



BILANCIO DI SOSTENIBILITA' ANNO 2024

Redatto da: Team Cascina Vèngore



HIGHLIGHT CHIAVE

- **Cap 1. Numeri**
- **Cap 2. Un millenario paradiso agricolo**
 - Missione
 - Valori
 - Modello di Governance (Organigramma)
 - Progetti Tecnici 2023
- **Cap 3. Vini**
 - Come Lavoriamo
 - Certificazioni 2023
- **Cap 4. La sostenibilità per Cascina Vèngore**
 - I nostri Stakeholder
 - Temi Materiali
 - Impatto Ambientale
 - Impatto Sociale
 - Impatto Economico-finanziario
 - Obiettivi 2024



NUMERI

	2022	2023
Uve vinificate in Kg	110.229	103.229
N° Bottiglie Prodotte	36.173	45.075
Lt lavorati	77.160	72.260
N° Bottiglie Vendute	26.310	45.295




CHIAMO

-  **60.000**
nuove viti impiantate
-  **44.000**
bottiglie prodotte
-  **240 m slm**
altitudine media della valle di Vengore
-  **26 ettari**
coltivati a corpo unico
-  **1,5 ettari**
coltivati a farro monococco
-  **1 tartufaia**
con oltre 300 alberi ad alto fusto
-  **1 fonte perenne**
la sorgente del Cucheiriolo
-  **0,5 ettari**
coltivati a nocciole
-  **16 ettari** a vigneto
-  **6 ettari** di bosco
-  **4 ettari** di prati

 Una vasca di 50 m²
accoglie le rane
che la abitano

UN MILLENARIO PARADISO AGRICOLO

Vèngore fu un antichissimo paradiso agricolo sulla strada principale che collegava **Cisterna** con **San Damiano d'Asti**, un **fundus** celebre ai tempi dei **romani** per il clima mite e le terre fertili, già allora coltivato a vite, cereali e bosco, da cui si ricavavano i pali dei filari. Di questa epoca antichissima rimangono tracce nel nome, **Vengoris**, una varietà di salice detta *venghé*, che un tempo ricopriva molta della superficie. Soprattutto, dagli incredibili ritrovamenti archeologici: monete cocci, anelli e tre lapidi marmoree utilizzate come gradini dell'odierna cascina, risalenti a duemila anni orsono.

Il vero spettacolo di Vèngore accade però in primavera. Dissolte le ultime nevi, i vigneti si tingono di sorprendenti colori, tanto da somigliare ad un giardino: il giallo canarino della senape si confonde con quello del tarassaco; l'azzurro del lupino sfida il rosso cardinale del papavero e, timido, si affaccia il bianco fiore di pisello. Sono le **erbe spontanee** e le **leguminose** che lasciamo crescere tra le uve e che, a fine stagione, trinciamo e interriamo per il sovescio così da mantenere i suoli fertili e vitali. Anche il cielo di Vèngore brulica di vita. Protetto dalle spalle delle colline e ricco di **alberi** ad alto fusto, è il rifugio di una grande varietà di volatili autoctoni e uccelli migratori.



MISSIONE

Quando, nel **2012**, abbiamo scelto di coltivare Vèngore ci siamo trovati di fronte ad un dilemma:

Come portare in produzione i vigneti senza minare il delicato ecosistema della valle?

Molti filari erano stati abbandonati e i campi di fondovalle si erano trasformati in gerbidi. Anche la fonte del **Cucheiriolo** non era in salute, le sue acque venivano disperse e le rane che ne popolavano le sponde rischiavano l'estinzione.

Intervenire su questo ambiente significava non soltanto preservarne l'equilibrio, ma contribuire eticamente a sprigionare il potenziale della natura attraverso un'**agricoltura proattiva**. Un apporto razionale e scientifico che contribuisse alla salvaguardia dell'armonia del contesto, vivificando le energie presenti e mettendole l'una al servizio dell'altra.



È dall'imprescindibile interazione tra uomo e natura che nasce la nostra visione di **agricoltura rigenerativa**. Una serie di semplici quanto efficaci accorgimenti pratici il cui obiettivo supera l'idea della "riserva naturale" per abbracciare quello della collaborazione organica, in cui tutti gli elementi del paesaggio concorrono a renderlo più ricco, fertile e biodiverso. Un'agricoltura attiva, che attinge la sua esperienza dalla tradizione, ma anche dalle pratiche agricole, che non si limita a osservare la natura nel suo svolgimento ma ad aumentare il suo capitale naturale, riportando in vita e potenziando tutte le relazioni tra gli esseri viventi.

VALORI

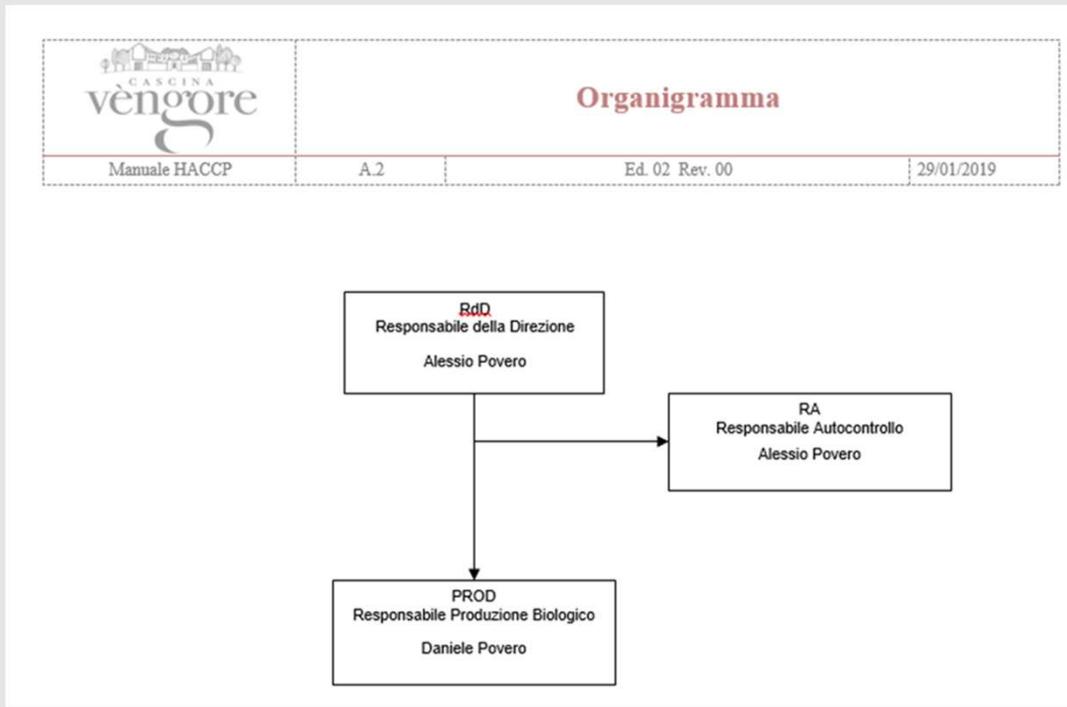
1. **Agricoltura rigenerativa:** Anche se la vigna è il cuore della nostra produzione, l'azione rigenerativa intrapresa a Vèngore favorisce la socialità e l'integrazione fra le colture, il bosco, gli animali e l'uomo secondo i principi della permacoltura, ovvero un ecosistema agricolo completo.
2. **Qualità:** Tutti i nostri vini sono prodotti con le migliori uve provenienti da vigneti di proprietà nella zona piemontese e vinificati nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Questo è il nostro mantra che ci permette di non scendere mai a compromessi sulla qualità di tutti i nostri prodotti.
3. **Innovazione:** pur rispettando la tradizione vitivinicola locale negli ultimi anni abbiamo scelto di investire sempre di più sull'innovazione e sulla modernizzazione dei nostri processi produttivi attraverso collaborazioni a lungo termine con professionisti e aziende specializzate con lo scopo di diventare una delle migliori cantine della zona.
4. **Professionalità:** il team di Vengore è composto da professionisti altamente qualificati e appassionati che lavorano con dedizione e impegno grazie anche al supporto di realtà esterne per l'efficientamento della produzione, la riduzione degli sprechi e il miglioramento dei nostri impatti. È il progetto di **Lucrezia Povero**, una giovane vigneron, che sperimenta giorno dopo giorno nuove espressioni della terra in cui è nata e cresciuta. E dove, dopo aver scoperto il mondo, ha scelto di vivere.
5. **Sostenibilità ambientale:** l'azienda si impegna quotidianamente a ridurre al minimo possibile l'impatto ambientale delle proprie attività, utilizzando tecniche agricole sostenibili nella coltivazione delle vigne e adottando soluzioni eco-friendly nella gestione della cantina.

L'etica del vigneto: verso il biologico e oltre



A Vèngore la vigna è parte integrante di un ecosistema complesso che non può essere sacrificato in nome della produzione enoica. Agiamo perciò secondo una stretta etica professionale che limita gli interventi al minimo indispensabile e li inserisce in una visione organica più ampia. Nel 2016 abbiamo iniziato la conversione biologica, che oggi comprende tutti gli ettari vitati. Prestiamo una particolare attenzione alla rigenerazione dei suoli. Inerbiamo i filari con essenze e leguminose che, attraverso il sovescio, ritornano a fortificare la terra. In vigna preferiamo il lavoro manuale, evitando di compattare il suolo con il continuo passaggio di cingolati. Utilizziamo solo compost biologico selezionato e abbiamo bandito l'uso di diserbanti, fertilizzanti chimici e prodotti di sintesi.

MODELLO DI GOVERNANCE



GASCINA vèngore

AGRICOLTURA ORGANICA RIGENERATIVA

UN'AGRICOLTURA VITALE, A CICLO CHIUSO

LA TERRA E IL VIGNETO
Rigeneriamo i suoli attraverso il sovescio e li concimiamo con compost organico. Inerbiamo l'interfila e lavoriamo tutto a mano per evitare il compattamento del suolo.

LE FONTI D'ACQUA
Abbiamo recuperato e sistemato l'alveo della millenaria sorgente del Cucheirolo. Utilizziamo le acque sorgive per l'irrigazione e ospitiamo le rane di Vèngore in una grande vasca al centro della valletta.

GLI ASINI
Tra i filari pascolano gli asini, che abbiamo reintrodotti secondo le tradizioni contadine. Contribuiscono a concimare i terreni e a regolare la crescita delle erbe spontanee.

LE FONTI D'ACQUA
Abbiamo recuperato e sistemato l'alveo della millenaria sorgente del Cucheirolo. Utilizziamo le acque sorgive per l'irrigazione e ospitiamo le rane di Vèngore in una grande vasca al centro della valletta.

VÈNGORE WILD LIFE
Pettrosini, nàbbi, fringuelli, picchi rossi, gruccioni. Lepri, cerbiatti, volpi, tassi e cinghiali. Vèngore è una piccola riserva faunistica nel cuore delle Terre Alfieri.

L'AGRICOLTURA PROMISCUA
Oltre 15.000 m² sono dedicati alla coltivazione di grano monocolto, 5.000 m² a nocciuolo. Le vigne sono immerse in 6 ettari di boschi e circondate da 4 ettari di prati.

GLI ALBERI E LA TARTUFAIA
Curiamo i boschi che circondano Vèngore e ospitano la fauna selvatica. Abbiamo piantato oltre 300 alberi ad alto fusto nel fondovalle dove nascerà una tartufata, da cui raccoglieremo il pregiato Tartufo Bianco d'Alba.

La diversità colturale aumenta e favorisce la resilienza delle coltivazioni.

PROGETTI TECNICI 2023

Anche nel 2023 abbiamo portato avanti diversi progetti per continuare a migliorare e trovare soluzioni sempre più innovative.



PRATICHIAMO IL BIOLOGICO

per seminare futuro

La certificazione giunge nel 2019 per tutti i 26 ettari della proprietà.



VIVIAMO TRA I VIGNETI

e non vogliamo respirare trattamenti chimici

Nelle nostre terre e nei nostri vini non sono presenti agenti chimici. Le nostre viti sono nutrite da compost organico e letame. Praticiamo le colture da sovescio: legumi, trifoglio rosso, e altre piante seminate per proteggere e arricchire il suolo, trinciate in primavera per nutrire la vite. Grazie ad un'innovativa stazione meteo, che rileva umidità, piovosità e temperatura, riduciamo al minimo i trattamenti antiparassitari.



RIGENERIAMO IL TERRENO

per coltivare le differenze

Praticiamo un'agricoltura rigenerativa per lasciare alle generazioni future suoli più fertili e in salute. Curiamo i boschi e diversifichiamo le colture (nocciole e farro monococco) per arricchire l'ecosistema in modo naturale.



SALVAGGUARDIAMO UNA TARTUFAIA

Un impegno concreto per difendere 300 alberi ad alto fusto e l'antica cultura dei trifulao.



PROTEGGIAMO LE RANE

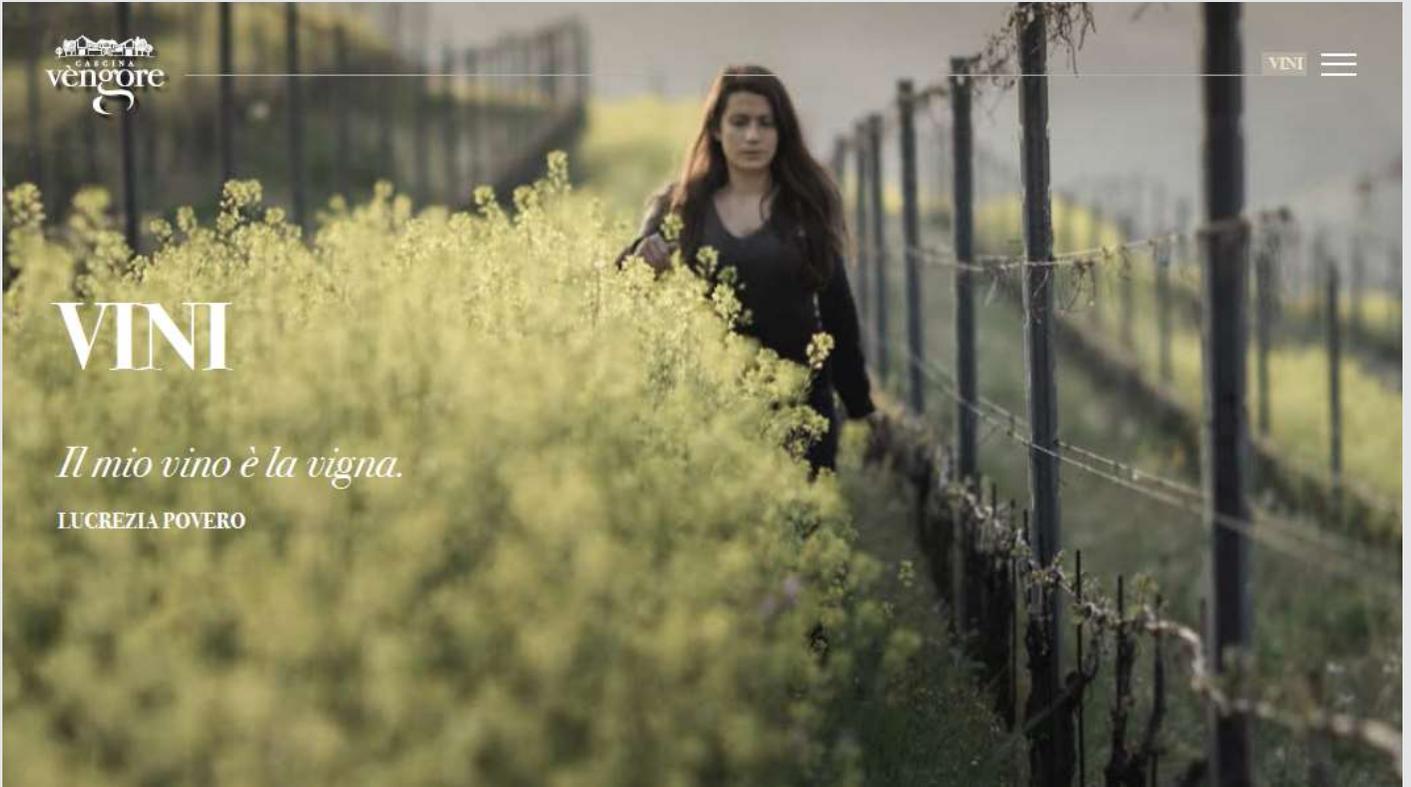
Una vasca di 130 metri quadri accoglie le rane che la abitano. Le rane contrastano naturalmente gli insetti vettori di malattie per la vite.

COME LAVORIAMO

La nostra cantina è progettata per garantire la preservazione di tutti gli aromi delle uve. La fermentazione avviene principalmente in **vasche di acciaio**, mentre l'affinamento può avvenire in acciaio, **anfora** o **botti di legno**. Per l'invecchiamento dei vini utilizziamo una cantina situata sotto il livello del suolo, protetta dalla luce, con una variazione di temperatura controllata, preservando la qualità superiore e il gusto dei vini nel tempo.

Per ridurre l'uso di fitofarmaci, impieghiamo **macchinari a recupero** che applicano con elevata precisione i trattamenti direttamente sulle piante, riducendo la dispersione in aria del prodotto del 80-90%, ad esempio nel caso del rame. Questa pratica è fondamentale per Cascina Vèngore, non solo per la riduzione dei prodotti chimici, ma anche per mantenere la conformità ai rigidi standard del regime biologico.

La scelta di certificare l'intera filiera è una dimostrazione della nostra trasparenza e impegno nei confronti dei clienti.



VINI

Il mio vino è la vigna.

LUCREZIA POVERO



- SANROMÈ
TERRE ALFIERI
ARNEIS
- CAMPOLUNGO
BARBERA D'ASTI
- MOMPIRONE
BARBERA D'ASTI
SUPERIORE
- BELGARDO
TERRE ALFIERI
NEBBIOLO
- MIGNANE
TERRE ALFIERI
NEBBIOLO

CERTIFICAZIONI 2023



Siamo certificati **BIO** (Misura 11- Agricoltura Biologica) da Valoritalia. Questa misura prevede; limiti di solforosa totale all' interno dei vini, la produzione di uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati; la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento Bio.



Anche nel 2023 abbiamo proseguito il lavoro **Equalitas**. Tale schema di certificazione è la condivisione a livello italiano di un approccio unico alla **sostenibilità** del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri sociale, ambientale ed economico ed alla diffusione di un marchio collettivo di garanzia per il consumatore. Grazie alle risorse tecniche, culturali e politiche dell'ampia compagine sociale, Equalitas intende raccogliere le migliori iniziative di best practice consolidate ed innovative, per affermare un modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale.



Molti dei nostri vini sono certificati **vegani** da **V-label**, siccome vini escludiamo coadiuvanti tecnologici di origine animale nella chiarificazione o nella filtrazione di tutti i nostri vini.



LA SOSTENIBILITÀ PER CASCINA VÈNGORE

STAKEHOLDERS

Ogni giorno durante lo svolgimento delle nostre attività, ci relazioniamo con diversi Stakeholders, ovvero tutti quegli individui e gruppi che possono essere influenzati dalle attività di Cascina Vèngore che hanno un interesse o una "parte interessata" nella sua operatività. Questi stakeholder possono essere suddivisi in stakeholder interni ed esterni, a seconda del loro rapporto diretto con l'azienda.

I Gli stakeholder **interni** sono coloro che hanno un coinvolgimento diretto nelle
N operazioni quotidiane e nella gestione dell'azienda. Questi possono includere i
T dipendenti a tutti i livelli, dai lavoratori manuali agli amministratori delegati. Gli
E stakeholder interni hanno una conoscenza approfondita delle attività aziendali
R e possono influire direttamente sulle decisioni strategiche. I dipendenti, ad
N esempio, hanno un interesse personale nel successo di Cascina Vèngore,
I poiché da esso dipende il loro sostentamento e il loro benessere professionale.

E D'altra parte, gli stakeholder **esterni** sono coloro che non fanno parte
S direttamente dell'azienda ma sono interessati o influenzati dalle sue attività.
T Questi possono essere clienti, fornitori, consulenti, comunità locali, azionisti,
E organizzazioni ambientali, istituzioni finanziarie e altre parti interessate
R esterne. Gli stakeholder esterni possono avere una serie di interessi e
N aspettative, come la qualità dei prodotti, la sostenibilità ambientale, il
I coinvolgimento sociale dell'azienda o il rendimento finanziario. Cascina
 Vèngore considera tali interessi e mantiene relazioni per garantire il supporto
 continuo e la fiducia nella sua operatività.



STAKEHOLDERS

Dipendenti

Cascina Vèngore valorizza i dipendenti come risorsa preziosa e coinvolge costantemente il loro talento e impegno. L'azienda offre opportunità di **formazione** e sviluppo professionale per favorire la crescita delle competenze dei dipendenti e il loro avanzamento di carriera. Inoltre, Cascina Vèngore promuove un ambiente di lavoro inclusivo, con un'attenzione particolare all'equità, alla diversità e all'inclusione. L'azienda favorisce il coinvolgimento attivo dei dipendenti attraverso canali di comunicazione aperti e incoraggia il loro contributo per migliorare continuamente i processi e le prestazioni dell'azienda.

Management

Il management di Cascina Vèngore svolge un ruolo chiave nel guidare l'azienda verso il successo. La leadership aziendale partecipa attivamente ai processi decisionali strategici, offrendo visione e orientamento all'intera organizzazione. Il management è coinvolto nella definizione degli obiettivi e delle strategie aziendali, fornendo supporto e risorse per la realizzazione delle iniziative. Inoltre, il management di Cascina Vèngore si impegna a creare un ambiente di lavoro collaborativo e stimolante, motivando i dipendenti e incoraggiandoli a dare il massimo delle loro potenzialità.



Clienti

Cascina Vèngore ha contatti diretti con i clienti attraverso sondaggi di soddisfazione, esperienze di degustazione guidata, visite e vendite dirette presso la cantina, eventi enogastronomici. Inoltre, abbiamo mantenuto una presenza attiva sui social media per interagire con i clienti, rispondere alle loro domande e raccogliere feedback.

Fornitori di prodotti e servizi

Cascina Vèngore stabilisce rapporti di collaborazione a lungo termine con i propri fornitori e i professionisti incaricati di consulenze tecniche, promuovendo trasparenza e responsabilità nella catena di approvvigionamento. Inoltre, grazie ad una filiera "corta" riusciamo a interagire quasi quotidianamente con i nostri fornitori confrontandoci su vari aspetti per migliorare l'efficienza della produzione e la qualità dei nostri vini.

Comunità locali

Cascina Vèngore si impegna ad interagire con le comunità locali attraverso programmi di responsabilità sociale, partecipando ad eventi comunitari, partecipando ad iniziative mediche, sostenendo organizzazioni locali e promuovendo l'occupazione a livello locale.

Organizzazioni ed enti

Cascina Vèngore collabora attivamente con diverse organizzazioni ed enti esterni per promuovere la sostenibilità e creare valore condiviso. Collaboriamo anche con enti pubblici, come la Camera di Commercio ed associazioni di categoria, per creare sinergie, condividere buone pratiche e promuovere l'adozione di iniziative sostenibili nell'industria vitivinicola e nella comunità circostante.

Istituzioni finanziarie

Cascina Vèngore ha intrattenuto rapporti con istituzioni finanziarie attraverso incontri regolari per discutere delle esigenze di finanziamento, delle opportunità di investimento e della gestione finanziaria. Ha fornito report finanziari accurati e trasparenti per mantenere una relazione di fiducia.

I
N
T
E
R
N
I

E
S
T
E
R
N
I

TEMI MATERIALI

Cascina Vèngore, per definire i propri temi di materialità, ovvero quegli ambiti di intervento che influiscono o influiranno in modo sostanziale sulle valutazioni, decisioni, azioni dei suoi Stakeholder nel breve, medio e/o lungo termine, ha scelto di utilizzare un approccio di “doppia materialità”.

A seguito di un’analisi delle proprie attività, processi e catena di fornitura effettuata assieme con i propri stakeholders Cascina Vèngore ha selezionato i seguenti temi materiali:

- Consumo idrico
- Consumo energetico
- Uso delle materie prime ed economia circolare
- Biodiversità
- Salute e sicurezza dei dipendenti
- Comunità locale
- Salute e sicurezza dei prodotti
- Performance economiche



IMPATTO AMBIENTALE

Consumo Idrico in Cantina

Cascina Vèngore, per gestire responsabilmente le risorse idriche, considera attentamente il contesto locale e le sfide connesse alla disponibilità dell'acqua, monitorando e valutando costantemente l'impatto delle proprie attività sull'approvvigionamento idrico locale. L'azienda tiene in considerazione diversi fattori, tra cui la quantità di acqua prelevata, e l'efficienza idrica, collaborando attivamente con le autorità locali e altri Stakeholder per affrontare le problematiche relative alla gestione dell'acqua nella regione, adottando soluzioni innovative come l'utilizzo di sistemi di irrigazione a goccia e l'impiego di acque reflue trattate. In particolare la presenza di una sorgente naturale del **Cucheiriolo** permette di non avere un impatto di consumo dalla rete idrica per la realizzazione delle attività di campagna.

Prelievo idrico 2023: nessun prelievo di acqua potabile

Consumo Energetico

Cascina Vèngore impegnandosi a promuovere un utilizzo sostenibile dell'energia e a ridurre l'impatto ambientale derivante dal consumo energetico, adotta misure per ottimizzare l'efficienza energetica in tutte le fasi della produzione e ridurre il proprio impatto. L'azienda monitora attentamente i consumi energetici, inclusi quelli legati all'illuminazione, alla refrigerazione e alla vinificazione.

Consumo Totale 2023: 0 kWh

Gasolio

CONSUMO TOTALE 2023

14.340
smc

Gas Metano

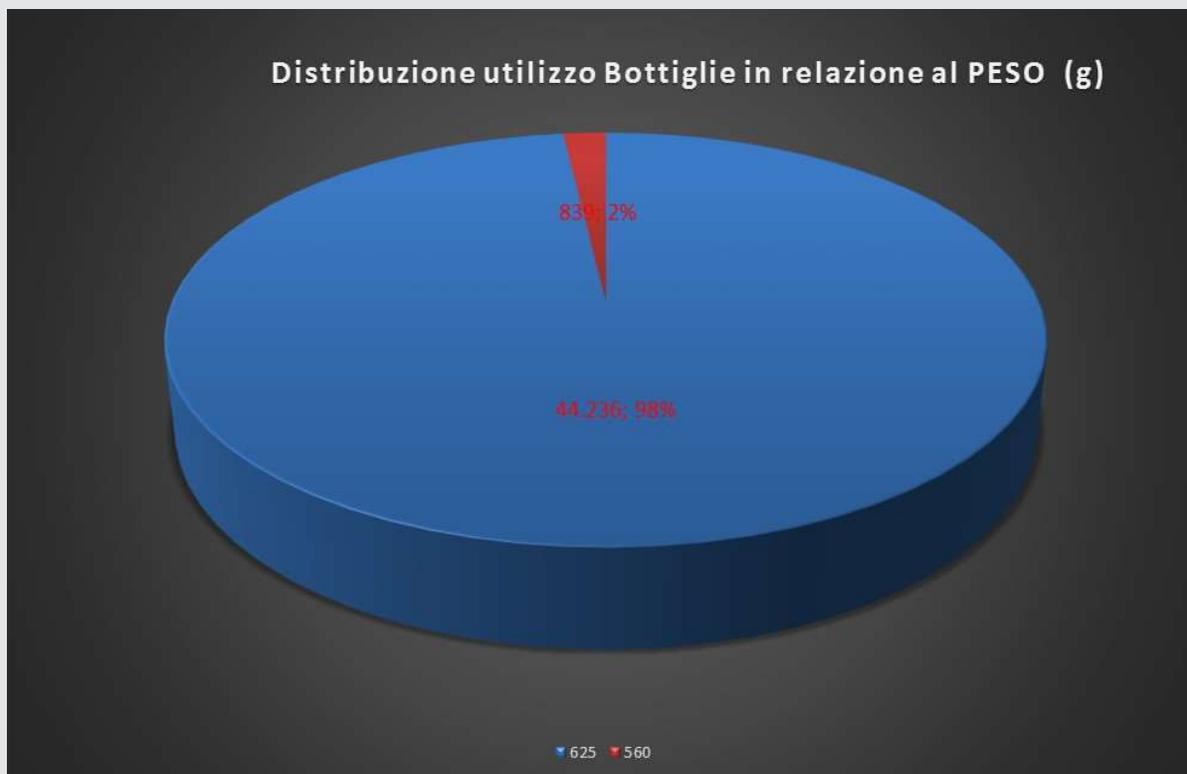
CONSUMO TOTALE 2023

0 litri



USO DELLE MATERIE PRIME ED ECONOMIA CIRCOLARE

Materiali utilizzati: Cascina Vèngore rendiconta i materiali utilizzati in tutte le fasi del processo produttivo, comprese le bottiglie, le etichette, gli imballaggi e gli strumenti di vinificazione. L'azienda si impegna a selezionare e utilizzare materiali sostenibili, con particolare attenzione alla provenienza, all'efficienza e alla loro riciclabilità. Cascina Vèngore adotta criteri di sostenibilità nella scelta delle bottiglie, ed in particolare ha attivato progetti e linee di prodotto con vetro più leggero riducendo l'impatto della logistica in entrata ed in uscita.



Materiali Impiegati	2023
N° Bottiglie	45.075
N° Tappi	45.075
N° Capsule	45.075
N° Etichette	45.075

Kg di Vetro
Impiegati nel 2023:
296.763 Kg

RIFIUTI GENERATI IN AZIENDA NEL 2023

Cascina Vèngore, consapevole dell'importanza della **gestione dei rifiuti**, integra questa tematica nella sua strategia di sostenibilità. Attraverso un approccio gerarchico, l'azienda si impegna a ridurre i rifiuti attraverso pratiche di riciclo interno, riutilizzo delle bottiglie e ottimizzazione degli imballaggi. Cascina Vèngore, promuove attivamente il **riciclo** dei materiali, collaborando con fornitori specializzati nella gestione dei rifiuti per garantire uno smaltimento adeguato. Inoltre, l'azienda monitora costantemente i volumi di rifiuti generati, implementa pratiche di smaltimento responsabile e ricerca soluzioni innovative per ridurre l'impatto ambientale dei rifiuti prodotti.

Codice	KG
020108	152.020
150101	18.980

BIODIVERSITÀ

Cascina Vèngore, nel suo impegno per la sostenibilità e la tutela dell'ambiente, dedica particolare attenzione alla conservazione della biodiversità. L'azienda comprende l'importanza della diversità biologica per il corretto funzionamento degli ecosistemi e il mantenimento della salute del terreno, delle piante e degli organismi che abitano la sua tenuta vitivinicola. Cascina Vèngore adotta una serie di pratiche mirate a promuovere e preservare la biodiversità all'interno del suo territorio.



IMPATTO SOCIALE

COMUNITÀ LOCALE

Creare un rapporto sano e di lunga durata con tutti gli Stakeholder che circondano l'azienda è molto importante per Cascina Vèngore, che si impegna quotidianamente a sostenere e collaborare attivamente con la comunità locale in cui opera. L'azienda partecipa e organizza e sponsorizza eventi di formazione e sostiene organizzazioni non profit che lavorano per il bene della comunità.

BENESSERE DEI DIPENDENTI

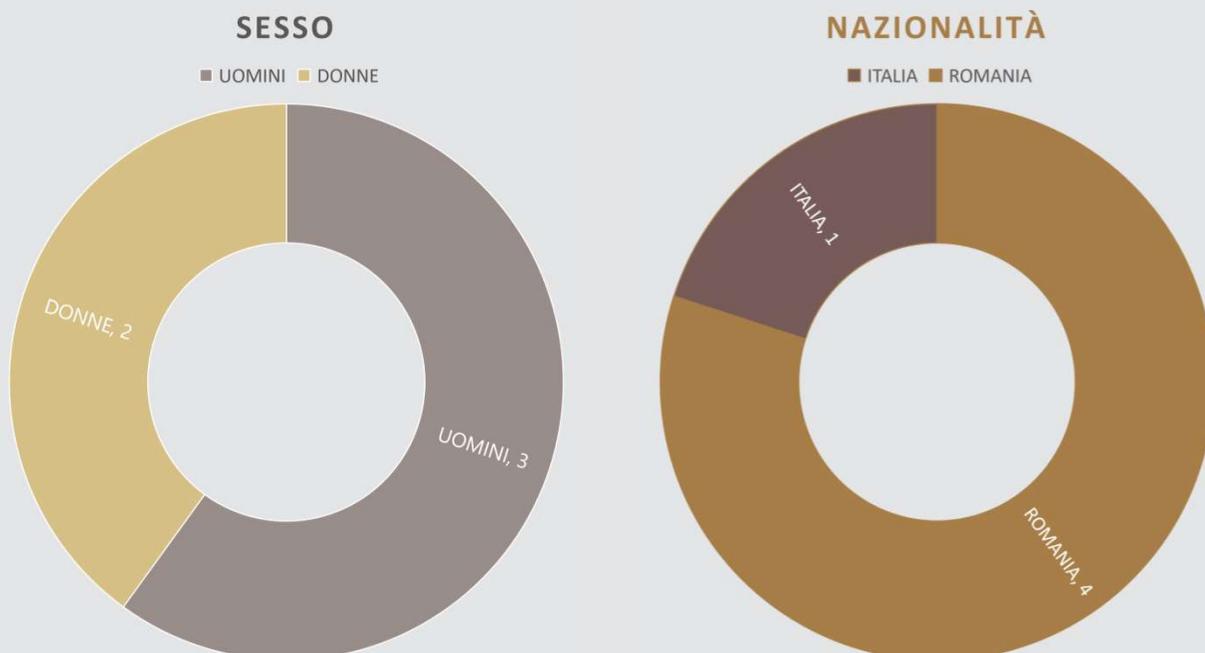
Per Cascina Vèngore il benessere dei propri dipendenti è un tema imprescindibile. L'azienda si impegna in maniera costante a fornire opportunità di lavoro dignitose, rispettando i diritti dei lavoratori e promuovendo una cultura aziendale basata sull'uguaglianza, il rispetto e l'inclusione. Nel 2023 Cascina Vèngore ha **5 dipendenti**.

Salute e sicurezza sul luogo di lavoro

Per assicurare un ambiente di lavoro sicuro e salubre per tutti i dipendenti, Cascina Vèngore si impegna attivamente a adottare politiche e procedure volte alla prevenzione degli infortuni e alla promozione della salute e del benessere dei lavoratori. La sicurezza dei dipendenti è una priorità assoluta per l'azienda, che mette in atto misure e azioni concrete per garantire un ambiente di lavoro sicuro e privo di rischi. Per raggiungere questo obiettivo, l'azienda forma i propri dipendenti riguardo ai rischi specifici legati al loro ruolo e all'utilizzo di attrezzature di protezione individuale appropriate. La valutazione periodica dei rischi e l'adozione di misure preventive sono parte integrante delle pratiche di gestione aziendale.

Formazione ed istruzione

Cascina Vèngore riconosce l'importanza della formazione continua e investe nella formazione interna, offrendo opportunità di apprendimento e sviluppo professionale per consentire ai dipendenti di acquisire competenze e conoscenze necessarie per il loro ruolo e per il progresso di carriera.



MARKETING ED ETICHETTATURA

Cascina Vèngore adotta nei confronti dei propri clienti una politica di marketing ed etichettatura **responsabile** e **trasparente**. L'azienda si impegna a fornire informazioni chiare, accurate e complete sulle caratteristiche dei suoi prodotti, garantendo la conformità alle normative di settore e alle aspettative dei consumatori evitando esagerazioni di qualunque genere.



PRIVACY

Per la privacy e la protezione dei dati personali dei propri clienti, l'azienda adotta politiche e procedure per garantire la sicurezza e la riservatezza delle informazioni personali raccolte e utilizzate come predisposto dall'informativa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, distinguendo tre categorie di soggetti interessati alla raccolta e al trattamento dei dati quali:

- Dipendenti
- Clienti
- Fornitori

SALUTE E SICUREZZA DEI PRODOTTI

La massima attenzione viene posta da Cascina Vèngore alla salute e alla sicurezza dei propri prodotti, nel rispetto delle normative e delle leggi vigenti. Lungo l'intero ciclo di produzione, che va dalla selezione delle uve alla vinificazione e all'imbottigliamento, sono adottati rigorosi **controlli** di qualità per garantire la **tracciabilità** e la sicurezza dei prodotti. Particolare cura è rivolta al costante monitoraggio delle condizioni igienico-sanitarie delle strutture aziendali, con l'implementazione di programmi di formazione per i dipendenti al fine di garantire il rispetto delle migliori pratiche di sicurezza alimentare. Cascina Vèngore adotta una politica trasparente riguardo alle informazioni riportate sulle etichette dei propri vini. Esponendo sempre sulle proprie etichette i simboli appropriati che promuovono la **consapevolezza** e la **tutela della salute** di coloro che consumano bevande alcoliche in conformità con le disposizioni normative vigenti.

IMPATTO ECONOMICO FINANZIARIO

Le **performance economiche** di Cascina Vèngore rivestono un ruolo fondamentale nell'analisi globale della società. Nel corso dell'anno 2023, l'azienda ha registrato un fatturato di 554.532,38 euro, confermando la sua solida base finanziaria e la capacità di gestire in modo oculato le risorse a disposizione. Cascina Vèngore si impegna costantemente a mantenere una gestione finanziaria sana, puntando a una crescita sostenibile e a una redditività equilibrata. L'azienda cerca di creare valore per tutti gli stakeholder mediante una strategia mirata che combina l'attenzione alla qualità dei prodotti con una gestione efficiente delle risorse economiche. Attraverso una gestione finanziaria responsabile e orientata al successo a lungo termine, Cascina Vèngore mira a consolidare la sua posizione di azienda leader nel settore vitivinicolo, mantenendo costantemente l'attenzione sulla qualità dei prodotti, la soddisfazione dei clienti e la creazione di valore per tutti gli stakeholder coinvolti nel suo percorso di crescita.



OBIETTIVI 2024

- Rendiconto della **Carbon Footprint**
- Mantenimento della **Certificazione Equalitas**

FATTURATO 2023:
€ 554.532,38

La Direzione
24.02.24