come il nostro approccio sistemico alla sostenibilità si traduca in azioni tangibili e misurabili. Crediamo fermamente che solo attraverso un impegno collettivo e responsabile possiamo preservare il nostro patrimonio vitivinicolo e garantire un futuro prospero e rigenerativo per le generazioni a venire.

Famiglia Cecchetto

INTRODUZIONE

Obiettivi del documento

Nel 2023 l'Azienda Cecchetto per rafforzare il proprio impegno nel perseguire un modello di business vitivinicolo responsabile, volto ad avere un impatto positivo sul territorio e la collettività, ha adottato la forma giuridica di **Società Benefit** (disciplinata dalla Legge 28/12/2015 n. 208, Commi 376-384), inserendo questo impegno all'interno del proprio atto costitutivo.

Con quest'evoluzione, Cecchetto compie un ulteriore passo nel percorso intrapreso nel 2017, dimostrando di voler crescere operando in modo sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità territori e ambiente, beni ed attività culturali e sociali, enti e associazioni ed altri portatori di interesse.

Di conseguenza, oltre allo scopo di lucro, l'Azienda nell'esercizio della sua attività economica persegue anche le seguenti **finalità di beneficio comune**:

1. essere realmente sostenibili, vivere e comunicare la sostenibilità aziendale attraverso concrete pratiche organizzative, ambientali e sociali;
2. migliorare l'efficienza energetica, ridurre il consumo idrico e gestire i vigneti per la produzione delle uve favorendo la fertilità del terreno e garantendone la biodiversità, con lo scopo di attuare un modello di produzione responsabile, ma soprattutto sostenibile lungo tutta la filiera;
3. tutelare e promuovere vitigni e vini strettamente legati alla nostra cultura, storia e tradizione;
4. favorire l'economia circolare attraverso packaging rispettosi dell'ambiente e progetti di riciclo;
5. promuovere l'economia locale prediligendo fornitori vicini alle sedi produttive e selezionandoli secondo le loro pratiche ESG (Environment, Social, Governance);
6. realizzare azioni concrete per valorizzare le persone che lavorano in Azienda, affinché possano esprimere il proprio potenziale in un contesto sicuro, che curi il benessere, il senso di appartenenza, la motivazione e la soddisfazione di ciascuno;
7. dialogare con le comunità locali attraverso il supporto e il coinvolgimento attivo delle associazioni benefiche e culturali, delle Istituzioni, delle Università e delle Scuole tramite eventi, visite aziendali, concorsi e stage;
8. diffondere la cultura enologica e il consumo responsabile dell'alcol.

Con il presente documento l'Azienda presenta la sua prima **Relazione di Impatto**, redatta secondo la normativa di riferimento (legge 208/2015 c. 376-384), che prevede, con riferimento a ciascuna delle finalità elencate:

- La rendicontazione delle azioni e dei risultati raggiunti nel 2023;
- La pianificazione delle nuove azioni e gli obiettivi futuri;
- La comunicazione della valutazione di impatto complessiva ottenuta attraverso il protocollo **B Impact Assessment**.

L'AZIENDA

Storia

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**.

Tutto inizia 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 presso l'Istituto G.B. Cerletti, la prestigiosa Scuola Enologica di Conegliano e dopo un'esperienza in un'azienda del territorio, **nel 1986 prende in mano le redini dell'azienda agricola**.

Il profondo senso di appartenenza al territorio e le radicate tradizioni vitivinicole che gli sono state trasmesse, lo portano a 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 e di un vino, il Raboso del Piave, con un retaggio storico difficile, ma in grado di stupire e di affermarsi grazie ad interpretazioni innovative e convincenti.

Negli anni la produzione di vini legati al territorio, la ricerca di un dialogo con le comunità locali attraverso progetti di condivisione ed inclusione e la tutela della biodiversità, hanno coinvolto l'intera famiglia di Giorgio.

Nel 2023 i figli Marco, Sara e Alberto e la moglie Cristina hanno raccolto il testimone ed oggi gestiscono una realtà di circa 234 ettari sviluppata in tre località della Marca Trevigiana: Motta di Livenza, Cornuda e Tezze di Piave, in cui si trova la sede principale dell'Azienda.



234 ettari

vitati coltivati da noi



53.750 hl

di vino prodotti



71.486 q

di uva vinificata di nostra proprietà e acquistata



5,80 ettari

bosco certificato FSC®



7

arnie



34

collaboratori



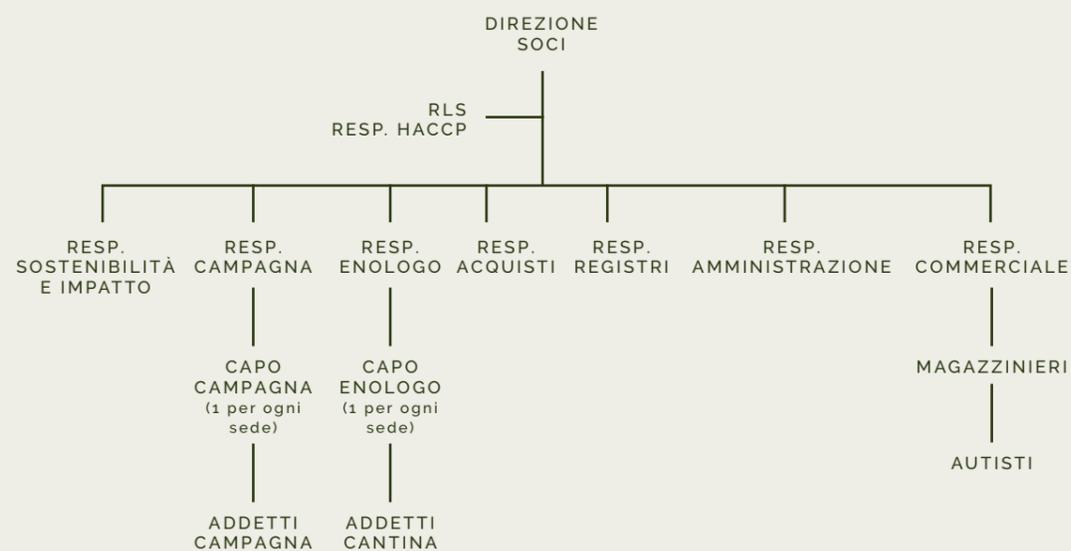
11,9 Mln €

di fatturato

Governance

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.

Nel 2023 il Consiglio di amministrazione, per assicurare che l'Azienda persegua le finalità di beneficio comune, bilanciando gli interessi dei soci con quelli delle altre categorie coinvolte, ha nominato un Responsabile d'Impatto. Figura che ha coinciso con il ruolo aziendale di Responsabile della Sostenibilità (Sustainability Manager), istituito nel 2017 e ricoperto da un componente del nucleo familiare al fine di rafforzare ulteriormente l'impegno verso le tematiche ambientali e sociali.



Impegno responsabile

Questo primo Report vuole essere una testimonianza concreta del percorso di Cecchetto verso un modello di business più etico, che abbraccia non solo la qualità dei prodotti, ma anche il rispetto per l'ambiente, il supporto alle comunità in cui opera e la promozione di pratiche vitivinicole responsabili. Attraverso l'analisi dei risultati ottenuti e la trasparenza delle azioni, l'Azienda propone di condividere con gli stakeholder l'impegno costante nel migliorare, innovare e contribuire ad un futuro più sostenibile per tutti.

Dal **2017** l'Azienda Cecchetto ha avviato un percorso di sostenibilità secondo lo **Standard VIVA - La sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia**, sviluppato dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, certificando l'Organizzazione attraverso un audit di verifica da parte di Enti terzi nei seguenti bienni: 2019/2020-2021/2022-2023/2024.

Contemporaneamente al percorso sopracitato, l'Azienda dal **2019** rinnova annualmente la certificazione **SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata**, marchio di "qualità sostenibile" rilasciato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - MIPAAF, con l'obiettivo 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.

Per contrastare l'inquinamento ambientale e preservare la biodiversità, dal **2022** l'Azienda, tramite l'**Associazione Forestale di Pianura - AFP**, gestisce circa **5,80 ha di bosco di proprietà secondo i principi del Forest Stewardship Council - FSC®- C181022**. Dal **2021** cura un apiario di 7 arnie, iscritto all'**Associazione Regionale Apicoltori del Veneto** ed infine, dal **2023** fa parte del **Comitato Apicoltori di Treviso**.



Si definiscono "Società Benefit" quelle che nell'esercizio di una attività economica, oltre allo scopo di dividerne gli utili, perseguono una o più finalità di beneficio comune e operano in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni ed attività culturali e sociali, enti ed associazioni ed altri portatori di interesse.

FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE

Il valore cardine dell'Azienda è produrre vini di qualità, fedeli alla tradizione e al territorio, preservando l'ambiente e coinvolgendo le comunità locali, seguendo le seguenti finalità:

1. Essere realmente sostenibili;
2. Produrre in modo responsabile;
3. Valorizzare il patrimonio vitivinicolo;
4. Favorire l'economia circolare;
5. Promuovere l'economia locale;
6. Valorizzare il capitale umano;
7. Dialogare con la comunità;
8. Educare e sensibilizzare i consumatori.

Nel 2023, l'Azienda ha intensificato il suo impegno verso la sostenibilità monitorando costantemente i progressi delle finalità individuate con indicatori di performance riportati nelle tabelle che seguono. In esse vengono illustrate le azioni, la frequenza con cui viene rendicontato in modo ufficiale l'indicatore di riferimento, gli output (ovvero le evidenze dell'azione eseguita) ed infine i risultati raggiunti.

In una colonna vengono poi indicati gli obiettivi futuri dell'Azienda per il prossimo periodo di rendicontazione.

1. Essere realmente sostenibili

Essere realmente sostenibili, vivere e comunicare la sostenibilità aziendale attraverso concrete pratiche organizzative, ambientali e sociali.

1 - MISURAZIONE E COMUNICAZIONE DELLE PERFORMANCE DI SOSTENIBILITÀ				
AZIONI BIENNALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2025
Misurare, comprendere e ridurre le performance ambientali dell'Azienda.	Contabilizzazione di tutte le emissioni dirette e indirette di gas a effetto serra riferite alle 3 sedi produttive situate nella stessa regione, attraverso l'Indicatore ARIA dello Standard VIVA.	Redazione di n. 2 Report "Carbon Footprint" (Study ed External Reports).	L'Azienda ha prodotto 1.945,95 t CO2 eq totale.	Ridurre le emissioni di CO2 del 5%.
	Analisi di cinque sotto indicatori: difesa, sostanza organica, compattamento e paesaggio, concimazione e monitoraggio dell'impatto sull'ambiente della gestione agronomica dei vigneti, attraverso l'Indicatore VIGNETO dello Standard VIVA.	Redazione di n. 2 Report (Study ed External Reports).	È stata ottenuta la Classe di giudizio: A - Ottimo, minimo impatto (punteggio 0,20).	Mantenere la Classe di giudizio: A - Ottimo.
Comunicare la sostenibilità in modo trasparente, attraverso la condivisione interna ed esterna delle performance ambientali dell'Azienda.	Presentazione e pubblicazione dei Report relativi ai risultati degli Indicatori ARIA e VIGNETO dello Standard VIVA, tramite canali di comunicazione interni ed esterni.	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dei risultati alla Direzione. • Pubblicazione dei risultati nel sito web aziendale e nel Bilancio di Sostenibilità 2023. 	Sono stati redatti i seguenti documenti: n. 2 Study Reports e n. 2 External Reports dedicati alla Carbon Footprint e alla gestione del vigneto; Bilancio di Sostenibilità.	Tenere aggiornati i canali di comunicazione e rendere disponibili i documenti con i risultati.
Migliorare le performance ambientali.	Numero di azioni realizzate tra quelle previste nei Piani di Miglioramento.	Redazione di Piani di Miglioramento considerando i 4 Indicatori della Certificazione VIVA: Aria, Acqua, Vigneto e Territorio.	Sono state realizzate n. 6 azioni di miglioramento su 10 previste nel biennio 2022-2023.	Realizzazione di n. 6 azioni su 7 previste per il biennio 2024-2025.

2 - CERTIFICAZIONI E ASSOCIAZIONI				
AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
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.	Rinnovo della certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata).	Attestato di Conformità al Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Veneto.	È stato acquisito il Certificato n. SQNPI-SQ01-1433-CC20241 per la trasformazione, il confezionamento e la produzione vegetale.	Conformità al Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Veneto.
Contrastare l'inquinamento ambientale e preservare la biodiversità, attraverso una corretta gestione dei boschi aziendali.	Rinnovo della Certificazione FSC®.	Attestato di certificazione per la gestione forestale conforme agli standard internazionali di FSC®.	È stato acquisito il Certificato FSC® - C181022 per 5,8018 ha.	Conformità agli standard FSC® e ampliamento della superficie certificata.
Proteggere e tutelare l'insediamento di insetti pronubi (api) favorendo l'impollinazione entomofila. Diffondere e promuovere i valori ambientali, culturali e sociali collegati all'apicoltura.	Iscrizione all'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto (ARAV).	Numero di arnie gestite direttamente dall'Azienda.	Sono state gestite n. 7 arnie.	Aumentare il numero di arnie gestite direttamente dall'azienda.
AZIONI BIENNALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2025
Raccogliere ed elaborare i dati e le informazioni per il calcolo degli Indicatori dello Standard VIVA: Aria, Acqua, Vigneto e raggiungere la conformità ai requisiti dell'indicatore Territorio.	Rinnovo della certificazione VIVA - La sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia.	Attestato di Conformità al Disciplinare Tecnico di Organizzazione.	È stato acquisito l'Attestato n. CC_VV_015_rev.01.	Conformità al Disciplinare Tecnico di Organizzazione della certificazione VIVA - La sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia.

2. Produrre in modo responsabile

Migliorare l'efficienza energetica, ridurre il consumo idrico e gestire i vigneti per la produzione delle uve favorendo la fertilità del terreno e garantendone la biodiversità, con lo scopo di attuare un modello di produzione responsabile, ma soprattutto sostenibile lungo tutta la filiera.

1 - EFFICIENZA ENERGETICA				
AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Utilizzare energia elettrica ottenuta esclusivamente da fonti rinnovabili.	Accordi con fornitori di energia verde certificata e garantita.	Sottoscrivere contratti, per tutte le sedi aziendali, con fornitori che producono energia attraverso fonti rinnovabili.	Il 100% dell'energia consumata dall'Azienda deriva da fonti rinnovabili.	Mantenere il 100% dell'energia consumata derivante da fonti rinnovabili.
	Aumento della potenza dell'impianto fotovoltaico nella sede di Tezze di Piave.	Inizio dei lavori per l'aumento da 20 a 100 kW dell'impianto fotovoltaico sito nella sede di Tezze di Piave.	Sono iniziati in data 21/04/2023 i lavori di realizzazione del nuovo impianto fotovoltaico.	Attivazione del nuovo impianto fotovoltaico nella sede di Tezze di Piave.
Mantenere efficienti i pannelli fotovoltaici.	Programmare interventi per la manutenzione e pulizia dei pannelli fotovoltaici.	Interventi di pulizia registrati.	È stato effettuato n.1 intervento di pulizia.	Stipulare un contratto di manutenzione e pulizia pluriennale per assicurare il corretto funzionamento dei pannelli nel tempo.

2 - RIDUZIONE DEL CONSUMO IDRICO

AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Tenere monitorati i consumi di acqua in cantina e in vigneto.	Raccolta dei dati relativi ai consumi idrici annuali di ogni sede, per monitorare l'efficacia delle azioni di riduzione messe in atto dall'Azienda.	Aggiornamento del File di raccolta dati.	L'Azienda ha utilizzato 6.760 m3 di acqua.	Ridurre del 5 % il consumo di acqua.
	Adozione di tecnologie che consentano di controllare il fabbisogno idrico delle viti nei vigneti.	Sistema X-Farm Technologies per monitorare il fabbisogno idrico delle viti.	La superficie di vigneto monitorata da X-Farm è stata pari a 125,52 ha.	Aumentare di 2 ha la superficie monitorata da X-Farm.

3 - GESTIONE DEI VIGNETI

AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Formare e sensibilizzare i collaboratori.	Giornate di formazione del personale in vigneto con alcuni preparatori d'uva di Simonit & Sirch.	Numero di ore di formazione.	Sono state effettuate n. 300 ore di formazione ai collaboratori che lavorano in vigneto.	Aumentare del 5% il numero di ore di formazione in vigneto.
Attuare buone pratiche in vigneto per la difesa e la fertilità del suolo.	Inerbimento dell'interfila nei vigneti.	Evidenze in campo e fotografie.	Il 100% dei vigneti sono inerbiti dell'interfila.	Mantenimento dell'inerbimento interfilare sul 100% dei vigneti.
	Semina di essenze per favorire la fertilità del suolo.	<ul style="list-style-type: none"> • Test di copertura sovescio. • Semina di mix apistico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nell'1% della superficie coltivata viene praticato il sovescio. • Semina di un mix apistico su 1,5 ha di terreno adiacente ad un vigneto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Raggiungere il 3% della superficie vitata aziendale coperta con il sovescio. • Risemina del mix apistico su 1,5 ha.

3. Valorizzazione del patrimonio vitivinicolo

Tutelare e promuovere vitigni e vini strettamente legati alla nostra cultura, storia e tradizione.

1 - RECUPERO VIGNETI STORICI

AZIONE ANNUALE	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Conservare la biodiversità e non perdere la memoria biologica e culturale dei vigneti storici presenti nella Marca Trevigiana attraverso il recupero di storici vitigni, vigneti e sistemi di allevamento della vite, come la Bellussera.	Gestione e tutela di vigneti storici di proprietà o affitto dell'Azienda.	Ettari totali di vigneti storici gestiti dall'azienda.	Sono stati gestiti e tutelati 6,70 ha di vigneti storici, di cui una parte allevati a Bellussera.	Realizzazione su 1,5 ha di una biblioteca genetica vivente all'interno di una Bellussera, con barbatelle di Raboso del Piave recuperate da vigneti di epoca precoloniale, ovvero di età oltre i 60 anni.

4. Favorire l'economia circolare

Favorire l'economia circolare attraverso packaging rispettosi dell'ambiente e progetti di riciclo.

1 - PACKAGING RISPETTOSI DELL'AMBIENTE				
AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Utilizzare packaging con un basso impatto ambientale per confezionare i prodotti aziendali.	Individuare soluzioni per il packaging che abbiano un basso impatto ambientale e siano facilmente riciclabili o riutilizzabili dai consumatori.	Sottoscrizione di ordini a fornitori e/o individuazione tramite preventivo di soluzioni a basso impatto.	Le maniglie in cotone delle "wine bag" sono state sostituite con un intreccio di carta speciale, rendendo l'intera confezione 100% riciclabile.	Continuare a cercare fornitori e soluzioni più rispettose per l'ambiente per confezionare i prodotti.
2 - PROGETTI DI RICICLO				
AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Sviluppare progetti interni per il riciclo e riutilizzo di componenti del packaging per la produzione di nuovi oggetti, con l'obiettivo di ridurre i rifiuti. Riutilizzo dei tappi di sughero e delle bottiglie di vetro.	Progetti che includono il recupero del packaging.	Report d'analisi corredato da fotografie.	È stato realizzato uno studio sulla fattibilità dei progetti con relativa analisi dei costi.	<ul style="list-style-type: none"> Realizzazione di portachiavi con i tappi non utilizzati durante la fase di imbottigliamento. Realizzazione di candele con le bottiglie recuperate dalle degustazioni.
AZIONI BIENNALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2025
Adesione a progetti di riciclo per semplificare la gestione degli scarti e rafforzare l'economia circolare prediligendo progetti con finalità benefiche.	Adesione al progetto RafCycle, per il recupero dei supporti in carta siliconata delle etichette, con monitoraggio dei quantitativi di supporto riciclati.	Registrazione dei dati su apposito documento.	Dal 2022 al 2023 sono stati raccolti 390 kg di carta siliconata.	Aumentare il conferimento delle bobine di carta siliconata di 150 kg.
	Adesione al progetto ETICO promosso da Amorim Cork Italia per il riciclo e monitoraggio dei quantitativi di tappi conferiti ad una Onlus locale.	Registrazione dei dati su apposito documento.	Dal 2022 al 2023 sono stati raccolti 106,5 kg di tappi in sughero.	Aumentare il conferimento di tappi di 100 kg.

5. Promuovere l'economia e valorizzare la filiera

Promuovere l'economia locale prediligendo fornitori vicini alle sedi produttive e selezionandoli secondo le loro pratiche ESG (Environment, Social, Governance).

1 - SELEZIONE DEI FORNITORI				
AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Prediligere i fornitori più virtuosi in modo da poter selezionare quelli che operano seguendo principi etico-sociali e ambientali.	Numero di Codici Condotta sottoposti ai propri fornitori, per verificare che operino secondo principi di sostenibilità.	Codici condotta controfirmati e aggiornamento elenco fornitori.	Il 10% dei fornitori hanno sottoscritto il Codice di Condotta.	Qualificare il 50% dei fornitori.
Prediligere e selezionare fornitori che operano vicino alle sedi aziendali.	Percentuale dei fornitori con sede in Veneto.	Registrazione dei dati su apposito documento.	Il 93% dei fornitori ha sede in Veneto.	Raggiungere il 95% di fornitori con sede in Veneto.

6. Valorizzazione del capitale umano

Realizzare azioni concrete per valorizzare le persone che lavorano in azienda, affinché possano esprimere il proprio potenziale in un contesto sicuro, che curi il benessere, il senso di appartenenza, la motivazione e la soddisfazione di ciascuno.

1 - PARITÀ				
AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Coinvolgere personale femminile non solo per mansioni amministrative ma anche tecniche e operative.	Percentuale di personale femminile presente in Azienda.	Registrazione dei dati su apposito documento.	Il 12% sul totale del personale impiegato è rappresentato da donne.	Aumentare la percentuale di personale femminile in aziende ≥ 12%.
2 - COINVOLGIMENTO DEI COLLABORATORI				
AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Migliorare il coinvolgimento e la comunicazione con i collaboratori.	Numero di moduli compilati per suggerimenti e segnalazioni su problematiche, in ambito salute e sicurezza, correlate all'attività aziendale.	Modulo per suggerimenti e segnalazioni acquisiti.	Non si è registrato alcun modulo per suggerimenti o segnalazioni.	Ricevere almeno 2 moduli compilati.
	Numero di riunioni di aggiornamento effettuate con i dipendenti di tutte le sedi.	Verbali/report di riunione.	Sono state organizzate n. 2 riunioni generali con i collaboratori di tutte le sedi.	Aumentare a 3 il numero di riunioni annuali.
	Attività proposte dall'azienda al fine di coinvolgere i dipendenti.	Pubblicazione delle attività sui canali di comunicazione aziendali.	È stata attivata una Community su WhatsApp per velocizzare la comunicazione interna.	Organizzare una gita con tutti i collaboratori che preveda dei momenti formativi legati alle attività di vigneto e cantina.

7. Dialogare con la comunità

Dialogare con le comunità locali attraverso il supporto e il coinvolgimento attivo delle associazioni benefiche e culturali, delle Istituzioni, delle Università e delle Scuole tramite eventi, visite aziendali, concorsi e stage.

1 - PROGETTI SOCIALI				
AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Promuovere progetti di inclusione con i ragazzi dell'Associazione Italiana Persone Down (AIPD) - Sezione Marca Trevigiana.	Numero di giornate dedicate a progetti di Autonomia Sociale con i ragazzi dell'AIPD.	Pubblicazione delle attività sui canali di comunicazione aziendali (interni e/o esterni).	Nell'arco dell'anno l'azienda ha organizzato n.5 giornate di inclusione con i ragazzi dell'AIPD e le loro famiglie. Nello specifico le giornate sono state dedicate alla trebbiatura, vendemmia ed imbottigliamento.	L'Azienda mira a incrementare il numero di giornate dedicate all'Associazione, portandole a n. 6.
Promuovere giornate dedicate alla tutela dell'ambiente e alla biodiversità.	Numero di giornate presso il bosco aziendale, certificato FSC® - C181022, sito a Maser (TV) per sensibilizzare le persone sulle tematiche legate al cambiamento climatico.	Pubblicazione delle attività sui canali di comunicazione aziendali (interni e/o esterni).	È stata organizzata n.1 giornata dedicata all'ambiente e alla biodiversità, durante la quale alcuni studenti di seconda media, guidati da esperti, hanno seguito una lezione di apicoltura ed una sulla piantumazione degli alberi.	L'Azienda è determinata a proseguire il proprio impegno, promuovendo nuove iniziative e laboratori in occasione della giornata dedicata all'ambiente.
Finanziare progetti ed attività sociali o solidali.	Numero d'impegni a sostegno di Enti ed Associazioni locali che promuovano attività e progetti sociali e/o solidali.	Pubblicazione delle attività sui canali di comunicazione aziendali (interni e/o esterni).	<ul style="list-style-type: none"> Sostegno di un illustratore/fumettista emergente attraverso il "Premio Cecchetto", con riconoscimento economico assegnato nel corso del Treviso Comic Book Festival (TCBF). Sostegno ad associazioni solidali come AIPD. Promozione dell'iniziativa benefica ALBA VITAE, ideata dall'Associazione Italiana Sommelier - Veneto per sostenere una realtà sociale del territorio. Sponsor della squadra femminile di pallavolo (serie A1) IMOCO Volley di Conegliano. Sponsor del Premio Letterario Giovanni Comisso. 	Aumentare il sostegno alle Associazioni e ai progetti che hanno un impatto positivo sulle persone e il territorio da n. 5 a 6.

VALUTAZIONE DI IMPATTO

8. Educare e sensibilizzare i consumatori

Diffondere la cultura enologica e il consumo responsabile dell'alcol.

1 - PROMUOVERE IL CONSUMO RESPONSABILE				
AZIONI ANNUALI	INDICATORE	OUTPUT	RISULTATI 2023	OBIETTIVI 2024
Presentare il vino in maniera responsabile, ispirando i consumatori ad apprezzarne pienamente la sua cultura in maniera salutare, positiva e conviviale.	Adesione e sviluppo di iniziative per promuovere il consumo responsabile di vino.	<ul style="list-style-type: none"> Adesione a Wine in Moderation. Comunicazione sul bere responsabile attraverso il sito internet e i social network. 	<p>L'Azienda ha realizzato le seguenti iniziative:</p> <ul style="list-style-type: none"> Iscrizione a Wine in Moderation, principale programma di responsabilità sociale del settore vinicolo. Accesso al sito web aziendale attraverso la verifica dell'età legale per il consumo di alcolici. Pubblicazione di una locandina sul bere responsabilmente nei punti vendita aziendali. 	Aumentare la sensibilizzazione attraverso post e storie nei social network, locandine informative nei punti vendita aziendali e newsletter.

In ottemperanza alla legge 208/2015 sulle Società Benefit e nello specifico, ai fini di cui ai commi da 376 a 384, le **Società Benefit** nella relazione che redigono annualmente, devono includere la valutazione dell'impatto generato utilizzando uno standard di valutazione esterno.

L'Azienda Cecchetto al 31/12/2023 ha ottenuto il **punteggio di 82.3**, utilizzando lo standard sviluppato dall'ente **B Lab** e riconosciuto dalla legge sopra citata. Tale punteggio consente all'Azienda di valutare se procedere con il percorso di certificazione come **B Corporation**.

Nella sintesi di seguito riportata viene presentato l'impatto generato considerando 5 ambiti: **Governance, Lavoratori, Comunità, Ambiente e Clienti**.



	DOMANDE RISPOSTE	PUNTEGGIO GENERALE
Governance Scopri in che modo l'azienda può migliorare le politiche e le pratiche pertinenti alla propria missione, all'etica, la responsabilità e trasparenza.	24/26	15.0
Lavoratori Scopri in che modo l'azienda può contribuire al benessere finanziario, fisico, professionale e sociale dei propri lavoratori.	44/44	15.7
Comunità Scopri in che modo l'azienda può contribuire al benessere economico e sociale delle comunità in cui opera.	46/53	16.1
Ambiente Scopri in che modo l'azienda può migliorare la propria gestione ambientale in generale.	66/76	32.4
Clienti Scopri in che modo l'azienda può migliorare il valore che crea per i clienti e consumatori diretti dei propri prodotti, e servizi.	7/7	2.9

CONTATTI

**Azienda Agricola Cecchetto Giorgio s.a.
Società Benefit**

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, Duccio Fedeli
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.

Carta interno Bilancio di Sostenibilità

Carta interno Report d'Impatto

**PREMIUM
COLORPRINT**



Cecchetto

Cecchetto
TRADIZIONE E RICERCA

**AZIENDA AGRICOLA
CECCHETTO GIORGIO
Società Benefit**

Via Piave, 67 - 31028
Tezze di Piave (TV)
www.rabosopiave.com

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023