BILANCIO DI SOSTENIBILITA’ 2025

Periodo: 01/01/2025 – 31/12/2025



GOVERNANCE

Storia

Nel 1891 Giovanni Cossetti inizia un'attività che presto si rivelerà vincente, trasformando l'azienda agricola di famiglia in cantina di vinificazione. Terra di vini eccellenti, già storici ed apprezzati alla fine del XIX secolo, il Monferrato é luogo a grande vocazione vitivinicola partendo dal quale la famiglia, che qui ha le sue profonde radici, ha costruito la propria filosofia di qualità.

Sarà Clemente, figlio del fondatore, a far conoscere in Italia e all'estero i suoi vini, già a partire dagli anni '20 del secolo scorso. I figli Giovanni e Mario per decenni consolideranno l'attività in ogni sua componente dal vigneto alla cantina, alla commercializzazione.

Ora è la quarta generazione della famiglia a proseguire con entusiasmo una lunga storia che guarda al futuro, partendo dal giusto equilibrio tra tradizione e innovazione, attenta all'evoluzione del mercato e soprattutto del gusto di chi ama il vino d'autore e i suoi più qualificati territori di origine





È attualmente Clementina Cossetti alla guida della storica azienda di famiglia, insieme alla madre Maria Emma e alla sorella Giulia. Intorno ad esse una squadra affiatata e capace di professionisti, tutti con l’obiettivo di continuare a sviluppare ciò che la famiglia ha costruito con passione in oltre 130 anni di storia.

“Quando ci si inoltra nei filari delle vigne non appena si impara a camminare e si respira fin da bambini il profumo intenso del mosto delle uve pigiate in cantina ad ogni vendemmia, è facile innamorarsi di un piccolo ed affascinante mondo, tutto racchiuso tra le colline in cui sei nata. Oggi è il mio turno, che affronto con il massimo impegno e la convinzione che aver radici ben piantate nella terra aiuti non solo la vite ma anche le persone.”

- Clementina Cossetti -

Profilo organizzativo e Governance

Nel 1891 Giovanni Cossetti inizia un'attività che presto si rivelerà vincente, trasformando l'azienda agricola di famiglia in cantina di vinificazione. Terra di vini eccellenti, già storici ed apprezzati alla fine del XIX secolo, il Monferrato é luogo a grande vocazione vitivinicola partendo dal quale la famiglia, che qui ha le sue profonde radici, ha costruito la propria filosofia di qualità. Sarà Clemente, figlio del fondatore, a far conoscere in Italia e all'estero i suoi vini, già a partire dagli

anni '20 del secolo scorso. I figli Giovanni e Mario per decenni consolideranno l'attività in ogni sua componente dal vigneto alla cantina, alla commercializzazione.
Ora è la quarta generazione della famiglia a proseguire con entusiasmo una lunga storia che guarda al futuro, partendo dal giusto equilibrio tra tradizione e innovazione, attenta all'evoluzione del mercato e soprattutto del gusto di chi ama il vino d'autore e i suoi più qualificati territori di origine.

Dal 1891, un legame con il Monferrato che guarda al futuro

Oltre 130 anni di storia e quattro generazioni familiari raccontano l'identità di Cossetti Clemente e Figli S.r.l.: un'impresa vitivinicola radicata nel Monferrato, che coniuga la valorizzazione delle produzioni locali con l'evoluzione dei processi e delle scelte di gestione.
L'attività comprende la produzione e la commercializzazione di vini fermi, frizzanti e spumanti, attraverso le fasi di ricevimento di uve, mosti e vini, vinificazione, affinamento, stoccaggio e imbottigliamento. Alcune lavorazioni, in particolare quelle relative agli spumanti metodo classico, sono affidate a fornitori esterni, inserendo la collaborazione di filiera nel percorso di qualità aziendale.
La gestione familiare e il rapporto diretto tra Direzione e personale favoriscono la condivisione delle competenze e la rapidità delle decisioni. Su queste basi si sviluppa il percorso di sostenibilità dell'azienda, con l'obiettivo di integrare tutela ambientale, responsabilità verso le persone e continuità economica nelle scelte quotidiane e nella pianificazione degli investimenti.

Un percorso di sostenibilità fondato sulla misurazione
L'adozione del sistema di gestione Equalitas accompagna l'azienda verso una valutazione strutturata delle proprie prestazioni ambientali, sociali ed economiche. Questo percorso si affianca al sistema di autocontrollo alimentare, impostato secondo i principi del Codex Alimentarius, ampliando l'attenzione dalla qualità e sicurezza del prodotto alla gestione responsabile dell'attività.
Nel **2025 è stato redatto il primo riesame della Direzione riferito all'annata 2024**, avviando una valutazione organica dei risultati, delle criticità e delle opportunità di miglioramento nell'ambito del percorso Equalitas.
Il monitoraggio dei consumi, l'attenzione alle condizioni di lavoro e la valutazione degli investimenti costituiscono gli strumenti attraverso i quali l'azienda intende rendere progressivamente più misurabile il proprio impegno.

Qualità e identità territoriale in un mercato che cambia
L'evoluzione delle abitudini di consumo, la pressione sui costi e l'incertezza dei mercati rappresentano fattori considerati nella pianificazione aziendale. L'attenzione si concentra sulla programmazione degli acquisti, sulla gestione delle scorte e sull'equilibrio tra costi produttivi e valorizzazione commerciale dei vini.
In questo contesto, la storicità del marchio, il legame con le denominazioni del territorio e l'orientamento alla qualità costituiscono risorse su cui costruire la competitività. La comunicazione del percorso di sostenibilità rappresenta un'ulteriore opportunità per rendere riconoscibili le scelte aziendali e rafforzare il rapporto di fiducia con clienti e interlocutori commerciali.
La priorità è preservare la capacità dell'impresa di generare valore nel tempo, mantenendo attenzione alla redditività e alla rotazione delle giacenze.

Risorse naturali e capacità di adattamento
La variabilità climatica rappresenta un fattore di attenzione per la continuità della produzione vitivinicola. Disponibilità e caratteristiche delle uve possono incidere sulla programmazione delle lavorazioni e sulle esigenze operative della cantina, comprese quelle di raffreddamento.
Per l'azienda, il rapporto con i fornitori e il controllo delle materie prime in ingresso assumono quindi un ruolo centrale nella gestione delle diverse annate.
All'interno della cantina, l'impegno ambientale si traduce nel monitoraggio di energia elettrica, acqua, detergenti, prodotti enologici, imballaggi, rifiuti e sottoprodotti. La lettura di questi dati consente di individuare le aree su cui intervenire e di orientare le scelte di miglioramento.
Tra le iniziative già riportate nella rendicontazione 2025 figurano l'impiego di bottiglie in vetro alleggerito e le azioni orientate al contenimento dei consumi nelle operazioni di pulizia. Si tratta di ambiti nei quali l'azienda concentra l'attenzione sull'uso delle risorse e sulla prevenzione degli sprechi.

L'installazione di un impianto fotovoltaico resta un'opportunità in valutazione, finalizzata a ridurre la dipendenza dall'energia elettrica acquistata. Gli eventuali benefici saranno valutati in relazione alle caratteristiche dell'impianto e ai fabbisogni aziendali.



Gestire il cambiamento per proteggere il futuro

La sostenibilità di Cossetti Clemente e Figli S.r.l. si costruisce anche attraverso la capacità di riconoscere i cambiamenti, valutarne le conseguenze e orientare le scelte aziendali. Proteggere la continuità produttiva, utilizzare le risorse con attenzione e custodire le competenze significa creare le condizioni per mantenere valore nel tempo.

L’analisi aziendale individua **nove ambiti di rischio e opportunità**, che interessano le dimensioni economica, ambientale e sociale. Questa lettura contribuisce a definire le priorità di gestione e a indirizzare la valutazione degli investimenti.

Ambito di attenzione	Principale rischio	Risposta individuata e opportunità di sviluppo
Mercato e competitività	Riduzione delle vendite e pressione sui prezzi.	Rafforzare il valore del marchio e l’identità territoriale dei vini, valutando opportunità di diversificazione commerciale.
Energia	Incremento dei costi di gestione.	Migliorare l’efficienza energetica e valutare impianti alimentati da fonti rinnovabili.
Clima e approvvigionamenti	Variabilità della quantità e della qualità delle uve.	Rafforzare il monitoraggio delle forniture e il confronto con i fornitori.
Persone e competenze	Concentrazione delle conoscenze in poche figure.	Promuovere formazione e condivisione delle competenze, favorendo la continuità operativa.
Impianti e produzione	Guasti, inefficienze e fermi produttivi.	Presidiare la manutenzione programmata e valutare interventi di rinnovo tecnologico.
Risorse idriche	Maggiori consumi o limitazioni della disponibilità d’acqua.	Ottimizzare e validare i cicli di lavaggio, mantenendone l’efficacia igienica.
Imballaggi	Aumento dei costi e dell’impatto ambientale.	Valutare ulteriori soluzioni di alleggerimento, compatibili con la protezione e la conservazione del vino.
Requisiti normativi	Necessità di aggiornamenti e adeguamenti organizzativi.	Mantenere il monitoraggio legislativo e la formazione sulle novità applicabili.
Relazioni territoriali	Evoluzione delle aspettative della comunità e degli altri interlocutori.	Favorire consultazioni periodiche e valutare iniziative legate al territorio.

Efficienza, prevenzione e competenze rappresentano le leve comuni di questo percorso.

Le azioni individuate comprendono attività di gestione e opportunità ancora da valutare: la loro realizzazione viene rapportata alle esigenze aziendali e alle risorse disponibili. I benefici degli interventi attuati potranno essere verificati attraverso il monitoraggio delle prestazioni.

Relazioni che danno valore alla sostenibilità

La qualità del prodotto si accompagna alla qualità delle relazioni. Dipendenti, fornitori, clienti e comunità locale partecipano, con ruoli e aspettative differenti, alla vita dell’impresa e alla sua capacità di crescere in modo responsabile.

Cossetti Clemente e Figli ha individuato otto principali categorie di parti interessate. La comprensione delle loro esigenze costituisce una base per orientare le decisioni e sviluppare un confronto coerente con la dimensione e l’identità aziendale.

Parte interessata	Esigenze e aspettative considerate
Direzione e proprietà	Continuità aziendale, redditività, reputazione e sviluppo sostenibile.
Dipendenti	Sicurezza, stabilità occupazionale, condizioni di lavoro adeguate e formazione.
Fornitori di uva	Rapporti trasparenti, continuità delle forniture e corrette condizioni economiche.
Fornitori di materiali e servizi	Chiarezza dei requisiti, collaborazione e correttezza commerciale.
Clienti e distributori	Qualità, sicurezza alimentare, conformità dei prodotti e affidabilità delle forniture.
Comunità locale	Tutela ambientale, contenimento degli impatti e sostegno al territorio.
Enti di controllo e certificazione	Rispetto dei requisiti, trasparenza e disponibilità di evidenze verificabili.
Istituti finanziari	Stabilità economica, affidabilità e capacità di investimento.

Queste aspettative collegano la sostenibilità alle responsabilità quotidiane dell'impresa: offrire vini sicuri e di qualità, tutelare le persone, gestire con attenzione le risorse e mantenere rapporti commerciali corretti.
Il dialogo con le parti interessate offre l'opportunità di riconoscere esigenze emergenti e individuare miglioramenti. Le consultazioni della collettività già realizzate si inseriscono in questo percorso di ascolto, nel quale il legame con il territorio diventa un riferimento per le scelte aziendali.

ORGANIGRAMMA

L'organigramma aziendale è in revisione 06, del 28 agosto 2023 aggiornato successivamente per ingresso di un nuovo operatore.
L'organigramma è affisso in bacheca e visionabile da tutti i dipendenti. Copia del mansionario viene consegnata a ciascun neoassunto durante il corso di formazione iniziale.

ASSICURAZIONE QUALITÀ

Verificare i risultati per migliorare la gestione

Per Cossetti Clemente e Figli S.r.l., le verifiche interne rappresentano uno strumento per valutare l'applicazione delle procedure, individuare le criticità e orientare le azioni di miglioramento. Il valore di questo processo risiede nella possibilità di affiancare ai risultati raggiunti una lettura trasparente degli aspetti ancora da sviluppare.
Le attività di audit sono state affidate alla società di consulenza esterna **Sinergo Soc. Coop.**, che ha condiviso con la Direzione gli esiti delle verifiche e le necessità di intervento.

Sicurezza alimentare: gli esiti della verifica HACCP

Il **17 gennaio 2025** è stato svolto un audit interno sull'efficacia del sistema HACCP. La verifica si è conclusa **senza non conformità**, rilevando alcune osservazioni relative agli aspetti strutturali della cantina.
L'esito fornisce un riscontro positivo sulla gestione dell'autocontrollo alimentare nel perimetro verificato. Le osservazioni costituiscono elementi di attenzione per la manutenzione e il miglioramento degli ambienti produttivi.

Sistema di sostenibilità: risultati e aree di intervento

La valutazione dei requisiti del sistema riportata per il 2025 evidenzia la piena conformità dei requisiti maggiori applicabili, insieme alla necessità di rafforzare alcuni aspetti relativi ai requisiti minori e alle raccomandazioni.

Categoria	Esito rilevato	Livello di conformità
Requisiti maggiori	44 requisiti applicabili conformi; nessuna non conformità	**100%**
Requisiti minori	11 requisiti conformi su 15 applicabili; 4 non conformità	**73%**
Raccomandazioni	9 elementi non ancora pienamente implementati	**57%**

Il 100% di conformità dei requisiti maggiori rappresenta il principale risultato della valutazione. Le quattro non conformità relative ai requisiti minori identificano, invece, aspetti che richiedono azioni correttive e verifica della loro efficacia.
Il livello di attuazione delle raccomandazioni evidenzia ulteriori opportunità di crescita nella gestione dei processi e nella formalizzazione delle attività. Questi elementi contribuiscono a definire un percorso di miglioramento progressivo, commisurato alle caratteristiche dell'organizzazione.
È stato inoltre approvato il **piano degli audit interni 2026**. Gli esiti delle verifiche previste saranno valutati nel riesame della Direzione relativo al 2026, per aggiornare le priorità e verificare l'avanzamento delle azioni intraprese.

Dare più spazio all'ascolto delle parti interessate
Tra le aree di miglioramento individuate figura la documentazione a supporto dell'analisi di materialità, oggetto di una non conformità relativa al requisito 5.5.4.1.6.
L'azienda intende rafforzare questo processo attraverso un maggiore coinvolgimento di dipendenti, fornitori, conferitori e clienti, raccogliendo le loro aspettative sui temi ambientali, sociali ed economici.
L'introduzione di strumenti semplici, come questionari o incontri dedicati, consentirà di integrare la valutazione aziendale con il punto di vista degli interlocutori coinvolti. Le informazioni raccolte saranno utilizzate per aggiornare l'analisi di materialità e orientare le future azioni di sostenibilità.

Impegno di miglioramento	**Risultato atteso**
Ascolto delle parti interessate	Realizzazione di almeno un'attività documentata di consultazione.
Aggiornamento dell'analisi di materialità	Utilizzo delle informazioni raccolte per riesaminare i temi rilevanti e le priorità aziendali.
Tempistica prevista dal piano	Entro dicembre 2027.
Indicatore di raggiungimento	Consultazione documentata e analisi di materialità aggiornata.

L'obiettivo è rendere più strutturato il collegamento tra **ascolto, individuazione delle priorità e decisioni aziendali**, dando evidenza del contributo delle parti interessate al percorso di sostenibilità.

Energia, strutture e innovazione: le priorità del 2026
La programmazione per il 2026 individua interventi destinati a sostenere l'evoluzione della cantina, con particolare attenzione all'energia e alla tecnologia di processo.

Investimento	**Stato riportato nella pianificazione**	**Finalità**
Impianto fotovoltaico da 20 kW	Progetto in elaborazione, con previsione di ricorso al bando INAIL	Produrre energia da fonte rinnovabile e ridurre la dipendenza dall'elettricità acquistata.
Rifacimento delle coperture e smaltimento dell'eternit	Progetto in elaborazione	Rinnovare le strutture e rimuovere i materiali contenenti amianto.
Filtro tangenziale in carboceramica	Acquisto definito	Migliorare l'efficienza produttiva e la qualità del processo di filtrazione.
Rinnovamento e manutenzione straordinaria delle strutture	Attività in prosecuzione	Mantenere l'adeguatezza e la funzionalità degli ambienti aziendali.

Il fotovoltaico da 20 kW rappresenta un obiettivo progettuale: produzione energetica e benefici ambientali potranno essere rendicontati dopo l'eventuale realizzazione e messa in esercizio.
L'acquisto del filtro tangenziale in carboceramica costituisce invece una scelta già definita nel percorso di innovazione produttiva. L'investimento sarà valutato attraverso i risultati operativi successivi alla sua introduzione.

Una programmazione responsabile delle risorse
Restano in valutazione o temporaneamente sospesi il sistema di climatizzazione dei locali produttivi, la sostituzione del monoblocco di etichettatura e l'acquisto di nuove vasche sempre pieno.
Il loro avanzamento sarà riesaminato tenendo conto delle priorità produttive, delle condizioni di mercato e della sostenibilità economica degli interventi.

L'indirizzo della Direzione è **far crescere la capacità produttiva e organizzativa mantenendo equilibrio finanziario e attenzione ai risultati**. La verifica dello stato di avanzamento permetterà di distinguere gli investimenti completati, quelli avviati e le opportunità ancora da sviluppare, rendendo trasparente l'evoluzione del programma.

5.2 BUONE PRATICHE DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONDIZIONAMENTO

La qualità nasce dal controllo dei processi

Per Cossetti Clemente e Figli S.r.l., la qualità del vino si costruisce attraverso la gestione delle lavorazioni, la verifica dei parametri produttivi e la cura delle attrezzature. Queste attività contribuiscono a proteggere il prodotto e a individuare opportunità di impiego più efficiente delle risorse.

Nel periodo rendicontato sono stati riesaminati i piani di gestione relativi a **quattro gruppi di prodotto**: vini bianchi e rosati, vini rossi, vini dolci e spumanti metodo Charmat.

Per ogni fase produttiva, i piani definiscono condizioni operative, prodotti utilizzati, modalità e frequenze dei controlli. Il riesame ne ha confermato l'adeguatezza rispetto agli standard qualitativi e di sicurezza aziendali, senza evidenziare necessità di modifiche sostanziali. **I piani sono pertanto confermati per il 2026**, mantenendo il monitoraggio e l'aggiornamento in caso di cambiamenti rilevanti.

Ai controlli di cantina si affiancano i piani analitici, per i quali l'azienda si avvale di laboratori esterni accreditati secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Pulizia efficace, attenzione alle risorse

Le operazioni di pulizia rappresentano un punto di incontro tra sicurezza alimentare e gestione ambientale. L'obiettivo è mantenere l'efficacia igienica dei lavaggi, individuando possibili ottimizzazioni nell'impiego di acqua, detergenti ed energia.

Nel 2025 le verifiche di validazione sulle principali attrezzature e strutture produttive hanno restituito **esiti conformi sotto il profilo visivo e igienico-sanitario**.

È stata confermata l'istruzione di pulizia **ALL B6.2.1, revisione 1 del 07/06/2023**, che riporta anche i dettagli dei consumi idrici e di detergente.

Le prove hanno individuato opportunità di ottimizzazione dei lavaggi, da sviluppare e verificare senza compromettere le condizioni igieniche. Non vengono pertanto attribuite riduzioni quantitative dei consumi prima della loro misurazione.

Per la vendemmia 2026 sono previste nuove prove, a supporto della verifica delle procedure e del miglioramento delle prestazioni.

Prendersi cura degli impianti, proteggere le persone

La manutenzione rappresenta per Cossetti Clemente e Figli S.r.l. un'attività essenziale per tutelare le persone, preservare la funzionalità delle attrezzature e sostenere la continuità produttiva.

Gli interventi vengono svolti regolarmente con il supporto di personale esterno specializzato. Le attività relative alla sicurezza degli impianti sono eseguite e registrate, mantenendo la tracciabilità delle operazioni effettuate.

Nel 2025 non si sono verificati guasti significativi. La Direzione ha confermato i piani di manutenzione anche per il 2026, dando continuità alla gestione programmata delle attrezzature.

Vendemmia 2025: approvvigionamenti e identità territoriale

Nel 2025 le uve lavorate sono state interamente acquistate, per un totale di **1.042,7 quintali**, rispetto ai 1.975,6 quintali del 2024: una riduzione del **47,2%**.

L'andamento riflette le scelte produttive aziendali, le condizioni di mercato e la disponibilità della materia prima. Secondo la valutazione della Direzione, gli approvvigionamenti sono risultati adeguati agli obiettivi produttivi e commerciali dell'anno.

Le uve destinate a **Barbera d'Asti, Barbera Superiore e Moscato d'Asti rappresentano complessivamente il 74,3%** del quantitativo lavorato, evidenziando il ruolo centrale delle produzioni legate al territorio.

Volumi vinificati e acquisti

Indicatore	2024	2025	Variazione
Vino ottenuto da uve lavorate internamente	1.402 hl	708 hl	−49,5%
Vini e mosti acquistati	783,88 hl	980 hl	+25,0%
Totale dei volumi considerati	**2.185,88 hl**	**1.688 hl**	**−22,8%**

La diminuzione della vinificazione interna si accompagna a un maggiore ricorso agli acquisti di vini e mosti, destinati a sostenere la disponibilità delle masse e il completamento della gamma.
La programmazione mantiene quindi l'attenzione sull'equilibrio tra approvvigionamenti, qualità e sostenibilità economica.
Il monitoraggio dei fabbisogni e delle giacenze costituisce un riferimento per adeguare le campagne successive alle esigenze aziendali.



Imbottigliamento: 286.144 bottiglie nel 2025
Nel 2025 sono state confezionate **286.144 bottiglie**, con un incremento di **49.672 pezzi rispetto al 2024, pari al 21,0%**.

Formato	Bottiglie 2024	Bottiglie 2025	Variazione
0,375 L	2.400	8.340	+247,5%
0,75 L	230.934	274.398	+18,8%
1,5 L	2.900	3.200	+10,3%
3 L	200	176	−12,0%
6 L	12	18	+50,0%
12 L	26	12	−53,8%
Totale	**236.472**	**286.144**	**+21,0%**

Il formato da **0,75 litri rappresenta il 95,9% delle bottiglie confezionate** e sostiene la parte principale dell'incremento annuale. Cresce anche il formato da 0,375 litri, mentre i formati speciali mantengono un'incidenza contenuta.
I dati descrivono l'attività di confezionamento e vanno letti separatamente dai volumi vinificati nell'annata: le due grandezze riguardano fasi diverse e possono interessare vini di differenti campagne.
L'aumento dell'imbottigliamento rende ancora più rilevante il monitoraggio dei consumi e dei materiali per unità confezionata, per valutare nel tempo l'efficienza del processo insieme all'andamento dei volumi.

PILASTRO AMBIENTALE

5.3 INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Prodotti enologici: −13% di consumo per ettolitro
Nel 2025 Cossetti Clemente e Figli S.r.l. ha registrato una **riduzione del 13,0% del consumo specifico complessivo dei prodotti enologici monitorati**, passato da **0,4205 a 0,366 kg per ettolitro di vino lavorato**.
Il monitoraggio rapportato ai volumi consente di valutare l'intensità di impiego dei prodotti, affiancando alla lettura dei consumi l'attenzione alle esigenze tecnologiche delle lavorazioni e alla qualità dei vini.

Categoria	2024 (kg/hL)	2025 (kg/hL)	Variazione
Chiarifica	0,0344	0,069	**aumento**
Fermentazione	0,1012	0,051	**−49,6%**
Stabilizzazione	0,1248	0,095	**−23,9%**
Metabisolfito di potassio	0,1601	0,151	**−5,7%**
Totale delle categorie monitorate	**0,4205**	**0,366**	**−13,0%**

	Consumo annuo	Anno 2025	
PRODOTTI ENOLOGICI		quantità	rapporto
Chiarificanti(Kg) */Produzione vino (HL)*		116,6	0,069
Fermentazione(Kg) */Produzione vino (HL)*		85,7	0,051
Stabilizzanti(Kg) */Produzione vino (HL)*		160,0	0,095
Potassio metabisolfito(Kg) */Produzione vino (HL)*		255,0	0,151

Un risultato da leggere insieme alle lavorazioni

La diminuzione più marcata riguarda i prodotti destinati alla fermentazione, con un consumo specifico quasi dimezzato rispetto al 2024. Si riducono anche l'impiego dei prodotti per la stabilizzazione e quello del metabisolfito di potassio.

L'andamento dei chiarificanti presenta invece un aumento del 100,6%, passando da 0,0344 a 0,069 kg/hL. Questa variazione evidenzia l'importanza di analizzare separatamente le categorie: le necessità di trattamento dipendono dalle caratteristiche delle materie prime, dalle tipologie di vino e dalle lavorazioni effettuate.

Secondo la valutazione aziendale, i consumi registrati risultano coerenti con le esigenze produttive dell'anno e non hanno richiesto azioni correttive specifiche.

La riduzione complessiva rappresenta un andamento favorevole nell'impiego dei prodotti per unità di vino lavorato. Il risultato risente anche della diversa composizione delle attività produttive e non viene pertanto attribuito esclusivamente a un miglioramento dell'efficienza, né tradotto automaticamente in una riduzione equivalente dell'impatto ambientale.

Monitorare per orientare le scelte

L'azienda conferma l'impegno a proseguire il monitoraggio dei consumi specifici, con particolare attenzione ai chiarificanti e alle ragioni delle variazioni tra annate.

La priorità è individuare opportunità di ottimizzazione dei dosaggi e dei trattamenti, mantenendo gli standard qualitativi e di sicurezza del prodotto finito. La lettura degli indicatori insieme ai dati di processo permetterà di distinguere le esigenze tecnologiche dalle possibili aree di miglioramento.

Igiene dei processi e uso responsabile dei detergenti

Garantire condizioni igieniche adeguate e contenere l'impiego dei prodotti chimici sono obiettivi che Cossetti Clemente e Figli S.r.l. affronta attraverso procedure di pulizia, registrazione dei trattamenti e verifica della loro efficacia.

Nel 2025 il consumo specifico complessivo delle quattro categorie confrontabili è diminuito del 4,4%, passando da 0,113 a 0,108 kg per ettolitro di vino lavorato.

Il dato esprime una minore quantità di prodotti utilizzati per unità di lavorazione e costituisce un indicatore utile per seguire l'evoluzione delle operazioni di pulizia e sanificazione.

Il confronto tra il 2024 e il 2025

Prodotto	2024 (kg/hL)	2025 (kg/hL)	Variazione
Idrossido di sodio	0,060	0,053	−11,7%
Ipoclorito di sodio	0,021	0,031	+47,6%
Acido peracetico	0,021	0,012	−42,9%
Acido citrico	0,011	0,012	+9,1%
Totale delle categorie confrontabili	**0,113**	**0,108**	**−4,4%**

La riduzione più marcata riguarda l'acido peracetico, seguito dall'idrossido di sodio. Aumentano invece l'impiego di ipoclorito di sodio e, in misura più contenuta, quello di acido citrico.
Il risultato complessivo favorevole si accompagna quindi ad andamenti differenti tra i prodotti. La lettura per singola categoria permette di mantenere attenzione alle modalità di utilizzo e alle esigenze dei diversi cicli di pulizia. La diminuzione in massa per ettolitro non equivale, da sola, a una riduzione della stessa entità dell'impatto ambientale, che dipende anche dalle caratteristiche e dalle concentrazioni dei prodotti impiegati.

Procedure verificate, efficacia da preservare
L'azienda registra i lavaggi effettuati con prodotti chimici e sottopone le procedure a validazione annuale nelle condizioni operative più sfavorevoli, per verificarne l'efficacia.
I risciacqui con sola acqua, ordinariamente associati allo svuotamento dei serbatoi, non sono oggetto di registrazione puntuale. Il confronto qui presentato riguarda pertanto i consumi dei prodotti chimici e non quantifica l'acqua utilizzata nei singoli lavaggi.

Le priorità di miglioramento
L'impegno aziendale prosegue nel monitoraggio dei dosaggi e dei consumi specifici, con attenzione alle categorie che hanno registrato incrementi e alle possibilità di ottimizzazione dei cicli.
L'obiettivo è impiegare le quantità necessarie a ottenere una pulizia efficace, mantenendo le condizioni igienico-sanitarie richieste dai processi e verificando attraverso i dati le opportunità di contenimento dei consumi.

Acqua: 73.000 litri in meno nel 2025
Nel 2025 Cossetti Clemente e Figli S.r.l. ha ridotto il consumo di acqua di rete da 258 a 185 m³, utilizzando 73.000 litri in meno rispetto al 2024, con una diminuzione del **28,3%**.
La riduzione si accompagna al calo dei volumi lavorati, pari al 22,8%. Il confronto per ettolitro permette però di evidenziare anche un miglioramento dell'intensità di utilizzo della risorsa: il consumo specifico passa da **0,118 a 0,110 m³/hL**.

Indicatore	2024	2025	Variazione
Consumo di acqua di rete	258 m³	185 m³	**−28,3%**
Consumo per ettolitro lavorato	0,118 m³/hL	0,110 m³/hL	**−6,8%***
Equivalente in litri per ettolitro lavorato	118 L/hL	110 L/hL	−8 L/hL

.
Il consumo di acqua diminuisce quindi anche in rapporto ai volumi lavorati, un andamento favorevole che affianca alla riduzione complessiva dei prelievi una minore intensità d'uso.

Ottimizzare i lavaggi, preservare l'igiene
Le operazioni di pulizia costituiscono un ambito concreto su cui intervenire per migliorare la gestione dell'acqua. Durante la validazione dei lavaggi sono state individuate opportunità di ottimizzazione e svolte prove di riduzione dei volumi utilizzati nei cicli.
Queste attività sono coerenti con l'andamento dell'indicatore idrico, pur non consentendo di attribuire una quota precisa del risparmio annuale ai singoli interventi.
L'impegno è proseguire nella verifica dei cicli e nel monitoraggio dei consumi, per consolidare i risultati e individuare ulteriori margini di miglioramento, mantenendo l'efficacia igienico-sanitaria delle operazioni e la sicurezza del prodotto.

Packaging: valorizzare il vino, contenere l'impiego di materiali
Per Cossetti Clemente e Figli S.r.l., la scelta degli imballaggi integra criteri ambientali, tecnici, qualitativi ed economici. L'obiettivo è ottimizzare i materiali utilizzati, mantenendo la protezione del vino, la sicurezza alimentare e la riconoscibilità delle diverse linee di prodotto.
L'attenzione riguarda l'intero sistema di confezionamento: bottiglie, chiusure, etichette e imballaggi in cartone.

Vetro: oltre sei bottiglie su dieci sono leggere
Nel 2025 il monitoraggio degli acquisti ha considerato 262.276 bottiglie da 0,75 litri, per un peso complessivo di 139.563 kg e un peso medio di circa 532 grammi per bottiglia.
Il 61,1% delle bottiglie acquistate nel perimetro analizzato è costituito da vetro leggero. La restante quota è rappresentata da vetro standard, selezionato in relazione alle caratteristiche dei prodotti e alle esigenze di confezionamento.

Tipologia	Bottiglie acquistate nel 2025	Quota
Vetro leggero	**160.256**	**61,1%**
Vetro standard	102.020	38,9%
Totale analizzato	**262.276**	**100%**

L'alleggerimento costituisce una leva concreta per ridurre la quantità di materiale necessaria al confezionamento. La sua applicazione viene valutata insieme ai fornitori, tenendo conto delle prestazioni tecniche richieste e della compatibilità con le lavorazioni aziendali.

Una stima del materiale risparmiato

Applicando le differenze di peso indicate nel confronto aziendale, si ottiene una **minore massa teorica complessiva di circa 51 tonnellate di vetro** rispetto alle alternative assunte come riferimento.

Tipologia acquistata	Riferimento del confronto	Differenza unitaria	Minore massa stimata
Vetro leggero: 160.256 bottiglie	Bottiglia standard	140 g	22,44 t
Vetro standard: 102.020 bottiglie	Bottiglia pesante	280 g	28,57 t
Totale, calcolato prima degli arrotondamenti	**Riferimenti distinti per le due categorie**	—	**51,00 t**

Chiusure: prestazioni e attenzione alla filiera

L'azienda utilizza tappi a vite in alluminio e chiusure a base di sughero, selezionati in funzione delle caratteristiche del vino e delle esigenze di conservazione.

Tra le soluzioni impiegate figurano Diam3, Diam5 e Diam10; questi ultimi sono stati introdotti in sostituzione dei tappi in sughero naturale monopezzo.

Nella selezione dei fornitori vengono considerate la competenza tecnica e la disponibilità di certificazioni e documentazione sui materiali. L'attenzione alla filiera del sughero comprende il riferimento alla certificazione FSC, da associare alle specifiche forniture documentate.

Etichette e cartone: qualificare le scelte di acquisto

Anche per etichette e imballaggi in cartone, la selezione tiene conto delle caratteristiche dei materiali e delle credenziali dei fornitori. La maggior parte dei fornitori di queste categorie risulta certificata FSC.

La documentazione delle singole forniture costituisce il riferimento per identificare i materiali acquistati con dichiarazione FSC e rendere verificabili le informazioni riportate nella rendicontazione.

Le prossime opportunità

L'azienda intende proseguire il confronto con i fornitori per valutare ulteriori alleggerimenti e soluzioni con maggiore contenuto di materiale riciclato, ove tecnicamente ed economicamente sostenibili.

La priorità è rendere ogni scelta di packaging misurabile, attraverso il monitoraggio dei pesi, delle quantità acquistate e delle caratteristiche documentate dei materiali, mantenendo la qualità e la sicurezza del confezionamento.

Valorizzare i sottoprodotti della vinificazione

Per Cossetti Clemente e Figli S.r.l., la gestione dei materiali generati dalle lavorazioni comprende la valorizzazione dei sottoprodotti e il controllo dei flussi di rifiuti e reflui.

Raspi, vinacce e fecce vengono destinati a operatori specializzati, favorendone il successivo utilizzo nelle rispettive filiere.

Sottoprodotto	Destinazione indicata dall'azienda
Raspi e vinacce	Vendita in distilleria.
Fecce	Vendita in distilleria

Questo approccio consente di mantenere un valore nei materiali derivanti dalla vinificazione, inserendoli in ulteriori processi di trasformazione.

L'indicatore relativo a raspi e vinacce passa da **0,177 a 0,325 kg per litro lavorato**. L'aumento richiede una lettura collegata alle quantità di uva effettivamente vinificate, alle rese e alle caratteristiche delle lavorazioni. Il rapporto con il volume complessivo di vino lavorato risente infatti anche della diversa incidenza dei vini acquistati.
Il monitoraggio proseguirà per comprendere l'evoluzione dei quantitativi e individuare eventuali opportunità di ottimizzazione.

Reflui: 56 m³ in meno rispetto al 2024

Nel 2025 il volume di reflui dichiarato è pari a 202 m³, rispetto ai 258 m³ del 2024: una riduzione di 56 m³, **equivalente al 21,7%.**

Indicatore	2024	2025	Variazione
Reflui complessivi	**258 m³**	**202 m³**	**−21,7%**
Volume di vino lavorato assunto come riferimento	2.185,88 hL	1.688 hL	−22,8%
Reflui per ettolitro lavorato	0,1180 m³/hL	0,1197 m³/hL	circa +1,4%

La diminuzione assoluta si accompagna alla contrazione dell'attività produttiva. Il quantitativo di reflui per ettolitro risulta sostanzialmente stabile, con un lieve incremento, e non evidenzia quindi un miglioramento dell'efficienza specifica.
La valutazione delle prestazioni continuerà a considerare sia i volumi complessivi sia gli indicatori rapportati alle lavorazioni, insieme alle opportunità di ottimizzazione dei lavaggi.

	Consumo annuo	Anno 2025	
SCARTI DI LAVORAZIONE		quantità	rapporto
Raspi(Kg) /Uva Totale (Q)		3207,0	0,325
Vinacce(Kg) /Uva Totale (Q)		13269,0	0,079
Feccia(Kg) /Produzione vino (HL)		10061,5	0,168
Acque Reflue(m3) /Produzione vino (HL)		202,0	0,120

2024

Rifiuto	(kg-m3)	Kg/L lavorati
raspi e vinacce	38.700,00	0.177
fecce	17.000,00	0,078
refluo	258	1,180
TOTALE (Kg)	313.700,00	1,435

Consumo di energia elettrica

Energia: conoscere i consumi per orientare gli interventi

Nel 2025 Cossetti Clemente e Figli S.r.l. ha registrato un consumo di energia elettrica pari a 114.712 kWh, rispetto ai 93.240 kWh del 2024, con un incremento del 23,0%.
Il monitoraggio mensile consente di seguire l'andamento dei fabbisogni e di analizzare il contributo delle lavorazioni e degli utilizzi di supporto. Il confronto annuale evidenzia un'area di attenzione per la gestione ambientale ed economica della cantina.

Indicatore	2024	2025	Variazione
Consumo di energia elettrica	93.240 kWh	114.712 kWh	+23,0%
Volume di vino lavorato di riferimento	2.185,88 hL	1.688 hL	−22,8%
Consumo per ettolitro lavorato	42,66 kWh/hL	67,96 kWh/hL	+59,3%

L'aumento dei consumi, accompagnato dalla riduzione dei volumi lavorati, determina una crescita dell'intensità energetica.
Il risultato rende prioritario approfondire gli impieghi dell'elettricità e individuare interventi mirati.

I. Le principali esigenze energetiche del 2025

La valutazione aziendale riconduce l'incremento principalmente a tre fattori:

- Refrigerazione delle vasche: le elevate temperature durante la vendemmia hanno richiesto un maggiore utilizzo del raffreddamento per il controllo delle fermentazioni e la conservazione del vino.
- Riscaldamento dei laboratori: due radiatori elettrici sono rimasti in funzione durante il periodo invernale.
- Illuminazione esterna: il rifacimento completato nel 2025 ha introdotto nuovi punti luce, mantenuti costantemente accesi per esigenze operative e di sicurezza.

Questi elementi aiutano a interpretare l'andamento annuale, pur non essendo disponibile una quantificazione separata del contributo di ciascun utilizzo.

Efficienza e autoproduzione: le prossime priorità

L'azienda conferma l'impegno a monitorare i consumi e a individuare opportunità di efficientamento, con particolare attenzione alla refrigerazione, al riscaldamento elettrico e alla gestione dell'illuminazione.

Nel 2025 non era presente un impianto fotovoltaico. L'autoproduzione da fonte solare resta un'opportunità di sviluppo, da valutare sulla base della fattibilità tecnica ed economica e dell'accesso a bandi o strumenti di incentivazione.
La priorità è trasformare il monitoraggio in decisioni operative e investimenti verificabili, con l'obiettivo di contenere il fabbisogno energetico e aumentare progressivamente il contributo delle fonti rinnovabili.

		Consumo annuo	*Anno 2025*	
ENERGIA ELETTRICA			***quantità***	***rapporto***
E. E. Acquistata(kw) */Produzione vino (HL)*		*Contatore 1*	114712,0	0,015

- ✓ **ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA:** L'azienda non dispone attualmente di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica, la sua realizzazione sarà oggetto di valutazione in attesa del bando.

	Cantina Kw 2024
Gennaio	6.600
Febbraio	7.356
Marzo	6.852
Aprile	5.218
Maggio	6.898
Giugno	6.920
Luglio	9.811
Agosto	5.218
Settembre	11.847
Ottobre	10.289
Novembre	9.508
Dicembre	6.723
Totale	**93.240**

Combustibili: stabilità del metano e attenzione alla mobilità aziendale

		Consumo annuo	*Anno 2025*	
COMBUSTIBILI E GAS			***quantità***	***rapporto***
Gasolio(L) */Produzione vino (HL)*			8.380,0	4,964
Metano(m3) */Produzione vino (HL)*			1436,0	0,851

Gas metano		**2024***
Consumo annuo (per HL lavorato)	m^3	0,8
Gasolio mezzi aziendali		**2024***
Consumo annuo (per HL lavorato)	l	3,0
Gas refrigeranti (R290)		**2024***
Consumo annuo (per HL lavorato)	kg	Nessuna perdita

Nel 2025 il monitoraggio dei combustibili evidenzia un andamento differenziato: **il consumo specifico di metano resta stabile**, mentre aumenta quello del gasolio destinato ai mezzi aziendali.

Indicatore	2024	2025	Variazione
Gas metano	0,8 m³/hL	0,8 m³/hL	Stabile
Gasolio dei mezzi aziendali	3,0 L/hL	4,964 L/hL	**+65,5%**

La stabilità del metano indica il mantenimento del consumo per ettolitro lavorato sui livelli dell’anno precedente.
Per il gasolio, l’aumento dell’indicatore richiede un approfondimento delle attività di trasporto e movimentazione. Il dato rapportato ai volumi lavorati risente anche della loro diminuzione e, da solo, non dimostra un incremento equivalente del consumo complessivo o dell’utilizzo dei mezzi.
L’azienda intende analizzare le percorrenze, le movimentazioni e le esigenze logistiche, per comprendere le cause della variazione e individuare eventuali opportunità di ottimizzazione.

Refrigeranti: nessuna perdita registrata nel 2025
Nel corso del 2025 non sono state registrate perdite di refrigeranti. Il risultato riguarda un aspetto rilevante della gestione degli impianti di raffreddamento, essenziali per il controllo delle temperature e la conservazione del vino.
L’attenzione alla manutenzione e al monitoraggio degli impianti accompagna l’impegno a preservarne la funzionalità e a prevenire dispersioni.

PILASTRO SOCIALE

BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE



Le persone: stabilità, esperienza e nuove generazioni
Cossetti Clemente e Figli S.r.l. conta **6 dipendenti, tutti assunti a tempo indeterminato**. Il monitoraggio dell’organico considera genere, età, inquadramento e indicatori di pari opportunità, per conoscere la realtà aziendale e orientare le scelte di gestione delle persone.

Ambito	Dati e risultati
Composizione di genere	5 uomini (**83,3%**) e 1 donna (**16,7%**). La rappresentanza femminile resta limitata.
Età ed esperienza	Età media di circa **46 anni**; il **50%** dei dipendenti ha almeno 50 anni. Le altre fasce — 18–29, 30–39 e 40–49 anni — contano una persona ciascuna.
Categorie professionali	**5 operai**, di cui una donna, e **1 impiegato** uomo. Non sono presenti dirigenti o quadri.
Confronto retributivo	Non calcolabile a parità di livello: uomini e donne sono collocati in livelli contrattuali differenti. Questo limite non permette di trarre conclusioni sull’equità retributiva.
Inserimento dei giovani	Nel quinquennio 23/10/2021–23/10/2026 è stata rilevata **una nuova assunzione**, relativa a un uomo under 30, inserito nell’ottobre 2026.
Maternità e paternità	Nessuna rinuncia al lavoro o demansionamento riconducibile alla genitorialità nel periodo esaminato.
Congedi parentali	Nessuna richiesta o fruizione registrata. L’assenza di casi non consente di valutare le esperienze di rientro o l’effettivo utilizzo degli strumenti di conciliazione.

Diversità e pari opportunità: un impegno nelle scelte quotidiane

In una piccola organizzazione, valorizzare la diversità significa riconoscere il contributo di ogni persona e assicurare che accesso al lavoro, formazione e crescita professionale siano guidati da competenze e criteri oggettivi.

La prevalenza maschile e la limitata presenza femminile costituiscono elementi da monitorare. L'affiancamento tra lavoratori esperti e nuove generazioni offre, al tempo stesso, un'opportunità per condividere conoscenze e dare continuità alle competenze della cantina.

L'impegno aziendale è offrire opportunità eque, rispettare le differenze e sostenere la conciliazione tra lavoro e famiglia. Questo orientamento si traduce nel monitoraggio annuale dell'organico, nell'attenzione a criteri retributivi non discriminatori e nella raccolta dei dati su congedi, rientri e cessazioni, per rendere progressivamente più verificabili le proprie pratiche.

Sicurezza sul lavoro: nessun infortunio nel 2025

Nel 2025 non si sono verificati infortuni sul lavoro. Il risultato si inserisce nell'impegno di Cossetti Clemente e Figli S.r.l. per la tutela delle persone, sostenuto dalla manutenzione degli impianti e dagli interventi di miglioramento degli ambienti lavorativi. L'assenza di eventi mantiene centrale la prevenzione: il monitoraggio prosegue per riconoscere eventuali criticità e preservare condizioni di lavoro sicure.

VALUTAZIONE DEGLI INFORTUNI SUL LAVORO 2024		
Indice di incidenza	0	Σ n° infortuni * 1.000 / n° lavoratori
Indice di frequenza	0	n° infortuni * 1.000.000 / n° ore lavorate
Indice di gravità 1	0	n° giorni totali infortuni * 1.000 / n° ore lavorate
Indice di gravità 2	0	Per inabilità temporanea: ***giornate lavorative perse / n° infortuni***

Stabilità occupazionale: nessun ingresso o uscita

Nel 2025 non sono state registrate assunzioni né cessazioni, con un turnover complessivo pari allo 0%. La continuità dell'organico favorisce il mantenimento delle competenze e dell'esperienza maturata in cantina, risorse importanti per la qualità delle lavorazioni e l'organizzazione delle attività.

Formazione: competenze che sostengono la qualità

Cossetti Clemente e Figli S.r.l. considera la formazione uno strumento per sviluppare competenze, consapevolezza e responsabilità nelle attività quotidiane.

Il piano formativo approvato per il 2026 comprende tre ambiti prioritari:

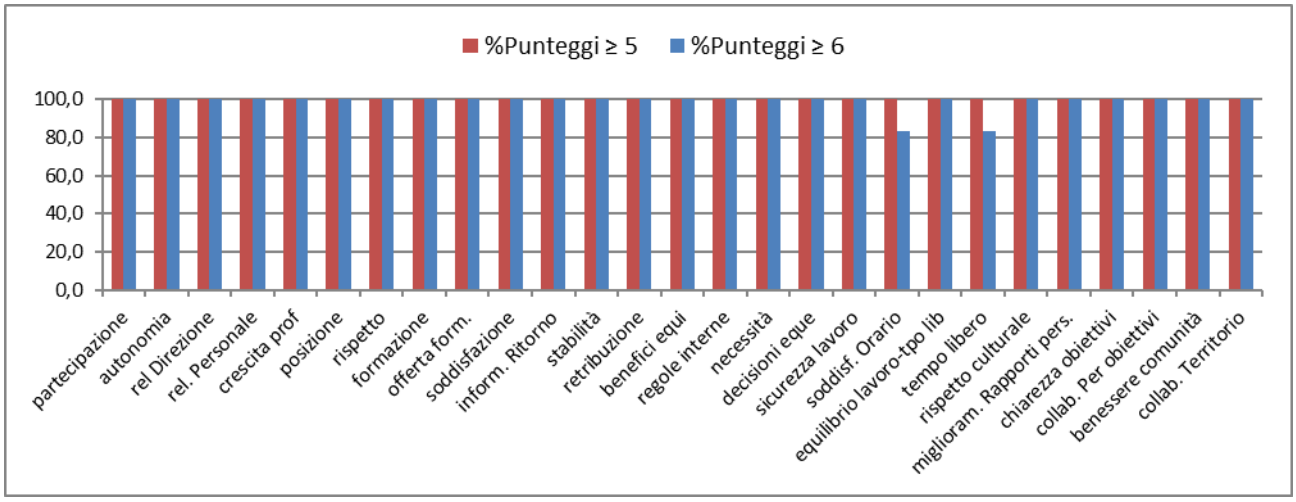
Ambito	**Percorso previsto**
Sostenibilità	Formazione sullo standard Equalitas versione 5.1 e sulle procedure correlate, rivolta a tutto il personale.
Cultura della sicurezza alimentare	Corso di 3 ore per tutti gli operatori, dedicato alla responsabilità individuale e ai comportamenti in cantina.
Sicurezza sul lavoro	Percorsi specifici per la tutela del personale e la prevenzione dei rischi.

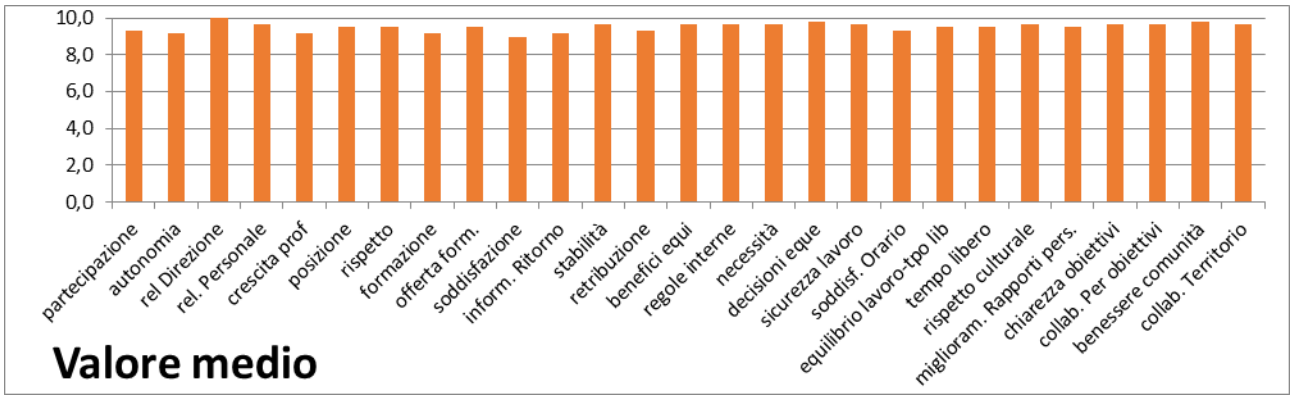
La programmazione risponde anche alle aspettative emerse dall'indagine interna. L'efficacia della formazione sarà verificata attraverso l'osservazione delle attività e dell'applicazione dei contenuti trattati.

Clima aziendale: ascoltare per migliorare

Negli ultimi mesi del 2025 è stato proposto a tutti i dipendenti un questionario composto da 27 domande, con valutazioni su una scala da 1 a 10. I risultati disponibili restituiscono una percezione molto positiva dell'ambiente di lavoro, con punteggi prevalentemente compresi tra 9 e 10.

Tema	Principali evidenze emerse
Coinvolgimento e fiducia	Percezione positiva della partecipazione, dell'autonomia e del supporto dei responsabili.
Relazioni interne	Rapporti collaborativi tra colleghi e con la Direzione.
Valorizzazione professionale	Giudizi favorevoli sul riconoscimento dell'impegno e sull'utilità della formazione.
Equità e stabilità	Percezione positiva delle regole organizzative, del sistema retributivo e della sicurezza occupazionale.
Sicurezza e rispetto delle persone	Valutazioni elevate sulle condizioni di sicurezza e sull'attenzione alle esigenze personali, culturali e religiose.
Conciliazione vita-lavoro	Giudizi positivi, con margini di miglioramento rispetto agli altri temi.





L'ascolto individua nella conciliazione tra vita privata e lavoro una priorità di approfondimento. I temi emersi saranno discussi in incontri con il Responsabile delle Risorse Umane, per valutare possibili azioni coerenti con le esigenze delle persone e dell'organizzazione.

Rispetto, inclusione e possibilità di esprimersi

Il Codice Etico Sociale Aziendale e la politica organizzativa orientano l'impegno verso il rispetto dei diritti, la regolarità dei rapporti di lavoro, la non discriminazione e le pari opportunità. L'azienda conferma inoltre l'attenzione alla formazione, alle iniziative di welfare e al rispetto delle esigenze culturali e religiose, compatibilmente con l'organizzazione delle attività. La recente introduzione del Responsabile delle Risorse Umane rafforza il presidio dedicato al benessere e alle relazioni interne. È mantenuto un canale anonimo per segnalazioni e suggerimenti: alla data della rilevazione non risultano

segnalazioni ricevute. La disponibilità di questo strumento accompagna il dialogo diretto, offrendo un’ulteriore possibilità di esprimere esigenze e proposte.

5.5 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

Un legame con il territorio che si traduce in partecipazione

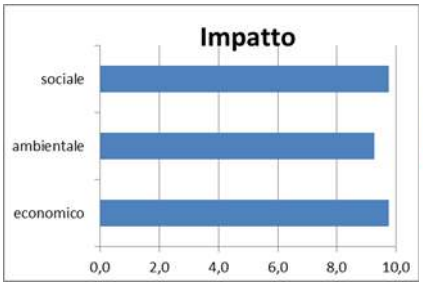
Nel 2025 Cossetti Clemente e Figli S.r.l. ha sostenuto il rapporto con il territorio attraverso la partecipazione ad associazioni di produttori, iniziative di promozione vitivinicola e attività a favore delle realtà locali. La collaborazione con gli operatori della filiera e la presenza a manifestazioni dedicate al vino, comprese iniziative organizzate da Gambero Rosso, contribuiscono a dare visibilità alle produzioni e alla cultura enologica del territorio. Il sostegno ad associazioni sportive locali affianca questo impegno, valorizzando occasioni di aggregazione e partecipazione alla vita della comunità.

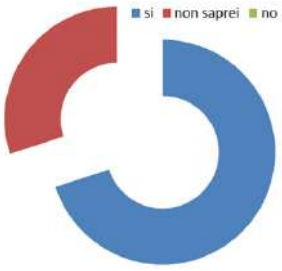
Ascoltare il vicinato

La consultazione della collettività, avviata nel novembre 2024, ha coinvolto cinque interlocutori del vicinato. La raccolta, inizialmente composta da quattro questionari, è stata completata nel 2026.

Indicatore	Risultato
Questionari restituiti nel 2024	4 su 5 — 80%
Raccolta completata nel 2026	5 su 5 — 100%
Risposte alle domande sulle collaborazioni territoriali	70% “sì”, 30% “non so”, nessun “no”
Segnalazioni della comunità pervenute alla data del riesame	Nessuna

I riscontri raccolti esprimono una percezione favorevole dell’attenzione aziendale agli impatti sul territorio, al dialogo e all’accoglienza. Emerge inoltre la conoscenza di iniziative di sostegno locale, volontariato e partecipazione a eventi. La minore conoscenza di eventuali partnership con organizzazioni non profit individua un tema da approfondire nel dialogo. L’ascolto offre indicazioni utili per migliorare la comunicazione, pur riguardando un gruppo circoscritto di interlocutori.





Comunicare il vino e rendere visibile la sostenibilità

Piano di Comunicazione e Coinvolgimento Stakeholder – Anno 2026				
Obiettivo	**Destinatari**	**Strumento**	**Frequenza**	**Contenuti**
Promuovere l'immagine aziendale e i prodotti	Clienti, importatori, distributori	Partecipazione a fiere ed eventi di settore	Annuale	Presentazione prodotti, incontri commerciali, valorizzazione del territorio e della sostenibilità aziendale
Comunicare le performance di sostenibilità	Clienti, consumatori, stakeholder, enti di certificazione	Sito internet aziendale	Aggiornamento annuale	Pubblicazione e aggiornamento del Bilancio di Sostenibilità e delle politiche aziendali
Garantire trasparenza e correttezza gestionale	Dipendenti, collaboratori, fornitori, stakeholder	Sezione dedicata sul sito internet	Continuo	Disponibilità della procedura e della modulistica per segnalazioni anonime (whistleblowing)
Rafforzare il rapporto con il territorio	Comunità locale, associazioni, enti territoriali	Eventi locali, collaborazioni e iniziative territoriali	Durante l'anno	Promozione del territorio, partecipazione ad attività culturali, sportive e sociali
Diffondere la cultura della sostenibilità	Clienti, consumatori, visitatori	Materiale informativo, sito web, visite aziendali	Continuo	Impegni ambientali, sociali ed economici dell'azienda
Favorire il dialogo con i clienti	Clienti e consumatori	E-mail, contatti diretti, incontri commerciali, sito internet	Continuo	Informazioni sui prodotti, certificazioni, iniziative aziendali e gestione delle richieste
Valorizzare le certificazioni aziendali	Clienti, mercato, stakeholder	Sito internet, materiale promozionale, eventi	Continuo	Comunicazione delle certificazioni ottenute e dei risultati raggiunti
Migliorare il coinvolgimento degli stakeholder	Tutti gli stakeholder	Riesame annuale e raccolta feedback	Annuale	Analisi delle esigenze e delle aspettative delle parti interessate

Nel 2025 l'azienda ha partecipato a Wine Paris, Vinitaly e Wine Vision di Belgrado, occasioni di presentazione dei prodotti e confronto con operatori nazionali e internazionali. Alla presenza negli eventi si affianca il sito aziendale, attraverso il quale sono resi disponibili il Bilancio di Sostenibilità e la documentazione per le segnalazioni riservate. Questi strumenti sostengono l'accessibilità delle informazioni e il dialogo con dipendenti, clienti, fornitori e comunità. Il piano di comunicazione prevede il monitoraggio di eventi, iniziative territoriali, visite e incontri, feedback ricevuti e aggiornamento annuale del Bilancio. Comprende inoltre la condivisione con il personale degli obiettivi ambientali e dei relativi indicatori.

PILASTRO ECONOMICO



Solidità economica e capacità di investire

Per Cossetti Clemente e Figli S.r.l., la sostenibilità economica significa mantenere la continuità dell'impresa e destinare risorse al miglioramento degli impianti, alle persone e alle relazioni con il territorio.

L'azienda monitora le spese e gli interventi collegati alla sostenibilità attraverso un rendiconto di gestione, riesaminato annualmente dalla Direzione per verificare le attività realizzate e definire le priorità successive.

Le principali spese di gestione

Voce monitorata	**Spesa 2025**
Acqua potabile	circa **549 €**
Gestione di rifiuti, reflui e scarti	circa **4.769 €**
Energia elettrica, combustibili e gas	circa **43.287 €**
Welfare: assicurazioni private e bonus	circa **300 €**

L'energia rappresenta la voce più rilevante tra quelle considerate, confermando l'importanza economica del monitoraggio dei consumi e della valutazione degli interventi di efficientamento.

Quasi 76.000 euro per sviluppo, persone e territorio

Nel 2025 il rendiconto aziendale ha rilevato **75.959 euro destinati a interventi e iniziative collegati al percorso di sostenibilità e sviluppo**. Il totale comprende investimenti tecnici, manutenzioni, spese per il personale, promozione commerciale e sostegno territoriale.

Destinazione delle risorse	Importo 2025
Infrastrutture	3.300 €
Impianti e attrezzature	**42.650 €**
Personale	300 €
Comunicazione, eventi, fiere e ospitalità	19.987 €
Associazioni benefiche e territorio	**9.722 €**
Totale	**75.959 €**

Il 56,2% delle risorse rendicontate riguarda impianti e attrezzature, a sostegno del rinnovamento produttivo. Il contributo ad associazioni e territorio affianca questa priorità, mentre eventi e ospitalità sostengono la visibilità dei vini e le relazioni commerciali.

Correttezza nei rapporti con i fornitori

La determinazione del prezzo delle materie prime prende come riferimento le condizioni di mercato e le mercuriali delle Camere di Commercio territoriali, con la possibilità di riconoscere premi legati alla qualità.

L'azienda rende disponibile la documentazione commerciale per verificare i criteri adottati e i tempi di pagamento. Conferma inoltre l'impegno a verificare la coerenza delle condizioni contrattuali con i requisiti applicabili, anche attraverso il confronto con l'associazione di settore.

Trasparenza dei prezzi e attenzione ai pagamenti sostengono rapporti di fornitura affidabili e duraturi.

Pianificare con equilibrio

Il riesame del contesto non ha evidenziato scostamenti significativi rispetto ai rischi già individuati. La Direzione mantiene attenzione all'andamento dei mercati, ai costi produttivi e alla situazione commerciale.

Le priorità future restano l'efficienza energetica, il contenimento degli impatti e il rafforzamento delle relazioni territoriali. Gli interventi saranno selezionati in funzione dei benefici attesi e della sostenibilità tecnica e finanziaria.

Investire nel futuro con obiettivi concreti

Cossetti Clemente e Figli S.r.l. intende proseguire il percorso di miglioramento attraverso il rinnovamento degli impianti, l'efficienza energetica e lo sviluppo delle competenze.

Dopo il completamento, nel 2025, dell'impianto di riscaldamento e produzione di acqua calda per i lavaggi, per circa **40.000 euro**, la programmazione 2026 comprende interventi per un valore indicativo di **196.780 euro**, inclusi i progetti ancora in valutazione.

L'importo rappresenta una previsione, non una spesa già sostenuta: l'attuazione dipenderà dalla fattibilità tecnica ed economica, dalle risorse disponibili e dall'eventuale approvazione dei finanziamenti richiesti.

Priorità per il periodo 2026–2027	Finalità dell'intervento
Impianto fotovoltaico da 20 kW	Incrementare l'autoproduzione da fonte rinnovabile e contenere l'acquisto di energia elettrica.
Rifacimento delle coperture e rimozione dell'eternit	Rinnovare le strutture e migliorare le condizioni degli ambienti aziendali.
Filtro tangenziale in carboceramica	Migliorare l'efficienza e la qualità del processo di filtrazione.
Valutazione di nuove vasche refrigerate	Adeguare la gestione delle temperature alle esigenze produttive.
Rinnovo dell'etichettatura e nuove vasche sempre pieno	Aggiornare il confezionamento e ampliare la capacità di stoccaggio.

Competenze per trasformare le idee in miglioramenti

Entro agosto 2027 sono programmati due percorsi sull'economia circolare nel settore vitivinicolo, destinati a cinque operatori delle aree qualità, cantina e registri, nell'ambito del programma regionale finanziato PERFORM.

I temi riguardano la valorizzazione degli scarti e l'efficientamento della vinificazione, con attenzione alla riduzione di sprechi e consumi energetici.

L'obiettivo proposto è collegare la formazione a almeno un intervento concretamente attuabile in cantina, definendo responsabile, tempi e indicatore di risultato. La partecipazione, l'apprendimento e l'applicazione delle conoscenze sul lavoro costituiranno i riferimenti per valutarne l'efficacia.

La condivisione con gli altri operatori permetterà di estendere il contributo della formazione all’intera organizzazione.

Prevenire gli sprechi lungo le attività aziendali

La prevenzione delle perdite di prodotto e l’uso efficiente dei materiali accompagnano la manutenzione e l’ammodernamento tecnologico. Il programma individua cinque aree operative.

Area	Azioni previste e risultato ricercato
Impianti e autoclavi	Manutenzione preventiva, verifica dei dispositivi e registrazione delle anomalie per prevenire guasti, fermate e perdite di prodotto.
Etichettatura e confezionamento	Controlli in avvio e monitoraggio degli scarti per contenere il consumo di etichette, carta, inchiostri e imballaggi.
Movimentazione e magazzino	Corretta gestione di attrezzature e pallet, accompagnata dalla formazione, per prevenire rotture e danneggiamenti.
Gestione documentale	Progressiva digitalizzazione e razionalizzazione dell’archivio per ridurre stampe superflue e tempi di gestione.
Acqua ed energia	Monitoraggio dei consumi, verifica delle anomalie e sensibilizzazione del personale per contenere gli sprechi per unità lavorata.

Per chiarimenti in merito al bilancio di sostenibilità ed eventuali segnalazioni, è possibile inviare una mail al seguente indirizzo: ***vini@cossetti.it***