



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

VSME
REPORTING
STANDARDS

ANNO CONTABILE
2025

DO IT DIFFERENTLY

Il presente documento è stato realizzato
con il supporto tecnico di



Lettera agli stakeholder

Ai nostri stimati stakeholders,

siamo lieti di presentarVi il primo Bilancio di Sostenibilità di Cantina Colli del Soligo Sac che nasce per comunicare il nostro impegno verso uno sviluppo responsabile e consapevole.

Questo documento rappresenta, non solo un esercizio di trasparenza, ma un'occasione per misurare l'impatto delle nostre attività, per valorizzare il legame con il territorio e definire obiettivi concreti di miglioramento.

Da oltre 65 anni produciamo con passione i nostri vini di qualità, radicati nelle colline del Prosecco e con uno sguardo aperto al mondo.

Il nostro percorso si fonda su solide relazioni con soci conferitori, fornitori locali, clienti, collaboratori e istituzioni, a cui va il nostro sentito ringraziamento.

Oggi vogliamo fare un passo in più, integrando i principi della sostenibilità nel nostro modello d'impresa. Da alcuni anni abbiamo avviato azioni concrete: produzione di energia da fonti rinnovabili, partnership sociali, attenzione al benessere organizzativo e alla filiera.

La Cantina è un punto di riferimento per i nostri 560 soci conferitori e questo bilancio rappresenta la base su cui costruire, anno dopo anno, un modello di impresa per creare valore non solo economico, ma anche ambientale e sociale. Crediamo che anche una PMI come la nostra possa contribuire, con coerenza e concretezza, agli obiettivi globali di sostenibilità.

Vogliate leggere questo bilancio come un invito al dialogo, al miglioramento e alla condivisione di idee che pensano al futuro; un futuro che riserverà nuove sfide con il cambiamento climatico, già oggi una preoccupazione significativa per i soci produttori.

Cantina Colli del Soligo ha sempre mantenuto fede alla sua anima cooperativa mantenendo al centro della sua azione, strategica e operativa, i soci conferitori, i viticoltori che curano il nostro territorio, garantendo loro una giusta remunerazione per i loro prodotti, contribuendo in modo significativo alla redistribuzione della ricchezza prodotta dalla nostra attività. La Cantina ha, inoltre, continuato ad investire negli impianti per migliorare i nostri processi produttivi e guardiamo al futuro con ottimismo, pronti a cogliere le opportunità e ad affrontare nuove sfide.



Tittonel rag. Gianpietro



**Nota
Metodologica**

NOTA METODOLOGICA

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto con il supporto del software **Deempact** (www.deempact.io), uno strumento digitale avanzato che consente alle imprese di raccogliere, analizzare e rendicontare le proprie performance ESG in modo strutturato, flessibile ed efficiente. Il sistema permette un elevato livello di personalizzazione, adattandosi alle specifiche esigenze dell'organizzazione e ai requisiti normativi in vigore.

La rendicontazione si basa sul **VSME Standard** (Voluntary Standard for non-listed Micro, Small, and Medium-sized Enterprises), sviluppato da **EFRAG** (<https://www.efrag.org/en>) per supportare le PMI nella gestione e comunicazione delle informazioni di sostenibilità. Questo standard fornisce un quadro proporzionato, pensato per facilitare l'accesso ai dati richiesti da investitori, istituti di credito e clienti corporate, migliorando al contempo la gestione degli impatti ambientali, sociali e di governance.

Principi e struttura del bilancio di sostenibilità

Lo Standard VSME si basa su principi fondamentali per la preparazione della rendicontazione di sostenibilità, tra cui:

- Rilevanza, affinché le informazioni fornite siano significative per gli stakeholder;
- Fedeltà e accuratezza, a tutela della completezza e veridicità dei dati;
- Comparabilità, per agevolare confronti nel tempo e tra organizzazioni;
- Comprensibilità, affinché i contenuti siano chiari e accessibili;
- Verificabilità, per assicurare la possibilità di controllo delle informazioni riportate.

Il bilancio si compone di due moduli:

Basic Module (Modulo Base): fornisce una serie di metriche minime per la rendicontazione, includendo dati ambientali, sociali e di governance. È la versione raccomandata per tutte le PMI, in particolare per le micro-imprese.

Comprehensive Module (Modulo Completo): integra informazioni aggiuntive al Basic Module richieste da investitori, banche o clienti corporate, offrendo una rendicontazione più dettagliata sulle strategie di sostenibilità, sulle metriche avanzate e sulla gestione dei rischi.

Ambiti di rendicontazione

La rendicontazione comprende le seguenti sezioni:

1. Informazioni generali

Forniscono il contesto del bilancio: natura dell'impresa, settore (secondo classificazione NACE/ATECO), localizzazione, struttura occupazionale e altre informazioni rilevanti. Comprendono anche le pratiche, politiche e iniziative per la transizione verso un modello più sostenibile.

2. Metriche ambientali

Descrivono l'impatto dell'impresa sull'ambiente, includendo:

- Consumi energetici ed emissioni di gas serra (Scope 1 e 2, con possibilità di Scope 3)
- Uso e gestione delle risorse idriche;
- Impatti sulla biodiversità, con focus su aree sensibili;
- Gestione dei rifiuti e adozione di principi di economia circolare.

3. Metriche sociali

Trattano temi legati alle persone e all'organizzazione del lavoro, tra cui:

- Composizione della forza lavoro per genere, contratto e turnover;
- Salute e sicurezza, inclusi incidenti e infortuni;
- Politiche retributive, equità salariale e contrattazione collettiva;
- Formazione e sviluppo, con indicazione delle ore medie di formazione per dipendente.

4. Metriche di governance

Esaminano la struttura di governo e l'etica aziendale:

- Struttura di governance e diversità nei ruoli apicali;
- Presenza di politiche anticorruzione e rispetto normativo, con eventuali sanzioni o condanne;
- Adozione di codici di condotta e politiche per la tutela dei diritti umani.

Guida alla lettura

Questo bilancio di sostenibilità è pensato per essere uno strumento chiaro, accessibile e utile per tutti gli stakeholder interessati a comprendere l'impegno dell'organizzazione in ambito ambientale, sociale e di governance (ESG).

Ogni sezione può contenere indicatori contrassegnati da un codice alfanumerico, dove:

- La lettera **B** indica che l'informazione appartiene al **Basic Module**, cioè il modulo base previsto dallo standard, raccomandato per tutte le PMI.
- La lettera **C** identifica le disclosure aggiuntive previste dal **Comprehensive Module**, dedicate a imprese che intendono fornire una rendicontazione più dettagliata per rispondere alle esigenze di stakeholder qualificati come banche, investitori o clienti corporate.
- Il numero che segue (es. B3, C2...) corrisponde all'argomento specifico trattato.

Il codice alfanumerico è sempre accompagnato da una descrizione chiara dell'argomento trattato, per facilitarne la lettura e il collegamento con i temi ESG rilevanti (es. "B3 – Energia ed emissioni di gas serra").

In ciascuna sezione le informazioni sono presentate in forma narrativa e, ove opportuno, supportate da dati quantitativi, tabelle, grafici o immagini per migliorarne la leggibilità.

Si precisa che tutti i dati presentati nel bilancio si riferiscono all'anno contabile dell'organizzazione, ad eccezione dei consumi idrici, dei consumi di carburante e dei rifiuti, che sono rendicontati su base solare per garantire coerenza con le fonti di rilevazione.

Infine, i contenuti volontari aggiuntivi sono evidenziati in apposite sezioni, con titoli e immagini forniti direttamente dall'organizzazione, per completare e personalizzare il bilancio.

The background features a light blue gradient with a large, abstract, wavy graphic element in a slightly darker shade of blue. This graphic consists of several overlapping, flowing shapes that create a sense of movement and depth. A thin vertical line is positioned to the left of the main text.

Roadmap dei Temi

ROADMAP DEI TEMI

Informazioni generali dell'Impresa

B1 – Informazioni generali e base per la preparazione

B2 – Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile

B3 – Energia ed emissioni di gas serra

B4 – Inquinamento di aria, acqua e suolo

B5 – Biodiversità

B6 – Acqua

B7 – Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti

C4 – Rischi Climatici

B8 – Caratteristiche generali della forza lavoro

B9 – Forza lavoro, salute e sicurezza

B10 – Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione

B11 – Condanne e multe per corruzione e concussione

C8 – Entrate da settori sensibili ed esclusione dai benchmark UE

C9 – Rapporto sulla diversità di genere nell'organo di governance

A decorative graphic consisting of several overlapping, wavy, semi-transparent blue shapes that flow from the left side of the page towards the right. The shapes are layered, creating a sense of depth and movement. The background is a light, solid blue color.

Informazioni Generali

Dati anagrafici

Ragione sociale dell'impresa

Cantina Colli del Soligo Società Agricola
Cooperativa

Sede centrale

Via L. Toffolin, 6 - 31053 Pieve di Soligo
(TV)

Data inizio periodo rendicontazione

01.08.2024

Data fine periodo rendicontazione

31.07.2025

Data pubblicazione rendicontazione

31.10.2025

E-mail dell'organizzazione

info@collisoligo.com

Descrizione dell'azienda

La nostra storia inizia nel 1957, grazie alla grande lungimiranza di 31 viticoltori accomunati dalla passione per il Prosecco che decisero di unirsi e fondare la Cantina per produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori vigne della zona.

I nostri soci sono stati, sono e saranno sempre i protagonisti di un racconto in cui risaltano uomini e ideali, fatiche quotidiane e risultati che premiano gli sforzi, in una storia collettiva orgogliosa delle proprie radici e proiettata verso il futuro.

Oggi i nostri soci sono oltre 560 e si dedicano alla coltivazione di 1200 ettari vitati in cui circa il 78% dell'uva prodotta è della varietà Glera (Prosecco), il rimanente è costituito da Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Nero, Cabernet Franc e Sauvignon.

Nel 2019, in alcuni vigneti selezionati, sono state piantate viti di Johanniter e Sauvignier Gris, varietà resistenti che dimostrano la nostra crescente propensione ad una viticoltura sostenibile.

La ricerca della qualità dei nostri vini comincia in vigna dove il rispetto di un preciso protocollo agronomico annuale garantisce lo sviluppo ottimale dei grappoli e dei loro profumi e sapori.

La vendemmia delle uve decreta la fine del lavoro in vigneto e l'inizio di quello in Cantina dove siamo attrezzati con moderni impianti di lavorazione per poter rispettare l'integrità aromatica dei grappoli ottenuta grazie alle lavorazioni in vigna. Il laboratorio enologico interno permette una supervisione meticolosa e costante di ogni fase della vinificazione e consente di esaltare le peculiarità organolettiche delle varie uve provenienti dai diversi areali.

La linea di imbottigliamento, anch'essa interna, ci permette di offrire al cliente finale un vino sempre fresco in cui l'immediatezza gustativa, l'eleganza olfattiva e la coerenza territoriale sono presenti in ogni calice.

Lavoriamo prestando la massima attenzione ad ottimizzare sprechi d'acqua, ricercare fonti di energia alternative e innovative, riciclare e smaltire correttamente tutti i rifiuti in un'ottica volta alla sostenibilità e al rispetto della norma UNI EN ISO 14001.



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

Obiettivi specifici in tema di sostenibilità

I principali interventi migliorativi in tema sostenibilità, in programma per il 2025, sono i seguenti:

- realizzazione di una nuova tramoggia scarico uve a Soligo destinata all'accettazione dei carri di grande capacità (fino a 200 q) che, come per Arcade, ci permetterà di ridurre i tempi di attesa e il rischio di interferenza con i vari mezzi;
- realizzazione del revamping dell'impianto fotovoltaico della sede di Pieve di Soligo e potenziamento della capacità produttiva da 145Kw a circa 265Kw;
- potenziamento del depuratore con la realizzazione di una nuova vasca trattamento reflui;
- eliminazione di una tendostruttura presente nel retro della cantina ora destinata a custodire due filtri a farina fossile che saranno sostituiti con nuovo filtro a ceramica più performante;
- noleggio di impianti frigoriferi senza scambiatore per le attività di refrigerazione delle vasche in vendemmia al fine di ridurre il consumo di acqua prelevato dal fiume Soligo;
- sostituzione di alcuni formati di bottiglie di vetro con formati a minore grammatura;
- aumento dell'incidenza di etichette e cartoni FSC sul totale acquistato;
- mantenimento delle certificazioni ISO14001, ISO45001, SQNPI ed Equalitas;
- monitoraggio costante dei dati relativi ai consumi energetici;
- accorpamento del formato 375 ml in un unico imbottigliamento all'anno;
- destinare a fertirrigazione parte delle acque di scarico della sede di Arcade (come da autorizzazione).



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

Emozioni in bottiglia dal 1957

La sostenibilità in Cantina Colli del Soligo: una visione d'insieme

La redazione del primo Bilancio di Sostenibilità è stata, per Cantina Colli del Soligo, l'occasione per realizzare una fotografia puntuale della propria realtà.

Il lavoro ha preso in esame le tre dimensioni cardine – ambiente, sociale e governance – permettendo di mettere a fuoco i punti di forza già consolidati e le aree di miglioramento da sviluppare. Si è inteso procedere inoltre con la lettura completa degli impatti ambientali, sociali e di governance, distinguendo quelli positivi e negativi, effettivi o potenziali, e individuando per ciascuno la rilevanza, la gravità e le strategie operative di risposta. Ne è emersa un'organizzazione che riconosce la complessità delle proprie attività, ma che al tempo stesso struttura il proprio impegno con un approccio misurabile, di lungo periodo e radicato nella propria governance.

Tale percorso rappresenta una prima base di partenza su cui costruire le azioni future. La fotografia di oggi è quella di un'organizzazione che si muove lungo tre direttrici:

- Innovazione ed efficienza operativa (impianti, energia, risparmio idrico ed economia circolare);
- Attenzione alle persone e alla comunità (formazione del personale, attenzione al consumatore, sostegno alle iniziative del territorio);
- Etica e responsabilità di governance (codice etico, attenzione ai soci).

In questo quadro, la sostenibilità emerge come leva strategica che intreccia competitività, tutela ambientale e valore sociale, confermando la Cantina come attore responsabile e radicato nel proprio territorio.

Ambiente

Sul fronte ambientale, la Cantina ha già realizzato interventi significativi e programmato azioni di rafforzamento:

- In tema di lotta al cambiamento climatico ed efficientamento energetico, l'impianto fotovoltaico esistente (145 KWh) rappresenta un impatto positivo effettivo, destinato a crescere grazie al progetto di revamping previsto per il 2026, che aggiungerà ulteriori 118 KWh. A questo si affianca l'installazione di nuovi filtri feccia, capaci di ridurre fino al 70% il consumo di energia elettrica e fino al 90% quello di acqua, eliminando inoltre l'uso di materiali consumabili. Si tratta di innovazioni che coniugano benefici ambientali e riduzione dei costi operativi.
- Sul tema della riduzione dell'inquinamento, nel vigneto di proprietà, abbiamo adottato una strategia di concimazione "su misura" che riduce le emissioni e migliora le rese; l'ampliamento dell'impianto di depurazione con una vasca aggiuntiva aumenta la capacità di trattamento delle acque reflue, garantendo un impatto positivo sul lungo periodo.
- Per la biodiversità, la Cantina ha attivato un sistema di monitoraggio zonale gestito dall'agronomo, che consente di presidiare rischi fitosanitari e confermare lo stato di salute dei vigneti.
- Infine, nell'ambito dell'economia circolare, le pratiche agronomiche personalizzate si traducono in un uso più efficiente delle risorse e in una riduzione dell'impatto ambientale, con benefici tanto per i soci quanto per il territorio.

Sociale

Gli impatti sociali sono gestiti su più livelli.

- Per la forza lavoro interna, la Cantina promuove un approccio collaborativo all'equilibrio vita-lavoro, monitora i livelli di stress tramite questionari e ha strutturato un piano di formazione e crescita delle competenze. Si tratta di impatti positivi effettivi che rafforzano il capitale umano.
- Nella catena del valore, la premialità differenziata per i soci che operano in aree svantaggiate rappresenta un sostegno concreto al tessuto produttivo e sociale del territorio.
- Nei confronti delle comunità locali, il modello cooperativo genera valore economico e sociale

diffuso, mentre le sponsorizzazioni storiche e mirate testimoniano un radicamento autentico e continuativo.

- Sul fronte dei consumatori e utilizzatori finali, l'ascolto è al centro: un questionario di feedback post-acquisto misura trasporto, imballo e servizio, con risultati ad oggi sempre positivi. In parallelo, i canali digitali vengono periodicamente revisionati per garantire l'accessibilità anche alle persone con disabilità visive, rafforzando l'inclusione e la qualità del servizio.

Governance

La dimensione di governance è sostenuta da strumenti chiari e condivisi:

- un vademecum per i soci sulle regole da seguire in fase di conferimento uve comprendente indicazioni in tema di sicurezza;
- il supporto tecnico ai soci, che consolida il modello cooperativo e la fiducia reciproca;
- un Codice Etico accessibile a tutti, che fissa principi di condotta trasparenti e misurabili.

Una visione d'insieme

La Cantina ha inoltre avviato un percorso di valutazione dei rischi ambientali, sociali e di governance, riconoscendo come i cambiamenti climatici rappresentino la sfida principale per la viticoltura. L'adozione di varietà resistenti, la gestione oculata delle risorse idriche, la riduzione dell'impatto dei fitofarmaci sono priorità concrete, da affiancare a un impegno costante nella sensibilizzazione dei soci e nel rispetto delle normative.

La valorizzazione delle opportunità

Accanto ai rischi, la Cantina guarda alla sostenibilità come a un terreno fertile di opportunità. La resilienza climatica è interpretata non solo come necessità, ma come elemento di posizionamento competitivo; le certificazioni, in particolare la SQNPI, diventano strumenti di credibilità sul mercato e al tempo stesso occasioni di crescita interna per i soci.

Un secondo asse strategico riguarda il supporto tecnico offerto ai soci per sviluppare maggiore consapevolezza e competenza, rafforzare la cultura aziendale e consolidare il legame con il territorio. Infine, l'attenzione ai mercati più sensibili alla qualità e all'etica dei prodotti – dai consumatori interessati al biologico, al vegan e alle certificazioni Equalitas – apre scenari di sviluppo coerenti con i trend globali della domanda.

B1 - Informazioni generali e base per la preparazione

Il presente report è stato redatto su base individuale quindi contiene solo informazioni riguardanti l'impresa.

Forma giuridica dell'impresa

Società Agricola Cooperativa

Codice ATECO/NACE principale

01.21.00 – coltivazione di uva

Codici ATECO/NACE secondari

47.25.00 – commercio al dettaglio di bevande

11.02.20 – produzione di vino spumante e altri vini speciali

47.1 – commercio al dettaglio non specializzato

Dimensione dell'impresa

- Totale dell'attivo di bilancio: 37.311.568 €;
- Fatturato netto dell'ultimo anno: 31.146.340 €;
- Persone che lavorano nell'azienda, considerando il numero di dipendenti in unità equivalenti a tempo pieno (FTE): 42.

Localizzazione operativa

Sede operativa principale dell'impresa

Italia

Localizzazione degli asset più significativi

latitudine 45°.91966 N

longitudine 12°.16171 E

altitudine di 132 m.s.l.m.m.

Certificazioni di sostenibilità

Certificazioni o etichette legate alla sostenibilità che l'azienda possiede

EQUALITAS

SQNPI

BIOLOGICO

UNI EN ISO 45001:2023 – SISTEMI DI GESTIONE PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

UNI EN ISO 14001:2015 – SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALE

Enti certificatori

CSQA CERTIFICAZIONI SRL

ICEA Certifica – Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957



QUALITA' (sicurezza alimentare)



SOSTENIBILITA'

C1 - Strategia: Business model e sostenibilità

Informazioni generali

Principali gruppi di prodotti e servizi offerti

Le linee dei nostri vini in bottiglia:

- Solicum – Prosecco DOCG
- Col de Mez – Prosecco DOCG
- Prosecco DOC Treviso
- Allungo
- Vini resistenti – PIWI
- Vini fermi



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

COL DE MEZ

Innovativa e originale, la linea Col de Mez ha uno stile inconfondibilmente attuale e autentico. La passione e l'esperienza dei nostri enologi esaltano in questa linea bollicine straordinarie che nascono da uve di prima qualità provenienti da determinate colline.



RIVE DI SOLIGO
Brut
Millesimato
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Cod. SRBCM
Varietà Glera
Alcohol 11% vol.
Zucchero 8 g/l

Questo spumante pregiato racconta la grande passione per la nostra terra e le fatiche quotidiane del lavoro in vigna. Un Rive DOCG dal gusto decisamente schietto e sincero, di grande bevibilità e gradevolezza.



RIVE DI SOLIGO
Dry
Millesimato
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Cod. SRDCM
Varietà Glera
Alcohol 11% vol.
Zucchero 25 g/l

Le uve provengono da vigneti nelle Rive di Soligo, ripide colline con ridotta resa per ettaro. Già dal primo approccio olfattivo si rimane incantati dal suo straordinario ed intrigante bouquet.



COL DE MEZ
Brut
Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG

Cod. SBCM1
Varietà Glera
Alcohol 11% vol.
Zucchero 8 g/l

Dalle uve provenienti dalla storica collina denominata Col de Mez nasce questo spumante fragrante dal perlage fine e persistente, frutto di una presa di spuma di 50 giorni. Piacevole finale dai toni minerali e agrumati.



COL DE MEZ
Extra Dry
Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG

Cod. SECM1
Varietà Glera
Alcohol 11% vol.
Zucchero 16 g/l

Un Valdobbiadene DOCG adatto per ogni occasione che conquista sia per il gusto sia per il packaging. Questo spumante è il risultato di una pigiatura soffice e una presa di spuma lenta che regala al vino delicati aromi floreali e fruttati. La freschezza agrumata si bilancia con la sapidità e la morbidezza.



COL DE MEZ
Extra Brut
Asolo Prosecco
Superiore DOCG

Cod. SPAB1
Varietà Glera
Alcohol 11% vol.
Zucchero 4 g/l

Il basso residuo zuccherino lo rende uno spumante fresco, diretto e sincero dai profumi floreali e citrini accompagnati da note di erbe aromatiche. di gran classe la chiusura lunga e persistente.



COL DE MEZ
Semi Sparkling Wine
Valdobbiadene Prosecco
DOCG

Cod. FPCM1
Varietà Glera
Alcohol 11% vol.
Zucchero 10 g/l

L'uva viene raccolta a media maturazione per poterne preservare la componente acida, fondamentale per ottenere un vino frizzante di ottima beva e freschezza. La legatura a spago del tappo viene svolta a mano, nel rispetto delle antiche tradizioni.



COL DE MEZ
Sparkling Wine
Rosé Extra Dry

Cod. SRCM1
Varietà Raboso, Pinot Nero
Alcohol 12% vol.
Zucchero 13 g/l

Spumante nato da 2 vitigni a bacca nera: Raboso e Pinot Nero. Il brillante rosa tenue viene illuminato nel calice dal perlage persistente ed esalta profumi di fiori e piccoli frutti rossi.





SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

SOLICUM

La linea Solicum si distingue grazie alla selezione delle nostre cuvée più prestigiose. Eleganza e raffinatezza si esprimono sia nell'aromi sia nell'immagine unica e ricercata.



CARTIZZE
Brut
*Valdobbiadene Superiore
di Cartizze DOCG*

Cod. SPBZ1
Varietà Glera
Alcohol 11,5% vol.
Zucchero 2 g/l

Al vertice qualitativo della Denominazione Garantita si trova lo spumante della storica zona del "Superiore di Cartizze". Elegante e sontuoso, questo spumante nasce dal perfetto equilibrio tra terreno e microclima.



METODO CLASSICO
Millesimato Brut
*Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SPCA1
Varietà Glera
Alcohol 11,5% vol.
Zucchero 1 g/l

La nostra ricerca dell'eccellenza si evidenzia in questo Metodo Classico. I profumi influenzati dalla maturazione in bottiglia di almeno 18 mesi sono eleganti ed avvolgenti, ricordano la crosta di pane, le erbe aromatiche e i fiori gialli.



CUVÉE
Brut
Millesimato
*Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SPCB1
Varietà Glera
Alcohol 11,5% vol.
Zucchero 7 g/l

Questo spumante nasce dall'unione delle migliori uve di ogni vendemmia raccolte a mano per far risaltare l'unicità degli aromi dell'uva Glera. Raffinato, fresco ed elegante, è il risultato di una lenta presa di spuma di 60 giorni.



CUVÉE
Extra Dry
Millesimato
*Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SPCU1
Varietà Glera
Alcohol 11,5% vol.
Zucchero 14 g/l

La cuvée delle migliori uve Glera provenienti dai nostri vigneti rende questo Extra Dry elegante e di carattere. Attacco gustativo con un'inaspettata morbidezza, dosata e delicata, cui la freschezza fa da contrappunto.



BIOLOGICO ORGANIC
Brut
Prosecco DOC Treviso

Cod. SPSB1
Varietà Glera
Alcohol 11,5% vol.
Zucchero 10 g/l

La delicatezza con cui vengono trattate le nostre uve biologiche si ritrova nel vino durante l'assaggio. Le botticine vivacizzano il calice e ne esaltano le note fruttate e floreali. Il finale minerale lascia leggere scie fresche di menta e frutta.



Mercati in cui opera l'impresa

- B2B
- B2C
- Export

Paesi in cui opera l'impresa

L'azienda opera in circa 40 Paesi. Tra i principali, oltre all'Italia, troviamo: Germania, Federazione Russa, Regno Unito, Ucraina, Slovenia, Olanda, Paesi Bassi, Svizzera, Austria, Repubblica Ceca e Slovacchia.

Fornitori chiave e clienti strategici

La Cantina collabora con primarie aziende nazionali per la fornitura dei materiali necessari all'imbottigliamento e alla vinificazione. Tutti i fornitori di etichette e cartoni sono certificati FSC.

I fornitori sono selezionati per la loro comprovata affidabilità, competenza e qualità dei prodotti e/o servizi forniti.

I clienti sono eterogenei in quanto la Cantina vende sia vino sfuso che imbottigliato: al primo gruppo appartengono una serie di clienti imbottiglieri di primari marchi nazionali che richiedono di garantire precisi criteri di affidabilità e certificazione.

I clienti che acquistano vini in bottiglia si possono suddividere in clienti Ho.re.ca, operanti sul territorio nazionale, clienti GDO, sempre nazionali e clienti distributori per quanto riguarda i Paesi esteri.

Elementi della strategia aziendale legati alla sostenibilità o che la influenzano

Da molti anni la Cantina valuta gli aspetti della sostenibilità in tutti gli investimenti in macchinari e attrezzature. Inoltre, si è deciso di potenziare l'impianto fotovoltaico esistente con un revamping dei vecchi pannelli e un'aumento di capacità produttiva che porterà l'impianto dai 145Kw attuali ai 265Kw di fine progetto.

Cantina Colli del Soligo vuol dire cooperazione

La Cantina Colli del Soligo nasce verso la fine degli anni '50 per volontà di un gruppo di viticoltori accomunati dalla stessa passione per il Prosecco e per la terra di Marca. La prima riunione del Consiglio di Amministrazione risale infatti al 27 dicembre 1957, nella pagina a fianco si può vedere la copia originale del verbale della prima adunanza.

La Cantina Colli del Soligo è ubicata a Pieve di Soligo, a metà percorso lungo l'antica "Strada del Vino Bianco", oggi "Strada del Prosecco Superiore", tra Conegliano e Valdobbiadene, alla base delle splendide e ripide colline del Prosecco, dichiarate Patrimonio dell'Unesco. I fondatori della Cantina si sono ispirati al pensiero del grande maestro della cooperazione cristiana Giuseppe Toniolo, proclamato Beato dalla Chiesa e sepolto nel Duomo di Pieve di Soligo. Nei suoi studi sostenne la centralità della persona e il primato dell'etica sull'economia, un modello di sviluppo sostenibile, efficiente, ordinato e giusto, la collaborazione fra imprenditori e lavoratori nell'interesse dell'impresa. La cooperazione era vista dunque come motore di crescita solidale delle comunità. Ecco che, sulla base di questi principi, il fondare una società cooperativa rappresentava un modo per raggiungere un duplice obiettivo: da una parte quello di assicurare una destinazione sicura per le uve prodotte di anno in anno garantendo alle stesse un prezzo adeguato e, dall'altro, valorizzare appieno in un'impresa comune di co-imprenditori i prodotti, la forza e l'immagine di un intero territorio.

Ancora oggi la mutualità va vista come un patto tra viticoltori, piccoli e grandi, giovani e anziani, che hanno deciso di unire le forze per affrontare insieme il mercato, le difficoltà del clima che cambia, le sfide della qualità e le incertezze del domani nella convinzione che cresce chi collabora.



Adunanza del giorno 27 Dicembre 1957 (p. 1)
 alle ore 17, nella sala del Consiglio di amministrazione
 della Sezione di Soligo (g. d.). - In ordine del presidente
 del Comitato promotore N. Y. Bedacqua di Canigai
 Cav. Uff. Giuseppe in difesa le loro tre e loro le loro
 i signori Consiglieri: N. Y. Bedacqua di Canigai Cav.
 Uff. Giuseppe, Camilla della Francesca, Nardo Giova-
 no, Schiralli Cav. Giuseppe, Mura Angelo Nino, Da-
 vanti dott. ad. Piero, Caselli Paolo, Bellati Ca. Valerio, Ba-
 zello Elmo, Marinelli Pasquale e Rosello Pietro.
 Assistenti: Andrea Zaffarini Uff. Billeri dott. Agosti-
 no, Cambo Dotti Orlo Delfino e Fendramini Ema-
 nuele. - Assiste giustificato il Consiglieri Marchese Don Gi-
 oanni Battista Serra dei Marchi di Carraro, Uff.
 di Leporari il socio Calderari Sidis.

Handwritten signature or initials.

Costituito legale il numero dei presenti il presidente del
 Comitato promotore dichiara aperta la seduta e legge
 il resoconto degli ultimi lavori tenuti che sono tenuti
 il loro numero contribuito per il raggiungimento di una
 somma di lire 100.000.

Conseguentemente alla deliberazione dell'ordine del giorno
 prende la parola il Consiglieri Cav. Giuseppe Schiralli il
 quale fa riferire con i principali promotori della costru-
 zione della nuova Chiesa locale loro Uff. in primo
 ordine Cav. Uff. Ugo Buffon della Sezione di Soligo

La nascita del centro raccolta uve di Arcade

Nel 1962 la base sociale della Cantina Colli del Soligo viene allargata ai conferenti della "Destra Piave" e nasce così il centro raccolta uve di Arcade (TV) che ha permesso fin da allora di affiancare ai vini bianchi della sede di Pieve di Soligo anche pregiati vini rossi molto apprezzati nei mercati.



Verso una produzione ecosostenibile

La Cantina Colli del Soligo è da sempre impegnata a sensibilizzare la base sociale ad un approccio consapevole alle nuove direttive in materia di coltivazioni ecosostenibili, a difesa della salute dell'uomo e dell'integrità ambientale. L'attuale presidente Gianpietro Tittone, al momento dell'elezione in CDA e nelle prime interviste stampa, ha subito evidenziato l'importanza di questi aspetti innovativi per la strategia aziendale della cooperativa. In particolare, le iniziative messe in campo dalla Cantina prevedono un'azione di comunicazione ai Soci mediante l'invio di circolari e inviti a riunioni tecniche specifiche per zona, al fine di sensibilizzare anche ad un uso appropriato dei fitofarmaci. Lo stesso fine è perseguito attraverso il sito web istituzionale (www.collisoligo.com) in cui è stata inserita una sezione riservata esclusivamente ai Soci che viene costantemente aggiornata mediante pubblicazione di bollettini agronomici, protocolli viticoli e regolamenti di polizia rurale. Oltre a questo, la Cantina mette a disposizione, a richiesta dei singoli Soci, un agronomo impegnato in periodici controlli nei diversi vigneti, al fine di diagnosticare eventuali patologie della pianta e arginarle suggerendo un corretto e consapevole uso di fitofarmaci. L'attività di supporto fornito sul campo comprende non solo la consulenza in merito alla sanità dell'uva ma anche una serie di controlli volti ai nuovi impianti.

In tempo di pre-vendemmia, su indicazione della Direzione e dell'ufficio Soci, vengono organizzati dei controlli a campione sui vigneti per testare resa, grado zuccherino, acidità e pH delle uve.

Infine, per confermare l'impegno della Cantina sui temi della produzione sostenibile, in questi anni, la cantina ha accolto la sfida delle produzioni biologiche e SQNPI alle quali hanno aderito vari Soci. Sempre in quest'ottica, si evidenzia che la Cantina ha recentemente conseguito il prezioso riconoscimento di "Organizzazione sostenibile" secondo lo standard Equalitas.



SOLIGO
SPUMANTI DAL 1957

SOSTENIBILITÀ

Proteggiamo l'ambiente

Il nostro impegno verso un modello di business responsabile è testimoniato dal recente certificato Equalitas (modello organizzazione) che conferma la nostra costante attenzione a ridurre gli impatti ambientali per salvaguardare la salute del pianeta, assicurando al tempo stesso, il benessere sociale ed economico delle persone.



We pay the utmost attention to optimizing water waste, to search alternative and innovative energy sources, to recycle and properly dispose of all waste.



Controllo dell'acqua

Abbiamo ottimizzato i processi produttivi per ridurre gli sprechi di acqua necessari alla lavorazione dei nostri prodotti.



Tecnologie green

Impianti di energia alternativa e tecnologie innovative garantiscono un costante e corretto funzionamento degli impianti utilizzati.



Ambiente e riciclo

Seguiamo rigorosamente le indicazioni per la raccolta differenziata e lo smaltimento corretto di tutti i rifiuti generati.

B2 - Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile

Pratiche di sostenibilità

Già da qualche anno gli investimenti in macchinari nuovi hanno l'intento di ridurre il consumo di energia e, se possibile, di acqua, permettendo di migliorare l'impronta carbonica e idrica aziendale. Nel corso del 2025 si è investito nel rinnovo di due filtri vecchia ormai datati con un nuovo filtro che permette un risparmio nell'ordine del 70% di energia e del 90% di acqua consumate rispetto ai precedenti.

Politiche di sostenibilità

Ambiti per i quali esistono politiche separate

- Ambiente
- Sociale
- Governance

Obiettivi specifici

Gli obiettivi che la Cantina si prefigge di raggiungere nei prossimi anni sono la progressiva riduzione dei consumi energetici ed idrici.

A tal fine, ha predisposto un "Piano triennale per la tutela ambientale" in cui sono definiti: obiettivi operativi, responsabili, tempistiche, risorse e risultati attesi.

Le tematiche affrontate sono descritte nel paragrafo seguente.

Iniziative future

Per migliorare la propria sostenibilità, la Cantina ha predisposto i seguenti piani:

- piano per la riduzione dei quantitativi prodotti di reflui per un minor impatto ambientale degli stessi
- piano per la riduzione dei quantitativi prodotti di scarti e sottoprodotti per un minor impatto ambientale degli stessi
- piano per la riduzione del consumo ed il recupero delle acque reflue e di quelle meteoriche da trattare
- piano per il miglioramento della gestione delle risorse energetiche con interventi finalizzati alla riduzione del consumo e alla produzione di energia da fonti rinnovabili
- piano per adottare i contenitori più idonei, a ridurre gli imballaggi e a favorire la scelta di quelli riutilizzabili o prodotti con materiale riciclato.

In quest'ottica si sono rivisti i Questionari di "Qualifica fornitori" inserendo quesiti specifici sulla sostenibilità al fine di sensibilizzare i fornitori su questo tema e capire come viene gestito dagli stessi.

Si è inoltre aggiornato il sito web aziendale creando una sezione dedicata alla "sostenibilità" e si è iniziato a sfruttare i canali sociali per trattare queste tematiche.

Tempistiche e target stabiliti

Di seguito si riportano degli obiettivi specifici associati ai piani descritti al punto precedente:

- obiettivi previsti dal "piano per la riduzione dei quantitativi prodotti di reflui per un minor impatto ambientale degli stessi":
 - 1) valutazione dell'efficientamento della produzione e dell'imbottigliamento con il fine di migliorare la regolarità degli scarichi per ridurre possibili "picchi" che potrebbero generare stress all'impianto di depurazione ;
 - 2) studio di fattibilità per valutare la possibilità del recupero delle acque e dei fanghi (sede di Arcade) ;
 - 3) effettuazione di una prova annuale di sversamento accidentale di prodotto chimico per confermare le attuali procedure di emergenza e addestrare il personale;
 - 4) mantenimento della certificazione UNI EN ISO 14001;
 - 5) Monitoraggio dei reflui prodotti.

- obiettivi previsti dal "piano per la riduzione dei quantitativi di prodotti di scarto e sottoprodotti per un minor impatto ambientale degli stessi":
 - 1) Consolidamento e mantenimento della circolarità favorendo il riutilizzo;
 - 2) Mantenimento della certificazione UNI EN ISO 14001;
 - 3) Monitoraggio dei quantitativi di sottoprodotti ottenuti.

- obiettivi previsti dal "piano per la riduzione del consumo ed il recupero delle acque reflue e di quelle meteoriche da trattare":
 - 1) noleggio di impianti frigoriferi senza scambiatore per garantire le attività di refrigerazione delle vasche in vendemmia;
 - 2) con cadenza annuale, analisi dei PFAS su acqua di pozzo;
 - 3) effettuare prova annuale di sversamento accidentale;
 - 4) mantenimento della certificazione UNI EN ISO 14001;
 - 5) monitoraggio dei consumi idrici e dei dati di produzione;
 - 6) sostituzione dei filtri sottovuoto a farina fossile (sede Pieve di Soligo) con n° 1 filtro feccia automatico che consentirà una riduzione del 90% dei consumi idrici;
 - 7) sostituzione di un filtro sottovuoto a farina fossile (sede Arcade) con n° 1 filtro feccia automatico che consentirà una riduzione dei consumi idrici.

- obiettivi previsti dal "piano per il miglioramento della gestione delle risorse energetiche con interventi finalizzati alla riduzione del consumo e alla produzione di energia da fonti rinnovabili":
 - 1) eliminazione di formati particolari di bottiglie basso rotanti;
 - 2) accorpamento del formato 375 ml in un unico imbottigliamento per anno;
 - 3) sostituzione delle luci alogene in magazzino con luci a led;
 - 4) spegnimento dei nastri della linea di imbottigliamento durante le pause;
 - 5) mantenimento della certificazione UNI EN ISO 14001;
 - 6) monitoraggio dei consumi elettrici e analisi dei dati di produzione;
 - 7) sostituzione di un filtro sottovuoto a farina fossile (sede Pieve di Soligo) con n° 1 filtro feccia automatico che consentirà una riduzione del 70% dei consumi energetici;
 - 8) sostituzione di un filtro sottovuoto a farina fossile (sede Arcade) con n° 1 filtro feccia automatico che consentirà una riduzione del 70% dei consumi energetici;
 - 9) potenziamento dell'autoproduzione energetica con l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico, in aggiunta a quello esistente, per 120 KWh circa (sede di Pieve di Soligo). In considerazione del fatto che l'intervento di installazione del nuovo impianto fotovoltaico è legato alla

concessione di un contributo relativo al Bando Agrisolare 2023 del MASAF, le tempistiche dovranno rispettare la scadenza del 30/06/2026.

• obiettivi previsti dal "piano per l'intervento che miri ad adottare i contenitori più idonei, a ridurre gli imballaggi e a favorire la scelta di quelli riutilizzabili o prodotti con materiale riciclato":

- 1) aumentare la quantità acquistata di carta e cartone certificati FSC;
- 2) mantenimento della certificazione UNI EN ISO 14001;
- 3) monitoraggio dei consumi dei materiali e analisi dei dati e dei costi di produzione.

Infine, si evidenzia che, per aumentare la sensibilizzazione dei dipendenti sui temi della sostenibilità, a partire dal 2026 la Direzione organizzerà un incontro annuale rivolto a tutti loro.

C2 - Descrizione delle pratiche, politica e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile

Tematiche coinvolte nelle pratiche, politiche o iniziative future per la transizione

- Cambiamento Climatico
- Inquinamento
- Acque e Risorse Marine
- Biodiversità ed Ecosistemi
- Economia Circolare
- Forza Lavoro Propria
- Lavoratori nella Catena del Valore
- Clienti e Utilizzatori Finali
- Condotta Aziendale

Azioni connesse alle pratiche

- Gestione sostenibile dei rifiuti di produzione (raspi, vinaccia, ecc.): separazione e recupero.
- Installazione ed ampliamento dell'impianto fotovoltaico.
- Monitoraggio dei consumi energetici
- Riduzione del consumo idrico attraverso aggiornamenti tecnologici dei macchinari e selezione dei prodotti detergenti.
- Coltivazione biologica senza pesticidi chimici.
- Recupero dei sottoprodotti della lavorazione.
- Politiche su salute, sicurezza e formazione dei dipendenti con attenzione alla qualità del lavoro.
- Promozione di rapporti stabili e locali nella filiera agricola.
- Tracciabilità del prodotto, etichettatura trasparente.
- Offerta di prodotti biologici certificati e packaging sostenibile.
- Comunicazione dedicata alla sostenibilità.
- Adozione di politiche formali su ambiente, lavoro, sostenibilità.

Standard e framework riconosciuti allineati agli obiettivi di sostenibilità

- ISO 14001 / EMAS

Monitoraggio dei progressi delle politiche e iniziative in tema di sostenibilità

Rilevazione dei consumi energetici e idrici;

Rilevazione delle unità di packaging acquistate durante l'esercizio;

Rilevazione delle quantità di rifiuti prodotti e dei prodotti enologici e detergenti impiegati nel ciclo industriale.

Nel processo di monitoraggio, gli strumenti utilizzati sono:

- Reportistica interna manuale (es. fogli Excel)
- Audit interni ed esterni

Per migliorare la sostenibilità nei prossimi 3 anni, sono stati pianificati investimenti specifici coinvolgendo, prioritariamente, le aree:

- Efficienza energetica
- Adozione di energie rinnovabili

Coinvolgimento degli stakeholder nel processo di definizione delle strategie di sostenibilità

- Interazioni dirette con i soci conferitori di uve che aderiscono alla certificazione biologica e SQNPI.
- Scambi costanti con clienti del mercato export per comprendere le aspettative in termini di tracciabilità, qualità e packaging sostenibile.
- Colloqui informali con il personale interno, svolti durante riunioni operative ovvero in occasione di attività formative.
- Partecipazione a enti territoriali, consorzi e fiere di settore che offrono all'azienda spunti utili alla definizione delle priorità ambientali e sociali.

Politica della qualità e sicurezza alimentare

Pieve di Soligo, 06/12/2024

La Cantina Colli del Soligo S.a.c. ritiene indispensabile da una parte garantire la soddisfazione dei propri Soci in quanto Società Cooperativa e dall'altra fornire ai propri Clienti vini di qualità medio – alta oltre ad un buon servizio inteso come rispetto delle tempistiche di consegna e delle condizioni commerciali pattuite. Per poter rispondere a questi obiettivi di carattere generale e garantire nel tempo la standardizzazione del proprio modo di operare, ha ritenuto opportuno:

- 1) certificare il proprio Sistema Qualità/HACCP in accordo a standard riconosciuti a livello internazionale (ISO 9001, IFS e GSFS)
- 2) sposare la coltura biologica come filosofia di vita sana conseguendo la certificazione BIO per alcune referenze
- 3) investire sulla certificazione Vegana applicabile ai vini Spumanti confezionati e a parte dei vini sfusi per dimostrare il massimo rispetto etico verso il mondo animale
- 4) ottenere la certificazione SQNPI ed EQUALITAS per confermare il proprio impegno verso la sostenibilità. Gli obiettivi che la Cantina Colli del Soligo S.a.c. si prefigge di raggiungere, garantendo allo stesso tempo la sicurezza, la legalità e conformità dei prodotti offerti, l'autenticità, uno sviluppo sostenibile e l'impegno al contrasto dei cambiamenti climatici, sono quindi così riassumibili:

- assicurare innanzitutto la soddisfazione dei propri SOCI garantendo una remunerazione delle uve in linea con i prezzi camerati ed un servizio di "assistenza tecnica" che sia di supporto ai conferitori nella conduzione dei vigneti in un'ottica sempre più orientata alla sostenibilità;
- fidelizzare nel tempo il Cliente garantendo la "qualità" dei vini proposti e del servizio offerto. In quest'ottica si pone innanzitutto particolare attenzione:
 - alla lavorazione dei vini che sono vinificati secondo precisi schemi consolidati da anni di esperienza e proposti alla Clientela solo dopo un'attenta analisi analitica ed organolettica;
 - ad investire sull'immagine aziendale rinnovando costantemente il packaging dei vini confezionati, sfruttare i canali web per dare alla Cantina una visibilità anche a livello internazionale, partecipare alle principali fiere del settore sia in Italia che all'estero, implementare eventuali nuove certificazioni richieste dal mercato;
 - a sviluppare e migliorare costantemente in azienda la cultura della QUALITÀ/SICUREZZA ALIMENTARE e SOSTENIBILITÀ: ciò comprende la definizione di un piano di azioni che, nel rispetto delle certificazioni conseguite, della persona, dell'ambiente, del mondo animale e della sostenibilità, possa coinvolgere e motivare tutti i dipendenti affinché svolgano le proprie mansioni in un contesto organizzato nel rispetto delle procedure interne, delle politiche e del Codice Etico aziendale.

Per raggiungere questi obiettivi e perseguire il miglioramento continuo, la Direzione definisce per i vari processi aziendali specifici obiettivi annuali il cui raggiungimento è valutato in occasione dei periodici Riesami della Direzione. Inoltre, la Direzione fonda il suo Sistema di Gestione Qualità sull'analisi dei fattori interni ed esterni che possono influenzare attivamente e passivamente le sue attività e si impegna a comprendere le esigenze e le aspettative delle parti interessate rilevanti tenendo conto anche del contesto in cui l'azienda opera. La Direzione si impegna formalmente affinché la Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare sia resa disponibile a tutte le parti interessate rilevanti e venga compresa, divulgata, attuata e sostenuta da tutti i collaboratori attraverso una continua verifica del sistema mediante riesami sistematici degli indicatori di qualità. La Direzione verifica periodicamente il contenuto della Politica al fine di assicurare che sia congrua ed idonea rispetto alle esigenze interne e di mercato.



Politica aziendale per la sicurezza e l'ambiente

Pieve di Soligo, 29/11/2024

La Cantina Colli del Soligo S.a.c., in linea con le politiche aziendali, ritiene importante integrare la gestione degli aspetti ambientali e la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori negli obiettivi di business per il mantenimento a lungo termine dei livelli di sostenibilità, redditività e competitività. In tale ottica i principi adottati sono:

- il rispetto delle normative vigenti in materia di ambiente e sicurezza e salute e dei requisiti degli standard volontari ISO 14001 e ISO 45001 nelle versioni correnti;
- lo sviluppo di politiche per la tutela dell'ambiente e della sicurezza e della salute dei lavoratori al fine di conseguire il miglioramento continuo delle prestazioni;
- la promozione della partecipazione dei dipendenti al processo di prevenzione dei rischi, di salvaguardia dell'ambiente e di tutela della salute e sicurezza nei confronti di sé stessi, dei colleghi e di terzi;
- la soddisfazione delle aspettative e degli obblighi delle parti interessate come presupposto fondamentale alla creazione di valore e alla promozione dello sviluppo sostenibile;
- l'impegno al contrasto dei cambiamenti climatici.

La responsabilità nei confronti dell'ambiente e della salute e sicurezza dei lavoratori è considerata al pari degli altri aspetti gestionali dell'organizzazione e, al fine di raggiungere gli obiettivi posti la Direzione si impegna a:

- individuare i punti di forza e di debolezza dell'organizzazione al fine di eliminare i pericoli e ridurre i rischi per l'ambiente e la salute e la sicurezza sul lavoro;
- valutare sistematicamente l'incidenza sull'ambiente e sulla salute e sicurezza dei lavoratori di ogni attività svolta al fine di evitare e/o gestire adeguatamente le situazioni di emergenza;
- rilevare sistematicamente gli impatti ambientali delle proprie attività, comprenderne gli effetti e individuarne le cause in condizioni normali, anomale e di emergenza;
- valutare in anticipo gli impatti sull'ambiente e sulla salute e sicurezza di tutte le nuove attività e di tutti i nuovi prodotti o processi;
- valutare gli investimenti considerando, oltre agli aspetti economico-finanziari, anche gli aspetti ambientali e di sicurezza;
- assicurare il continuo aggiornamento tecnologico e professionale delle risorse aziendali;
- assicurare l'impegno al miglioramento continuo e alla prevenzione dell'inquinamento in ambito ambientale;
- assicurare l'impegno alla prevenzione e protezione al fine di evitare infortuni e/o malattie professionali;
- migliorare la gestione delle sostanze pericolose utilizzando prodotti e materiali con minor impatto sull'ambiente e sulla salute e sicurezza dei lavoratori;
- ottimizzare la gestione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata e la sensibilizzazione del personale;
- promuovere attività volte ad incentivare la tutela ambientale;
- garantire attività di informazione e formazione al personale delle aziende fornitrici al fine di analizzare l'esposizione ai rischi, le cause degli incidenti e/o dei near misses e di tutti gli aspetti che possono avere specifiche ricadute sulla salute e sicurezza;
- mantenere l'adeguatezza igienica e sanitaria degli ambienti di lavoro;
- diffondere la propria politica per l'Ambiente e dalla Salute e Sicurezza a tutte le funzioni dell'organizzazione, ai propri clienti e ai propri fornitori ed appaltatori;

- migliorare l'efficienza dei processi per prevenire gli sprechi e minimizzare il consumo di risorse materiali ed energetiche;
- selezionare i fornitori privilegiando quelli che dimostrano coerenza con i valori aziendali espressi in questa Politica.

In occasione del riesame della Direzione la Politica per l'Ambiente e per la Sicurezza viene sottoposta a rivalutazione per assicurarne l'adeguatezza e la Direzione ha affidato a ciascun Responsabile le seguenti attività:

- diffondere la politica per l'Ambiente e per la Salute e Sicurezza e informare il personale a tutti i livelli su come implementarla;
- sviluppare programmi di gestione dell'Ambiente e Salute e Sicurezza sul lavoro, al fine di raggiungere gli obiettivi nel pieno rispetto ivi previsti e ottimizzare la gestione delle risorse;
- sensibilizzare sull'attenzione sulla tutela dell'Ambiente e della Salute e Sicurezza propria, dei colleghi e di terzi e di tutte le parti interessate;
- monitorare i processi del flusso organizzativo e gli impatti da essi generati, al fine di elaborare strategie di miglioramento continuo ed eliminare pericoli e rischi ambientali e di salute e sicurezza.

Nel fornire i propri servizi e prodotti, la Direzione opera secondo precisi criteri documentati e supportati da un Sistema di gestione per l'Ambiente e la Salute e la Sicurezza dei lavoratori, rivolgendo la massima attenzione ai seguenti aspetti:

- determinare i fattori esterni ed interni rilevanti per le finalità aziendali e indirizzi strategici e che influenzano la sua capacità di conseguire il risultato atteso per il proprio Sistema di Gestione per l'Ambiente e la Salute e la Sicurezza;
- fornire informazioni alle parti interessate per meglio comprendere l'impatto di una buona gestione degli aspetti ambientali e di salute e sicurezza;
- ridurre al minimo i rischi tramite il controllo/miglioramento dei processi e delle procedure di gestione;
- ricercare ed utilizzare tecnologie avanzate e sicure, in conformità alle normative più restrittive in materia di ambiente e sicurezza;
- definire e tenere sotto controllo opportuni indicatori che permettano di avere una valutazione sull'attività svolta in materia di ambiente e salute e sicurezza;
- responsabilizzare tutte le figure coinvolte nelle diverse fasi dei processi;
- pieno rispetto delle normative tecniche, ambientali, di sicurezza e di igiene sul lavoro e loro imposizione al cliente;
- cura nella scelta di collaboratori/fornitori qualificati che condividano i principi di serietà e qualità aziendali.

Questa Politica è sostenuta dalla Direzione ma per poter essere attuata è necessario che il personale sia consapevole e che ciascuno contribuisca con il proprio lavoro al miglioramento dei processi e agli obiettivi aziendali.



Il Codice Etico della Cantina Colli del Soligo

La Cantina ha predisposto volontariamente un proprio Codice Etico per definire i valori, i principi e le regole di comportamento che si impegna a seguire e a far rispettare a tutti i suoi membri e stakeholder.

Il documento ha lo scopo di garantire un comportamento corretto, onesto e trasparente, promuovere un ambiente di lavoro sano e rafforzare l'identità e la reputazione aziendale. che Il Codice Etico è stato diffuso a tutto il personale e reso disponibile agli stakeholders attraverso il sito aziendale (sez. Cantina - Certificazioni).



METRICHE AMBIENTALI

B3 – Energia ed emissioni di gas serra

Consumo energetico

	Rinnovabili	Non rinnovabili	Totale
Elettricità	1.674 MWh	1.328 MWh	3.002 MWh
Combustibili	0 MWh	631 MWh	631 MWh
Totale	1.674 MWh	1.959 MWh	3.633 MWh

Altri consumi energetici	Totale consumo
Per uso industriale	3.028 MWh
Per uso commerciale	534 MWh
Per uso residenziale	0 MWh
Per i trasporti	71 MWh

Energia generata

L'energia elettrica che l'azienda genera per uso proprio proviene da fonti rinnovabili.

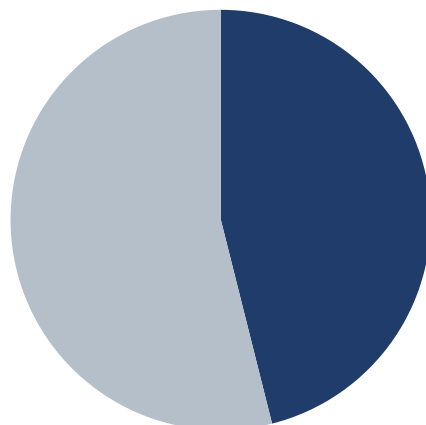
Energia generata internamente durante l'anno di rendicontazione: **113 MWh**.

Energia acquistata

L'azienda acquista energia elettrica principalmente tramite mercato spot.

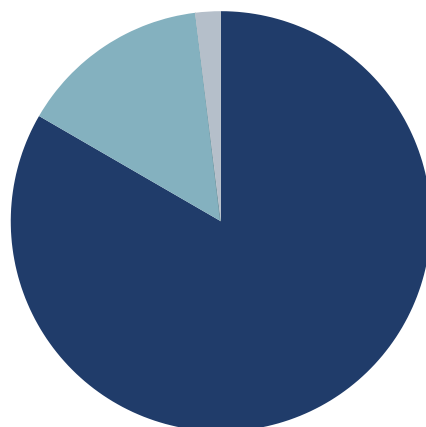
Ripartizione del consumo energetico per fonte

Rinnovabile Non rinnovabile



Consumo energetico suddiviso per attività

Uso industriale Uso commerciale
Uso residenziale Trasporti



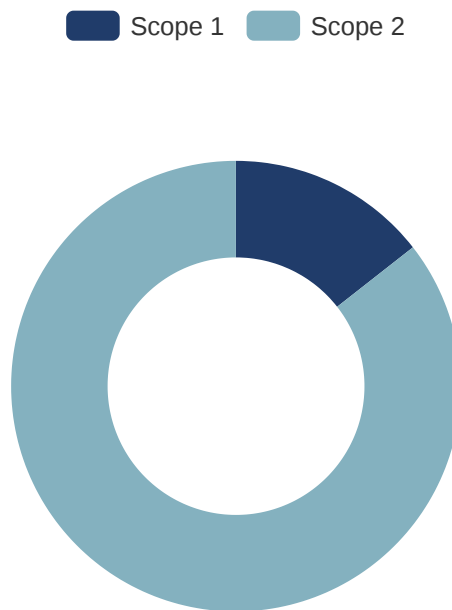
Emissioni di gas serra (GHG)

Di seguito sono forniti i dati relativi al monitoraggio di emissioni di gas serra (GHG):

Tipologia di emissioni	Quantità emesse
Scope 1	124,81 tCO ₂ eq
Scope 2 location-based	740 tCO ₂ eq
Scope 2 market-based	1.103,81 tCO ₂ eq

Intensità delle emissioni di GHG: **63,20 tCO₂eq per milione di euro**

Emissioni di gas serra per categoria



I dati relativi al consumo energetico e alle emissioni di GHG sono stati ricavati tramite:

- Bollette energetiche
- Misurazioni interne

C3 - Targets di riduzione dei GHGs e transizione climatica

Attualmente, l'azienda non ha ancora definito obiettivi di riduzione delle emissioni di GHG per le seguenti ragioni:

Cantina Colli del Soligo attraverso il proprio programma di investimento che prevede, entro la fine dell'anno, il potenziamento da 145Kwh a circa 235 Kwh del proprio impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia elettrica, mira a ridurre l'acquisto di energia derivante da combustibili fossili. A tal fine monitora anche la composizione del mix energetico derivante dalla fornitura di energia elettrica, il quale, di anno in anno, presenta una sempre maggiore percentuale di derivazione da fonti rinnovabili: nel 2023 la media era del 54,03%.

Inoltre, attraverso interventi di manutenzione programmata, svolti da ditte specializzate, la Cantina monitora il corretto funzionamento dei condizionatori che impiegano gas refrigeranti.

L'azienda è consapevole della rilevanza del tema dei cambiamenti climatici, soprattutto in virtù del settore in cui opera. Tuttavia, non ha ancora implementato un piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici.

C4 - Consumo energetico e misure di efficienza

Per migliorare l'efficienza energetica, l'impresa ha già implementato le seguenti misure:

- Illuminazione a LED e sistemi di gestione intelligente dell'energia
- Sostituzione di macchinari con versioni più efficienti
- Ottimizzazione dei processi produttivi per ridurre il consumo energetico
- Installazione di impianti solari fotovoltaici o eolici

Piano adottato per aumentare l'uso di energia rinnovabile nei prossimi anni

Cantina Colli del Soligo Sac ha definito un piano di aumento dell'uso di energia rinnovabile per il triennio 2025 – 2027.

Il piano prevede l'ampliamento dell'impianto fotovoltaico esistente per raggiungere una copertura da fonte solare del 6% del fabbisogno elettrico, ed eventualmente la valutazione dell'acquisto di energia da fornitori certificati rinnovabili per la restante quota. Questo impegno contribuirà direttamente alla riduzione delle emissioni Scope 2 e rafforzerà la coerenza del modello energetico aziendale con i principi della sostenibilità.



B4 – Inquinamento di aria, acqua e suolo

Emissioni di inquinanti e fonti di emissioni

L'azienda comunica le proprie emissioni di inquinanti nel rispetto delle normative vigenti, in base al seguente obbligo di conformità:

Sistema di gestione ambientale (es. EMAS, ISO 14001)

Considerando l'attività dell'azienda, le seguenti fonti sono riconosciute come responsabili delle emissioni di inquinanti:

- Combustione stazionaria (caldaie, processi industriali)
- Trasporto (flotta aziendale)

Metodologie applicate per il monitoraggio delle emissioni

- Misurazione diretta

Frequenza di monitoraggio

Annuale

Emissioni nell'aria

• Particolato (PM10)

Nell'anno solare 2024, le emissioni di CO₂ imputabili ai mezzi aziendali sono state pari a 11,14 tonnellate.

Emissioni in acqua

• Azoto

L'azienda effettua regolarmente analisi sugli scarichi idrici, comprensive del monitoraggio dei parametri legati all'azoto. Gli esiti delle analisi indicano che i valori di azoto nelle acque in uscita si mantengono al di sotto dei limiti di legge. Pertanto, si conferma la presenza di emissioni controllate di azoto in acqua (< 0.05 mg/l), che risultano conformi ai parametri ambientali stabiliti.

• Fosforo

Gli esiti delle analisi indicano che i valori di fosforo nelle acque in uscita si mantengono al di sotto dei limiti di legge: sono presenti emissioni, rilevate con analisi a campione semestrali, pari a valori <0,5 mg/l.

• Composti organici (COD, BOD)

Sono presenti emissioni, rilevate con analisi a campione semestrali, pari a valori compresi tra 0 e 160 mg/l (valore limite)

Emissioni al suolo

• Pesticidi

Durante la campagna 2025, nel vigneto di nostra proprietà, sono stati utilizzati 2,81 kg di rame rispetto ai 2,96 kg usati lo scorso anno.

• Metalli pesanti

Durante la campagna 2025, nel vigneto di nostra proprietà, sono stati utilizzati:

1,50 kg di ferro rispetto a 0,76 kg dello scorso anno;

Non è stato utilizzato manganese, rispetto al consumo di 0,25 kg dello scorso anno;

0,03 kg di zinco rispetto ad un consumo di 0,005 kg del 2024.

C2 - Descrizione delle pratiche, politica e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile

Misure per ridurre le emissioni di inquinanti

- Riduzione consumo di energia
- Altro

L'azienda ha adottato diverse misure preventive e operative per ridurre le emissioni di inquinanti atmosferici, tra cui:

- manutenzione regolare dei mezzi a gasolio,
- produzione di energia da fonti rinnovabili (fotovoltaico),
- ottimizzazione della logistica interna ed esterna,
- gestione responsabile dei sottoprodotti della lavorazione vinicola,
- adozione di pratiche agricole biologiche prive di input chimici (per i soci aderenti).

Obiettivi per la riduzione delle emissioni

Rinnovo e potenziamento dell'impianto fotovoltaico entro la fine del 2025;

Installazione di due nuovi filtri feccia, entro l'inizio della vendemmia 2025, per la gestione dei sottoprodotti della lavorazione vinicola. Sono stati installati nelle due principali sedi della Cantina.

Modalità di analisi dell'impatto ambientale delle proprie attività

Analisi ambientale iniziale per il conseguimento della certificazione UNI EN ISO 14001.

Strumenti adottati per valutare l'inquinamento

- Standard ISO 14001 o EMAS
- Dati di monitoraggio delle emissioni aziendali

B5 – Biodiversità

Presenza in aree sensibili alla biodiversità

Siti posseduti o affittati dell'azienda che sono situati in/nelle vicinanze di aree sensibili per la biodiversità: 1

Informazioni sui siti sensibili

Nome del sito: vigneto di proprietà

Località: Pieve di Soligo (TV) – Veneto

Superficie: 0,8306 ettari

Area sensibile di riferimento: Sito Unesco

Relazione con l'area: il sito aziendale è adiacente, senza sovrapposizione diretta e ne condivide parte delle caratteristiche paesaggistiche, ecologiche e gestionali.

Utilizzo del suolo

L'azienda monitora e segnala l'uso del suolo. Di seguito sono forniti dei dati a riguardo:

Tipo di terreno	Anno precedente	Anno di rendicontazione	Cambiamento %
Area totale sigillata	10.961 m ² (tutte le sedi aziendali). Esclusi i 65 m ² (sede di Arcade) imputabili alla nuova vasca di raccolta delle uve realizzata nel 2024.	11.026 m ² (tutte le sedi aziendali)	0,60%
Area dedicata alla natura (on-site)	31.665 m ² (tutte le sedi aziendali).	31.600 m ² (tutte le sedi aziendali).	- 0,20%
Area dedicata alla natura (off-site)	0	0	0%
Area totale utilizzata	42.626 m ²	42.626 m ²	0

Misure per la biodiversità

Misure per proteggere o promuovere la biodiversità

Per promuovere la biodiversità sul vigneto di proprietà, la Cantina provvede a trinciare in modo alternato l'erba presente tra i filari.

Gli strumenti utilizzati per identificare e gestire le aree sensibili sono i seguenti:

- Altro

Il controllo viene effettuato con sopralluoghi periodici sul campo svolti dall'agronomo.

L'impegno della cooperativa nella mappatura dei vigneti

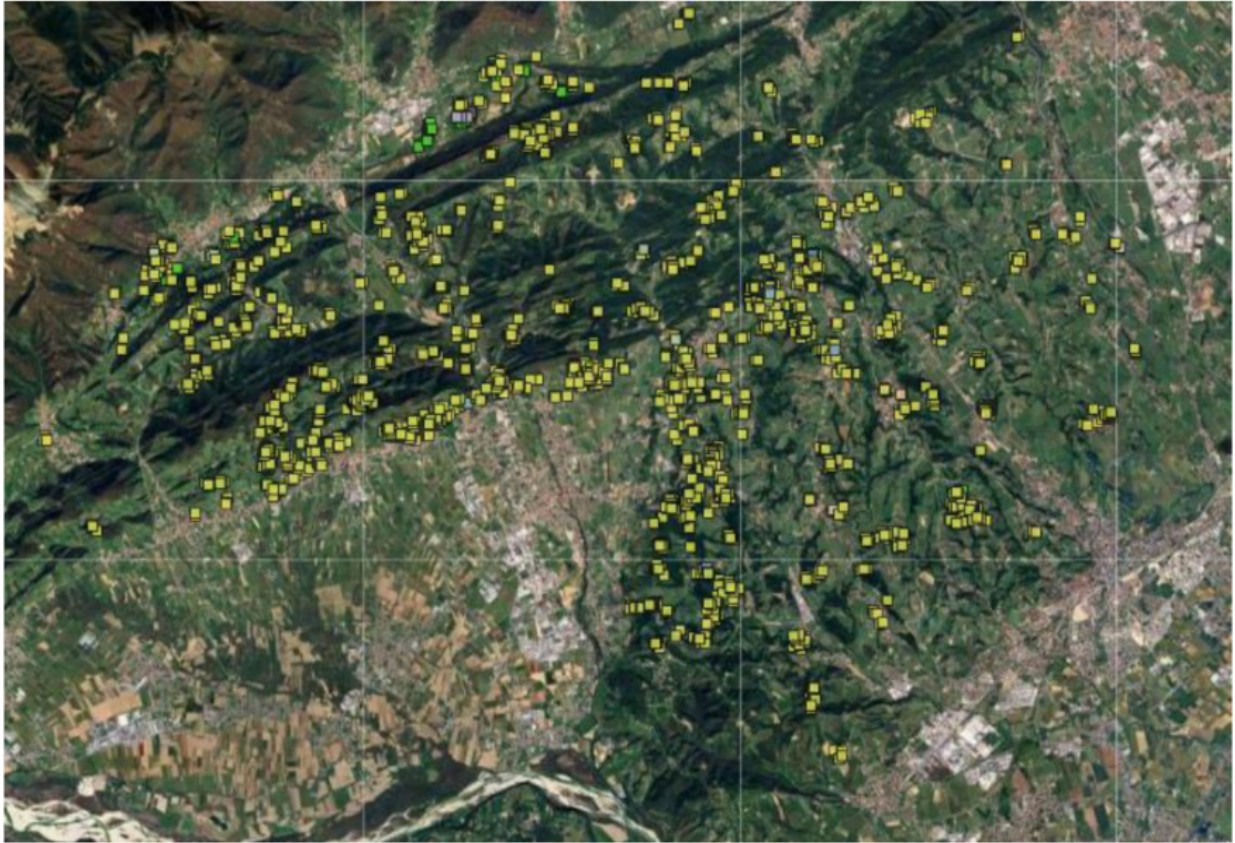
Negli ultimi mesi l'azienda ha scelto di dotarsi di uno strumento informatico avanzato per la mappatura dei vigneti dei soci, con l'obiettivo di rafforzare la gestione sostenibile del territorio e valorizzare il legame tra produzione e biodiversità. Questo approccio ha consentito di raccogliere parametri tecnici fondamentali di ciascun vigneto (età, pendenza, altitudine e altre caratteristiche) e di collocarli all'interno di aree di particolare interesse ambientale e culturale, come la Rete Natura 2000 e le Zone UNESCO del Prosecco Conegliano – Valdobbiadene DOCG.

La mappatura rappresenta uno strumento strategico che permette di:

- Monitorare la biodiversità nei vigneti situati in aree sensibili, contribuendo alla salvaguardia degli ecosistemi naturali.
- Valorizzare il territorio, mettendo in evidenza il legame tra produzione vitivinicola e paesaggio di pregio riconosciuto a livello internazionale.
- Orientare le scelte agronomiche, grazie a informazioni tecniche precise che favoriscono pratiche colturali più sostenibili.
- Comunicare con trasparenza l'impegno dell'azienda e dei soci nella gestione responsabile del territorio.

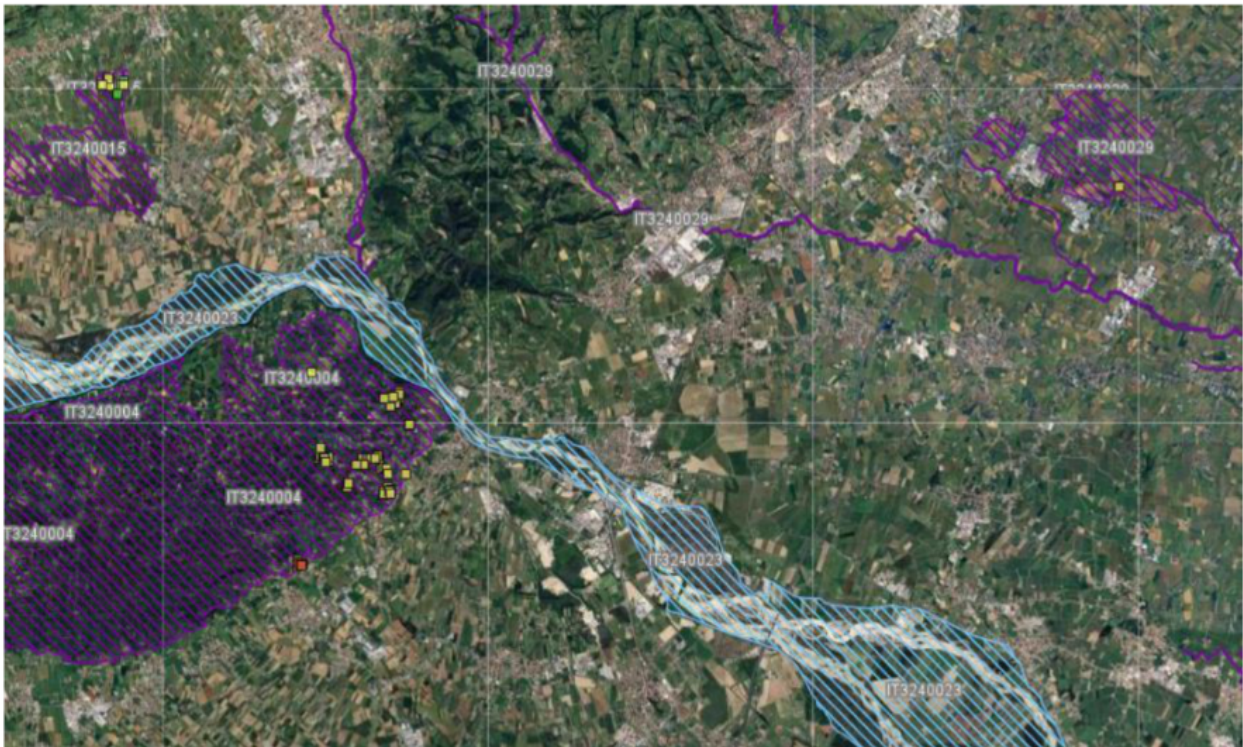
Le immagini seguenti mostrano la distribuzione dei vigneti dei soci, evidenziandone la collocazione all'interno delle aree di interesse ambientale e culturale.

Vigneti zona UNESCO Docg Con.-Valdobb.



■ Vigneto Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOCG ■ Vigneto Chardonnay ■ Vigneto Pinot Grigio

Vigneti Rete Natura 2000



■ Vigneto Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOCG ■ Vigneto Chardonnay ■ Vigneto Merlot IGT

B6 – Acqua

Prelievo di acqua

Provenienza	Quantità (m³)
Acquedotto pubblico	2.242
Pozzi privati	8.029
Fiumi o laghi	764
Raccolta acqua piovana	0
Totale	11.035

Totale prelevato nell'anno precedente a quello di rendicontazione: **11.463 m³**

Variazione percentuale rispetto all'anno precedente: **-3,73 %**

Scarico di acqua

Tipologia di scarico	Quantità (m³)
Acque superficiali (fiumi o laghi)	11.035
Totale	11.035

Parametri monitorati per lo scarico di acqua e valori medi

I parametri che vengono monitorati attraverso analisi complete semestrali sono i seguenti: Solidi sospesi totali, COD, pH, BOD, Alluminio, Rame, Solfiti, Solfati, Cloruri, Fosforo, Azoto ammoniacale, Azoto nitroso, Azoto nitrico, Tensioattivi anionici, Tensioattivi non ionici, Tensioattivi totali, Temperatura.

Consumo di acqua

L'azienda non consuma acqua nei processi produttivi o operativi, tutta l'acqua prelevata viene anche scaricata come evidenziato dai dati precedenti.

Stress idrico

L'azienda non opera in aree ad elevato stress idrico.

Monitoraggio e gestione

Strumenti per il monitoraggio dei dati relativi al prelievo, consumo e scarico di acqua

- Misurazioni dirette

Frequenza di raccolta dei dati

Mensile

C2 - Descrizione delle pratiche, politica e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile

Misure per migliorare l'efficienza idrica

- Tecnologie per il risparmio idrico nei processi produttivi

Attualmente, l'azienda non ha effettuato un'analisi del rischio idrico nelle proprie aree operative.

B7 – Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti

Principi di economia circolare

L'azienda applica in modo strutturato i seguenti principi di economia circolare:

- Usabilità e riusabilità

Integrazione dei principi nelle operazioni aziendali

Cantina Colli del Soligo Sac adotta principi di economia circolare soprattutto volti a ridurre gli sprechi e valorizzare le risorse impiegate nelle proprie attività. I sottoprodotti della vendemmia, come i raspi, non vengono considerati rifiuti, ma venduti come prodotti ad uso zootecnico a clienti che li riutilizzano come lettine per allevamento bovino; le vinacce, invece, sono vendute a distillerie per la produzione della grappa; le fecce sono vendute ad aziende specializzate nella produzione di etanolo e acido tartarico.

L'azienda utilizza imballaggi in vetro riciclabile e cartone certificato FSC, progettati per essere facilmente riciclati o riutilizzati e valuta con attenzione i materiali per favorire la sostenibilità del packaging.

Per ridurre il consumo di risorse naturali, dal 2014 sono stati adottati impianti di produzione di energia elettrica con pannelli fotovoltaici.

Produzione e gestione dei rifiuti

Di seguito sono elencati i dati relativi ai rifiuti generati dall'attività dell'azienda:

Tipologia di rifiuti	Rifiuti prodotti
Pericolosi	4,40
Non pericolosi	919,09
Totale	923,49

Classificazione dei rifiuti pericolosi

Tipo 1: Altre emulsioni (CER 13.08.02*)

Tipo 2: Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose (CER 15.01.10*)

Tipo 3: Apparecchiature fuori uso (CER 16.02.11*)

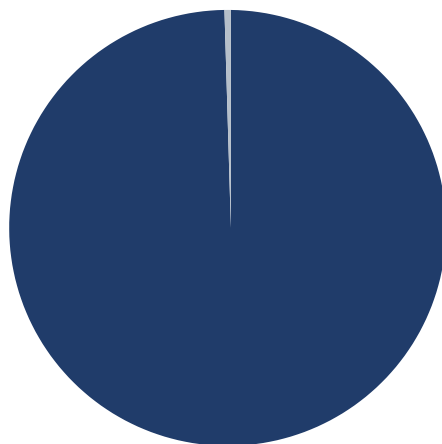
Tipo 4: Apparecchiature fuori uso (CER 16.02.13*)

Tipo 5: Tubi fluorescenti (CER 20.01.21*)

Destinazione	Peso (tonnellate)	Percentuale
Riciclo / Riutilizzo	845	91,55 %
Smaltimento	78	8,45 %
Totale	923	100 %

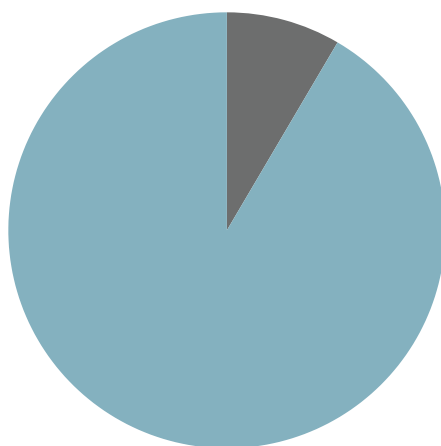
Ripartizione dei rifiuti per tipologia

■ Non pericolosi ■ Pericolosi



Ripartizione dei rifiuti per destinazione

■ Smaltiti ■ Riciclati



Utilizzo dei materiali

Principali materiali utilizzati nelle operazioni aziendali:

Tipologia materiale	Quantità (tonnellate)
Vetro	2.052,52
Cartone	163
Materiali plastici (film termoretraibili per avvolgimento bancali prodotto finito)	8
Tappi in sughero	13,14
Etichette in carta siliconata	5,62
Totale	2.242,28

C4 - Rischi Climatici

L'azienda ha analizzato il contesto relativo ai pericoli climatici o eventi di transizione climatica che potrebbero comportare rischi significativi per l'attività dell'azienda, riscontrando:

- Rischi fisici acuti (es. alluvioni, siccità, incendi, uragani, eventi meteorologici estremi)
- Rischi fisici cronici (es. aumento delle temperature, innalzamento del livello del mare, erosione del suolo)

Esposizione e sensibilità delle proprie attività, asset e catena del valore ai rischi climatici

L'azienda ha valutato l'esposizione e la sensibilità delle proprie attività, asset e catena del valore ai rischi climatici attraverso le seguenti modalità:

è stata condotta una valutazione qualitativa interna, che ha evidenziato come l'attività agricola dei soci conferitori, basata sulla coltivazione della vite, sia sensibile agli eventi estremi e all'andamento climatico stagionale.

La catena del valore è considerata a rischio moderato, soprattutto per gli eventi climatici.

Per citare un esempio, nella vendemmia 2024, pur non essendosi verificati eventi grandinigeni di particolare entità, abbiamo riscontrato un calo di conferimenti pari a circa 9.000 q.li, rispetto all'anno precedente, causato dalla forte siccità verificatasi nei due mesi che hanno preceduto la raccolta.

L'azienda sta pianificando la gestione dei rischi climatici considerando i seguenti orizzonti temporali, in base alla natura e all'impatto dei potenziali rischi:

- Breve termine (1-3 anni): impatti immediati sulle operazioni aziendali.

Potenziali impatti finanziari identificati

I rischi climatici fisici, come siccità prolungate, piogge intense o ondate di calore, possono comportare una riduzione delle rese agricole, un aumento dei costi per l'irrigazione e la necessità di interventi straordinari sul vigneto o sugli impianti (es. protezione del suolo, manutenzione). Questi eventi possono influenzare i ricavi annui e causare variazioni nella qualità del prodotto.

La gravità di questi è stata valutata associandogli un livello di rischio alto. Il cambiamento climatico (fisico o di transizione) rappresenta un potenziale fattore critico per il modello di business. La realtà potrebbe subire impatti diretti o indiretti rilevanti su produzione, logistica, reputazione o accesso al mercato.

Esiste un sistema di monitoraggio per il rischio climatico adottato dall'azienda. In particolare, le valutazioni vengono aggiornate con frequenza:

- Annuale

Comunicazione pubblica delle strategie di adattamento ai cambiamenti climatici

L'azienda integra tali strategie nel proprio bilancio di sostenibilità, le comunica attraverso il sito e nei contatti con i clienti e stakeholder esteri, in particolare nei mercati export più sensibili ai criteri ESG (es. Germania, Scandinavia).



METRICHE SOCIALI

B8 – Caratteristiche generali della forza lavoro

Informazioni generali sulla forza lavoro

L'organico aziendale è composto di **37 dipendenti**. Di questi:

- **3** sono dipendenti a tempo determinato
- **34** sono dipendenti a tempo indeterminato.

Forza lavoro e ripartizione per genere

Nei Paesi in cui l'azienda opera, la legislazione non prevede la possibilità di registrarsi legalmente con un genere diverso da maschile o femminile. Di conseguenza, nei dati riportati di seguito, non è contemplata un'opzione alternativa.

	Tempo determinato	Tempo indeterminato
Uomini	3	23
Donne	0	11
Totale	3	34

Distribuzione geografica

L'azienda non impiega personale in Paesi diversi da quello in cui ha la propria sede principale, concentrando le proprie attività e risorse all'interno del territorio di riferimento.

Turnover del personale

Dipendenti che hanno lasciato l'azienda nell'anno di rendicontazione	3
Numero medio di dipendenti durante l'anno di rendicontazione	34
Tasso di turnover	8,82 %

Le principali motivazioni di turnover all'interno dell'azienda sono:

- Pensionamento
- Dimissioni volontarie

C5 - Informazioni generali aggiuntive sulla forza lavoro

La composizione e le caratteristiche della forza lavoro sono monitorate regolarmente all'interno dell'azienda secondo i seguenti parametri:

- Genere
- Età
- Livello di istruzione
- Tipologia di contratto
- Altro

Ulteriori aspetti monitorati:

- titolo di studio
- skills
- abilitazioni e sicurezza

La frequenza con cui vengono aggiornati i dati è:

Trimestrale

Obiettivi migliorare la gestione strategica delle risorse umane e favorire un ambiente di lavoro sostenibile e inclusivo

piano di formazione annuale
percorsi di crescita professionale interni

Tematiche incluse nelle politiche specifiche per migliorare la parità di genere nei ruoli di leadership

- Flessibilità lavorativa per supportare la leadership femminile

Lavoratori temporanei

L'azienda impiega **9** lavoratori temporanei.

B9 – Forza lavoro, salute e sicurezza

Incidenti e sicurezza sul lavoro

L'azienda ha registrato **1** incidente/i di lavoro nell'anno di rendicontazione.

Tasso di incidenti sul lavoro: **2,70**

Non si sono verificati decessi a causa di infortuni o malattie correlate al lavoro nell'ultimo anno.

C6 - Informazioni aggiuntive sulla forza lavoro propria – Politiche e processi in materia di diritti umani

Ambiti del codice di condotta e della politica sui diritti umani dedicata alla propria forza lavoro

- Lavoro forzato
- Tratta di esseri umani
- Lavoro minorile
- Discriminazione e pari opportunità
- Prevenzione degli incidenti e sicurezza sul lavoro

Monitoraggio dell'applicazione della politica

Promozione del dialogo interno anche attraverso momenti di confronto tra dipendenti e Direzione. Cantina Colli del Soligo Sac monitora l'applicazione della propria politica sui diritti umani e condizioni di lavoro attraverso efficaci procedure informali, coerenti con la propria struttura organizzativa.

Il monitoraggio avviene tramite:

- verifiche costanti del rispetto contrattuale e delle normative di sicurezza;
- dialogo diretto con i lavoratori, facilitato dalla dimensione contenuta e dalla presenza costante della direzione;
- formazione di base su diritti e doveri del lavoratore all'inizio del rapporto di lavoro;
- un riferimento interno (amministrazione) a cui i dipendenti possono rivolgersi per segnalazioni o dubbi.

L'azienda verifica le condizioni dei lavoratori stagionali e ne garantisce l'equiparazione in termini di trattamento economico e condizioni operative, in linea con i valori aziendali.

L'azienda ha implementato un meccanismo strutturato per la gestione di suggerimenti ovvero lamentele, avvalendosi di un modulo di segnalazione in forma anonima e riservata.

L'azienda ha implementato un meccanismo strutturato per la gestione di reclami e segnalazioni relative ai diritti umani, avvalendosi dei seguenti canali per la raccolta dei dati:

- Incontri periodici con il personale
- Altro

modulo di segnalazione in forma anonima e riservata

Possono utilizzare il meccanismo definito le seguenti figure:

- Dipendenti diretti
- Lavoratori autonomi e temporanei

Aspetti valutati nel processo di due diligence per i diritti umani

- Condizioni di lavoro e rispetto delle normative sul lavoro
- Condizioni di salute e sicurezza
- Rispetto dei contratti e dei diritti sindacali

Questo processo coinvolge:

- I dipendenti diretti

Misure di sicurezza attualmente in vigore nell'azienda

- Formazione periodica sulla sicurezza
- Dispositivi di protezione individuale (DPI) obbligatori
- Audit regolari sulla sicurezza
- Sistemi di segnalazione degli incidenti

L'azienda possiede un piano di gestione della sicurezza sul lavoro.

Questo, è certificato secondo la normativa UNI EN ISO 45001.



CISQ is a member of



The International Certification Network
www.iqnet-certification.com

CERTIFICATO

Certificato / Certificate n° 78548

Si certifica che il sistema di gestione sicurezza e salute sul luogo di lavoro di
We hereby certify that the occupational health and safety management system operated by

Cantina Colli del Soligo - Società Agricola Cooperativa tra produttori di uve pregiate

Sede legale / Registered office

Via L. Toffolin, 6 - Frazione Solighetto - 31053 Pieve di Soligo (TV) - Italy

Unità operative / Operative units

¹ Via L. Toffolin, 6 - Frazione Solighetto - 31053 Pieve di Soligo (TV) - Italy

² Via Montello, 7 - 31030 Arcade (TV) - Italy

³ Viale Europa, 62 - 31010 Farra di Soligo (TV) - Italy

⁴ Via L. Toffolin, 4 - 31053 Pieve di Soligo (TV) - Italy

È conforme alla norma / Is in compliance with the standard

**UNI EN ISO 45001:2023
ISO 45001:2018**

Per le seguenti attività / For the following activities

¹ Conferimento uve da soci, vinificazione, frizzantatura, spumantizzazione, imbottigliamento automatizzato e manuale dei formati speciali. Commercializzazione di birre e formati mignon di vino.

² Conferimento uve da soci, vinificazione, stoccaggio e vendita di prodotto sfuso.

³ Stoccaggio di vino confezionato.

⁴ Vendita vini e altri prodotti alimentari.

¹ Granting shareholders grapes, winemaking, semi-sparkling wine making, sparkling wine making, automated and manual bottling of special formats. Marketing of beers and packaged wines in packs miniature.

² Granting shareholders grapes, winemaking, storage and sale of bulk product.

³ Storage of packaged wine.

⁴ Marketing of wines and other food products.

IAF 03-29

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del regolamento CSQA di riferimento.
The use and the validity of the certificate shall satisfy the requirements of the relevant CSQA rules.

Prima emissione

First Issue

15/03/2023

Emissione corrente

Current Issue

29/02/2024

Scadenza

Expiring Date

14/03/2026

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni S.r.l. - via S. Gaetano 74 36016 Thiene (VI)

www.csqa.it



SCR N° 021F

Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF e IAL

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

1/1



www.cisq.com

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di
Certificazione dei sistemi di gestione aziendale. CISQ
is the Italian Federation of management system
Certification Bodies

C7 - Incidenti gravi legati ai diritti umani

L'azienda non ha registrato casi confermati di violazioni dei diritti umani nella propria forza lavoro.

L'azienda non è a conoscenza di incidenti gravi legati ai diritti umani che coinvolgono lavoratori nella catena del valore, comunità interessate, consumatori e utenti finali.

L'azienda ha previsto procedure di due diligence sui fornitori per prevenire incidenti gravi.

B10 – Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione

Salario e retribuzione

L'azienda garantisce che tutti i dipendenti ricevano una retribuzione uguale o superiore al salario minimo applicabile nel Paese in cui opera o quello previsto dai contratti collettivi nazionali.

Totale dipendenti	37
Dipendenti coperti da contrattazione collettiva	37
Percentuale copertura contrattazione collettiva	100 %

Formazione e sviluppo professionale

L'azienda promuove la formazione annuale ai propri dipendenti. Il numero medio di ore di formazione annuale per dipendente è:

Tra 10 e 40 ore

La formazione è rivolta a tutti i dipendenti.

Genere	Media annuale delle ore di formazione
Uomini	21
Donne	25

Politiche e misure per garantire che uomini e donne abbiano pari accesso alle opportunità formative

- Monitoraggio della partecipazione alla formazione per genere
- Flessibilità di orario per favorire la partecipazione di chi ha responsabilità familiari

C5 - Informazioni generali aggiuntive sulla forza lavoro

L'azienda monitora la diversità e le condizioni contrattuali della propria forza lavoro basandosi sui seguenti parametri:

- Distribuzione per genere nei diversi livelli aziendali
- Copertura della contrattazione collettiva
- Turnover e tasso di permanenza in azienda
- Utilizzo di lavoratori autonomi e temporanei

The background of the page is a light blue color with several overlapping, semi-transparent, wavy shapes in a slightly darker shade of blue. These shapes create a sense of movement and depth, resembling liquid or smoke. The text is centered over this background.

METRICHE DI GOVERNANCE

B11 – Condanne e multe per corruzione e concussione

L'azienda non ha subito condanne per corruzione o concussione nell'anno di rendicontazione.

L'azienda non ha ricevuto sanzioni per violazioni di leggi anticorruzione e anticoncussione nell'anno di rendicontazione.

C2 - Descrizione delle pratiche, politica e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile

Politica formale per la prevenzione della corruzione

L'azienda adotta prassi coerenti con la normativa vigente, promuovendo comportamenti etici e trasparenti in tutte le relazioni commerciali e istituzionali attraverso:

- la tracciabilità dei pagamenti e la formalizzazione di tutti i contratti con clienti e fornitori;
- la gestione diretta e trasparente degli acquisti;
- il rifiuto di qualsiasi forma di favoritismo o indebito vantaggio.

Cantina Colli del Soligo ha inoltre definito un importo massimo di valore per eventuali omaggi a terzi.

C8 - Entrate da settori sensibili ed esclusione dai benchmark UE

L'azienda non svolge attività in alcuno dei settori esclusi dai benchmark dell'Unione Europea, ossia la produzione di armi controverse, la coltivazione e trasformazione del tabacco, il settore dei combustibili fossili e la produzione di sostanze chimiche, compresi pesticidi e prodotti agrochimici. Tale conformità assicura l'aderenza ai criteri di sostenibilità previsti dalla normativa europea, rafforzando l'impegno dell'azienda verso un modello di business responsabile e allineato agli obiettivi di transizione ecologica.

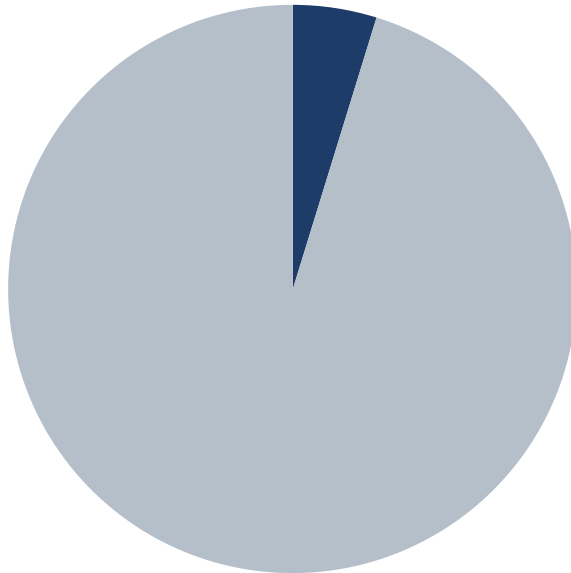
C9 - Rapporto sulla diversità di genere nell'organo di governance

Di seguito sono riportati i dettagli relativi all'organo di governance dell'azienda:

Membri dell'organo di governance	
Donne	1
Uomini	20
Totale	21
Rapporto di genere	0,05

Ripartizione di genere negli organi di Governance

Donne Uomini



L'azienda adotta una politica volta a promuovere la diversità di genere all'interno del proprio organo di governance, articolata sulle seguenti misure:

- Politiche d'inclusione e pari opportunità nei processi di nomina

L'azienda effettua un monitoraggio periodico della diversità di genere nel proprio organo di governance, con la seguente cadenza:

Annuale

An abstract graphic consisting of several overlapping, wavy, light blue shapes that create a sense of movement and depth. The shapes are layered, with some appearing in front of others, and they flow across the page from left to right.

Informazioni Integrative Volontarie

Promuovere la parità di genere nell'organo di governance della Cooperativa

Premesso che rimane forte la presenza maschile nel settore vitivinicolo, si vuole promuovere una maggiore partecipazione di soci di genere femminile all'intero del Consiglio di Amministrazione.

La procedura per candidarsi a far parte dell'organo di governance è la seguente:

Il CDA si rinnova ogni anno per un terzo dei suoi componenti. I Consiglieri uscenti, e tutti gli altri soci, si possono candidare durante le assemblee separate per l'approvazione del bilancio, dove vengono eletti i soci delegati che saranno chiamati a partecipare all'Assemblea Generale per l'approvazione del bilancio ed eleggere i nuovi Consiglieri.

Storicamente, la compagine sociale è composta a stragrande maggioranza da soci di sesso maschile e solo in parte esigua da una componente femminile che fatica a partecipare ai momenti di incontro della Cooperativa e ancora di più a candidarsi alle elezioni per il rinnovo del CDA pur non essendoci alcuna preclusione in tal senso.

La Cantina si ripromette di promuovere candidature di genere femminile in occasione delle prossime assemblee elettive.

Piano aziendale futuro per la sostenibilità

La visione

Essere una cooperativa vitivinicola che:

- tuteli i soci e il territorio
- gestisca gli impatti ambientali più rilevanti
- rafforzi la competitività delle produzioni locali rispondendo alle richieste ESG dei mercati

Il punto di partenza: un Gruppo di Sostenibilità

Costituirlo nel 2026, composto da Delegato del CdA, Direzione, un agronomo, un referente qualità/ambiente/sicurezza, un referente ufficio soci, un tecnico di produzione, un coordinatore amministrativo.

Il Ruolo:

- Definire e monitorare priorità ESG
- Coordinare e gestire la strategia per clima, acqua, biodiversità, forza lavoro e sicurezza
- Rendere conto con un momento annuale dedicato a soci.

Linee strategiche e azioni concrete

1. Clima e resilienza

Area di miglioramento: scarsa consapevolezza dei soci sugli impatti climatici

- 2026 → Sensibilizzazione e formazione soci su eventi climatici estremi e adattamento attraverso comunicazioni inoltrate ai soci.

2. Biodiversità e viticoltura sostenibile

Area di miglioramento: assenza di un protocollo di Cantina formalizzato e condiviso con i soci

- 2026 → Il Gruppo Sostenibilità sviluppa un protocollo tecnico condiviso da divulgare ai soci tramite comunicazioni mirate e/o incontri formativi specifici (soglie di intervento, difesa integrata, biodiversità).

• 2027 → Integrazione del protocollo nel regolamento di conferimento / vademecum soci.

• 2028 → Report annuale di biodiversità (soci aderenti, aree sensibili, ettari SQNPI, biologico) condiviso in assemblea e redatto a cura dell'agronomo.

3. Soci e comunità

Area di miglioramento: Coinvolgimento e partecipazione dei soci nell'accesso alle informazioni e ai servizi.

- 2026 → Diffusione del Codice Etico in forma accessibile (condivisione nel sito web)
- 2027 → Supporto ai nuovi Soci da parte dell'ufficio soci nella gestione degli adempimenti amministrativi.

4. Lavoro e persone

Area di miglioramento: Implementazione di un sistema di monitoraggio del benessere e sviluppo dei dipendenti per migliorare la produttività, percorsi di formazione esistenti ma da potenziare con piani formativi di accrescimento delle competenze.

- 2026 → Incontro annuale su sostenibilità rivolto ai dipendenti e ai soci.
- 2026 → Piano di formazione (ore/anno/dipendente).
- 2027 → Controllo diretto sulla manodopera stagionale: collaborazione solo con società di somministrazione strutturate.
- 2028 → Introduzione di monitoraggio sul benessere psicologico (questionario anonimo).

5. Governance e inclusione

Area di miglioramento: Governance e processi decisionali possono diventare più strutturati e inclusivi, con maggiore attenzione a criteri ESG. Limitata rappresentanza femminile nei ruoli decisionali.

- 2026 → Delega Esg in CdA e avviamento Gruppo di Sostenibilità.
- 2027 → Definizione di 5 KPI chiave secondo le prerogative del settore:
 - % rifiuti riciclati/riutilizzati.
 - Ore formazione medie per dipendente.
 - % soci under 40 entrati nella cooperativa.
 - % manodopera stagionale con contratti regolari.
 - n° stakeholder mappati e coinvolti
- 2028 → Supporto per candidature femminili al CDA.

6. Stakeholder e trasparenza

Area di miglioramento: mantenere aggiornata la mappatura degli stakeholder

- 2026 → Presentazione del report ESG in assemblea soci e diffusione sul sito aziendale → trasparenza verso tutta la filiera.
- 2026 → Il Gruppo aggiorna la mappatura degli stakeholder (soci, dipendenti, clienti, fornitori, comunità locali, istituzioni, consorzi, mercati export).
- 2028 → Comunicazione trasparente: pubblicazione di una scheda annuale di sostenibilità semplificata per stakeholder esterni (2–3 pagine con KPI e progressi)

Punto di arrivo (2028)

La cooperativa avrà:

- Dei soci sensibilizzati e consapevoli sui rischi climatici.
- Un protocollo condiviso per la viticoltura sostenibile, con regole comuni.
- Maggiore coinvolgimento dei soci collinari, a beneficio della resilienza del territorio.
- Attenzione concreta al benessere delle persone (psicologico, formativo, contrattuale).
- Una governance più inclusiva e trasparente, capace di dialogare con mercati e comunità.

Pieve di Soligo, 30 Settembre 2025

The background features a light blue gradient with several overlapping, semi-transparent, wavy shapes in a slightly darker shade of blue. A thin, dark blue vertical line is positioned to the left of the word 'Disclaimer'.

Disclaimer

DISCLAIMER

Questa pubblicazione è rilasciata da Deempact. Il contenuto di questo report è destinato a qualsiasi organizzazione, sia essa pubblica, privata o del terzo settore. L'obiettivo di questo documento è puramente informativo e divulgativo.

I contenuti grafici, tabelle, note, etc., presenti in questo documento sono generati da modelli statistici basati su dati forniti dall'organizzazione stessa tramite autodichiarazione. Pertanto, essi sono soggetti ad un alto grado di incertezza, filtrato dalla soggettività dell'organizzazione che comunica i dati, specialmente per quanto riguarda gli indicatori che influenzano la performance futura effettiva sia in termini di output che di outcome.

È importante sottolineare che il riferimento a qualsiasi specifico prodotto commerciale o non, processo o servizio, con nomi commerciali o non, marchi, produttori o altro, non costituisce né implica necessariamente l'approvazione, la raccomandazione o il favore da parte di Deempact.

I dati presenti nel report sono emessi a titolo informativo per l'organizzazione e per il team di ricerca di Deempact e hanno validità alla data in cui il report viene generato. Deempact ritiene che le informazioni contenute siano affidabili ma non ne garantisce la completezza o l'accuratezza.

Deempact declina ogni responsabilità per eventuali opinioni errate o errori di valutazione dei fatti e dei dati dichiarati in sede di compilazione. Si specifica che Deempact non fornisce alcuna garanzia, esplicita o implicita, e non si assume alcuna responsabilità legale o responsabilità per l'accuratezza, la completezza o l'utilità di qualsiasi informazione, apparato, prodotto o processo divulgato.

Si ricorda che la performance passata di un'organizzazione non è un indicatore affidabile per la performance futura e un impegno continuativo nel raggiungere gli obiettivi ESG e/o SDGs è auspicabile. Le ipotesi d'implementazione delle performance relative agli indicatori ESG e SDGs fornite da Deempact possono cambiare materialmente a causa di possibili cambiamenti nelle ipotesi sottostanti, inclusi, ma non solo, i cambiamenti delle condizioni economiche di mercato.

Deempact si impegna a mantenere aggiornate le informazioni e i criteri utilizzati in conformità con le normative vigenti a livello nazionale e internazionale; tuttavia, non è tenuto a fornire aggiornamenti o modifiche tempestive in quanto le condizioni di mercato sono soggette a cambiamenti celeri.

Inoltre, si segnala che Deempact, sulle estrapolazioni successive, potrà utilizzare i dati raccolti come benchmark (ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679, di seguito "GDPR 2016/679"), escludendo i nominativi espliciti delle organizzazioni, salvo diversa indicazione da parte delle stesse. I contenuti raccolti nel report sono riservati e destinati prioritariamente a Deempact e all'organizzazione compilatrice; pertanto, non possono essere divulgati pubblicamente senza il consenso dell'organizzazione.

Il materiale contenuto in questo report può essere citato e utilizzato a condizione che vi sia un'adeguata attribuzione e un riferimento specifico a Deempact. Tuttavia, Deempact non può essere ritenuta responsabile delle azioni intraprese autonomamente dalle organizzazioni basandosi sulle informazioni reperite nel report senza aver richiesto preventivamente una specifica consulenza professionale integrativa al report.

La compilazione dei dati, effettuata dalle aziende stesse e soggetta a un margine interpretativo soggettivo, implica che nessuna dichiarazione o garanzia (espressa o implicita) viene data sull'accuratezza o sulla completezza delle informazioni contenute in questo report. Pertanto, nella misura consentita dalla legge, Deempact, i suoi membri, consulenti, dipendenti e agenti declinano ogni responsabilità o obbligo di diligenza per qualsiasi conseguenza derivante dalle azioni o omissioni basate sulle informazioni contenute.

Infine, si segnala che i punti di vista e le opinioni degli autori espresse nel presente documento non dichiarano o riflettono necessariamente quelli del governo italiano o di qualsiasi sua agenzia.



DO IT DIFFERENTLY

© DEEMPACT 2025