BOTTEGA
SpA
Family Vintners Since 1635

Bilancio di sostenibilità 2024

Sommario

1	Introduzione	5
2	Presentazione dell'azienda	7
3	Politica per la sostenibilità (per un futuro sostenibile)	8
4	La governance	9
5	Le performance aziendali	11
6	Buone pratiche di lavorazione	11
6.1	Il vigneto	12
6.2	La cantina	15
7	La sostenibilità ambientale	16
7.1	Consumi di energia elettrica	16
7.2	Consumi di GPL	18
7.3	Consumi di gas naturale	20
7.4	Consumi di gasolio	21
7.5	Consumi idrici	22
7.6	Consumi di prodotti enologici	24
7.7	Consumi di detergenti	25
7.8	Materiale per packaging	26
7.9	Gas tecnici	28
7.10	Gestione dei rifiuti	29
7.11	Gestione delle acque reflue	32
7.12	Indicatori di performance ambientali	33
8	La sostenibilità sociale	34
8.1	I collaboratori	34
8.2	Relazioni con il territorio e con la comunità locale	38
8.2.1	Istituti scolastici	38
8.2.2	Relazioni con il territorio ed attività di beneficenza	38
8.2.3	Relazioni di buon vicinato	39
9	Buone pratiche economiche	39
10	Conclusioni: azioni per l'agenda 2030	40

1 Introduzione

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata nel 2015 dai 193 Stati membri delle Nazioni Unite, ha individuato 17 obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile da realizzare entro il 2030. Questi obiettivi sono in grado di porre fine alla povertà, combattere le disuguaglianze e fermare il cambiamento climatico.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Per favorire il raggiungimento di questi obiettivi sono stati fissati 169 traguardi interconnessi e indivisibili che bilanciano le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile, ovvero: la dimensione economica, sociale ed ambientale.
L'azienda, riconoscendo l'importanza e la centralità di questa Risoluzione, intende impegnarsi attivamente con specifico riferimento a quelli che rientrano nella propria sfera di attività e nelle proprie possibilità di azione.
Tale impegno risulta formalizzato nella Politica per la Qualità, la Sicurezza alimentare e la Sostenibilità, redatta e sottoscritta dalla Direzione aziendale e diffusa a tutti i livelli, dove vengono espressi i convincimenti e gli impegni che l'azienda intende onorare per contribuire ad uno sviluppo sostenibile.
Il presente Bilancio, ha lo scopo di illustrare e mettere in evidenza i risultati raggiunti in tema di sostenibilità e di porre le basi per nuovi obiettivi di miglioramento.
Esso prende in considerazione i dati raccolti nel triennio 2022 - 2024 al fine di favorire una migliore analisi della realtà aziendale.
Il bilancio è stato redatto tenendo in considerazione i requisiti previsti nello standard Equalitas e seguendo le linee guida del Global Reporting Initiative.

2 Presentazione dell'azienda

L'azienda Bottega spa è un'azienda a conduzione familiare da tre generazioni, che produce e distribuisce vino tipico italiano di elevata qualità, grappa e liquori sul mercato mondiale.
Di seguito la storia dell'azienda e il percorso dell'impegno della famiglia Bottega.

Nel 1977 Aldo Bottega, seguendo le orme del padre Domenico, abile enologo, fonda a Pianzano di Godega (Treviso) la Distilleria Bottega, grazie alla passione per la grappa e al suo innato spirito imprenditoriale.

Nel 1983, alla morte del fondatore, il figlio Sandro, coadiuvato dai fratelli, assume la direzione dell'azienda. Nel giro di pochi anni la Distilleria Bottega esce dall'anonimato, grazie a un innovativo sistema di distillazione e alla riduzione del grado alcolico che rende la grappa più morbida e delicata.

Nel 1987 al marchio Bottega si affianca il marchio Alexander, con blend raffinati e bottiglie in vetro soffiato e la Distilleria Bottega inizia a varcare i confini nazionali.

Nel 1992 Nel segno della tradizione di famiglia, alla distilleria si aggiunge anche la cantina e nasce Il Vino dei Poeti Prosecco.

Nel 1997 La Distilleria Bottega si trasferisce a Bibano di Godega di Sant'Urbano, nei pressi di Conegliano presso una grande casa colonica seicentesca circondata da vigneti.

Nel 2011 dopo ristrutturazione viene aperta a Pianzano di Godega di Sant'Urbano la soffieria artigianale con a capo un mastro vetraio per la produzione di bottiglie raffinate originali per la grappa.

Nel 2013 la Distilleria Bottega diventa Bottega spa.

Nel 2014 viene inaugurato in Scandinavia il primo dei Prosecco Bar, concept ideato da Bottega per valorizzare e condividere il buon vino, il cibo genuino e lo stile di vita conviviale italiani, in tutto il mondo e in diversi contesti, dagli aeroporti ai resort e gli shopping center, che ora vanta più di 20 location.

Nel 2018 viene inaugurata una nuova cantina a Valgatara di Marano (VR), nel cuore della zona "classica" della Valpolicella.

Nel 2019 Bottega prende in gestione la tenuta di Pian Delle Vigne, storica cantina a ridosso di Montalcino (SI); inoltre inaugura il nuovo polo logistico a Fontanafredda (PN).

2023 Bottega apre una nuova cantina a Castelnuovo Berardenga (SI), nel cuore del Chianti Classico; prende in gestione anche vigneti nell'area del Chianti classico e a Montalcino e in provincia di Treviso nell'area tipica del Prosecco di Valdobbiadene. Apre anche una piccola cantina a Vittorio Veneto.

2024 Entra in funzione la nuova Distilleria di Whisky Bottega a Fontanafredda, apre il nuovo liquorificio a Brugnera e vengono potenziate sia la cantina che le linee per l'imbottigliamento del prosecco a Bibano.

Oggi: I vini e liquori Bottega hanno ottenuto oltre 450 premi e riconoscimenti, sono presenti in più di 160 paesi del mondo, nei più importanti duty free e compagnie aeree. Dal 2022 Bottega Gold è il primo spumante più venduto nel travel retail secondo la classifica IWSR.

3 Politica per la sostenibilità
(per un futuro sostenibile)

Bottega SpA si impegna da sempre ad operare nel rispetto dell'ambiente e della collettività, promuovendo pratiche sostenibili che tutelino il territorio, le risorse naturali e la comunità, coinvolgendo attivamente anche i propri collaboratori nel percorso verso una gestione più oculata e lungimirante di tutte le risorse, naturali ed umane, nella ferma convinzione che la produzione di vino e liquori di qualità possa andare di pari passo con la tutela e lo sviluppo sostenibile del pianeta.
In tal senso l'attività aziendale, finalizzata a dare al cliente la massima qualità dei prodotti e dei servizi, è guidata dai seguenti principi:

1. **Risparmio energetico**: ricerca ed utilizzo di fonti di energia rinnovabile e di tecnologie efficienti per ridurre il consumo di energia durante tutte le fasi della produzione.
2. **Gestione delle risorse idriche**: ottimizzazione dell'uso dell'acqua, adottando sistemi di riciclo e riduzione degli sprechi.
3. **Riduzione dei rifiuti**: attenzione costante al riciclo e al riutilizzo di materiali, minimizzando gli scarti e favorendo pratiche di produzione a basso impatto ambientale.
4. **Sostenibilità agricola**: sviluppo e mantenimento di pratiche agricole rispettose dell'ambiente, attraverso l'adozione di tecniche a basso impatto ambientale, per mantenere la salute del suolo e della pianta.
5. **Biodiversità**: protezione e valorizzazione della biodiversità del territorio, contribuendo a preservare e sviluppare habitat favorevoli alla flora e alla fauna locali.
6. **Comunità**: collaborazione con la comunità locale e condivisione dei risultati ottenuti in materia di sostenibilità, per promuovere un futuro più attento ai diritti ed alla qualità della vita delle generazioni future.
7. **Territorio**: promozione dello sviluppo del territorio e dei suoi prodotti contribuendo a valorizzarne il patrimonio naturale, storico ed artistico.
8. **Collaboratori**: affermazione costante del rispetto per le persone quale elemento fondamentale di una azienda sostenibile e di successo.
9. **Ambiente di lavoro**: impegno a garantire condizioni di lavoro eque, sicure e dignitose per tutti i collaboratori coinvolti nelle diverse fasi della produzione.
10. **Inclusione e diversità**: mantenimento di un ambiente di lavoro inclusivo, rispettoso delle differenze di genere, età, provenienza e background culturale che coinvolga ed impegni non solo i dipendenti ma chiunque a diverso titolo partecipi alla catena del valore di Bottega SpA.

4 La governance

Un sistema di gestione per la qualità implementato e pienamente operativo è fondamentale ai fini della valutazione delle performance e all'individuazione degli obiettivi per la Sostenibilità e ne favorisce il loro raggiungimento, prevedendone la misurazione con metriche definite e standardizzate. Per questi motivi l'azienda ha implementato ed opera con un sistema integrato che permette il governo dei processi mantenendo alta l'attenzione in merito a:

> **gestione delle risorse**
> **qualità dei prodotti**
> **sicurezza alimentare**
> **responsabilità amministrativa**

In tal senso l'azienda opera da anni secondo sistemi di gestione certificati in base ai seguenti standard:

L'azienda ha inoltre adottato il Modello di Governance previsto dal decreto legislativo 231 del 2001, relativo alla responsabilità amministrativa delle persone giuridiche per reati commessi da propri dipendenti, amministratori o collaboratori, nell'interesse o a vantaggio dell'azienda. Il sistema integrato è oggetto di audit interni periodici, con cadenza minima annuale, al fine di verificarne la conformità ed individuare le aree di miglioramento. Il sistema è inoltre certificato, per i diversi schemi, da Organismi di parte terza, al fine di dare adeguate garanzie agli stakeholders dell'azienda.

5 Performance aziendali

Le performance aziendali riportate nella Tabella seguente fanno riferimento all'anno di rendicontazione 2024:

PERFORMANCE AZIENDALI	
Fatturato (€)	94.907.907
Principali Paesi di esportazione	Europa, Asia, America del Nord, America del Sud, Africa

Di seguito sono riportati i dati relativi al vino lavorato nel triennio di rendicontazione 2022-2024 nelle quattro diverse cantine aziendali:

SEDE	CATEGORIA	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Godega di Sant'Urbano (TV)	Masse di vino [hL]	72.276	87.293	100.332
	Mosti / Mosti Parzialmente fermentati [hL]	9.383	12.232	14.275
	Complessivo [hL]	**81.659**	**99.525**	**114.607**
Marano di Valpolicella (VR)	Masse di vino [hL]	1.277	1.723	2.167
Montalcino (SI) + Castelnuovo Berardenga (SI)	Masse di vino [hL]	66	2.246	1.147
Totale		**83.002**	**103.494**	**117.921**

L'aumento di masse lavorate nel 2024 rispetto all'anno precedente è aumentato del 13,9 % sul totale e del 15% nella sede di Godega.

6 Buone pratiche di lavorazione

L'adozione delle buone pratiche di lavorazione è garantita dal sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare implementato e pienamente operativo.
Esso permette la pianificazione della produzione e di tutte le attività aziendali in maniera strutturata e standardizzata. La pluriennale esperienza maturata consente di garantire le migliori condizioni operative, non solo a livello qualitativo del prodotto finito, ma anche per l'efficiente gestione delle risorse impiegate.
I controlli svolti quotidianamente su materie prime, semilavorati e prodotti finiti, sia internamente sia con il ricorso a laboratori esterni, permettono di garantire la qualità e la sicurezza igienica dei prodotti realizzati. Il piano dei controlli mette inoltre a disposizione dati utili per la pianificazione della produzione ed il miglioramento continuo delle prestazioni.
Le fasi di stoccaggio di tutti i prodotti sono effettuate in accordo alle procedure aziendali volte a garantire un efficace risparmio di risorse energetiche.
Anche le attività di pulizia e sanificazione avvengono in accordo a delle procedure o istruzioni operative, annualmente verificate e riesaminate, sia in sede di audit da parte di un ente terzo che internamente attraverso audit sia in fase di Riesame della direzione.

6.1 Il vigneto

L'azienda gestisce direttamente dei vigneti in alcune delle aree più vocate del Paese ed in particolare nelle aree di produzione:
> del Prosecco DOCG
> del Chianti DOCG e DOC
> del Brunello di Montalcino

I vigneti hanno una superficie complessiva di circa 13 ettari.
Tutte le attività colturali sono affidate a contoterzisti sotto la guida e la supervisione del responsabile tecnico aziendale.
Tutti i vigneti sono certificati secondo lo schema SQNPI e tutti sono certificati o in corso di certificazione per il protocollo dell'agricoltura biologica.
Le attività di gestione dei vigneti sono svolte nel rispetto delle buone pratiche, come di seguito descritto.

1. Gestione del suolo. Nell'interfila e nel sottofila non sono effettuati interventi di diserbo chimico. È presente e favorito l'inerbimento spontaneo con sfalcio a file alterne. È effettuata la trinciatura dei sarmenti al fine di restituire sostanza organica al terreno e migliorarne la struttura.

2. Gestione della fertilità. Le caratteristiche del suolo, appurate attraverso analisi del terreno, dirette o recepite da enti terzi, non hanno reso necessari nel recente passato interventi di concimazione.

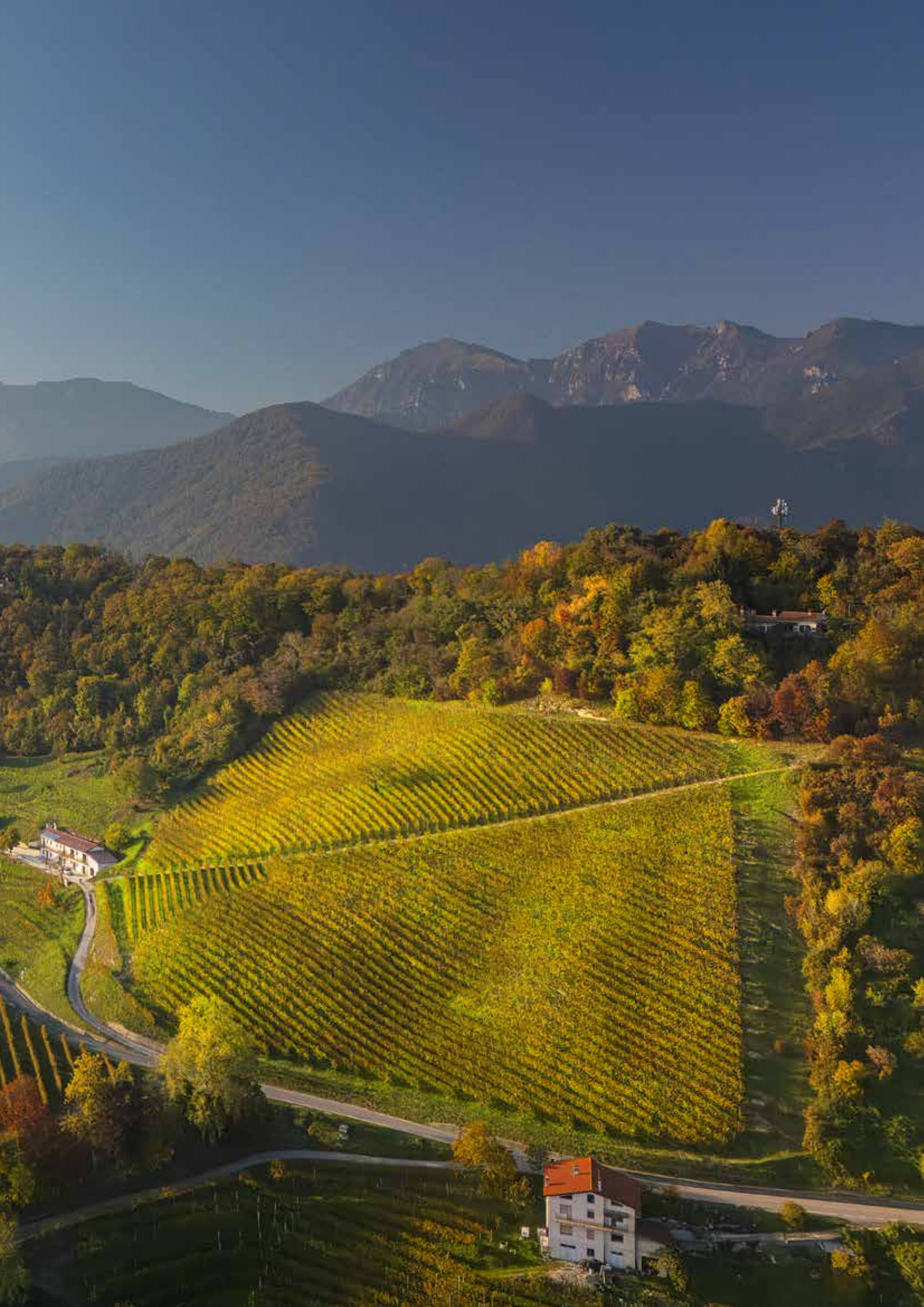
3. Irrigazione. Non sono mai stati effettuati interventi irrigui. Sono allo studio progetti per la raccolta dell'acqua piovana.

4. Gestione della pianta. È predisposto ed attuato un piano di gestione della pianta che tiene conto di produzione attesa, carica di gemme, criteri per gli interventi di cimatura, sfogliatura, diradamento dei grappoli. La produzione è mantenuta entro i limiti dei disciplinari applicati e nel rispetto degli obiettivi enologici previsti.

5. Gestione della difesa. Nei piani di difesa dai parassiti sono adottati i criteri di lotta integrata o biologica, in coordinamento con il comprensorio vitivinicolo di appartenenza. Le necessità di intervento oltre che dai bollettini meteorologici sono desunte da visite in campo per la valutazione diretta della situazione fitosanitaria del vigneto. Le popolazioni di parassiti sono monitorate attraverso trappole sessuali al fine di decidere il momento più idoneo per l'intervento.

6. Gestione della vendemmia. Lo stato di maturazione dell'uva è monitorato attraverso visite in campo ed analisi di laboratorio, allo scopo di individuare il periodo di vendemmia tenendo conto delle specifiche finalità enologiche. Il momento della raccolta è stabilito sulla base del raggiungimento di valori minimi degli indici di maturazione fissati dai disciplinari di produzione di riferimento e dagli obiettivi enologici aziendali.

7. Gestione della biodiversità. Tutti gli appezzamenti sono contigui ad aree boschive. È inoltre favorito l'inerbimento spontaneo con sfalcio a file alterne. Nel trevigiano è in corso un progetto di mantenimento delle api all'interno del vigneto.



6.2 La cantina

Le cantine aziendali pur nella loro diversità geografica e di tipologia di masse lavorate, hanno alla base l'adozione delle buone pratiche di lavorazione che sono garantite dal sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare implementato e pienamente operativo.

Esso permette la pianificazione della produzione e di tutte le attività aziendali in maniera strutturata e standardizzata. La pluriennale esperienza maturata consente di garantire le migliori condizioni operative, non solo a livello qualitativo del prodotto finito, ma anche per l'efficiente gestione delle risorse impiegate.

I controlli svolti quotidianamente su materie prime, semilavorati e prodotti finiti, sia internamente sia con il ricorso a laboratori esterni, permettono di garantire la qualità e la sicurezza igienica dei prodotti realizzati. Il piano dei controlli mette inoltre a disposizione dati utili per la pianificazione della produzione ed il miglioramento continuo delle prestazioni.

Le fasi di stoccaggio di tutti i prodotti sono effettuate in accordo alle procedure aziendali volte a garantire un efficace risparmio di energia e acqua.

Anche le attività di pulizia e sanificazione avvengono in accordo a delle procedure o istruzioni operative, annualmente verificate e riesaminate, sia in sede di audit da parte di enti terzi che internamente attraverso audit pianificati.

Nel corso del 2024 il liquorificio adiacente all'area di imbottigliamento della cantina di Bibano, è stato spostato in un sito dedicato e negli spazi recuperati è stata posizionata una nuova linea di imbottigliamento.

Ciò ha portato alla riduzione del ricorso a servizi in outsourcing con il conseguente risparmio in termini di risorse globali (trasporto in andata e ritorno di materie prime e prodotti, messa a punto di economie di scala) i cui risultati saranno visibili nel 2025. Nel contempo l'aumento delle richieste di mercato ha portato ad un incremento produttivo in termini quantitativi e di referenze con la conseguente necessità di incrementare i vasi vinari e le autoclavi a disposizione.

7 La sostenibilità ambientale

In merito agli indicatori ambientali e in conformità a quanto definito dallo standard Equalitas, la Direzione ha completato nel 2023 un percorso graduale finalizzato alla individuazione, quantificazione, monitoraggio e miglioramento delle performance ambientali aziendali nel corso del triennio 2022-2024. Nel corso dell'anno 2024, pertanto, è proseguita l'attività di raccolta dati e di valutazione delle relative prestazioni aziendali mediante opportuni indicatori, con l'obiettivo di costruire uno storico consolidato ed individuare soluzioni di miglioramento nei diversi ambiti. Gli obiettivi dell'Organizzazione sono riportati al paragrafo 11 del presente Bilancio. Di seguito una descrizione dell'andamento dei principali indicatori ambientali di riferimento.

I piani di lavoro sono stati definiti nei Protocolli di lavorazione. Le attività effettuate sono evidenziate nei documenti di registrazione dei vari reparti e richiamati nel documento stesso. I criteri individuati derivano dalla pluriennale esperienza del team di enologi e tecnici operanti in azienda.

Il gruppo di lavoro ritiene che ad oggi essi definiscano, a parità qualitativa del prodotto finito, le modalità operative migliori ai fini della minimizzazione dei consumi idrici ed energetici e di utilizzo di coadiuvanti, additivi, nutrienti e detergenti.

È presente, inoltre, un piano di analisi applicato alle materie prime in ingresso (mosti e vini), semilavorati e prodotti finiti e finalizzato a garantire la qualità, la sicurezza igienico sanitaria e la genuinità dei prodotti realizzati. Le analisi sono svolte presso il laboratorio interno o da laboratori esterni accreditati.

Le scelte di acquisto dei vini e lavorazioni poggiano su una banca dati pluriennale delle analisi svolte.

Lo stoccaggio dei prodotti avviene secondo modalità definite nella documentazione aziendale ed il personale è tenuto a garantire tutte le possibili forme di risparmio energetico.

Le modalità di detersione e sanificazione sono definite in una specifica procedura e, trattandosi di PRP ai fini della sicurezza igienica sanitaria, sono valutate annualmente in sede di Riesame della Direzione.

Sono definiti i criteri di scelta dei fornitori di detergenti e prodotti enologici (oltre che degli imballaggi) e con il ricorso, per quanto possibile ed a parità di qualità e servizio, a fornitori certificati per gli aspetti ambientali e di sostenibilità.

7.1 Consumi di energia elettrica

Si riportano di seguito, in sintesi, i dati relativi ai consumi totali annui di energia elettrica con riferimento al triennio 2022-2024, suddivisi per le diverse sedi aziendali. I siti di Godega di Sant'Urbano, Marano di Valpolicella e Fontanafredda sono i più rilevanti in termini di consumi energetici. È necessario segnalare che, con riferimento alla sede di Godega di SU, i consumi riportati comprendono anche la quota parte imputabile al liquorificio solo per il primo trimestre dell'anno, prima del trasferimento a Brugnera (PN).

I dati mettono in evidenza quanto segue:

> 87% dell'Energia elettrica totale consumata nel 2024 è assorbita dal sito di Bibano.
> i consumi nel complesso sono aumentati solo del 1.8% rispetto all'anno precedente nonostante l'inserimento di una nuova cantina in provincia di Siena (Castelnuovo Berardenga) e l'aumento a Godega di SU del vino lavorato del +15% rispetto all'anno precedente.

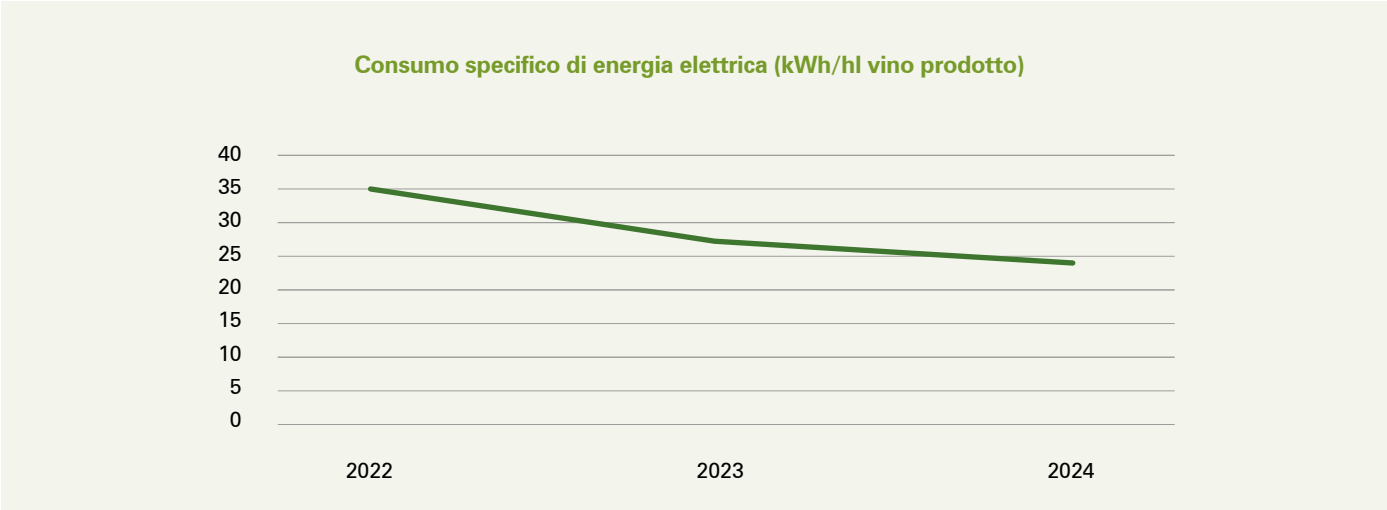
SEDE	Fonte	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Godega di Sant'Urbano (TV)	Rete	[kWh]	2.510.693	2.199.817	2.056.320
	Impianto FV		-	210.761	417.440
Fontanafredda (PN)	Rete		330.833	296.272	279.701
Marano Valpolicella (VR)	Rete		88.073	85.241	82.096
Montalcino (SI)	Rete		-	4.842	5.253
Castelnuovo Berardenga (SI)	Rete		-	-	7.286
Vittorio Veneto (TV)	Rete		432	763	943
Totale sedi			**2.930.031**	**2.797.696**	**2.849.039**

Il nuovo impianto fotovoltaico della sede di Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV), attivo dal 2023, ha permesso di coprire, mediante energia autoprodotta da fonte rinnovabile, il 17% del fabbisogno annuo di energia elettrica del sito produttivo principale.
L'energia elettrica prelevata dalla rete da parte dell'azienda (per le sedi di Bibano, Fontanafredda, Marano di Valpolicella, Vittorio Veneto), è coperta da certificato di Garanzia di Origine (GO) poiché prodotta da fonti rinnovabili al 100%.
I consumi di energia elettrica dipendono da diverse variabili, tra le quali la stagionalità e la variabilità del clima (che incide sull'impiego di frigorie per lo stoccaggio del vino) e dall'andamento della produzione, a sua volta legata all'annata.
Per l'anno 2024, che ha visto una crescita della produzione soprattutto a Godega di SU e un incremento di cantine in Toscana, si evince un consumo complessivo di energia elettrica in leggera crescita in termini di valore assoluto, con riferimento all'ultimo triennio.

Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione energetica complessivi aziendali relativamente al vettore energia elettrica, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di energia elettrica specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato (espressa in hL), al fine di avere un parametro di monitoraggio per confrontarne, in modo omogeneo, l'andamento nel corso delle diverse annualità.

Consumo specifico di energia elettrica (kWh/hl vino prodotto)

	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Consumo specifico di energia elettrica	kWh/hl	35,30	27,03	24,16



Dall'analisi di tale indicatore emerge una tendenza alla diminuzione complessiva nel corso del triennio in esame del consumo specifico di energia elettrica rapportato agli hl di vino prodotti, nonostante l'inizio produzione a Godega di SU, a fine 2024, della terza linea automatica di imbottigliamento spumanti, approntata negli spazi prima dedicati al liquorificio.
Tale aspetto necessita di indagini di approfondimento, con monitoraggio dei consumi per ottenere una diagnosi energetica, che permetta di intervenire e migliorare con piani di efficientamento.
Questa, nonostante fosse pianificata per il 2024 è stata posticipata in quanto l'assetto nella cantina non è ancora definitivo visto che ci sono altri progetti di ampliamento confermati per l'anno in corso e per il 2026.

7.2 Consumi di GPL

Analoga analisi è stata svolta per quanto concerne i consumi di GPL, il cui uso è a scopo produttivo per generazione di vapore industriale. A novembre 2024 a Godega di SU è stato installato un altro serbatoio di GPL e una nuova centrale termica per alimentare la nuova terza linea.
Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di GPL (espressi in litri) relativi alla sede di produzione vino per il periodo 2022-2024.

Consumo specifico di energia elettrica (kWh/hl vino prodotto)

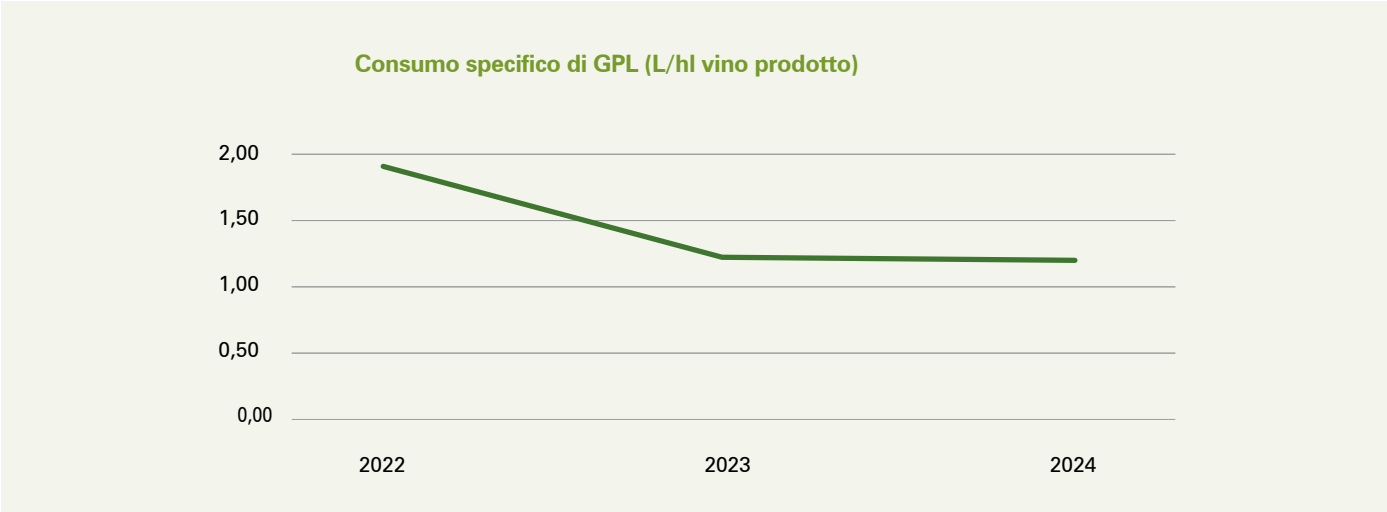
SEDE		U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Godega di SU (TV)	Cantina, 1^ e 2 linea di imbottigliamento	L	154.363	123.198	129.967
Godega di SU (TV)	3^ linea di imbottigliamento	L	-	-	5.187
Totale		L	**154.363**	**123.198**	**135.154**

Si osserva un aumento dei consumi di cantina dovuti essenzialmente all'aumento del vino lavorato.
Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione energetica aziendali relativamente al combustibile GPL, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di GPL dell'area cantina specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato (espressa in hl), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.
Tale indicatore che sta diminuendo di anno in anno, mette bene in evidenza il risultato delle attività portate avanti nei reparti di imbottigliamento mediante l'utilizzo di impianti di lavaggio CIP e monitoraggi attenti e costanti al fine di razionalizzare i consumi di vapore durante le fasi di lavaggio, preservando in ogni caso le condizioni di igiene e salubrità delle operazioni.

Consumo specifico di GPL per lavorazione vino (L/hl vino prodotto)

	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Consumo specifico di GPL presso sede di Godega di SU per lavorazione vino	L/hl	1.86	1.19	1.15

Viene presentato il grafico relativo al consumo di GPL utilizzato per la lavorazione del vino.



Il consumo di GPL segue l'andamento della produzione, dal momento che per il servizio di climatizzazione degli ambienti l'azienda ricorre all'impianto di geotermia. **Si osserva una tendenza alla diminuzione del consumo specifico nel triennio in esame.**

7.3 Consumi di gas naturale

Analoga analisi è stata svolta per quanto concerne i consumi di gas naturale, che vengono rilevati unicamente per la sede logistica di Fontanafredda, in quanto tale combustibile non viene utilizzato negli altri siti. Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di metano per il periodo 2022-2024.

Consumo di Gas Naturale

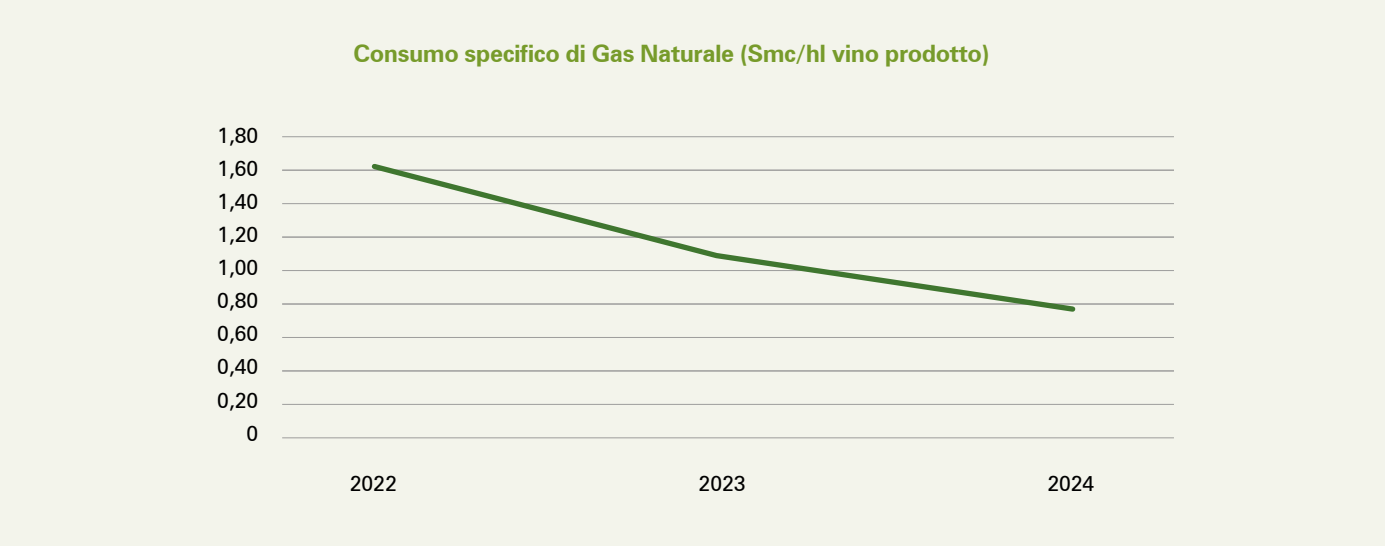
SEDE	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Fontanafredda (PN)	Smc	135.680	117.750	91.805

I consumi degli ultimi due anni, imputabili esclusivamente al riscaldamento delle aree di magazzino, in relazione all'andamento delle temperature stagionali, sono diminuiti del 22%.

Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione energetica complessivi aziendali relativamente al combustibile gas naturale, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di gas naturale specifico (espresso in standard metri cubi) per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato (espressa in hL), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.

Consumo specifico di Gas Naturale (Smc/hL vino prodotto)

	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Consumo specifico di Gas Naturale	Smc/hL	1,63	1,14	0,78



Anche l'indicatore evidenzia un calo dei consumi nel corso del triennio.

7.4 Consumi di gasolio

Analoga analisi è stata svolta per quanto concerne i consumi di gasolio, utilizzato unicamente come carburante per autotrazione e non per fini produttivi, che fanno riferimento al totale delle sedi aziendali e sono ottenuti da gasolio per automezzi utilizzati per trasportare il prodotto finito dalle sedi di produzione alla sede logistica e gasolio per auto aziendali utilizzate per scopi vari.
Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di gasolio per il periodo 2022-2024.

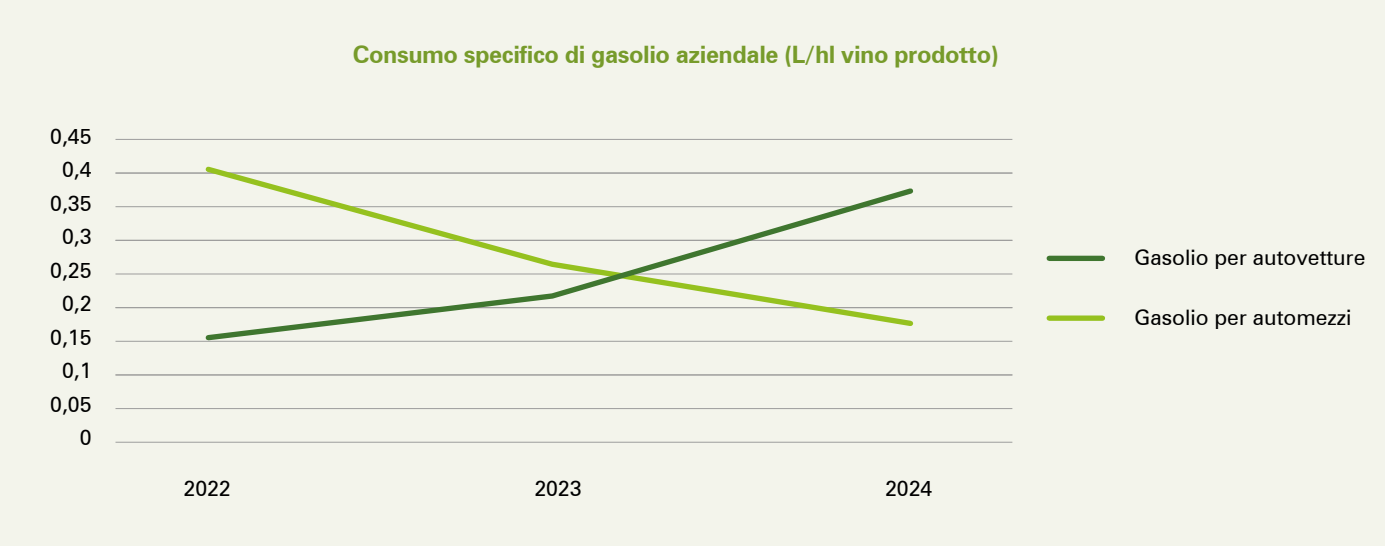
Consumo di Gasolio aziendale

	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Gasolio per automezzi	[L]	12.174	22.850	43.759
Gasolio per auto aziendali		34.031	29.189	18.776
Totale		**46.205**	**52.038**	**62.535**

Per quanto concerne i consumi di gasolio per autotrazione, si osserva nel triennio in esame un aumento del gasolio utilizzato e soprattutto nel 2024 (+25% rispetto all'anno precedente), legato all'aumento del parco auto aziendali (+10 auto).
Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione energetica sia complessivi aziendali che per tipologia di mezzi, relativamente al combustibile gasolio per autotrazione, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di gasolio specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato (espressa in hL), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.

Consumo specifico di Gasolio aziendale (L/hl vino prodotto)

	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Consumo specifico per autovetture	L/hl	0.15	0.22	0.37
Consumo specifico per automezzi		0.41	0.28	0.17
Consumo specifico Totale		**0,56**	**0,50**	**0,53**



7.5 Consumi idrici

Analoga analisi è stata svolta per quanto concerne i consumi idrici. Non risultano prelievi idrici da aree caratterizzate da stress idrico, e che l'unica tipologia di acqua utilizzata è l'acqua dolce, che viene prelevata da acquedotto per gli usi di processo e servizi generali. Inoltre, viene prelevata acqua di falda nei siti di Bibano (mediante impianto geotermico) e Fontanafredda per la climatizzazione dei due siti e il riscaldamento della sede di Bibano con successiva re-immissione nel sottosuolo tal quale, come si evince dalle analisi annuali effettuate sullo scarico.
Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di acqua dolce da acquedotto per ciascuna sede aziendale (compreso il piccolo deposito di Vittorio Veneto), e da acque sotterranee a scopo geotermico, per il periodo 2022-2024.

Consumi idrici aziendali

SEDE	FONTE	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Godega di Sant'Urbano (TV)	Acquedotto	[m^3]	27.631	27.430	31.837
Fontanafredda (PN)	Acquedotto		1.781	1.626	1.696
Marano Valpolicella (VR)	Acquedotto		795	639	1.360
Montalcino (SI)	Pozzo		NR	282	293
Castelnuovo Berardenga (SI)	Acquedotto		-	40	630
Vittorio Veneto (TV)	Acquedotto		-	8	7
Totale			**30.207**	**30.025**	**35.823**

Emerge un aumento di utilizzo dell'acqua nell'ultimo anno (+19% sul totale e + 16% per la sede principale di Godega di SU). Analizzando i consumi idrici di quest'ultima, esclusivamente legati alla produzione dei vini e spumanti (92%), i dati sono i seguenti:

Consumi idrici aziendali (solo a scopo produttivo)

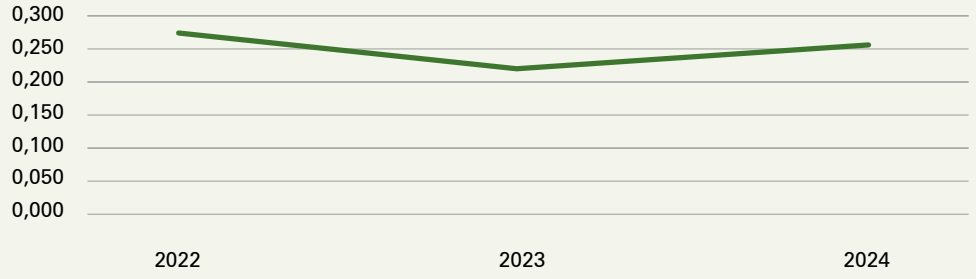
SEDE	FONTE	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Godega di Sant'Urbano (TV)	Acquedotto	m^3	22.914	22.462	29.202

Si riporta di seguito l'indicatore di prestazione del consumo di acqua dolce riferito ad essa (espresso in metri cubi) specifico per unità di volume di vino prodotto (espressa in hL).

Consumo idrico specifico da acquedotto a scopo produttivo (m3/hL vino prodotto)

SEDE	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Godega di Sant'Urbano (TV)	m^3/hL	0,28	0,22	0,25

Consumo idrico specifico in produzione (m3/hL vino prodotto)



In riferimento alle produzioni di Godega di SU, nel 2024 è aumentata sia la quantità di acqua prelevata sia l'indicatore in rapporto al vino lavorato e questo in conseguenza dell'aumento della produzione di bevande a base di frutta e analcoliche che richiedono cicli di lavaggio delle attrezzature più lunghi sia pre che post produzione rispetto alla produzione di vini e spumanti tal quali.
All'aumento dei consumi idrici hanno concorso anche l'aumento di produzione dei piccoli formati (i quantitativi di acqua di lavaggio delle bottiglie impiegati non subiscono in questo caso riduzioni significative) e l'aumento del numero di autoclavi e vasche (la capacità totale di cantina è aumentata del 27% negli ultimi tre anni).
Nell'ottica di miglioramento, per la nuova linea in progettazione verrà valutata l'installazione di CIP di lavaggio con sistema di recupero di acqua e scambiatore di calore.
Inoltre l'azienda sta valutando la possibilità di installazione di sistemi di ricircolo e recupero dell'acqua di lavaggio, con filtrazione e riutilizzo per fasi non critiche.

I dati sull'utilizzo di acqua dolce da fonti sotterranee a scopo geotermico sono i seguenti:

Consumi idrici aziendali a scopo geotermico

SEDE	FONTE	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Godega di SU (TV)	Acque sotterranee	m^3	230.147	229.760	207.182
Fontanafredda (PN)	Acque sotterranee		-	-	421.980
Consumo idrico totale					**629.162**

I dati dell'acqua sotterranea prelevata a Fontanafredda nel 2022 e 2023 non sono stati presentati in quanto non completi. Il consumo è soggetto all'andamento delle temperature ambientali e risulta in calo nell'ultimo anno rispetto al 2023 (-10% circa).

7.6 Consumi di prodotti enologici

È stato analizzato l'utilizzo di materiali enologici per tipologia e quantità impiegate. Benché siano stati ricavati per tutte le sedi produzione vino (Godega di SU, Marano Valpolicella, Castelnuovo Berardenga e Montalcino), è stato preso in considerazione solo il consumo di Godega SU in quanto nel corso del 2024 per le altre sedi l'uso dei coadiuvanti tecnologici e nutrienti è nel complesso inferiore allo 0.4% sul totale e non viene utilizzato zucchero per spumantizzazione. I dati raccolti ed i relativi indicatori elaborati, in particolare il consumo unitario (espresso in massa di prodotto enologico per unità di volume di vino prodotto), sono riportati nella tabella seguente.

Consumo di materiali enologici per la produzione - prodotti vari (sede di Godega di SU)

TIPO DI MATERIALE	ANNO 2022		ANNO 2023		ANNO 2024	
	Quantità	Consumo specifico	Quantità	Consumo specifico	Quantità	Consumo specifico
	Kg	kg/hl vino prodotto	Kg	kg/hl vino prodotto	Kg	kg/hl vino prodotto
Lieviti	937	0,01	976	0,01	2.278	0,02
Coadiuvanti tecnologici + nutrienti	19.034	0,24	25.415	0,26	17.798	0,16
Totale	**20.158**	**0,25**	**26.487**	**0,27**	**20.076**	**0,18**

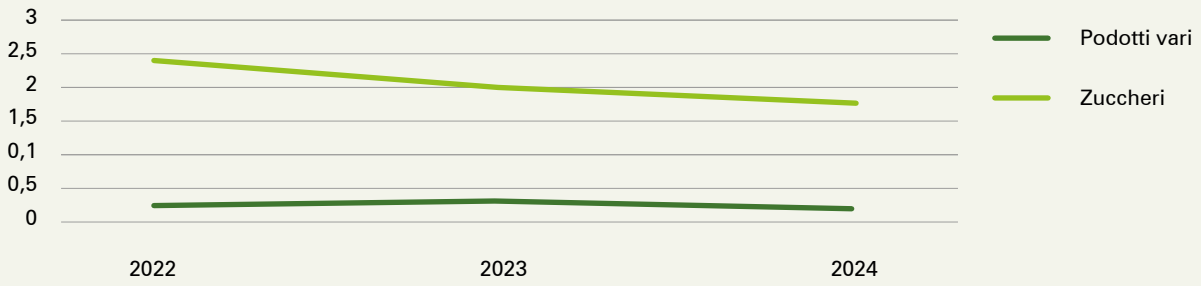
È diminuita la quantità di nutrienti e coadiuvanti tecnologici nel 2024 utilizzati per dare supporto alla materia prima vino rendendola più equilibrata all'origine; si nota altresì un deciso aumento nell'utilizzo dei lieviti in quanto a Kg utilizzati, ma comunque molto esiguo rispetto al rapporto degli hL di vino prodotti.
Complessivamente i materiali enologici, nell'ultimo anno, hanno registrato una diminuzione del consumo del -24%. I consumi di materiali enologici dipendono comunque in gran parte dall'annata vitivinicola e risultano quindi difficilmente governabili.

Consumo di materiali enologici per la produzione - zuccheri (sede di Godega di SU)

TIPO DI MATERIALE	ANNO 2022		ANNO 2023		ANNO 2024	
	Quantità	Consumo specifico	Quantità	Consumo specifico	Quantità	Consumo specifico
	Kg	kg/hl vino prodotto	Kg	kg/hl vino prodotto	Kg	kg/hl vino prodotto
Zucchero per spumantizzazione	163.375	2,00	173.150	1,74	158.005	1,38
Zucchero MCR (solido + liquido) per spumantizzazione	27.924	0,34	22.805	0,23	29.738	0,26
Zucchero BIO (MCR + barbabietola) per spumantizzazione	3.625	0,04	1.300	0,01	1.250	0,01
Totale	**194.924**	**2,39**	**197.255**	**1,98**	**188.993**	**1,65**

Si osserva invece una diminuzione sensibile dell'utilizzo di zucchero per spumantizzazione nell'ultimo anno (-8,7% rispetto al 2023) e nel complesso anche di zuccheri totali (-4%), legata alla favorevole annata 2024.
Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione relativamente ai materiali enologici, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di materiali enologici specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato (espressa in hL), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.

Consumo specifico di materiali enologici (Kg/hl vino prodotto)



Per entrambi il trend nel triennio è in diminuzione, nonostante l'aumento delle masse di vino lavorate.

7.7 Consumi di detergenti

È stata aggiornata la raccolta dati, in merito al consumo di detergenti e prodotti chimici utilizzati per la produzione nel triennio 2022-2024, al fine di valutare nel tempo possibili azioni di riduzione dei consumi. I dati sono riferiti alla sede di Bibano, in quanto le altre sedi, sia Marano Valpolicella che le sedi toscane, presentano consumi trascurabili rispetto a Godega di SU. I dati raccolti e i relativi indicatori elaborati, in particolare il consumo specifico di detergenti (espresso in massa di detergenti per unità di volume di vino prodotto), sono riportati nella tabella sottostante.

Consumo di detergenti e prodotti chimici (sede di Godega di SU)

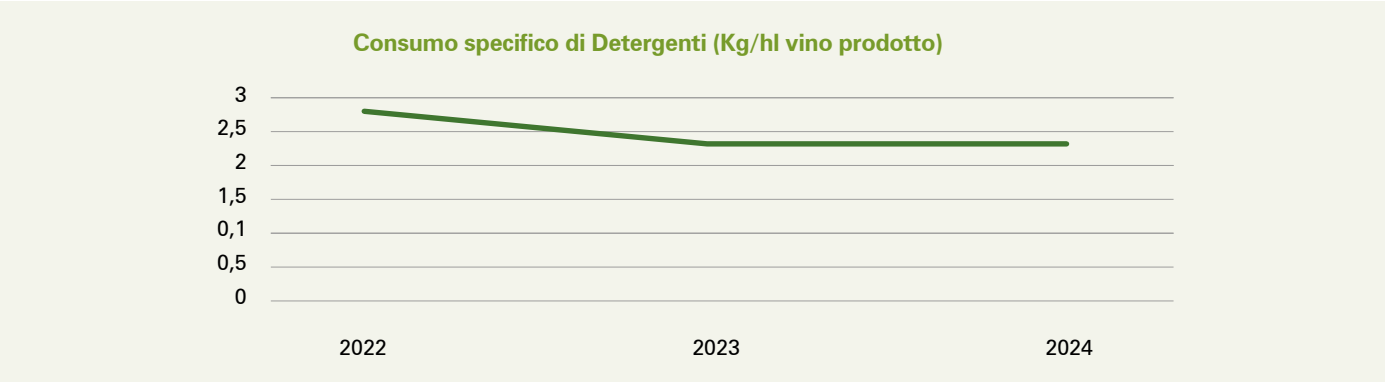
	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Prodotti utilizzati per:	kg			
1. Imbottigliamento/Cantina		19.857	20.115	21.158
2. Depuratore		1.409	2.612	3.756
3. Laboratorio		ND	ND	353
4. Caldaie, addolcitori		14.611*	31.026*	22.876
Totale		**21.266**	**53.753**	**48.143**

(*): comprende anche materiali per funzionamento impianti adibiti ad uso liquorificio (dato non scorporabile)

Poiché i dati dei prodotti per caldaie e addolcitori del 2022 e 2023 comprendono consumi imputabili anche al liquorificio, e i prodotti per il depuratore hanno un andamento non strettamente legato alla produzione, per il calcolo degli indicatori viene preso in considerazione solo la categoria 1. (detergenti e sanificanti usati in cantina e imbottigliamento).

Consumo specifico detergenti e prodotti chimici (sede di Godega di SU)

	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Detergenti	kg/hl vino prodotto	0,26	0,52	0,41



Nonostante un trend di incremento in valore assoluto della quantità di detergenti in produzione nel triennio, i dati nel complesso indicano una diminuzione dei consumi rapportati agli hL di prodotto lavorato, grazie alla razionalizzazione dei cicli di lavaggio con ottimizzazione dei tempi di risciacquo iniziale e finale, oltre che naturalmente all'aumento della produzione, con lotti di produzione più lunghi e la conseguente riduzione dei cambi formato.

7.8 Materiale per Packaging

I materiali di packaging sono dettagliati di seguito e rappresentano i classici materiali utilizzati in campo enologico. In generale si tratta di materiali che possono essere riciclati quando hanno esaurito la loro funzione. Le caratteristiche principali dei materiali utilizzati sono le seguenti:
1. **Bottiglie di vetro:** il vetro è notoriamente un prodotto riutilizzabile e riciclabile. Per la sua produzione le vetrerie utilizzano una certa percentuale di vetro riciclato (rottame di vetro). La quota di rottame utilizzato viene decisa dalla singola vetreria sulla base del proprio processo produttivo e il tipo di bottiglia prodotta.
2. **Tappi in sughero:** il sughero è un prodotto interamente naturale, riutilizzabile e riciclabile. Inoltre le sugherete sono presenti in aree del mondo dove il rischio di siccità è notevole e la loro presenza contribuisce a contrastare il fenomeno della desertificazione, a ridurre il rischio incendi in quanto la corteccia della sughera è ignifuga e all'assorbimento di CO2. Una tonnellata di sughero sequestra fino a 73 tonnellate di CO2.
3. **Carta e cartone:** si tratta di materiali che, tramite la raccolta differenziata, risultano completamente riciclabili.
4. **Capsule:** sono realizzate in alluminio e quindi, se opportunamente separate dal resto dell'imballaggio al momento del consumo del prodotto, risultano completamente riciclabili.

Materiali utilizzati per la produzione di vino suddivisi per sito e per categoria merceologica

Tipo di materiale	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024	
Detergenti	nr	0,24	0,19	0,18	
Bottiglie vetro – Godega SU (TV)		24.025.777	18.123.490	22.752.569	
Bottiglie vetro – Marano V. (VR)		190.501	198.242	179.515	
Bottiglie vetro – sedi toscane (SI)		59.936	178.210	117.624	
Bottiglie totali nr°		24.276.214	18.499.942	23.049.708	+24%
Cartoni - Godega SU (TV)		4.232.069			
Cartoni – Marano V. (VR)		44.270	79.313	65.892	
Cartoni – sedi toscane (SI)		1.638	53.683	30.164	
Cartoni totale nr°		4.277.977	2.580.767	2728254	+6%
Tappi sughero - Godega SU (TV)		9.741.382	10.536.424	11.256.600	
Tappi sughero – Marano V. (VR)		180.000	223.000	200.000	
Tappi sughero - sedi toscane (SI)		57.700	202.500	113.000	
Tappi sughero totale nr°		9.979.082	10.961.924	11.569.600	+5,5%
Etichette - Godega SU (TV)		49.499.654	61.759.833	62.916.048	
Etichette – Marano V. (VR)		312.840	631.500	471.600	
Etichette – sedi toscane (SI)		14.000	308.650	204.000	
Etichette totale nr°		49.826.494	62.699.983	63.591.648	+1,4%
Capsule - Godega SU (TV)		22.680.137	25.221.573	28.113.129	
Capsule – Marano V. (VR)		257.400	372.378	125.486	
Capsule – sedi toscane (SI)		-	87.920	56.160	
Capsule totale nr°		22.937.537	25.621.871	28.294.775	+10.5%
Gabbiette		10.361.945	9.554.600	10.371.630	+8,55%
Tappo a vite per cl 20/18.7		9.110.600	7.340.676	12.613.022	+71%
Capsula per tappo a vite		8.408.000	7.558.200	10.586.300	+41%

L'azienda ha definito i criteri di scelta e gestione del packaging con l'obiettivo di fare ricorso per quanto possibile ed a parità di qualità e servizio a fornitori che aderiscano ad impegni riguardo la sostenibilità, in particolare che siano certificati per gli aspetti ambientali e di sostenibilità (ISO 14001, LCA, FSC) oppure siano in possesso di una valutazione di sostenibilità ESG (per es. Ecovadis).
Bottega spa, nel corso degli anni, per l'acquisto del vetro per esempio, si è orientata verso fornitori che attuano pratiche sostenibili utilizzando i rottami di vetro ai fini di un'alta riciclabilità (il nostro maggior fornitore di bottiglie è in grado di fornirci vetro scuro con percentuale di riciclato nell'ordine di 85-95%).

7.9 Gas tecnici

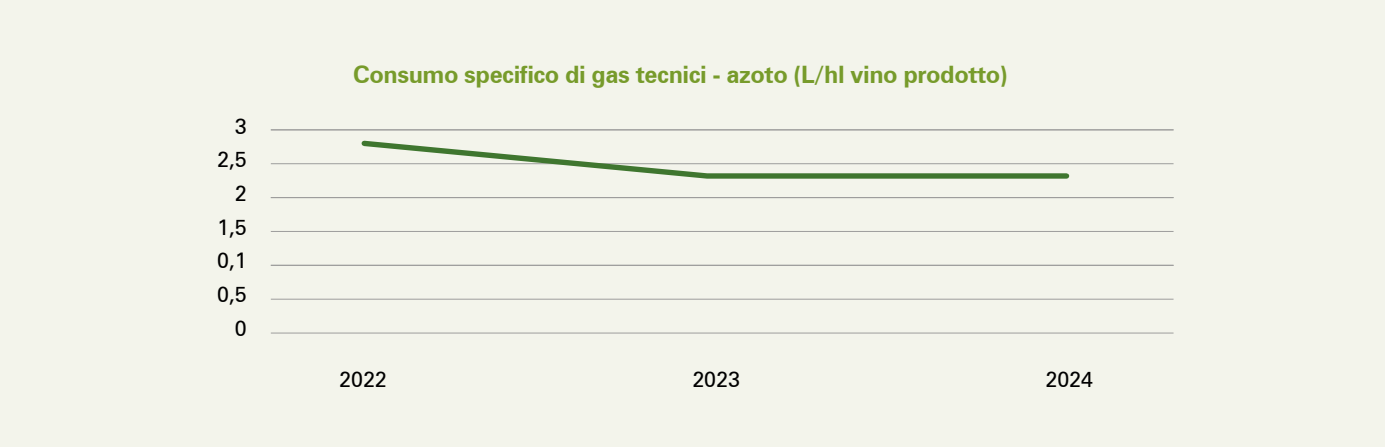
I dati raccolti sull'impiego di gas tecnici (azoto sfuso e azoto in bombole), riferiti alla sede di Godega di SU ed i relativi indicatori elaborati, in particolare il consumo specifico (espresso in volume di gas tecnico per unità di volume di vino prodotto), sono riportati nelle tabelle sottostanti.

Consumo di Gas tecnici

Tipo di gas tecnico	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Azoto liquido	L	235.193	240.592	266.737

Consumo specifico di Gas tecnici (L/hl vino prodotto)

	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Consumo specifico di Azoto	L/hl	2,83	2,32	2,26



Considerando nel triennio analizzato abbiamo un aumento di richiesta di azoto compatibile con un aumento delle spumantizzazioni effettuate, ma allo stesso tempo si osserva un trend stabile del consumo unitario negli ultimi due anni.

7.10 Gestione dei rifiuti

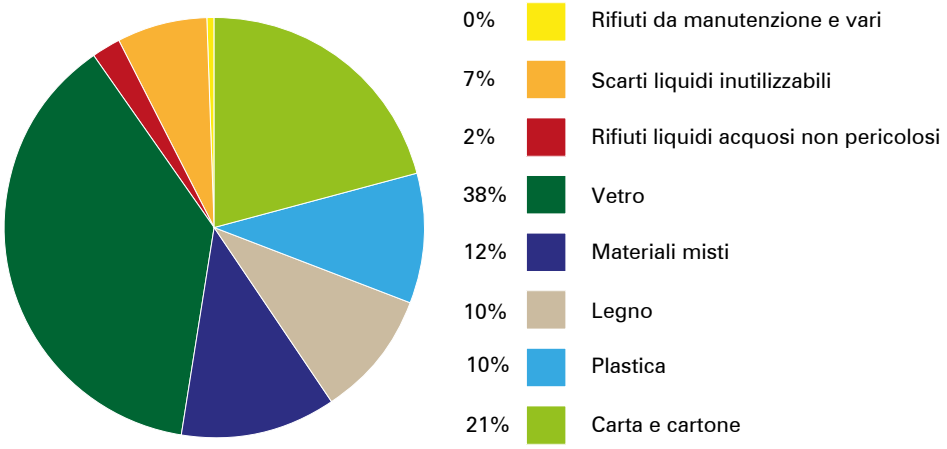
Si riportano di seguito i dati sulla produzione di rifiuti, riferita alle attività di cantina e imbottigliamento vini e spumanti, per il periodo 2022-2024, (cantina di Bibano e magazzino di Fontanafredda), in quanto nelle altre cantine è presente in maniera quasi esclusiva rifiuto indifferenziato, peraltro di entità trascurabile. Nel conteggio sono esclusi i dati riferiti al liquorificio e alle attività di distillazione.

Gestione dei rifiuti

Tipologia	Codice EER	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
carta e cartone	150101	kg	65.220	63.700	70.740
plastica	150102	Kg	30.720	26.810	32.315
legno	150103	Kg	21.590	28.880	32.860
materiali misti	150106	kg	18.080	16.560	39.620
vetro	150107	Kg	74.750	107.600	127.150
Rifiuti liquidi acquosi non pericolosi	161002	Kg	7.410	8.000	7.740
Scarti liquidi inutilizzabili	020704	Kg	-	-	24.100
Toner per stampa esauriti non pericolosi	080318	Kg			20
Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi non pericolosi	150203	Kg	500	-	-
Rifiuti inorganici	160304	Kg	-	8.480	-
Pneumatici fuori uso	160103	Kg	560	121	
Rifiuti da apparecchiature elettriche e elettroniche fuori uso	160214	Kg	1.280	-	344
Batterie alcaline	160604	Kg	-	-	22
Cavi elettrici	170411	Kg	-	-	260
Cartongesso	170802	kg	-	-	5.400
Rifiuti in ferro e acciaio	170405	Kg	1.970	580	100
Batterie al piombo	160601*	Kg		5	66
Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi	160213*	kg	-	2.960	75
Rifiuti organici contenenti sostanze pericolose	160305*	kg	-	1.000	0
Apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC.	160211*	Kg	100	-	0
Olio motore	130205*	kg	-	-	30
Olio isolante	130307*	Kg			550
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	150110	kg	-	680	-
Imballaggi metallici contenenti matrici solide	150111*	Kg	-	-	10
Sostanze chimiche di laboratorio	160506*	Kg	-	-	40
Tubi fluorescenti (neon)	200121*	Kg			68
Rifiuti totali		**Kg**	**222.180**	**265.376**	**336.070**
Incidenza specifica	**Kg/hL di vino prodotto**		**2.68**	**2.56**	**2.84**

I rifiuti, come il dato sulla produzione, sono aumentati nel triennio (+27% nel 2024 rispetto al 2023), i vari tipi prodotti nel 2024 sono rappresentati nel grafico sottostante:

% in peso dei rifiuti prodotti nel 2024 - linea vino



I rifiuti derivanti dalle attività produttive sono tutti non pericolosi, e in riferimento al 2024, riguardano il 95.5% del totale, mentre il restante 0.5% è ottenuto dalle attività di manutenzione e attività accessorie e consiste sia in rifiuti non pericolosi che pericolosi, questi ultimi per un totale di 800 kg. (0.24% sul totale).

Tutti i rifiuti sono conferiti alle ditte di smaltitori autorizzati i quali provvedono alla raccolta differenziata e riciclo ove possibile. Considerando i dati del 2024 il 98% dei rifiuti è mandato a recupero e solo il 2% è stato avviato a smaltimento.

L'aumento maggiore di rifiuti prodotti nel 2024 rispetto al 2023 è imputabile agli imballaggi in plastica, dato confortante perché di fronte al maggior utilizzo, abbiamo anche avviato una maggior quantità al riciclo.
Per quanto riguarda invece il peso maggiore è costituito dai rottami di vetro, in quanto alle quantità derivanti direttamente dalla produzione si sono aggiunte le tonnellate che, sia nel 2023 che 2024, abbiamo smaltito a causa di danneggiamento dalla grandine dell'estate 2023 (non quantificato).
Tenendo conto di quanto detto e considerando che il dato dell'indicatore calcolato è una stima in eccesso, possiamo dire che il risultato seguente dimostra che, nonostante l'aumento nel triennio, l'obiettivo del 2024 di 1 kg/h è sostanzialmente centrato.

Vetro avviato a recupero (kg/hl vino prodotto)

Tipo di gas tecnico	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Vetro	Kg/hl	0,90	1,04	1,08

Sono in atto azioni a vari livelli per la riduzione degli sprechi, degli sfridi e quindi dei rifiuti già a monte. In particolare, continua la partecipazione di Bottega spa a:

> **progetto RE.WIND®** per un uso sostenibile e circolare delle plastiche (che consente di separare i film termoretraibili dagli altri scarti appartenenti al medesimo codice EER, per conferirli ad un centro di recupero specializzato, che li utilizza per produrre nuovo film estensibile) al quale l'azienda ha aderito sin dal 2021.
Per questo progetto, nel 2024, sono state separate e lavorate per produrre film estensibile, quasi 26 ton di plastica, che corrispondono al 70% di tutti i rifiuti plastici derivanti dalla produzione a Godega di SU.

> **progetto RafCycle®** per il recupero e riciclo dei supporti siliconati delle etichette, che invece di essere destinati a rifiuto indifferenziato, entrano nel circuito degli imballaggi di carta e cartone, pertanto riciclabili al 100%.
Questo progetto, lo scorso anno ha permesso il riciclo di più di 12 ton di supporti solo dalla etichettatura nei reparti di imbottigliamento vino, che corrispondono al 17% di rifiuti misti smaltiti in meno nel 2024. Se estendiamo il conteggio anche alla parte liquorificio le tonnellate sono in totale 19.

> **progetto "Tappodivino".** Nel 2024 è iniziata una collaborazione con un'associazione locale che permette il conferimento ad una ditta specializzata dei tappi di sughero utilizzati, in modo che sia possibile riciclarli, togliendoli dal circuito del rifiuto indifferenziato dando valore al materiale naturale e con il ricavato permettere finalità benefiche alla comunità (vedi al paragrafo 9.2.2).

> **accordi con fornitori di materie prime e imballaggi**: i pallet di legno con cui arrivano le bottiglie vengono rimandati ai fornitori per un riutilizzo e solo i pallet danneggiati vengono avviati a rifiuto; anche i contenitori di plastica che portano materie prime per la cantina vengono restituiti, in ottica di collaborazione all'economia circolare.

Bottega spa è inoltre focalizzata a trovare per il prodotto finito, imballi maggiormente sostenibili attraverso la riduzione dell'uso di plastica e l'utilizzo di prodotti alternativi più riciclabili. In particolare sui nostri prodotti di prosecco di punta (Gold, Rose Gold e Magnum) già dal 2023 è stato progettato dal reparto di Ricerca e Sviluppo un imballo interno, alveare di cartone, per eliminare la retina plastica che avvolge le bottiglie portando ad un risparmio di più di 2 ton. di plastica all'anno, rendendo i nostri imballaggi più sostenibili dal punto di vista ambientale.

L'azienda punta anche a scegliere fornitori che lavorano per migliorare la sostenibilità dei loro prodotti e che prediligono l'uso di materie prime certificate e/o provenienti da attività di riciclo (economia circolare):

> **bottiglie di vetro scuro proveniente da rottame riciclato per l'85-90%;**
> **imballaggi in cartone certificato FSC mix;**
> **etichette in plastica,** destinate ad un prodotto di punta, composte da **plastica riciclata per almeno il 90% e derivante dalla plastica raccolta negli oceani;**
> **etichette tubolari (sleeve)** che rivestono alcune tipologie di bottiglie di piccolo formato, costituite per il **30% di plastica riciclata proveniente dai rifiuti plastici di origine domestica.**

7.11 Gestione delle acque reflue

Le acque di scarico sono trattate presso un impianto di depurazione biologico con processo a fanghi attivi e successiva disidratazione dei fanghi, sottoposto ai controlli di legge secondo le prescrizioni dell'Autorizzazione Unica Ambientale del 2023. L'ampliamento dell'impianto del 2022, ha consentito un aumento della capacità di trattamento fino a un picco di 100 m3 al giorno, con un COD medio in ingresso di circa 8.000 mg/l. L'impianto ha operato a regime per tutto il 2024 trattando l'acqua derivante dalle attività di produzione di cantina e linee di imbottigliamento, dell'unità di distillazione e del liquorificio (per quest'ultimo solo nei primi mesi dell'anno) ed essere poi immessa nelle acque superficiali con valori di COD inferiori a 100 mg/l, come da legislazione vigente.
Vengono analizzati settimanalmente i principali parametri all'interno del laboratorio aziendale e periodicamente presso un laboratorio esterno specializzato.
Di seguito è riportata una sintesi degli scarichi idrici relativi alla sede aziendale di Bibano, per il periodo 2022-2024.

Sintesi scarichi idrici aziendali

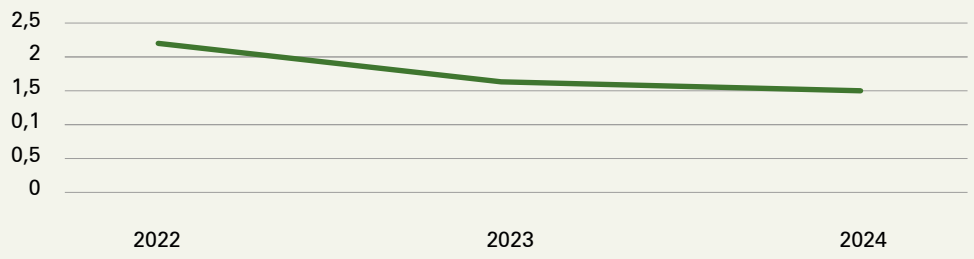
Sede	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Godega di SU (TV)	m3	18.461	16.330	17.713

Considerando l'indicatore dell'acqua scaricata per hL di vino lavorato, esso risulta in diminuzione nel triennio (utilizzando il calcolo sia con m3 che per hl).

Acqua scaricata (m3/hl vino prodotto)

Sede	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Acque reflue	m3/hl	0,22	0,16	0,15
		2,26	1,64	1,55

Acqua reflua scaricata (hl/hl vino prodotto)



Il dato dimostra una tendenza alla diminuzione dell'utilizzo di risorse naturali nel tempo ed evidenzia il raggiungimento dell'obiettivo stabilito per il 2024.
Dalla depurazione biologica si originano fanghi smaltibili a seconda dei casi come materiale liquido o palabile, prelevati da ditte autorizzate al trattamento e destinati a produzione di biogas e/o compost per la realizzazione di fertilizzanti.

7.12 Indicatori di performance ambientali

L'azienda monitora costantemente gli indicatori ambientali secondo i seguenti criteri:

Carbon Foot Print (CFO)	L'indicatore è calcolato ogni anno sui dati dell'esercizio precedente
Water Foot Print	L'indicatore WFP sarà calcolato nel corso del 2026 sui dati del 2025
Biodiversità	L'indicatore del livello di biodiversità secondo il metodo Biodiversity Friends sarà calcolato su tutti i vigneti nel corso del 2026

Nel primo triennio di misurazione, l'indicatore CFO (Carbon Footprint di organizzazione) è stato il seguente:

CF di organizzazione (ton C02e)

Sedi: Bibano, Valgatara, Fontanafredda	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Emissioni GHG	ton C02e	21.931	21.393	20.747
Quantità di vino confezionato	hL	83.002	103.494	117.921

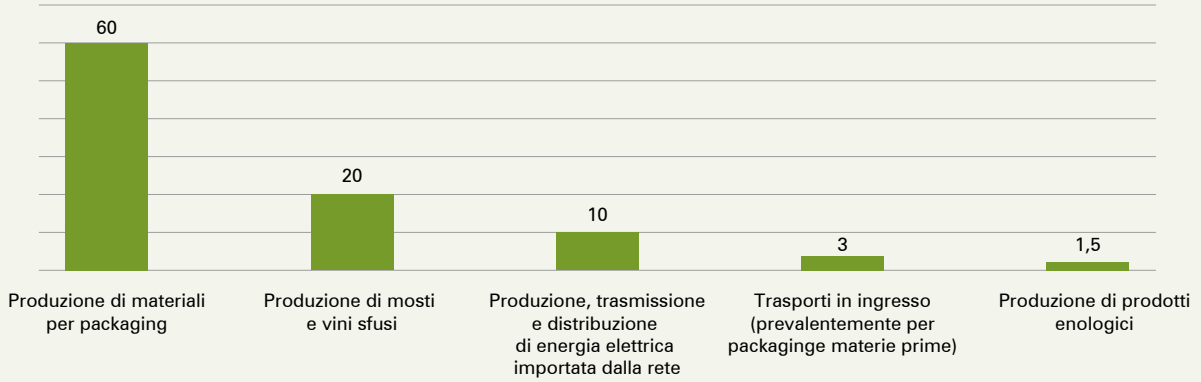
Il trend è in diminuzione sia in valore assoluto che, in relazione al vino lavorato, come presentato nella tabella seguente:

CF di organizzazione (ton C02e/hl vino prodotto)

	U.d.m.	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Emissioni GHG (ton per HL)	ton CO2e /HL	0.21	0.20	0.19
Emissioni per litro (Kg/1 L)	KgCO2e/L	2.21	2.02	1.86
Emissioni per bottiglia (Kg/0,75 CL)	KgCO2e/0,75L	1.66	1.52	1,32

Questi valori sono emissioni assolute e non considerano gli assorbimenti in particolare quelli del vigneto. I dati della quantificazione carbonica del 2023 evidenziano: 4% emissioni dirette e 96% di emissioni indirette. La categoria più rilevante in termini di impatto sulle emissioni di gas climalteranti complessive è costituita da emissioni indirette derivanti da beni acquistati dall'organizzazione e utilizzati nel processo produttivo:

Principali fonti di emissione di GHG in % anno 2023



8 La sostenibilità sociale

8.1 I collaboratori

Bottega S.p.A. promuove la crescita personale e professionale dei propri collaboratori a tutti i livelli nell'obiettivo strategico generale di migliorare con continuità la qualità dei prodotti e la soddisfazione dei clienti.
Tutti i dipendenti sono assunti in ottemperanza ai requisiti del CCNL Contratto Collettivo settore Alimentari Industria.
In quest'ottica l'azienda promuove il rispetto e la tutela della persona nella sua integrità morale, culturale, fisica e professionale. La vision aziendale e il suo impegno nel rispetto dei requisiti sopra esposti sono esplicitati in una serie di documenti, in primis:

> Codice Etico Aziendale
> Politica della qualità, ambiente e sostenibilità
> Documento di valutazione dei rischi ai sensi del DL81/08.

La situazione attuale del personale è riportata nelle seguenti tabelle (i dati si riferiscono all'intera azienda, comprese le sedi di Valgatara e Montalcino, che contano un dipendente ciascuna e compreso il personale impiegato nel liquorificio e nella soffieria):

Numero totale di dipendenti per tipo di contratto e genere

Tipo di contratto	2022			2023			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Tempo indeterminato	95	92	187	104	95	199	111	106	217
Tempo determinato	6	4	10	5	3	8	3	7	10
Totale	**101**	**96**	**197**	**109**	**98**	**207**	**114**	**113**	**227**

Numero totale di dipendenti per tipologia di impiego e genere

Tipologia di impiego	2022			2023			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full Time	98	81	179	105	83	188	113	103	216
Part Time	3	15	18	4	15	19	1	10	11
Totale	**101**	**96**	**197**	**109**	**98**	**207**	**114**	**113**	**227**

Suddivisione del personale per genere e categoria professionale

Fascia d'età	2022			2023			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
< 30	19	10	29	17	8	25	21	15	36
30-50	39	67	106	44	69	113	47	74	121
>50	43	19	62	48	21	69	46	24	70
Totale	101	96	197	109	98	207	114	113	227

Suddivisione del personale per genere e categoria professionale									
Categoria professionale	**2022**			**2023**			**2024**		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Dirigenti	3	0	3	3	1	4	4	-	4
Quadri	2	1	3	3	1	4	3	2	5
Impiegati	36	65	101	39	72	111	46	91	137
Operai	60	30	90	64	24	88	61	20	81
Totale	**101**	**96**	**197**	**109**	**98**	**207**	**114**	**113**	**227**

Suddivisione del personale per fascia d'età e categoria professionale									
Categoria professionale	**2022**			**2023**			**2024**		
	< 30	**30 - 50**	**> 50**	**< 30**	**30 - 50**	**> 50**	**< 30**	**30 - 50**	**> 50**
Dirigenti	0	0	3	0	1	3	-	-	4
Quadri	0	0	3	0	0	4	-	1	4
Impiegati	7	67	27	5	75	31	16	85	36
Operai	22	39	29	20	37	31	23	34	24
Totale	**29**	**106**	**62**	**25**	**113**	**69**	**39**	**120**	**68**

Suddivisione del personale per categorie protette (invalidi e disabili)									
Categoria professionale	**2022**			**2023**			**2024**		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Dirigenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Quadri	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impiegati	1	0	1	0	0	0	2	0	2
Operai	7	2	9	8	2	10	8	2	10
Totale	**8**	**2**	**10**	**8**	**2**	**10**	**10**	**2**	**12**

In termini di genere, è presente una ripartizione virtuosa, essendo bilanciata la suddivisione tra donne e uomini, nel dettaglio nell'ultimo anno la presenza di donne ha ormai raggiunto la parità (49,8%). La presenza femminile si riscontra soprattutto nelle funzioni amministrative e commerciali, nonché in alcuni settori dei reparti produttivi, in particolare nelle aree confezionamento liquori e confezionamento vini.
Si riscontra una ripartizione dei lavoratori per fasce di età, che vede prevalere i dipendenti di età compresa tra i 30 ed i 50 anni; nell'ultimo anno sono aumentati i lavoratori con meno di trent'anni, a testimonianza dell'attenzione dell'azienda anche verso il personale giovane.
Dall'analisi, inoltre, emerge la quasi totalità della componente del lavoro a tempo indeterminato e, considerando l'ultimo anno, il 5,3% del personale appartiene alle categorie protette.
Tutti i lavoratori sono assunti con l'applicazione del contratto nazionale di riferimento e risultano inquadrati per le mansioni che gli sono richieste.

L'azienda è attenta alla parità di genere e alla parità di retribuzione. Nell'ottica di promuovere le pari opportunità e garantire un'equa distribuzione delle mansioni operative e direzionali, sono monitorati e verificati nel tempo i seguenti indicatori:

> differenza salariale tra uomini e donne;
> presenza di donne e giovani nei ruoli direzionali;
> assunzioni di giovani e donne negli ultimi 5 anni;
> tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità;
> utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere.

Turnover del personale			
	2022	2023	2024
Numero di assunzioni	47	60	50
Numero di cessazioni	15	46	29

Tasso turnover aziendale			
	2022	2023	2024
Turnover complessivo (%)	35,43	56,68	37,98
Turnover negativo (%)		25,56	14,72
Turnover positivo (%)	26,86	33,33	25,38
Tasso compensazione (%)	313,33	130,43	172,41

La dinamica dei lavoratori nel 2024 è caratterizzata da un turnover complessivo in diminuzione rispetto al 2023, come si evince dai dati della tabella.
Il turnover sia negativo che positivo è in diminuzione. La maggior parte degli abbandoni è motivata da scelte professionali e in piccola parte da pensionamenti.
Si evidenzia che, nel 2024, nonostante abbiano dovuto trasferirsi nella sede di Brugnera 30 persone impiegate nel liquorificio, aumentando nella maggior parte dei casi il tragitto casa-lavoro di 12 km., nessuno per questo si è dimesso.
Il trend di assunzioni nel triennio è molto alto, ed il bilancio tra nuove assunzioni e cessazioni, nell'ultimo anno rimane positivo come è dimostrato dal tasso di compensazione.

Formazione

La vision aziendale prevede un costante supporto alla crescita dei collaboratori, attraverso una continua attività di formazione, sia generale che specifica, regolarmente svolta anche nel corso del 2024, seppur con le inevitabili limitazioni dovute alla necessità di seguire l'incremento del business aziendale e l'inserimento dei nuovi assunti. È stata svolta una ingente attività informativa e formativa, in vari ambiti: dalla sicurezza sul lavoro, alla sicurezza informatica e ai corsi di comunicazione per le figure di caporeparto, per citare i principali, che ha visto coinvolti quasi tutti i lavoratori.

Formazione del personale			
N° di ore di formazione annuale dei dipendenti, per genere e categoria professionale	**2022**	**2023**	**2024**
	Totale	Totale	Totale
Dirigenti	4	53	0
Quadri	10	84	15
Impiegati	839	1045	1001
Operai	14	719	458
Totale	**921**	**1901**	**1474**

Merita un cenno l'attività per cercare nuovi operatori per la nuova linea di imbottigliamento che ha dato vita alla "Bottega Academy" un periodo di lavoro e formazione direttamente in azienda offerto ad una decina di persone, assunte tramite contratto di somministrazione per 6 mesi e inserite in un percorso iniziale di formazione di 2 settimane, dove hanno potuto apprendere le basi teoriche di meccanica e parte elettrica per il funzionamento e conduzione degli impianti di imbottigliamento, durante questo periodo hanno svolto affiancamenti in produzione e attività pratiche di lavoro da banco per familiarizzare con gli strumenti di lavoro. Successivamente sono stati inseriti in produzione.

Il clima aziendale è complessivamente positivo, e ciò è dimostrato anche dalle risposte al questionario di "Monitoraggio della soddisfazione del personale e del clima aziendale" riproposto nel corso del 2024. Inoltre il personale ha sempre la possibilità di segnalare, anche in forma anonima, qualsiasi aspetto che ritenga lesivo sia della qualità e sicurezza dei prodotti che dei diritti e della dignità delle persone o eventuali suggerimenti costruttivi attraverso un sistema di comunicazione interattiva, che prevede l'utilizzo di apposita modulistica e di raccoglitori dedicati in ogni area aziendale. Tutte le segnalazioni e le proposte vengono periodicamente analizzate e portate in visione alla Proprietà, per stabilirne la fattibilità o meno.

Welfare

Tra le azioni di sostegno al reddito dei dipendenti si annoverano:

> Regalo a tutti i dipendenti (compresi part-time e tempo determinato): in occasione del Natale, i dipendenti usufruiscono di un consistente pacco Natalizio, composto da selezione di svariate tipologie di prodotti aziendali: dai vini, ai liquori, alle grappe;
> Assicurazione medica integrativa infortuni e vita, per tutti i dipendenti - Fondo FASA;
> Premio di produzione: assegnato a tutti i dipendenti, in funzione dei risultati aziendali;
> Borsellino Welfare, con deposito di una somma di denaro, stabilita in base a criteri prestabiliti, presso un Portale di servizi gestito da Randstad e sul quale è possibile eseguire una serie di acquisti, relativamente alle offerte disponibili
> Visita medica specialistica (per la prevenzione cardiologica).

Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

Di seguito sono riportati i dati degli indicatori relativi alla sicurezza. Gli indici sono aumentati in termini di frequenza degli eventi (3 in valore assoluto), ma diminuiti in quanto a gravità.

Indicatori relativi alla sicurezza			
Tassi	**2022**	**2023**	**2024**
Indice di Frequenza (n° eventi*1.000.000/ore lavorate)	6,37	5,14	8,42
Indice di Gravità (gg assenza*1.000/ore lavorate)	0,06	0,18	0,09

Gli indicatori dimostrano l'efficacia del sistema messo in atto per tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori.

8.2 Relazioni con il territorio e con la comunità locale

8.2.1 Istituti scolastici

In Bottega SpA è attiva una costante collaborazione con gli Istituti Scolastici del territorio. Si riporta di seguito l'elenco dettagliato degli stage e tirocini ospitati nel corso degli ultimi anni.

N° stage e tirocini	2022	2023	2024
	9	8	4

La provenienza degli stagisti nel complesso è stata da:
> Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "G.B. Cerletti" di Conegliano Veneto (la Scuola Enologica di maggior tradizione nel territorio)
> Università di Padova
> Università degli studi di Udine
> Istituti Superiori Statali per alternanza scuola lavoro
> Università Cà Foscari di Venezia

8.2.2 Relazioni con il territorio ed attività di beneficenza

L'azienda attua una costante politica di promozione dei valori del territorio, sia in termini specificatamente vitivinicoli, che, più in generale, promuovendo e sostenendo le attività culturali, turistiche e sociali.
Ogni anno destina una parte dei prodotti per supportare eventi locali e iniziative che celebrano il territorio veneto e italiano, ma in generale anche nel mondo.
I rapporti con la comunità e le istituzioni sono sempre molto stretti, sia per questioni di tipo burocratico/amministrativo, che di interazione con il territorio, che ospita le nostre sedi; inoltre, in tutta Italia e nel mondo sono molteplici le iniziative, che Bottega SpA mette in atto per aderire a progetti di carattere sociale.

Tra queste, si ritiene di menzionare, tra le altre:
> una donazione all'associazione Casa Mater Dei in occasione della festa della donna;
> collaborazione con l'associazione "Tappodivino" per donare il ricavato del riciclo dei tappi di sughero usati, raccolti in azienda per contribuire al progetto "Dynamo Camp" che organizza programmi di Terapia Ricreativa a minori affetti da patologie gravi o croniche o in condizioni di disabilità, per periodi di vacanza e svago.

Bottega è inoltre sostenitore benemerito della fondazione Slow Food per la biodiversità.
Di seguito, un elenco delle associazioni principali del settore o altre associazioni, nonché associazioni di tutela nazionali e internazionali con le quali Bottega SpA collabora: Assodistil, Unionvini, Assoenologi, Consorzio Tutela Prosecco DOC, Consorzio Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Consorzio Tutela Vini Valpolicella, Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, Associazione Nazionale Le Donne Del Vino (associazione senza scopo di lucro che promuove la cultura del vino ed il ruolo della donna nella filiera enologica e nella società).

8.2.3 Relazioni di buon vicinato

Delle varie sedi aziendali, va segnalato che solo per i siti produttivi di Bibano (TV) e di Valgatara (VR) è stata condotta un'analisi dell'impatto delle attività aziendali sulle relazioni di buon vicinato, in quanto le altre sedi non sono interessate da tale problematica, poiché i siti in Toscana si trovano in posizione isolata, in aperta campagna e non ci sono abitazioni nelle vicinanze, il sito di Fontanafredda (PN) è ubicato in zona industriale, ed infine la sede di Vittorio Veneto (TV) non è oggetto di attività rilevanti da questo punto di vista.

In ogni caso per i pochi residenti confinanti è previsto l'invio di un questionario finalizzato a identificare eventuali criticità. Il primo questionario è stato inviato a luglio 2021. Non sono state segnalate criticità da parte del vicinato. Nel corso degli anni non sono state ricevuti segnalazioni o lamentele da parte del vicinato. Durante l'anno 2025 ci apprestiamo a svolgere una ulteriore indagine.

9 Buone pratiche economiche

È presente un sistema di gestione economica che consente di scorporare i vari centri di costo anche in ottica di sostenibilità e dei vari punti afferenti allo standard Equalitas. Ciò permette di estrapolare la maggior parte dei costi sostenuti, che possano avere impatto sulla sostenibilità ambientale, nonché tutti gli altri costi. Si riportano in tabella seguente i costi sostenuti nel triennio (non sono compresi i dati della soffieria e per il 2024 quelli del liquorificio di Brugnera e il GPL di Fontanafredda impiegato per attività di distillazione), e i costi specifici in relazione al vino lavorato:

Indicatori relativi alla sicurezza			
Voce di costo	**2022**	**2023**	**2024**
	2022	2023	2024
Costi energia elettrica	€ 1.010.607,52	€ 690.388,00	€ 583.428
Costi GPL	€ 120.232,82	€140.718,00	€102.006
Costi Gas naturale	€ 131.615,57	€126.053,00	€ 103.245
Costi Gasolio	€ 85.753,53	€ 92.824,00	€ 112.245
Costi acqua dolce	€ 83.856,02	€ 92.064,00	€ 106.475
Costi detergenti - sanificanti	€ 80.386,24	€ 88.094,00	€ 106.572
Costi prodotti enologici	€ 408.701,66	€252.629,70	€ 299.531
Investimenti per la sostenibilità	€ 445.546,00	€490.500,00	€ 500.000
Totale costi	**€ 2.366.699,36**	**€ 1.973.270,70**	**€ 1.913.502,00**
Costi specifici (€/hL)	28,5	19,1	16,2

Gli investimenti per la sostenibilità, relativamente all'anno 2024 riguardano, l'installazione della terza linea di imbottigliamento a Godega. Non sono stati conteggiati invece gli investimenti per il nuovo stabilimento di produzione di grappe e liquori a Brugnera, in quanto non compresi nell'ambito Equalitas.

10 Conclusioni: azioni per l'agenda 2030

Il Bilancio di Sostenibilità qui presentato fa parte integrante del percorso dell'azienda verso la creazione di una azienda sostenibile, che si sta rafforzando anno dopo anno, con l'obiettivo di base che le molte azioni portate avanti si inseriscano in un contesto omogeneo atto a favorire azioni operative e strategiche coordinate che permettano all'azienda di consolidare i risultati finora raggiunti e di perseguire con successo nuovi traguardi negli ambiti ambientali, sociali e di governance.

La tabella sotto riportata vuole essere una prima valutazione di quali siano i Goals 2030 sui quali l'azienda può dare un contributo:

OBIETTIVO		VALUTAZIONI
1	**Sconfiggere la povertà**	L'azienda opera in un comparto di grande significatività economica per il Paese anche in ragione dell'indotto generato. Essa dà quindi un contributo in termini di sviluppo del territorio ed offerta di lavoro.
2	**Sconfiggere la fame**	In questo ambito l'azienda non ha possibilità di contribuire ad un miglioramento della situazione.
3	**Salute e benessere**	L'azienda garantisce il rispetto della legislazione in merito alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro e più in generale il welfare dei propri collaboratori.
4	**Istruzione di qualità**	L'azienda accoglie studenti per l'effettuazione di stage ed eroga formazione finalizzata all'inserimento diretto.
5	**Parità di genere**	L'azienda promuove al proprio interno le pari opportunità di sviluppo senza alcuna distinzione di genere.
6	**Acqua pulita e servizi igienico-sanitari**	L'azienda ha tra i propri obiettivi il consumo razionale e limitato dell'acqua sia nella fase di produzione agricola che nei successivi processi di trasformazione.
7	**Energia pulita e accessibile**	L'azienda adotta sistemi di risparmio energetico.
8	**Lavoro dignitoso e crescita economica**	L'azienda promuove al proprio interno un clima di rispetto reciproco e la crescita professionale ed economica dei propri collaboratori.
9	**Imprese, innovazione e infrastrutture**	L'azienda partecipa attivamente all'associazionismo tra le imprese per promuovere lo sviluppo del territorio e la sinergia tra impresa e istituzioni.
10	**Ridurre le disuguaglianze**	In questo ambito l'azienda non ha possibilità di contribuire ad un miglioramento della situazione.
11	**Città e comunità sostenibili**	L'azienda opera per un ambiente rurale meno inquinato e più vivibile anche grazie alla promozione di pratiche agronomiche ecocompatibili.
12	**Consumo e produzione responsabili**	L'azienda persegue ed applica politiche di riduzione dei consumi a parità di qualità dei prodotti. L'azienda promuove un consumo responsabile dei propri prodotti.
13	**Lotta contro il cambiamento climatico**	L'azienda determina annualmente la propria impronta carbonica al fine di valutare le azioni possibili per ridurre dell'impatto aziendale sul cambiamento climatico.
14	**Vita sott'acqua**	L'azienda non ha possibilità operative per incidere su questo aspetto.
15	**Vita sulla Terra**	L'azienda persegue una politica di riduzione della produzione di rifiuti e delle emissioni, al fine di rendere più pulito e vivibile il pianeta.
16	**Pace, giustizia e istituzioni solide**	Le coltivazioni aziendali si basano sui criteri finalizzati a tutelare la biodiversità.
17	**Partnership per gli obiettivi**	L'azienda partecipa attivamente all'associazionismo tra le imprese per promuovere lo sviluppo del territorio e la sinergia tra imprese e istituzioni.

In questo primo periodo di implementazione formale delle logiche della sostenibilità, l'azienda intende consolidare e radicare nella propria cultura aziendale i temi ESG come struttura portante per le decisioni di business che si intendono percorrere nei prossimi anni.

Bottega S.p.A.
Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com

BOTTEGA SPA © 11/2025

B A GREEN COMPANY
WWW.BOTTEGASPA.COM