



Bilancio di Sostenibilità 2025



Indice:

1. L'AZIENDA

- 1.1 La storia dell'azienda
- 1.2 Mission e vision
- 1.3 Governance aziendale
- 1.4 I nostri prodotti
 - 1.4.1 Le selezioni
 - 1.4.2 I classici

1.5 Le certificazioni

1.6 I riconoscimenti

2. IL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ

2.1 Il progetto Equalitas

2.2 L'impegno verso l'Agenda 2030

3 BUONE PRATICHE DI VIGNETO

3.1 Viticoltura di Collina

3.2 Certificazioni e pratiche sostenibili

3.2.1 SQNPI

3.2.2 Protocollo BioPass®

3.3 Gestione sostenibile dei vigneti

4 BUONE PRATICHE DI CANTINA ED IMBOTTIGLIAMENTO

4.1 Raccolta, vinificazione e imbottigliamento

4.2 Protocolli di lavoro e gestione dei prodotti enologici

4.3 Controlli per la Qualità

4.4 Monitoraggi: consumo idrico ed energetico

4.5 Packaging e sostenibilità

4.6 Pulizia e sanificazione

4.7 Gestione responsabile dei rifiuti, sottoprodotti e acque reflue

4.8 I fornitori

5 BUONE PRATICHE SOCIALI

5.1 Analisi della forza lavoro

5.2 Sicurezza sul lavoro

5.3 Formazione

5.4 Territorio e vicinato

5.5 Sostenere le tradizioni locali: il palio delle contrade

5.6 Valorizzazione del territorio: la primavera del Prosecco Superiore

5.7 Contributo al trasporto sociale – un impegno verso la comunità

6 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

6.1 La comunicazione

7 INVESTIMENTI IN SOSTENIBILITÀ

7.1 Costi e investimenti sostenibili 2025

8 OBIETTIVI IN SOSTENIBILITÀ

8.1 Obiettivi di sostenibilità: stato e proiezione

8.2 Contributo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)



Ogni anno rappresenta per Marsuret una nuova tappa di un percorso che nasce dalla terra, dalla famiglia e dal profondo legame con le colline di Valdobbiadene. Un percorso costruito nel tempo, nel quale tradizione e innovazione continuano a incontrarsi, guidando le nostre scelte e il nostro modo di fare impresa.

Il Bilancio di Sostenibilità 2025 racconta questo impegno attraverso le attività svolte, i risultati raggiunti e gli obiettivi che continuano a orientare il nostro lavoro. Per noi, sostenibilità significa prenderci cura del territorio in cui siamo cresciuti, utilizzare le risorse in modo responsabile, ricercare ogni giorno la qualità dei nostri prodotti e valorizzare le persone e la comunità che fanno parte della nostra realtà.

Rendicontare questo percorso significa anche condividere con trasparenza ciò che abbiamo fatto e guardare con consapevolezza a ciò che possiamo ancora migliorare. È con questo spirito che continuiamo a costruire il futuro di Marsuret, custodendo il patrimonio ricevuto dalle generazioni che ci hanno preceduto e impegnandoci a trasmetterlo, con lo stesso rispetto e la stessa passione, a quelle che verranno.

*La Famiglia Marsura
Azienda Agricola Marsuret*



1.

L'AZIENDA

1.1 La storia dell'azienda

La storia della famiglia Marsura, conosciuta con il soprannome storico "Marsuret", si intreccia indissolubilmente con le colline di Valdobbiadene, patrimonio unico di cultura vitivinicola. Da generazioni, i membri della famiglia si dedicano con passione e maestria alla coltivazione della vite, tramandando un patrimonio di conoscenze, tradizioni e valori.

L'azienda viene fondata nel 1936 da Agostino Marsura, che intraprende il percorso vitivinicolo con l'acquisto di un vigneto in località Val de Cune, a Guia di Valdobbiadene. Qui nasce il primo vino frizzante prodotto con fermentazione naturale in bottiglia, segnando il primo passo verso un percorso di eccellenza.

La tradizione di qualità viene poi portata avanti dal fratello Giovanni, che dedica la sua vita alla cura meticolosa dei vigneti, alla vendemmia manuale e alla selezione rigorosa delle uve, pilastri fondamentali per la produzione di vini di altissima qualità.

La terza generazione della famiglia vede l'ingresso di Ermes Marsura, figlio di Giovanni e attuale guida dell'azienda. Nato e cresciuto tra i vigneti, Ermes ha saputo raccogliere l'eredità dei suoi predecessori, integrando i valori tradizionali con un'innovazione continua. Grazie all'introduzione di tecniche avanzate di produzione e a una costante attività di ricerca, l'azienda ha raggiunto l'eccellenza, come dimostrano i numerosi riconoscimenti ricevuti, in particolare per gli Spumanti Prosecco e Superiore di Cartizze.

Oggi, il futuro dell'azienda Marsuret è affidato anche alla quarta generazione, rappresentata dai figli Alessio ed Enrico, che apportano nuove idee, entusiasmo e competenze, contribuendo a rafforzare la visione aziendale.

Marsuret continua a distinguersi come custode della tradizione e innovatrice nel panorama vitivinicolo, mantenendo saldo il legame con il territorio di Valdobbiadene e perseguendo l'eccellenza sostenibile in ogni fase della sua attività.



1.2 Mission e vision

«Un impegno radicato nella terra, uno sguardo rivolto al futuro.»

Mission

La missione di Marsuret è radicata nella passione per la coltivazione della vite e nella valorizzazione del territorio. L'azienda mira a un continuo miglioramento della produzione, attraverso l'ampliamento dei terreni vitati e la cura meticolosa di ogni processo produttivo. Ogni bottiglia racchiude l'impegno per una qualità sempre crescente, in grado di rappresentare al meglio l'unicità del territorio di Valdobbiadene.

Vision

Marsuret si propone di consolidare il proprio ruolo come punto di riferimento per il Prosecco di alta qualità, preservando l'equilibrio tra tradizione e innovazione. La visione aziendale pone al centro la sostenibilità, intesa come impegno a tutelare il territorio, valorizzare le risorse umane e promuovere un modello produttivo rispettoso delle generazioni future.



1.3 Governance aziendale

La governance dell'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. si basa su una gestione familiare improntata alla qualità, alla sostenibilità e al rispetto per il territorio di Valdobbiadene. La società opera in conformità alle normative vigenti e promuove un approccio trasparente e responsabile, integrando tradizione e innovazione per affrontare le sfide del settore vitivinicolo.

Dati societari principali:

Ragione sociale: Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S.

Partita IVA e Codice Fiscale: 03006590263

Sede legale: Via Barch 17, 31049 Valdobbiadene (TV)

La struttura della governance aziendale garantisce efficienza operativa, rispetto delle normative di settore e trasparenza nei rapporti con gli stakeholder. La guida dell'azienda è affidata ai membri della famiglia Marsura, che, attraverso un approccio condiviso, dirigono le attività strategiche e operative, assicurando una gestione integrata e sostenibile delle risorse.

La natura giuridica di società agricola semplice (S.S.) sottolinea l'impegno nel mantenere un forte legame con il territorio, gestendo direttamente la produzione vitivinicola e valorizzando il patrimonio ambientale e culturale di Valdobbiadene. Questo approccio consente di perseguire obiettivi di lungo termine, allineati con i principi della sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Marsuret si impegna inoltre a favorire un dialogo costruttivo con tutte le parti interessate, dai collaboratori ai fornitori, fino ai clienti finali, al fine di promuovere una filiera trasparente e di alta qualità.

1.4 I nostri prodotti

1.4.1 Le selezioni

Le Selezioni rappresentano il cuore dell'eccellenza Marsuret: sette Valdobbiadene DOCG, espressione della tradizione e della qualità del territorio. Dai brut agli extra dry, questi vini esaltano l'eleganza e la raffinatezza di un calice dedicato ai momenti più speciali.



Amoler Extra Brut

Spumante extra brut dal perlage raffinato e brioso.

San Boldo Brut:

Freschezza e vivacità donate dall'aria fresca proveniente dal passo San Boldo.

Il Soler Extra Dry

Dal pieno sole dei vigneti protetti, profumi freschi di frutta matura e gusto pieno ed elegante.

Sui Lieviti Brut Nature

Rifermentato in bottiglia con note di crosta di pane, frutta e fiori, gusto asciutto e armonico.

Rive di Guia Extra Brut

Dai vigneti della collina di Guia, elegante e minerale, con profumi di agrumi e fiori bianchi, gusto fresco e armonioso.

Agostino Dry

Elegante e fruttato, con gusto fresco, sapido e morbido.
Perlage vivace e persistente.

Cartizze Dry

Dal cuore delle colline del Cartizze, profumi di fiori e frutta matura, con un gusto amabile, setoso e aromatico.



AMOLER
Extra Brut



SAN BOLDO
Brut



IL SOLLER
Extra Dry



SUI LIEVITI
Brut Nature



RIVE DI GUIDA
Extra Brut



AGOSTINO
Dry



CARTIZZE
Dry

1.4.2 I classici

I «Classici» celebrano la tradizione Marsuret con la serie di Prosecco DOC Treviso, dal carattere fresco e autentico. Questa collezione comprende, oltre agli spumanti Brut, Extra Dry e Dry, un tradizionale Prosecco Frizzante e un irresistibile Prosecco Spumante Rosé, che esalta il piacere di ogni brindisi. A questa linea si affiancano due vini spumanti, un Brut e uno Spumante Rosé, perfetti per accompagnare i momenti da trascorrere in compagnia.



Prosecco Spumante Rosé DOC Treviso Brut

Rosa brillante, profumi floreali e di agrumi, gusto fresco e avvolgente con un finale minerale.

Prosecco Spumante DOC Treviso L'Ars Brut

Note fruttate e freschezza equilibrata, ideale per momenti conviviali e aperitivi.

Prosecco Spumante DOC Treviso L'Estro Extra Dry

Morbido e avvolgente, con un finale equilibrato che lo rende perfetto per ogni occasione.

Prosecco Frizzante DOC Treviso

Fresco e leggero, con profumo di fiori d'acacia e mela, gusto armonioso e vivace.

Vino Spumante 36 Cuvée Brut

Fresco e vivace, con bouquet floreale e note di agrumi e frutti di bosco. Perlage fine e minerale.

Vino Spumante Rosato Maria Rosé

Elegante, con profumi intensi di frutti rossi, perlage persistente e gusto morbido e sapido.



ROSE

Brut



L'ARS

Brut



L'ESTRO

Extra Dry



TREVISO

Frizzante



36

Cuvée Brut



MARIA ROSE

Vino Spumante Rosato

1.5 Le certificazioni

L'Azienda Agricola Marsuret riconosce nelle certificazioni un elemento strategico per consolidare la propria identità di produttore responsabile.

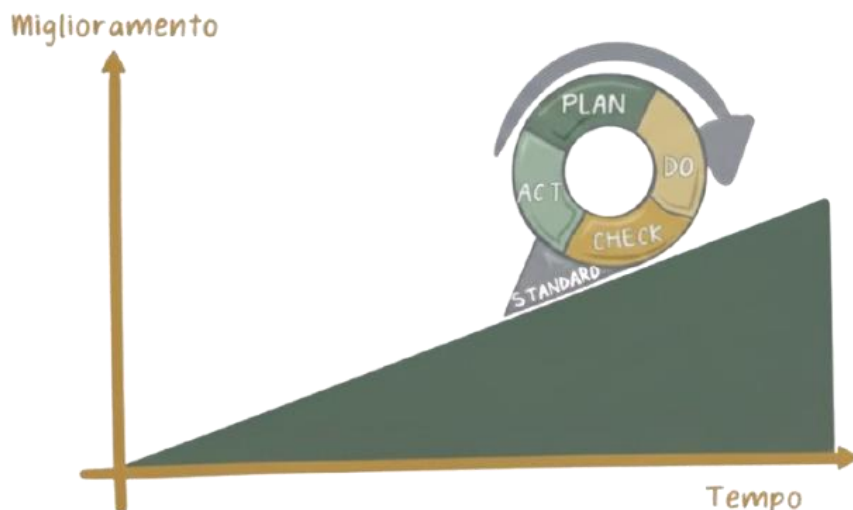
Esse rappresentano non solo un attestato di qualità, ma anche la conferma di un percorso fondato su trasparenza, tutela del territorio e miglioramento continuo.

Attraverso l'adesione a standard riconosciuti a livello nazionale e internazionale, l'azienda garantisce che ogni fase della filiera — dalla gestione dei vigneti alla produzione in cantina — sia guidata da pratiche sostenibili, misurabili e orientate al rispetto dell'ambiente e della comunità.



SQNPI – Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata

Schema di certificazione volontario che attesta prodotti agricoli ottenuti con **tecniche di produzione integrata**, attraverso pratiche agronomiche che riducono l'impatto ambientale e tutelano il territorio.



EQUALITAS

Organizzazione Sostenibile

Lo standard Equalitas certifica la sostenibilità dell'organizzazione secondo i tre pilastri **ambientale, sociale ed economico**, promuovendo un modello di gestione improntato al miglioramento continuo.

1.6 I riconoscimenti



01-01-2025

GUIDA PROSIT**2 PROSIT**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Dry Agostino 2024

23-04-2025

MERUM**2 CUORI**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Brut Amoler

23-04-2025

MERUM**2 CUORI**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Brut San Boldo

23-04-2025

THE WINE HUNTER AWARD 2025 – MERANO WINE FESTIVAL**ROSSO**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Brut San Boldo

01-05-2025

IWSC 2025**SILVER – 91 PUNTI**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Brut San Boldo

08-05-2025

WOW! THE ITALIAN WINE COMPETITION DI CIVILTÀ DEL BERE 2025**MEDAGLIA D'ORO**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
Dosaggio Zero D.O.C.G. Sui Lieviti 2023

22-06-2025

5 STAR WINES – VINALTY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2025**90/100**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Extra Brut Rive di Guia 2023

22-06-2025

5 STAR WINES – VINALTY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2025**90/100**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Brut Naturae Sur Lie 2023



2.

IL SISTEMA
DI GESTIONE
DELLA
SOSTENIBILITÀ

2.1 Il progetto Equalitas



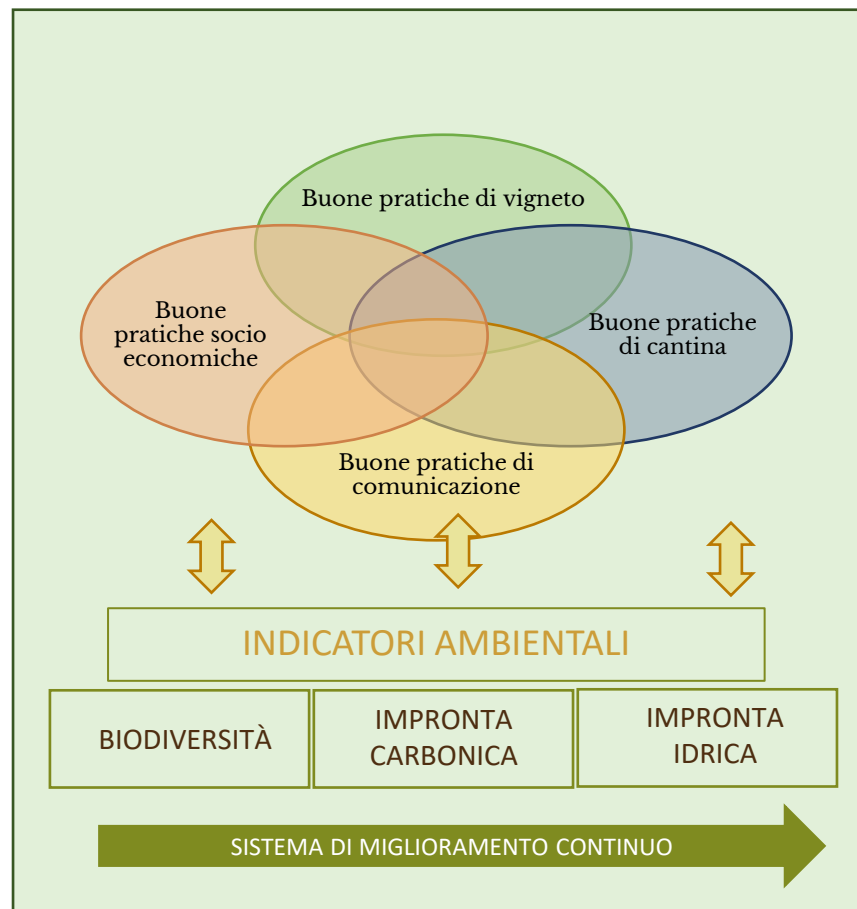
Il Progetto Equalitas rappresenta il pilastro della strategia di sostenibilità dell'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S., esprimendo un impegno concreto verso pratiche responsabili in ambito **ambientale, economico e sociale**.

Equalitas non è solo una certificazione, ma un modello gestionale che guida l'azienda nell'applicazione dei principi di sostenibilità lungo l'intera filiera: dalla gestione dei vigneti alla vinificazione, fino al confezionamento e alla distribuzione dei prodotti.

Marsuret applica lo standard “**Organizzazioni Sostenibili**” (OS) nella sua quinta edizione, un sistema che integra in modo equilibrato le tre dimensioni della sostenibilità e promuove un approccio improntato al miglioramento continuo.

Il presente Bilancio di Sostenibilità, redatto secondo i requisiti Equalitas, illustra in modo chiaro gli obiettivi perseguiti e i risultati raggiunti nel 2025, seguendo le linee guida e le buone pratiche previste dalla quinta edizione dello standard.

Con Equalitas, trasformiamo la sostenibilità in un impegno quotidiano, integrando ambiente, economia e società in ogni nostra scelta.



2.2 L'impegno verso l'Agenda 2030

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S., attraverso il progetto Equalitas, consolida il proprio impegno verso la sostenibilità, integrando una visione più ampia e globale rappresentata dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

I 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG), adottati da 193 Paesi nel 2015, delineano un percorso condiviso per garantire un futuro basato sull'equilibrio tra progresso economico, tutela ambientale e benessere sociale.

Questa visione universale si traduce in una responsabilità concreta: integrare gli SDG nelle pratiche operative, con l'obiettivo di contribuire a una trasformazione sostenibile del settore vitivinicolo.

L'Agenda 2030 non rappresenta solo un riferimento teorico, ma un richiamo pratico al cambiamento, guidato da principi comuni e verificabile attraverso indicatori chiari e misurabili.

La struttura dell'Agenda, fondata sulle cinque "P" (Persone, Prosperità, Pace, Partnership e Pianeta), orienta le strategie aziendali, promuovendo un dialogo tra le ambizioni globali e le esigenze del territorio locale.





3.

BUONE
PRATICHE DI
VIGNETO

3.1 Viticoltura di Collina

Nelle colline di Valdobbiadene, dove nasce il Prosecco Superiore DOCG, ogni vigneto racconta una storia unica e irripetibile. **Le vigne di Marsuret, preziose e sparse sui ripidi pendii, sono coltivate da sempre a mano, in un connubio di fatica, passione e rispetto per il territorio.** Qui, la viticoltura è un'arte tramandata da generazioni, un equilibrio perfetto tra uomo e natura, dove solo mani esperte possono raccogliere il frutto di un impegno straordinario.

Ogni vigneto, con la sua posizione esclusiva, regala al Prosecco Superiore caratteristiche distintive. L'esposizione al sole, il microclima peculiare e la composizione unica dei terreni conferiscono a ogni vino un'identità inimitabile: profumi raffinati, aromi avvolgenti e un bouquet che riflette l'essenza del territorio. In queste particolarità si svela l'anima delle vigne di Marsuret, custodi di una qualità straordinaria e simbolo di una tradizione che vive e si rinnova in ogni bottiglia.

Questo paesaggio, **Patrimonio UNESCO**, riflette l'armonia tra uomo e natura, con la viticoltura eroica che ha scolpito un territorio unico.

"Solo chi è aggrappato ai fianchi delle colline, con mani che conoscono ogni zolla, può dar vita a vini che parlano di fatica, tradizione e amore per un territorio unico al mondo."



ITALIA
REGIONE VENETO
E PROVINCIA DI TREVISO

VENETO
PROVINCIA DI TREVISO
E ZONA DELLA DOCG



ZONA DOCG
ZONA DI PRODUZIONE DEL
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

3.2 Certificazioni e pratiche sostenibili

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. conferma il proprio impegno verso la sostenibilità e la tutela dell'ambiente attraverso l'adozione della certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) e il protocollo BioPass®.

Questi strumenti rappresentano due pilastri fondamentali per una gestione responsabile e innovativa dei vigneti, che garantisce un approccio rispettoso dell'ambiente e orientato alla qualità.



3.2.1 SQNPI



La certificazione SQNPI attesta che i vigneti di proprietà di Marsuret rispettano i rigorosi standard della **produzione integrata**, un sistema che combina tecniche agronomiche avanzate con **protocolli fitosanitari** specifici.

L'obiettivo è garantire al consumatore prodotti che derivano da pratiche agricole sostenibili, minimizzando l'impatto ambientale e salvaguardando la salute umana.

La produzione integrata prevede:

- ✓ l'adozione di norme tecniche e disciplinari di produzione specifiche per la viticoltura;
- ✓ l'uso consapevole e mirato di trattamenti fitosanitari, limitando l'impiego di sostanze chimiche;
- ✓ l'applicazione di tecniche agronomiche avanzate per preservare l'equilibrio naturale del vigneto.

Attraverso SQNPI, Marsuret dimostra un impegno concreto verso una viticoltura sostenibile, che coniuga tradizione e innovazione per preservare il territorio e offrire prodotti di alta qualità.



3.2.2 Protocollo BioPass®



Il protocollo BioPass® si colloca al centro della strategia aziendale per la **biodiversità e la sostenibilità.**

Questo progetto, sviluppato da SATA Studio Agronomico, si propone di misurare, salvaguardare e incrementare la biodiversità aziendale, con un'attenzione particolare al suolo, componente fondamentale dell'ecosistema vigneto.

La salvaguardia della biodiversità rappresenta una nuova frontiera per Marsuret, che considera questo aspetto un elemento chiave per garantire una sostenibilità a 360° nella filiera vitivinicola.

Grazie al monitoraggio e alla valutazione delle componenti biologiche presenti nell'ecosistema vigneto, l'azienda è in grado di:

- ✓ comprendere l'impatto delle proprie attività sulle forme di vita presenti nel suolo e negli spazi circostanti;
- ✓ prendere decisioni agronomiche consapevoli e orientate alla sostenibilità;
- ✓ rafforzare il legame tra tradizione, innovazione e rispetto per l'ambiente.

«BioPass®: il nostro impegno per trasformare il suolo in un ecosistema vivo e la vite in simbolo di sostenibilità.»

3.3 Gestione sostenibile dei vigneti

Gestione del Suolo e della fertilità

Marsuret non utilizza diserbo chimico nell'interfila, adottando invece l'inerbimento spontaneo a file alterne per preservare l'equilibrio del suolo. Il diserbo nel sottofila è limitato secondo le normative del disciplinare regionale di produzione integrata.

La fertilità del suolo è gestita attraverso piani di concimazione mirati, basati su analisi del terreno condotte secondo il protocollo BioPass®, che identifica aree omogenee per una gestione agronomica ottimale.

Irrigazione consapevole

L'azienda ha definito un piano irriguo razionale che tiene conto della capacità idrica del suolo (Available Water Capacity), del monitoraggio delle piogge e dei dati di evapotraspirazione. Gli interventi di irrigazione, effettuati prevalentemente tramite impianti a goccia, sono registrati e pianificati per ridurre i consumi e garantire il benessere delle piante.

Gestione della difesa fitosanitaria

Marsuret adotta un sistema di difesa integrata conforme agli standard SQNPI e ai protocolli viticoli delle denominazioni Prosecco DOC e Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, basandosi su bollettini tecnici, monitoraggio diretto e utilizzo di trappole cromotropiche. Gli interventi fitosanitari sono pianificati con attenzione per minimizzare l'impatto ambientale. Gli atomizzatori vengono lavati direttamente in campagna per ridurre il rischio di inquinamento puntiforme, mentre le aree destinate al rimessaggio delle macchine sono pavimentate in cemento per ulteriore sicurezza.





Vendemmia tracciabile

La raccolta delle uve è programmata sulla base di analisi standard (zuccheri, acidità, pH) per garantire la massima qualità. Grazie alla vicinanza strategica dei vigneti alla cantina, il tempo di conferimento è sempre inferiore alle sei ore, preservando la freschezza del prodotto e assicurando elevati standard di vinificazione.

Tutela della biodiversità

La biodiversità è un elemento centrale nella gestione aziendale. Marsuret dispone di aree seminaturali superiori al 5% del terreno di proprietà, che sono protette da fasce tampone non trattate. L'azienda favorisce l'impollinazione e protegge gli insetti pronubi grazie allo sfalcio a filari alterni e alla gestione graduale degli ecosistemi tra vigneto e bosco. Inoltre, attraverso la selezione massale, si preservano i migliori fenotipi di Glera, valorizzando il patrimonio genetico viticolo.





4.

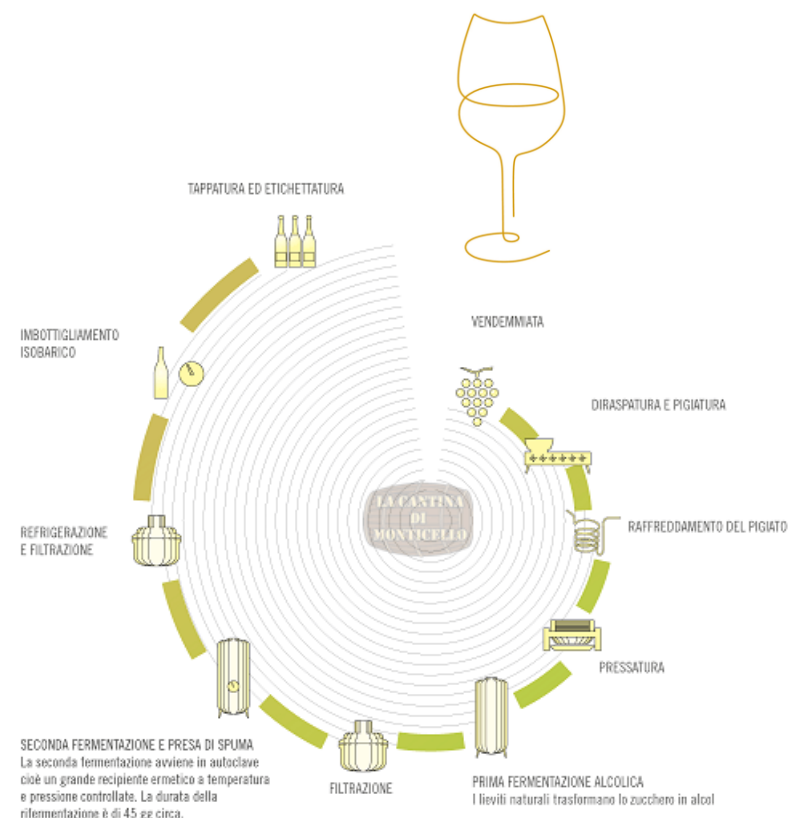
BUONE PRATICHE
DI CANTINA
ED IMBOTTIGLIAMENTO

4.1 Raccolta, vinificazione e imbottigliamento

Marsuret adotta un approccio integrato e sostenibile per ogni fase del processo produttivo. Ogni passaggio, dalla raccolta delle uve alla vinificazione fino al confezionamento, è regolato da protocolli rigorosi che vengono periodicamente revisionati per garantire il continuo miglioramento.

La raccolta delle uve è effettuata con attenzione per garantire che il prodotto arrivi in cantina nelle migliori condizioni, preservando la qualità del frutto. Durante la vinificazione, ogni operazione è monitorata e documentata per assicurare la conformità normativa e la massima qualità. La fase di confezionamento, infine, integra tecnologie avanzate che permettono di preservare le caratteristiche organolettiche dei vini, riducendo al minimo l'impatto ambientale.

Un aspetto distintivo della vinificazione di Marsuret è l'adozione del **Metodo Charmat-Martinotti**, una tecnica di spumantizzazione ideale per preservare l'aromaticità e la freschezza dei vitigni autoctoni di Valdobbiadene. Questo metodo prevede una seconda fermentazione in autoclavi pressurizzate, solitamente in acciaio, che consente di esaltare le caratteristiche fruttate e floreali del Prosecco Superiore. A differenza del metodo classico, la sosta più breve sui lieviti evita di appesantire i profumi, lasciando emergere l'eleganza e la freschezza che rendono unici i vini Marsuret.



«Dalla raccolta delle uve all'imbottigliamento, Marsuret unisce innovazione, sostenibilità e rispetto per il territorio, garantendo vini di eccellenza che raccontano la passione per la qualità.»

4.2 Protocolli di lavoro e gestione dei prodotti enologici

Marsuret adotta un approccio integrato e sostenibile in ogni fase del processo produttivo. Dalla raccolta delle uve alla vinificazione fino all'imbottigliamento, le attività sono gestite attraverso protocolli tecnici interni che definiscono condizioni operative, parametri di processo e prodotti enologici impiegabili, garantendo controllo, tracciabilità e conformità alla normativa di settore.

Particolare attenzione è rivolta alla gestione dei prodotti enologici. L'azienda ne monitora gli acquisti e l'impiego con l'obiettivo di favorirne un utilizzo responsabile e coerente con le effettive esigenze produttive.

Nel corso del 2025, il monitoraggio ha interessato coadiuvanti e additivi utilizzati in cantina. La loro selezione viene valutata in funzione delle caratteristiche dell'annata, della qualità e delle peculiarità delle basi da vinificare e della tipologia di vino da ottenere, tenendo conto degli aggiornamenti tecnici e normativi e degli standard qualitativi aziendali.

Questo approccio permette a Marsuret di coniugare esigenze enologiche, qualità del prodotto e utilizzo consapevole delle risorse tecniche, favorendo il miglioramento continuo dei processi e valorizzando le caratteristiche della materia prima.

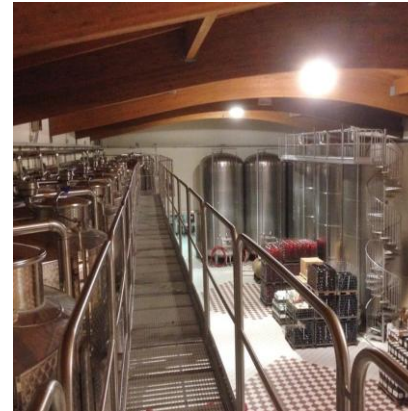




4.3 Controlli per la Qualità

Marsuret ha implementato un sistema di controlli analitici dettagliato, progettato per assicurare la conformità igienico-sanitaria, la genuinità delle materie prime e la qualità del prodotto finito.

Questo piano si basa su analisi puntuali e rigorose, che consentono di intervenire tempestivamente in caso di necessità e di garantire il raggiungimento degli standard prefissati. Inoltre, l'azienda adotta un approccio proattivo per migliorare costantemente i propri processi produttivi e soddisfare le aspettative dei clienti.



4.4 Monitoraggi: consumo idrico ed energetico

Nel corso del 2025, Marsuret ha proseguito il monitoraggio dei consumi di acqua ed energia elettrica, con l'obiettivo di favorire un utilizzo efficiente delle risorse e contenere l'impatto ambientale delle proprie attività.

Consumo Energetico e Fotovoltaico

Nel 2025, i consumi energetici dei diversi siti aziendali sono stati analizzati con particolare attenzione al bilanciamento tra energia prelevata dalla rete ed energia prodotta da fonti rinnovabili.

Nel sito di **Guia**, principale sede produttiva, il consumo di energia prelevata dalla rete è stato pari a **280.017 kWh**, in diminuzione di circa il **10% rispetto al 2024**, quando era pari a 311.205 kWh. I siti di **Trevignano** e **Susegana** hanno registrato consumi da rete rispettivamente pari a **9.630 kWh** e **2.222 kWh**.

Parallelamente, l'impianto fotovoltaico installato presso il sito di **Guia** ha incrementato il proprio contributo alla gestione energetica aziendale. Nel 2025 l'impianto ha **prodotto complessivamente 191.842 kWh**, rispetto ai 177.788 kWh del 2024. Di questi, **131.794 kWh sono stati autoconsumati**, con un incremento di circa il **12% rispetto all'anno precedente**, mentre **60.048 kWh sono stati immessi in rete**.

L'incremento della produzione da fonte rinnovabile e dell'energia direttamente autoconsumata, accompagnato dalla riduzione del prelievo dalla rete presso la sede di **Guia**, evidenzia un'evoluzione positiva nella gestione energetica aziendale e contribuisce al contenimento dell'impatto ambientale associato ai consumi elettrici.

Voce	kWh 2024	kWh 2025
Consumo da rete – Guia	311.205	280,017
Consumo da rete – Trevignano	12.293	9.630
Consumo da rete – Susegana	968	2.222
Totale energia da rete	324.466	291.869
Produzione fotovoltaico (Guia)	177.788	191.842
Autoconsumo fotovoltaico	117.516	131.794
Energia immessa in rete	60.272	60.048
Copertura del fabbisogno elettrico di Guia tramite fotovoltaico	27%	32%

Consumi Idrico

Nel corso del 2025 è proseguito il monitoraggio dei consumi idrici del sito di **Guia** mediante letture periodiche del contatore. Le rilevazioni hanno evidenziato un **consumo medio di 8,3 m³/giorno nel periodo precedente alla vendemmia** e di **10,3 m³/giorno nel periodo successivo**, comprensivo delle attività vendemmiali.

Per ottenere un dato riferito all'intera annualità, i periodi non coperti dalle letture sono stati stimati sulla base delle medie giornaliere rilevate. **Il consumo complessivo 2025 è stato così stimato in circa 3.603 m³, sostanzialmente stabile rispetto ai circa 3.613 m³ del 2024.**

L'andamento risulta coerente con le attività aziendali, che comportano un maggiore fabbisogno idrico durante il periodo della vendemmia e delle lavorazioni di cantina. Per il sito di **Susegana** i consumi si confermano trascurabili, con una media giornaliera di circa 0,05 m³.

4.5 Packaging e sostenibilità

Marsuret si impegna a scegliere materiali di confezionamento che rispettino criteri di sostenibilità ambientale e funzionalità.

Le principali strategie includono:

- ✓ Bottiglie in vetro alleggerite, compatibili con i disciplinari di produzione, per ridurre l'impronta di carbonio.
- ✓ Carta e cartone riciclati e certificati, provenienti da fornitori sostenibili, per ridurre il consumo di risorse vergini.
- ✓ Tappi in sughero naturale o materiali riciclabili, per integrare l'approccio circolare nella filiera produttiva.

Questo sistema consente di preservare le caratteristiche del prodotto, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente.

A testimonianza del continuo impegno verso la sostenibilità, l'azienda ha ricevuto anche nel 2025 due importanti riconoscimenti:

- ✓ Amorim Cork, sulla base degli studi di Product Carbon Footprint relativi ai tappi in sughero acquistati nel 2025, ha attestato una carbon footprint complessiva pari a -4,9 tonnellate di CO₂e, confermando il contributo del sughero naturale nelle scelte di packaging aziendali.
- ✓ Brhema Group ha rilasciato il Carbon Offset Certificate 2025, riconoscendo una riduzione delle emissioni pari a 3.801 kg di CO₂, in relazione all'acquisto del film sostenibile Fiber Film™, con dati calcolati da Carbon Footprint Ltd. e certificati secondo il Verified Carbon Standard.

Questi certificati confermano l'attenzione di Marsuret verso soluzioni di confezionamento a ridotto impatto ambientale e rafforzano l'impegno verso un packaging più sostenibile.



4.6 Pulizia e sanificazione

La pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature sono attività fondamentali per garantire la sicurezza alimentare. Marsuret adotta un approccio volto a ridurre l'impatto ambientale.

Le attività di sanificazione si basano su:

- ✓ ottimizzazione dell'uso dell'acqua e dei detergenti, riducendo gli sprechi;
- ✓ utilizzo di detergenti a concentrazioni ridotte, mantenendo comunque l'efficacia igienizzante e rispettando rigorosi criteri di sostenibilità;
- ✓ monitoraggio continuo e revisione delle pratiche, per assicurare l'efficienza delle operazioni e l'allineamento agli obiettivi ecologici aziendali.

Questo approccio garantisce un equilibrio tra igiene, sicurezza e sostenibilità.

4.7 Gestione responsabile dei rifiuti, sottoprodotti e acque reflue

Marsuret si impegna a gestire i rifiuti in modo sistematico e responsabile:

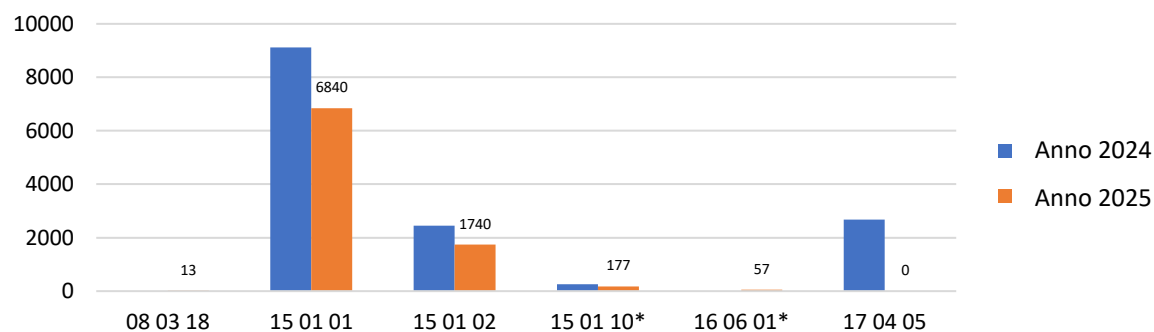
- ✓ **Rifiuti solidi:** differenziati e conferiti a ditte specializzate autorizzate.
- ✓ **Sottoprodotti vitivinicoli:** vinacce e fecce vengono inviate a distillerie per un ulteriore impiego nella filiera produttiva, mentre i raspi sono destinati alla distribuzione agronomica sul suolo, contribuendo al miglioramento della sostanza organica.
- ✓ **Acque reflue:** trattate e disperse in modo sicuro nei campi di proprietà, nel rispetto delle normative.



Nel 2025 Marsuret ha proseguito il monitoraggio dei rifiuti prodotti, registrandone le quantità per codice EER e garantendone il corretto conferimento. I rifiuti quantificati sono stati complessivamente pari a 8.827 kg. Il monitoraggio consente all'azienda di mantenere sotto controllo i flussi prodotti e di promuoverne una gestione sempre più consapevole.



Quantità di rifiuti generati per codice EER – confronto 2024-2025 (kg)*



***Nota:** Il confronto per **codice EER** considera esclusivamente i rifiuti quantificati in kg. Sono esclusi il rifiuto secco, espresso in litri, e i rifiuti di vetro, lattine e carta RSU, non disponibili in kg.



L'impegno di Marsuret verso la sostenibilità si è concretizzato nel corso del 2024 attraverso iniziative volte alla valorizzazione dei materiali di scarto, con l'obiettivo di attuare pratiche virtuose basate su principi di economia circolare.

Riciclo della Carta Siliconata

Nel 2025 è proseguita la raccolta e il conferimento della carta siliconata impiegata come supporto per le etichette autoadesive. Questo materiale viene affidato a partner specializzati, come Recos, che ne consentono il recupero e il successivo riutilizzo presso cartiere autorizzate. **Nel corso dell'anno sono stati conferiti 2.360 kg di carta siliconata**, contribuendo alla valorizzazione di un materiale di scarto derivante dal processo produttivo.

Recupero dei Tappi in Sughero

Marsuret ha proseguito nel 2025 la propria adesione al progetto **Sugherocork**, mantenendo attivo il punto di raccolta ufficiale (codice L56501). I tappi raccolti vengono destinati alla bioedilizia, contribuendo al recupero e al riutilizzo del materiale in un'ottica di economia circolare.

Queste iniziative testimoniano l'impegno di Marsuret nel promuovere soluzioni orientate al recupero dei materiali e a una gestione sempre più responsabile delle risorse.



4.8 I fornitori

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. pone grande attenzione alla scelta dei propri fornitori, integrando criteri di sostenibilità sociale, ambientale ed economica nel processo di approvvigionamento. Questo approccio strategico non solo garantisce la qualità delle materie prime e dei prodotti utilizzati, ma promuove anche una cultura condivisa di responsabilità e innovazione lungo l'intera filiera.

Principi fondamentali

Le relazioni con i fornitori si basano su cinque principi fondamentali:



Criteri di elezione

La selezione dei fornitori non si basa solo sul costo delle materie prime, ma include:

- ✓ **Storicità dei rapporti e fiducia:** solidità delle relazioni pregresse e della trasparenza nel tempo.
- ✓ **Qualità:** rispetto degli standard aziendali.
- ✓ **Affidabilità e collaborazione:** puntualità e conformità agli accordi.
- ✓ **Certificazioni:** conformità a standard qualitativi e di sicurezza.
- ✓ **Salute e sicurezza:** impegno per ambienti di lavoro salubri.
- ✓ **Sostenibilità:** iniziative orientate alla sostenibilità, come energie alternative e riduzione degli impatti ambientali.

I fornitori sono valutati tramite documentazione, autodichiarazioni e questionari.

Avanzamento della valutazione fornitori 2025

Nel 2025 Marsuret ha proseguito l'attività di **qualifica e valutazione dei fornitori**, verificandone la conformità ai requisiti di qualità, affidabilità e sostenibilità. La valutazione conferma che **la quasi totalità dei fornitori risulta pienamente conforme**, evidenziando rapporti consolidati e coerenti con i valori aziendali.

Permangono **pochissimi aspetti da migliorare**, principalmente legati alla documentazione o all'adozione di pratiche strutturate di sostenibilità. In questi casi, l'azienda prosegue le attività di **monitoraggio e supporto**, favorendo il progressivo allineamento agli standard richiesti.

Questo percorso contribuisce a consolidare una **filiera responsabile, trasparente e orientata al miglioramento continuo**.



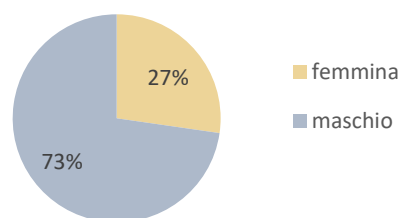
5.

BUONE PRATICHE
SOCIALI

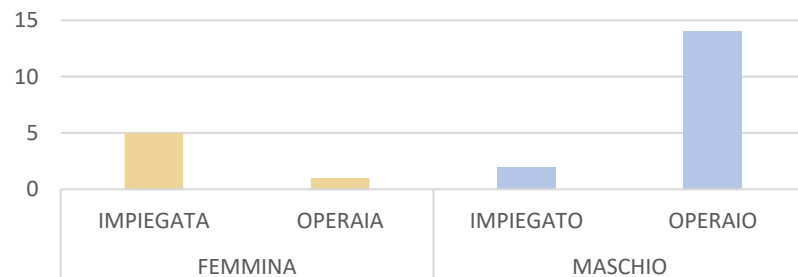
5.1 Analisi della forza lavoro

La forza lavoro rappresenta il cuore pulsante dell'organizzazione. L'azienda effettua un'analisi regolare della propria forza lavoro, monitorando competenze, diversità e benessere. Questo processo consente di pianificare interventi mirati per migliorare l'inclusività, la soddisfazione e la produttività.

Distribuzione della forza lavoro per genere



Distribuzione della Forza Lavoro per Genere e Mansione



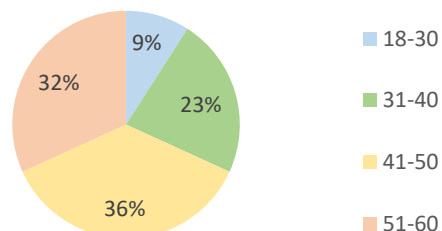
Al 31 dicembre 2025, l'organico di Marsuret è composto da **22 dipendenti**, un team eterogeneo che riflette la diversità e l'integrazione tipiche della realtà aziendale. La forza lavoro è suddivisa in maniera significativa tra uomini e donne, con una **prevalenza maschile pari al 73%**, mentre il **27% è rappresentato da donne**.

La distribuzione per ruolo evidenzia che gli uomini si concentrano principalmente nelle mansioni operative, con **14 operai e 2 impiegati**, mentre tra le donne prevalgono i ruoli impiegatizi, con **5 impiegate e 1 operaia**. Questa composizione riflette la diversificazione delle competenze presenti all'interno dell'organizzazione.

Dal punto di vista della nazionalità, il **68% dei lavoratori è di cittadinanza italiana**, mentre il restante 32% è composto da collaboratori di origine **rumena (18%), croata (5%), albanese (5%) e marocchina (4%)**. Questa composizione internazionale conferma la capacità di Marsuret di integrare e valorizzare competenze ed esperienze diverse.

La diversità della forza lavoro, sia in termini di ruolo sia di provenienza, rappresenta un elemento distintivo dell'azienda e contribuisce alla costruzione di un ambiente di lavoro dinamico e inclusivo.

Distribuzione della forza lavoro per età del lavoratori



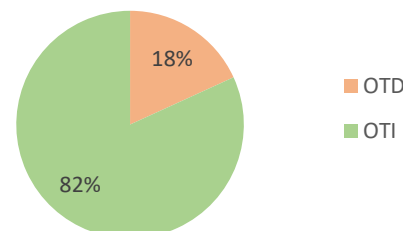
Dal punto di vista generazionale, la forza lavoro di Marsuret presenta una distribuzione equilibrata tra le diverse fasce d'età. Il **36% dei dipendenti ha tra i 41 e i 50 anni**, il **32% tra i 51 e i 60 anni**, il **23% tra i 31 e i 40 anni** e il restante **9% tra i 18 e i 30 anni**. La presenza di diverse generazioni favorisce la condivisione di esperienze e competenze all'interno dell'organizzazione.

La stabilità occupazionale si conferma un elemento centrale nella politica del personale di Marsuret: l'**82% dei dipendenti è assunto con contratto a tempo indeterminato (OTI)**, mentre il restante **18% è assunto a tempo determinato (OTD)**.

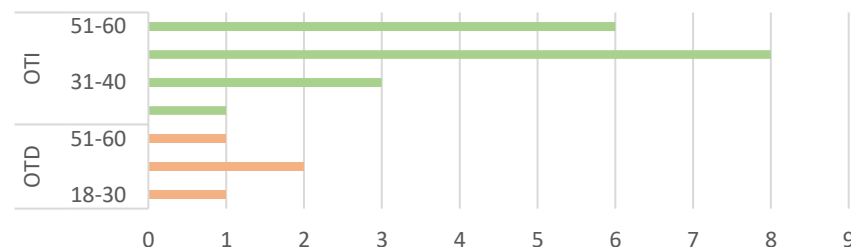
Anche l'anzianità aziendale evidenzia una combinazione tra personale di recente inserimento e collaboratori con una presenza consolidata. **Tredici dipendenti lavorano in azienda da uno a cinque anni**, mentre altri collaboratori presentano un'anzianità compresa tra **6 e 20 anni** e una risorsa supera i **20 anni di servizio**. La presenza di nuovi ingressi, insieme a professionalità consolidate, favorisce il ricambio e la continuità delle competenze.

Questa combinazione rafforza il capitale umano di Marsuret, contribuendo a una struttura organizzativa solida, dinamica e orientata alla crescita condivisa.

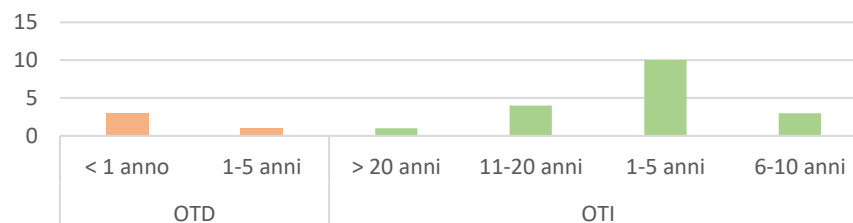
Distribuzione della forza lavoro per categoria del contratto (OTD - OTI)



Distribuzione della forza lavoro per età del lavoratori e categoria di contratto (OTI-OTD)



Distribuzione della forza lavoro per anzianità di servizio e categoria di contratto (OTI-OTD)



5.2 Sicurezza sul lavoro

La sicurezza sul lavoro rappresenta uno dei pilastri fondamentali dell'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S., che si impegna costantemente a garantire un ambiente di lavoro sicuro, prevenendo ogni possibile rischio e tutelando il benessere dei propri collaboratori.

L'azienda adotta un approccio proattivo alla sicurezza, basato sull'osservanza delle normative vigenti e sull'applicazione di politiche aziendali volte a minimizzare i rischi. Queste politiche includono:

- ✓ **Formazione e sensibilizzazione** continua del personale su tematiche di sicurezza e prevenzione.
- ✓ **Manutenzione e aggiornamento** costante delle attrezzature e delle strutture per garantire condizioni di lavoro sicure.
- ✓ **Monitoraggio periodico** per individuare e risolvere tempestivamente eventuali criticità.

La Sicurezza come parte della sostenibilità

L'attenzione alla sicurezza non è solo un obbligo normativo, ma un elemento essenziale della visione sostenibile di Marsuret. Garantire la protezione dei lavoratori significa investire nel capitale umano e rafforzare i valori aziendali, creando le basi per un futuro responsabile e sostenibile.

I risultati 2025 in materia di sicurezza

Nel corso del 2025, l'impegno verso la sicurezza ha consentito di registrare:

Indice di frequenza degli infortuni: 0

Indice di gravità degli infortuni: 0

Questi risultati riflettono l'efficacia delle politiche aziendali adottate, confermando l'attenzione di Marsuret nella gestione della sicurezza sul lavoro.



5.3 Formazione

Per l'**Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S.**, la formazione rappresenta un investimento fondamentale per garantire la crescita professionale dei collaboratori e consolidare i valori aziendali legati alla sicurezza e alla sostenibilità. Attraverso programmi strutturati e aggiornati, l'azienda promuove lo sviluppo di competenze che permettono ai lavoratori di affrontare le sfide operative con consapevolezza e responsabilità.

La formazione abbraccia una vasta gamma di tematiche essenziali per l'attività aziendale. L'attenzione alla **sicurezza sul lavoro** si traduce in percorsi formativi che rafforzano la prevenzione dei rischi, la gestione delle emergenze e l'adozione di comportamenti in linea con le normative vigenti. Questo approccio proattivo garantisce un ambiente di lavoro sicuro, dove ogni collaboratore è consapevole del proprio ruolo nella tutela della salute e del benessere collettivo.

Allo stesso tempo, l'azienda riconosce l'importanza della **sostenibilità** come valore trasversale e offre percorsi formativi specifici per sensibilizzare i lavoratori sull'impatto ambientale delle attività quotidiane. Questi programmi promuovono pratiche sostenibili nella gestione delle risorse, nella riduzione degli sprechi e nell'adozione di strategie innovative che rafforzano il legame tra sostenibilità e qualità. L'obiettivo è quello di creare una cultura condivisa, in cui ogni collaboratore contribuisca al raggiungimento degli obiettivi ambientali e sociali dell'azienda.

Grazie a questo approccio integrato, la formazione diventa uno strumento chiave per costruire una cultura aziendale basata sulla responsabilità condivisa, sulla crescita personale e sul rispetto per l'ambiente. Investire sulle persone significa non solo migliorare la qualità del lavoro, ma anche rafforzare i valori che caratterizzano l'identità e l'impegno di Marsuret verso la sostenibilità.

FORMAZIONE



CRESCITA

INNOVAZIONE

RESPONSABILITÀ



«Investire nella formazione significa coltivare competenze, responsabilità e valori che rendono sostenibile non solo il lavoro, ma anche il futuro.»

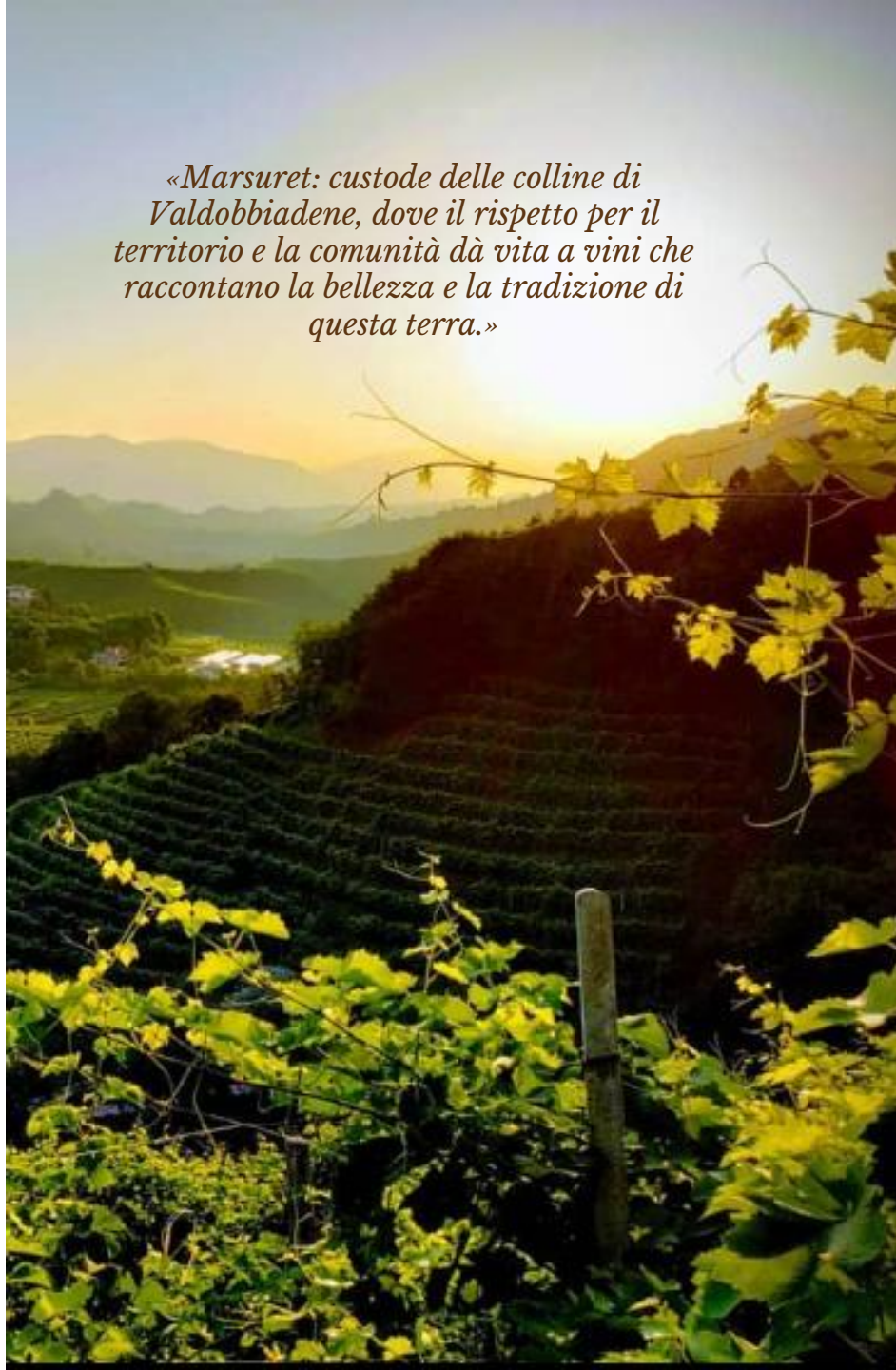
5.4 Territorio e vicinato

L'Azienda Agricola Marsuret, profondamente radicata nelle colline di Valdobbiadene, riconosce l'importanza di mantenere un rapporto armonioso e collaborativo con il territorio e la comunità locale. La cantina, situata a Guia, è immersa tra i vigneti di proprietà della famiglia, che si estendono nelle zone più pregiate della DOCG, come Cartizze, Col San Martino, Premaor, Rolle, Zuel, Le Serre e della DOC Treviso.

Consapevole dell'impatto delle proprie attività sul contesto locale, Marsuret ha implementato un sistema di comunicazione aperto e trasparente con i residenti delle aree limitrofe. In particolare, l'azienda mette a disposizione strumenti di segnalazione, anche in forma anonima, rivolti ai cittadini vicini. Oltre all'invito a inviare dei suggerimenti presente sul sito internet aziendale, un modulo per le segnalazioni è disponibile in formato cartaceo presso il punto vendita. Questa iniziativa mira a favorire un dialogo costruttivo, permettendo ai residenti di esprimere eventuali preoccupazioni o suggerimenti relativi alle attività aziendali.

Nel corso del 2025 non sono pervenute segnalazioni attraverso questi canali. Questo dato rappresenta un riscontro positivo del rapporto tra l'azienda e la comunità locale e della capacità di Marsuret di operare nel rispetto del contesto territoriale.

Marsuret continua a impegnarsi per valorizzare il territorio, adottando pratiche sostenibili nella coltivazione dei vigneti e nella produzione vinicola, contribuendo alla conservazione del paesaggio e alla promozione della cultura enologica locale.



«Marsuret: custode delle colline di Valdobbiadene, dove il rispetto per il territorio e la comunità dà vita a vini che raccontano la bellezza e la tradizione di questa terra.»

5.5 Sostenere le tradizioni locali: il palio delle contrade

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. è lieta di aver sostenuto anche nel 2025 il Palio delle Contrade di Valdobbadiene, manifestazione che celebra la cultura, la tradizione e lo spirito di comunità del territorio.

L'edizione 2025, svoltasi dal 3 al 5 luglio in Piazza Marconi e nel centro storico di Valdobbadiene, ha visto la partecipazione delle **12 contrade** del comune, coinvolte in una serie di sfide e giochi tradizionali all'insegna della convivialità, dell'identità locale e dell'aggregazione sociale. La manifestazione ha registrato una partecipazione complessiva stimata in **quasi 6.000 spettatori**, confermando il forte legame della comunità con questa tradizione.

Il contributo di Marsuret come sponsor sottolinea il profondo legame dell'azienda con il territorio e il suo impegno a valorizzare iniziative che promuovono la partecipazione, la coesione e il patrimonio culturale di Valdobbadiene.



5.6 Valorizzazione del territorio: la primavera del Prosecco Superiore

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. si impegna a promuovere e valorizzare il territorio di Valdobbiadene attraverso la partecipazione attiva a eventi che celebrano l'identità enologica e culturale della regione. Tra questi, la **Primavera del Prosecco Superiore** rappresenta un'importante occasione per rafforzare il legame tra tradizione, territorio e comunità.

La manifestazione, che si svolge annualmente nei borghi storici e nelle cantine dell'Alta Marca Trevigiana, offre un percorso enoturistico e gastronomico che celebra il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. L'edizione 2025, giunta alla 30^a edizione e svoltasi da marzo a luglio, ha proposto un ricco programma di degustazioni, eventi culturali e itinerari naturalistici, coinvolgendo visitatori e appassionati nella scoperta del territorio.

Marsuret, con la sua lunga tradizione vitivinicola, ha partecipato attivamente alla manifestazione, presentando i propri vini e contribuendo alla promozione del patrimonio enologico del territorio. La partecipazione dell'azienda non si limita alla condivisione dei propri prodotti, ma si inserisce in una visione più ampia di sostegno alle iniziative che valorizzano il territorio di Valdobbiadene, le sue tradizioni e le sue eccellenze.



Nelle Colline Patrimonio dell'Umanità arriva la

**Primavera del
Conegliano
Valdobbiadene
Prosecco**

da marzo a luglio 2025



L'importanza di eventi come la Primavera del Prosecco Superiore va oltre l'aspetto enologico: essi rappresentano un'opportunità per rafforzare il tessuto sociale e culturale locale, favorendo la conoscenza del territorio e l'interazione tra produttori, comunità e visitatori. Marsuret considera questa manifestazione una piattaforma privilegiata per raccontare la propria storia, il proprio impegno per la qualità e la sostenibilità, e per condividere con il pubblico l'unicità del territorio che da sempre è alla base della sua identità.

Partecipare alla Primavera del Prosecco Superiore significa per Marsuret contribuire alla crescita culturale ed economica del territorio, promuovendo valori condivisi e rafforzando il legame con la comunità locale e con gli amanti del vino di tutto il mondo.

5.7 Sostegno alla prevenzione – un impegno verso la collettività

Nel 2025 l'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. ha confermato il proprio impegno verso la comunità sostenendo l'iniziativa "Mammografia ed Ecografia Gratuita", realizzata in collaborazione con WelfareCare – Società Benefit e con il patrocinio del Comune di Valdobbiadene.

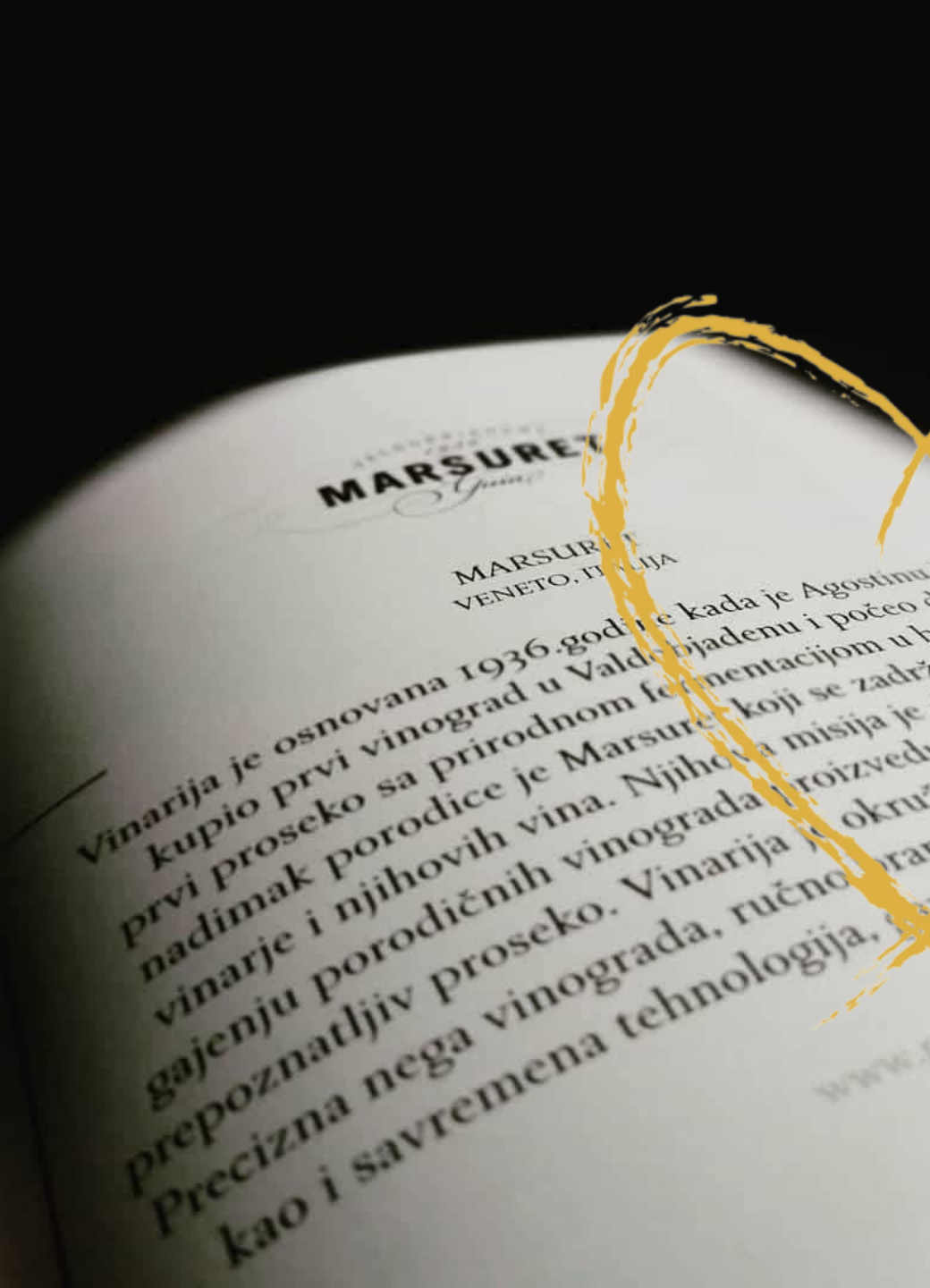
L'evento, svoltosi il 15 luglio 2025 a Valdobbiadene, ha offerto alle donne aventi i requisiti previsti la possibilità di effettuare gratuitamente esami diagnostici dedicati alla prevenzione del tumore al seno, attraverso una clinica mobile attrezzata e personale medico e sanitario qualificato.

Nel corso della giornata sono stati effettuati complessivamente 75 esami senologici gratuiti, di cui 29 mammografie e 46 ecografie, contribuendo concretamente alla diffusione della cultura della prevenzione e alla tutela della salute femminile.



Attraverso il sostegno a questa iniziativa, Marsuret rafforza il proprio legame con il territorio e il proprio impegno verso progetti capaci di generare valore sociale, promuovendo il benessere e la salute della comunità locale.





Vinarija je osnovana 1936.godine kada je Agostino kupio prvi vinograd u Valdobbiadene i počeo s prvim prosekima sa prirodnom fermentacijom u barike. Nadimak porodice je Marsure, koji se zadržao u vinarstvu i njihovih vina. Njihova misija je gajenje porodičnih vinograda i proizvodnja prepoznatljivog proseka. Vinarija je okružena preciznom negom vinograda, ručnom radom kao i savremena tehnologijom.

6.

BUONE PRATICHE
DI
COMUNICAZIONE

6.1 La comunicazione

L'Azienda Agricola Marsuret attribuisce grande valore a una comunicazione efficace e trasparente, considerandola fondamentale per consolidare la fiducia con gli stakeholder e promuovere i valori aziendali. L'impegno comunicativo si esprime attraverso canali integrati rivolti sia al pubblico esterno sia ai collaboratori interni.

Per il pubblico esterno, l'azienda si avvale del sito web ufficiale, dei canali social e di materiali informativi digitali e cartacei, attraverso i quali presenta i propri prodotti, i progetti e le iniziative legate al territorio. Grazie a questi strumenti, Marsuret mantiene un flusso comunicativo costante e trasparente, rafforzando la propria credibilità e la vicinanza al consumatore.

Allo stesso modo, la comunicazione interna riveste un ruolo fondamentale. Riunioni periodiche, briefing operativi e attività formative favoriscono il coinvolgimento dei collaboratori e l'allineamento agli obiettivi aziendali. La chiarezza e la regolarità delle informazioni contribuiscono a promuovere una cultura aziendale orientata alla sostenibilità, all'innovazione e alla responsabilità condivisa.



Consapevole dell'importanza dell'ascolto attivo, l'azienda incoraggia inoltre la partecipazione di clienti, cittadini e stakeholder attraverso strumenti dedicati alla raccolta di feedback, suggerimenti e segnalazioni. Questi possono essere inviati con le modalità indicate nel sito internet aziendale oppure attraverso il modulo "Aiutateci a migliorare", disponibile presso il punto vendita.

Questi canali sono stati creati per facilitare il dialogo con la comunità e rappresentano un'opportunità per intercettare spunti utili, eventuali criticità e indicazioni costruttive, nella consapevolezza che il miglioramento continuo nasce anche dall'ascolto del territorio.

Attraverso queste buone pratiche comunicative, Marsuret rafforza il proprio legame con la comunità e conferma l'impegno verso una gestione responsabile, partecipata e orientata alla sostenibilità.

*«La trasparenza nelle parole crea fiducia,
rafforza i legami e
ispira collaborazione.»*



ITALIANO | ENGLISH





7.

INVESTIMENTI
SOSTENIBILI

7.1 Costi e investimenti sostenibili 2025

Nel 2025 l'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. ha sostenuto **costi e investimenti per complessivi 72.017,13 €**, destinati ad attività ambientali, tecniche e socio-economiche coerenti con il proprio percorso di sostenibilità.

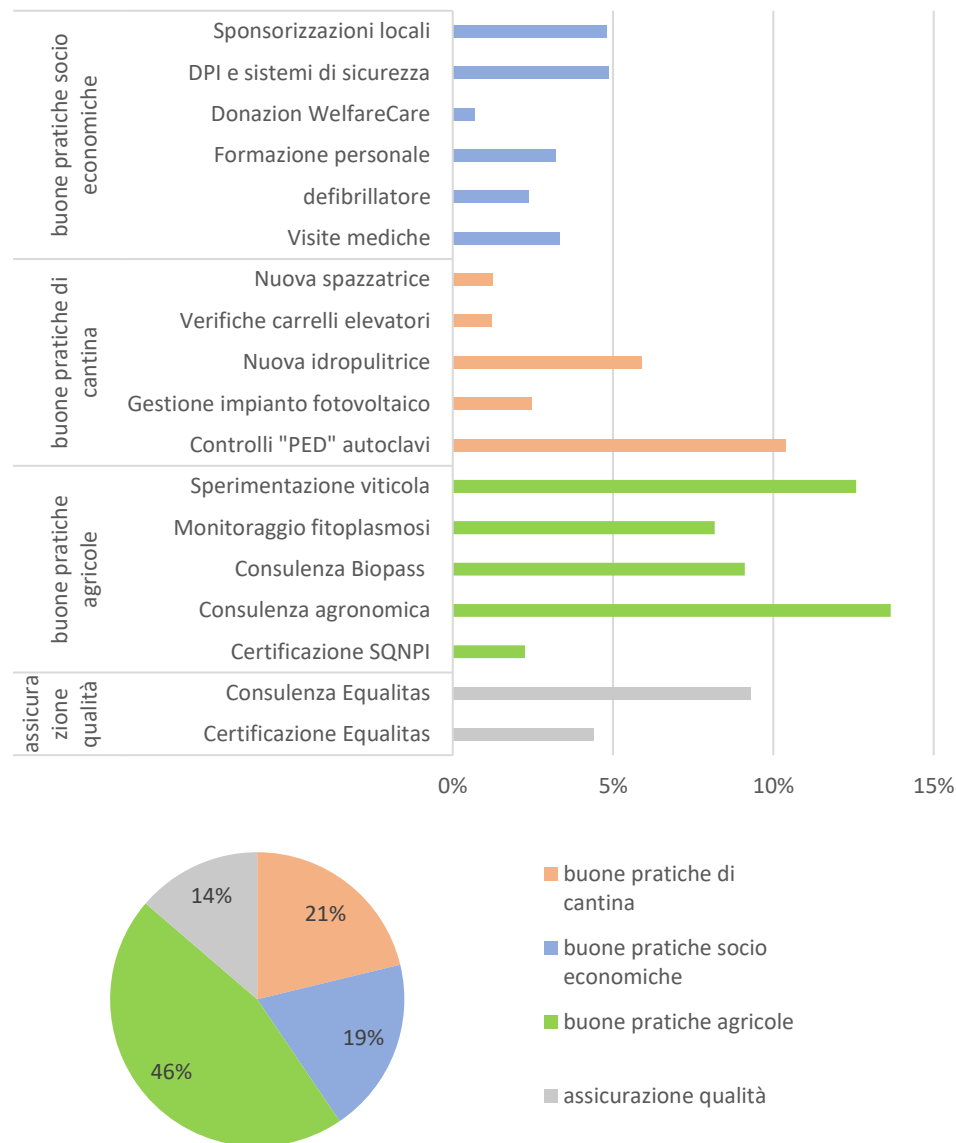
La quota principale, pari al **46%**, è stata destinata alle **buone pratiche agricole**, comprendendo consulenza agronomica, progetto BioPass, monitoraggio della fitoplasmosi, sperimentazione di tecniche viticole e certificazione SQNPI.

Le **buone pratiche di cantina**, pari al **21%**, hanno riguardato controlli e interventi su impianti e attrezzature, tra cui l'acquisto di una nuova idropulitrice e le verifiche sulle autoclavi e sui carrelli elevatori.

Il **19%** è stato destinato alle **buone pratiche socio-economiche**, attraverso attività di formazione, salute e sicurezza dei lavoratori, acquisto del defibrillatore e sostegno a iniziative rivolte alla comunità locale. Il restante **14%** ha riguardato l'assicurazione qualità, con il mantenimento della certificazione Equalitas e la relativa attività di consulenza.

Nel complesso, gli investimenti sostenuti nel 2025 confermano l'impegno dell'azienda nel miglioramento continuo, integrando gli aspetti **ambientali, produttivi e sociali** nella gestione delle proprie attività.

Distribuzione degli investimenti per ambito – 2025





8.

OBIETTIVI
IN SOSTENIBILITÀ

8.1 Obiettivi di sostenibilità: stato e proiezione

Nel corso del **2025 Marsuret ha proseguito il proprio percorso di sostenibilità**, traducendo gli impegni assunti in iniziative concrete rivolte alla tutela dell'ambiente, alla sicurezza e al benessere delle persone e al rapporto con il territorio.

Tra i principali **risultati raggiunti nel 2025** rientrano l'acquisto del **defibrillatore** e la formazione del personale al suo utilizzo e al primo soccorso, il rinnovo della **certificazione SQNPI** dei vigneti e la prosecuzione del recupero della **carta siliconata delle etichette**. Particolarmente significativo anche il risultato relativo agli imballaggi: nel 2025 il **97% dei cartoni acquistati è risultato certificato FSC**.

L'azienda ha inoltre continuato a sostenere **eventi e iniziative locali**, contribuendo alla valorizzazione del territorio e delle sue tradizioni.

Parallelamente sono proseguiti i **progetti di medio-lungo periodo**, tra cui la conservazione genetica dei vitigni DOCG, il monitoraggio della flavescenza dorata e dello *Scaphoideus titanus*, la formazione sulle tecniche viticole e il percorso di mantenimento della certificazione Equalitas. L'intervento previsto sulla tramoggia di raccolta dell'uva, avviato nel 2025, proseguirà nel 2026.

Guardando al 2026, Marsuret intende dare continuità al percorso intrapreso, rafforzando ulteriormente gli interventi in campo ambientale e sociale. Tra gli obiettivi figurano la prosecuzione della formazione sulla sicurezza e sull'utilizzo del defibrillatore, il mantenimento delle certificazioni **SQNPI ed Equalitas**, il recupero dei **tappi di sughero e della carta siliconata**, l'utilizzo di carta da ufficio certificata FSC e il mantenimento di almeno il **90% di cartoni FSC**.

Proseguiranno inoltre i progetti dedicati alla tutela e alla gestione sostenibile del vigneto, mentre sono previsti interventi per il miglioramento della **sicurezza delle attrezzature aziendali** e il sostegno alle iniziative rivolte alla comunità locale.

Gli obiettivi definiti per il 2026 rappresentano quindi la naturale prosecuzione del percorso intrapreso, con l'intento di consolidare i risultati raggiunti e sviluppare nuove opportunità di miglioramento.

8.2 Contributo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)

In coerenza con la propria strategia di sostenibilità e con gli obiettivi monitorati annualmente, l'Azienda Agricola Marsuret contribuisce al raggiungimento di specifici Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals – SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. I contributi derivano direttamente dalle azioni intraprese in ambito ambientale, sociale e di governance, descritte nel presente bilancio, e risultano allineati ai temi materiali e agli obiettivi operativi dell'azienda.



SDG 3 – Salute e benessere

Interventi per migliorare la sicurezza in cantina e programmi di formazione del personale.



SDG 7 – Energia pulita e accessibile

Incremento della produzione di energia rinnovabile grazie all'ampliamento dell'impianto fotovoltaico e aumento dell'autoconsumo energetico.



SDG 8 – Lavoro dignitoso e crescita economica

Valorizzazione del lavoro agricolo, collaborazione con consulenti specializzati e sostegno allo sviluppo economico del territorio vitivinicolo.



SDG 9 – Imprese, innovazione e infrastrutture

Ammodernamento degli impianti produttivi con soluzioni tecnologiche più efficienti e riduzione dei consumi energetici nei processi di cantina.



SDG 12 – Consumo e produzione responsabili

Riduzione dei rifiuti attraverso il recupero della carta siliconata e la raccolta dei tappi di sughero, oltre al monitoraggio degli impatti ambientali.



SDG 13 – Lotta contro il cambiamento climatico

Azioni di mitigazione climatica attraverso l'aumento dell'utilizzo di energia rinnovabile, il miglioramento dell'efficienza energetica e il monitoraggio dell'impronta carbonica.



SDG 15 – Vita sulla Terra

Tutela della biodiversità tramite lotta integrata, certificazione SQNPI e progetti di conservazione genetica dei vitigni DOCG.





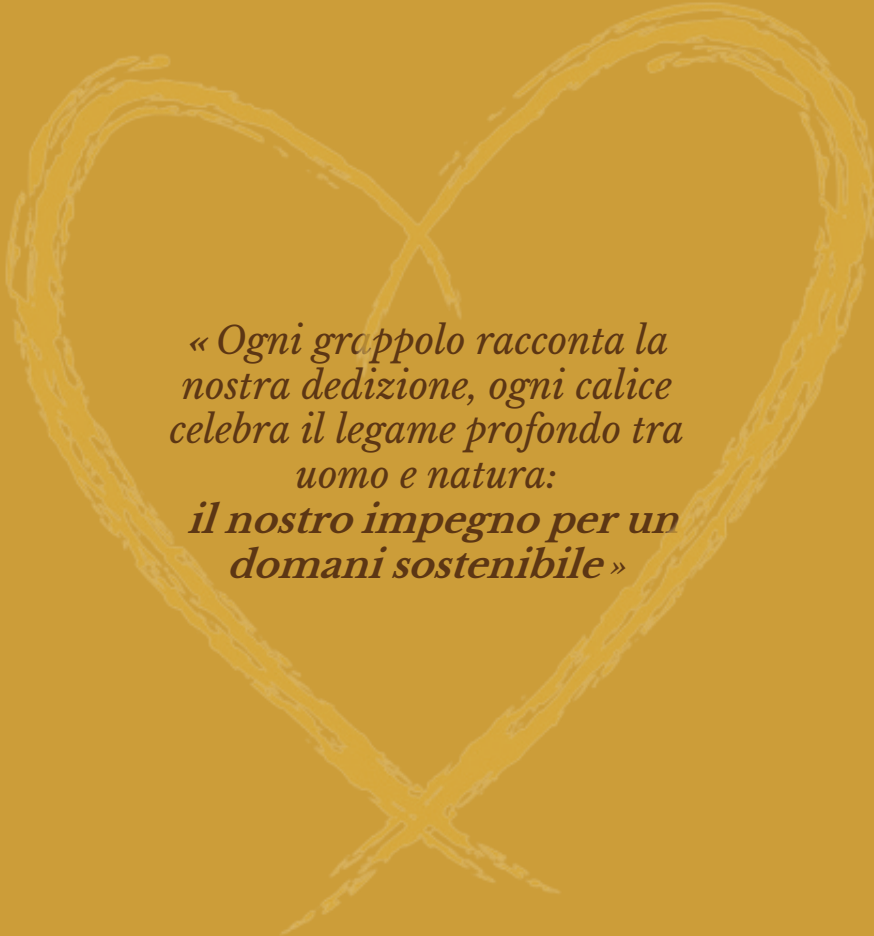
Azienda Agricola Marsuret

Via Barch, 17, 31049 Guia di Valdobbiadene TV - Italia

Tel. +39 0423 900139

marsuret@marsuret

www.marsuret.it



*« Ogni grappolo racconta la
nostra dedizione, ogni calice
celebra il legame profondo tra
uomo e natura:
il nostro impegno per un
domani sostenibile »*

