

FRANCIACORTA



*Guido Berlucchi*

BERLUCCHI



Il primo raccolto

REPORT DI SOSTENIBILITÀ  
2019



**Care lettrici e cari lettori,**

vi presentiamo con molta soddisfazione e una punta di orgoglio – che spero ci sia concesso – i risultati del primo Report di Sostenibilità 2019 della Guido Berlucci.

Il documento racconta e rappresenta anni di lavoro intenso, che non sarebbe mai stato possibile senza l'appassionato supporto dei nostri collaboratori, che condividono ogni giorno con noi l'idea di creare un sistema di sostenibilità aziendale che sia anche generatore di crescita sociale, professionale e personale.

Questo Report cade in un anno straordinariamente complicato, che però ha anche permesso di capire il significato profondo di cosa voglia dire essere un'azienda familiare di nuova generazione: un'entità coesa, condivisa e con un obiettivo che vada oltre il legittimo senso del profitto aziendale. Quello di renderla sempre più in armonia con un territorio, al quale restituire parte delle risorse, anche in forma di responsabilità sociale.

La nostra generazione, che ha avuto il privilegio di ricevere da nostro padre Franco un'azienda a suo tempo così fortemente innovativa e identificata con la Franciacorta, ha oggi nuovi obiettivi e nuove responsabilità sociali, che vanno oltre il legittimo senso del profitto aziendale.

Custodire la terra, sviluppare una viticoltura sostenibile e in equilibrio naturale - incentivando la ricerca delle metodologie più avanzate, sia in vigna che al suo interno - che le permettano di contrastare gli ormai evidenti cambiamenti climatici e migliorare sempre di più la qualità dei suoi vini. Abbiamo davanti un percorso non facile, ma estremamente stimolante che speriamo di poter perseguire e affinare con voi, che ci avete fino a oggi sostenuto e apprezzato.

Per questo, un grazie sentito a tutti voi.

*Famiglia Ziliani*





## Indice

---

Il primo raccolto	6
Sostenibilità un'esigenza globale	8
Guido Berlucci in un grappolo	10

### 01. CREATORI DI UNA STORIA

1.1 Chi siamo	14
1.2 Una terra, una visione, una storia	16
1.3 I nostri valori	18
1.4 Una storia di famiglia	
1.5 Il Franciacorta in bottiglia: le icone Berlucci	21
1.6 Luoghi che parlano di noi	22

### 02. RADICATI SUL TERRITORIO

2.1 La sostenibilità secondo Berlucci	27
2.2 L'analisi della variabilità	32
2.3 Le nostre buone pratiche	34
2.4 Uno sguardo al futuro	37

### 03. FONDATORI DI UNA TRADIZIONE

3.1 Il ciclo produttivo: dalla vendemmia alla bottiglia	41
3.2 Le basi di un grande cuvée	42
3.3 Verso una cantina sostenibile	46
3.4 Il miglioramento continuo della qualità dei vini	48

### 04. COSTRUTTORI DEL DOMANI

4.1 Una grande famiglia	53
4.2 Alla scoperta dell'esperienza autentica del Franciacorta	56
4.3 Protagonisti del territorio	58
4.4 Eventi dedicati al vino	60
4.5 Comunicazione digitale	62

Informazioni integrative	63
--------------------------	----

# Il primo raccolto

## COME LEGGERE QUESTO DOCUMENTO

Il Primo Raccolto è il primo Report di Sostenibilità della Guido Berlucchi & C. Spa. In questo documento, vogliamo raccontare il nostro ruolo nella creazione di una regione vitivinicola riconosciuta in tutto il mondo per la sua eccellenza, nonché il nostro contributo nella definizione di un modello di viticoltura sostenibile. Per noi, sostenibilità significa innanzitutto rispettare e tutelare le risorse naturali nel vigneto e nei processi di vinificazione, ricercando metodi agricoli e produttivi che evitano gli sprechi e proteggono il territorio e l'ambiente. La cura delle persone che collaborano con noi e l'educazione e la promozione verso una cultura di viticoltura sostenibile sono gli altri due elementi chiave della nostra visione di sostenibilità.

### SOSTENIBILITÀ SIGNIFICA



## UNO SGUARDO D'INSIEME

### Guido Berlucchi in un grappolo

#### CONTENUTI CHIAVE

Il contesto e i numeri chiave del 2019

### Creatori di una storia

Abbiamo avuto un ruolo fondamentale nella crescita della Franciacorta: lo raccontano la nostra storia, i nostri valori, i luoghi e le persone oggi alla guida dell'azienda.

### Radicati sul territorio

Le tecniche agronomiche specifiche impiegate nei vigneti, consolidate negli anni e oggetto di sperimentazione, sono descritte in funzione della capacità di contribuire a un modello di viticoltura sostenibile.

### Fondatori di una tradizione

Il protocollo di eccellenza che usiamo nel processo di vinificazione è descritto secondo una prospettiva di sostenibilità, rendicontando i principali impatti ambientali del processo.

### Costruttori del domani

La fotografia delle persone che collaborano con noi è espressione della loro energia ed entusiasmo nel contribuire all'eccellenza della Franciacorta.

Il coinvolgimento e l'educazione dei consumatori sui prodotti, sui metodi di produzione e sulle caratteristiche del territorio è parte di un ampio progetto con cui vogliamo promuovere un modello di viticoltura sostenibile.

#### TEMI DI SOSTENIBILITÀ

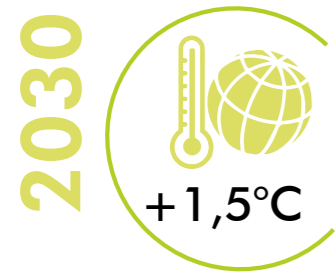
- Cambiamenti climatici
- Crescita del territorio
- Tecniche di viticoltura sostenibile
- Biodiversità
- Cambiamenti climatici
- Sviluppo e diffusione di buone pratiche nella filiera
- Emissioni di CO<sub>2</sub> e consumi di energia
- Consumi idrici
- Scarichi idrici
- Occupazione di qualità
- Salute e sicurezza
- Qualità del vino
- Educazione dei consumatori

# Sostenibilità: un'esigenza globale...

Il settore agricolo è allo stesso tempo responsabile e vittima dei cambiamenti climatici.

Secondo l'ONU, già nel 2030 la temperatura media globale potrebbe crescere di 1,5 °C.

Se la temperatura aumentasse di 2 gradi entro il 2050, potrebbe sparire il 56% delle attuali regioni vitivinicole\*.



\*Fonte: Institut National de la Recherche Agronomique (Inra)

## ...e una risposta ai consumatori più consapevoli

La richiesta di vini sostenibili da parte del consumatore è in crescita, in particolare nelle fasce più giovani.

### QUANTI SANNO COSA SIGNIFICA 'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE'?



% piena conoscenza\*\*

\*\*Fonte: 6° Osservatorio LifeGate sullo stile di vita sostenibile

**51%**  
ITALIANI

**60%**  
GENERAZIONE Z  
(18-24 anni)

La sostenibilità è la nuova frontiera della viticoltura. Per rispondere alle sfide dei cambiamenti climatici e alle richieste del mercato, stiamo creando un modello produttivo che unisce le buone pratiche della tradizione all'innovazione tecnologica.

Per assicurare la qualità costante del nostro Franciacorta, mettiamo in campo tutte le conoscenze che ci derivano dalla nostra esperienza enologica. Perché in Franciacorta la vite si coltiva dall'anno 1000 e per continuare a farlo vogliamo impegnarci a preservare le risorse di questa terra.

## I FATTORI ESTERNI CHE INFLUENZANO TUTTA LA PRODUZIONE VITIVINICOLA

### FATTORI AVVERSI



#### IMPOVERIMENTO DEL SUOLO

Il depauperamento del suolo è dovuto anche all'uso di fertilizzanti e altri prodotti chimici. Ridurli significa rispettare il terreno ed evitare l'emissione di CO<sub>2</sub> necessaria alla loro produzione.



#### SCARSA DISPONIBILITÀ IDRICA

Con la riduzione delle piogge e la desertificazione si riducono anche le attività metaboliche e fisiologiche delle piante. È quindi fondamentale utilizzare con attenzione le risorse idriche e aumentare la resilienza delle piante con tecniche agronomiche adatte.



#### PERDITA DI BIODIVERSITÀ

I cambiamenti climatici causano una riduzione della biodiversità che va ripristinata per proteggere le caratteristiche chimico-fisiche del terreno.



#### EFFETTO SERRA E FENOMENI CLIMATICI VIOLENTI

Le emissioni di CO<sub>2</sub> e altri gas serra sono la prima causa del riscaldamento globale. La loro riduzione è possibile tramite misure di efficienza energetica e di utilizzo di energia da fonti rinnovabili.



#### RISCALDAMENTO GLOBALE

Un clima più caldo richiede varietà più resistenti e che consentono di allungare il periodo di vendemmia.



#### CONSUMO DI RISORSE

Limitare il consumo di risorse e materiali vergini è importante. Per farlo, il settore vitivinicolo ha elaborato da tempo pratiche di recupero e riciclo dei materiali/scarti di produzione.

### LE NOSTRE STRATEGIE

- Viticultura sostenibile
- Mappe di vigoria
- Test su nuovi composti a basso impatto

**14**  
specie erbacee impiegate per il sovescio

- Niente acqua per l'irrigazione
- Attenzione al consumo idrico nella produzione

**2,8 litri**  
di acqua impiegati per ogni litro di Berlucchi

- Pratiche sostenibili, inerbimento e sovescio
- Progetto LifeVitisom (distribuzione innovativa di concimi organici)
- Progetto Biopass (monitoraggio della 'bontà' dei terreni)

**+5%**  
sostanza organica nel suolo vitato

- Adesione al progetto Ita.Ca®
- Impianto fotovoltaico
- Progetto Freedom

**900 MWh**  
prodotti da fotovoltaico

- Inserimento in Disciplinare della varietà Erbatat
- Ricerca di nuovi approcci enologici

**3**  
ettari dedicati alla varietà Erbatat

- Riduzione del peso e uso di vetro riciclato nelle bottiglie
- Efficientamento energetico

**70%**  
rifiuti destinati al riciclo

# Guido Berlucchi in un grappolo

La nostra filosofia produttiva è indirizzata verso una viticoltura di qualità, che sia sostenibile in termini di salvaguardia dell'ambiente, ma anche economici.

AZIENDA



**35**  
paesi serviti



**46**  
riconoscimenti e premi



**43**  
milioni  
di euro di ricavi **+3%**

VITICOLTURA



**85**  
ettari di proprietà



**450**  
ettari di viticoltori  
partner



**700**  
kg di prodotti per  
la lotta integrata



## PERSONE



**101**  
dipendenti



**54**  
lavoratori  
stagionali



**633**  
ore di formazione

**96%**  
in aula

## PRODUZIONE



**2.798**  
MWh energia elettrica



**1.082 t**  
emissioni di CO<sub>2</sub>



**560**  
MWh consumati  
sono prodotti  
dall'impianto fotovoltaico

**20%**  
dell'energia  
totale



**470 t**  
CO<sub>2</sub> evitate  
con l'energia fotovoltaica

pari  
all'assorbimento  
di **350 mila**  
mq di foreste



# 01

## Creatori di una storia



“ Il maggiordomo mi scortò nel salotto di Palazzo Lana Berlucchi. Le note di “Georgia on my mind” vibravano nell’aria: Guido Berlucchi era al pianoforte. (...) Tutto emanava raffinatezza non ostentata. Il conte richiuse il piano, mi salutò con calore e iniziò a interrogare me, giovane enologo, sugli accorgimenti per migliorare quel suo vino bianco poco stabile. Risposi senza esitazione alle sue domande, e nel salutarlo osai: “E se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?” ”

*Franco Ziliani,  
Presidente della Guido Berlucchi*

## 1.1

## Chi siamo

La nostra è un'azienda vitivinicola familiare fondata nel 1955 da Guido Berlucchi, Franco Ziliani e Giorgio Lanciani. Il loro incontro ha cambiato le sorti di un'intera regione, rendendola una delle zone italiane più prestigiose per i vini spumanti.

Sinonimo di qualità pregiata nel settore delle bollicine, la Franciacorta vede la sua rinascita con la prima bottiglia di

Metodo Classico della cantina Guido Berlucchi nel 1961. Berlucchi ha portato e diffuso un know how prima non esistente in Franciacorta, stimolando tanti altri produttori appassionati e lungimiranti che, insieme, hanno reso questo territorio una perla dell'enologia italiana.

La nostra tenuta si trova nel piccolo villaggio di Borgonato e genera ancora oggi crescita per il territorio di origine.

**43**  
milioni di euro  
RICAVI 2019

**35**  
PAESI SERVITI

**46**  
RICONOSCIMENTI  
E PREMI

**85**  
ETTARI  
DI PROPRIETÀ

**450**  
ETTARI DI  
VITICOLTORI  
PARTNER

**85%**  
FORNITORI  
LOMBARDI  
PER IMBALLAGGI  
E HOSPITALITY

**98%**  
FORNITORI DELLA  
PROVINCIA  
DI BRESCIA PER  
HOSPITALITY

## SINONIMO DI FRANCIACORTA

Per noi creare cultura della sostenibilità vuol dire anche valorizzare la Franciacorta.

Attraverso iniziative culturali e di promozione enogastronomica vogliamo far conoscere la bellezza del nostro territorio, senza il quale la nostra storia non sarebbe la stessa. Il Consorzio per la Tutela del Franciacorta, di cui siamo soci, nasce il 5 marzo 1990 per garantire e supervisionare il rispetto del Disciplinare di produzione del vino Franciacorta, oltre a promuovere la conoscenza dei vini e del territorio in cui sono prodotti.

Nel **1995** il Franciacorta è il **primo Metodo Classico** a ottenere la **Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)**: un fenomeno enologico che ha tra i suoi elementi cardine il relativo Disciplinare di produzione, **uno dei più severi al mondo per rese produttive e mesi di affinamento**.



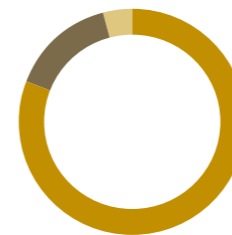
**259 kmq**  
estensione totale



**3.229**  
ettari vitati

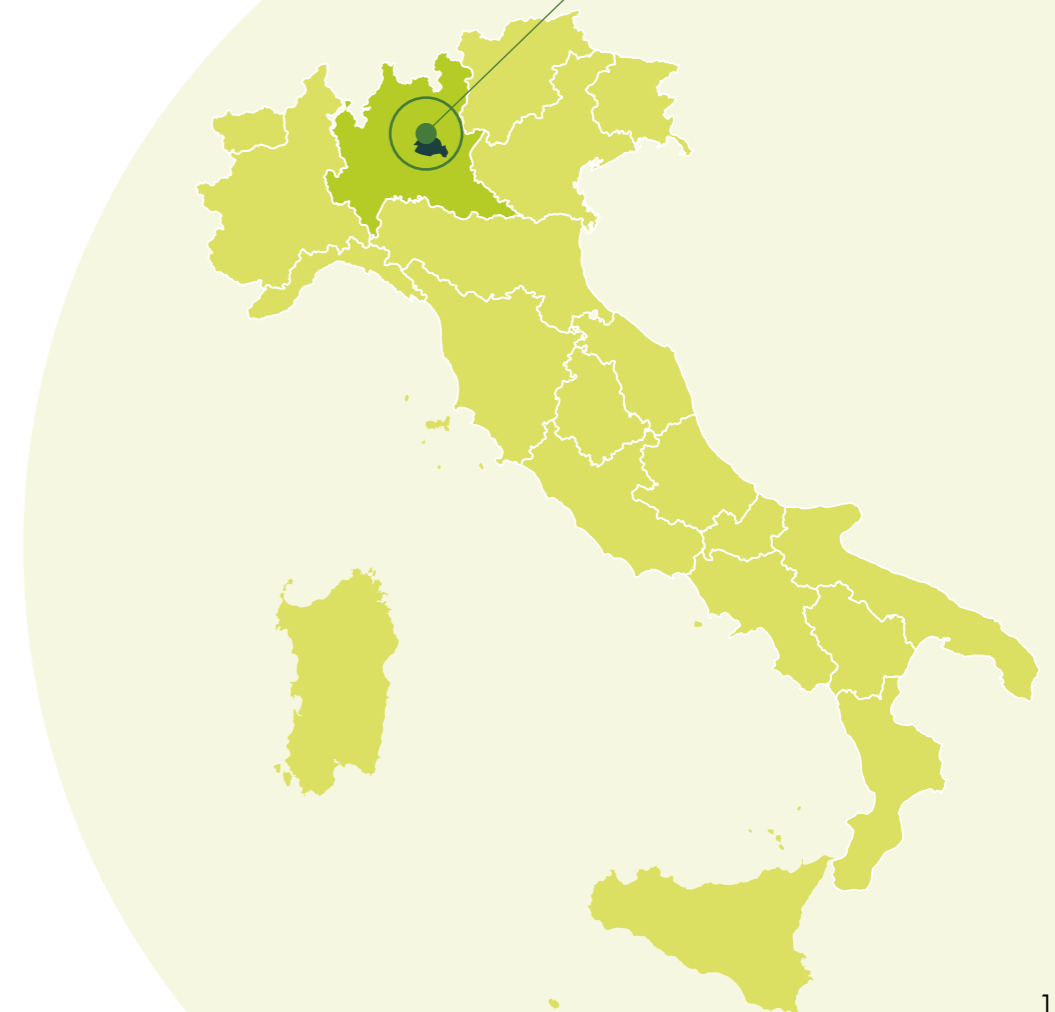


**19**  
comuni

I VITIGNI COLTIVATI  
IN FRANCIACORTA

- **80%** Chardonnay
- **15%** Pinot Nero
- **5%** Pinot Bianco
- **0,1%** Erbamata\*

\*Antica varietà autoctona che risponde meglio ai cambiamenti climatici



## 1.2

## Una terra, una visione, una storia

“ Il rispetto della tradizione e della qualità è per noi un valore imprescindibile, grazie alla lunga esperienza enologica che ci accompagna. ”

## ieri

La storia della nostra azienda nasce da un incontro che ha cambiato il destino di un'intera regione, la Franciacorta, rendendola una delle zone italiane più pregiate per i vini spumanti.

1879

È datato 1879 il registro vitivinicolo della Famiglia Berlucchi che conserviamo tra i documenti storici della famiglia

Guido Berlucchi, discendente dei Lana de' Terzi, nobile famiglia insediata in Franciacorta dalla fine del 1400, fonda nel 1950 l'omonima azienda vitivinicola.

1955

È l'anno in cui Guido Berlucchi e Franco Ziliani si incontrano

Guido Berlucchi, produttore del Pinot del Castello, un vino bianco fermo, incontra il giovane e brillante enologo Franco Ziliani per una consulenza tecnica. Ziliani vede nel terreno morenico e nel particolare microclima della Franciacorta le giuste basi per dare vita al suo sogno: creare un Metodo Classico nella sua terra natale.

1961

Nasce il Pinot di Franciacorta Metodo Classico (allora denominato metodo Champenoise), capostipite dell'attuale Franciacorta

L'unione tra lo spirito imprenditoriale, il coraggio e la passione di Franco Ziliani e l'heritage e le importanti relazioni di Guido Berlucchi ha vinto una sfida che negli anni '60 pareva quasi impossibile: creare una versione tutta italiana di vini spumanti Metodo Classico. Nascono le prime 3.000 bottiglie di "Pinot di Franciacorta", il Metodo Classico capostipite dell'attuale Franciacorta. Per la prima volta il nome della zona "Franciacorta" appare su un'etichetta di vino spumante.

1962

Nasce il primo Metodo Classico Rosè: Berlucchi Max Rosè

Nel 1962 la produzione si espande con il Max Rosè, il primo metodo classico rosé d'Italia, il cui nome Max ricorda un grande amico di Guido, Max Imbert appassionato di Champagne Rosè, che ha suggerito la produzione.

## oggi

Negli anni, abbiamo continuato a sviluppare soluzioni all'avanguardia in campo enologico per coniugare la tradizione alle moderne conoscenze di tutela delle risorse naturali.

1967

Nasce la DOC Franciacorta

La Franciacorta viene dichiarata zona a Denominazione d'Origine Controllata, grazie alla sua piccola produzione di qualità.

1990

Nasce il Consorzio Franciacorta

Il Consorzio Franciacorta nasce il 5 marzo 1990 a Corte Franca per garantire e controllare il rispetto della disciplina di produzione del Franciacorta, che indica un vino prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

1995

Il Franciacorta diventa DOCG

Il Franciacorta è il primo vino spumante italiano metodo classico a fregiarsi della DOCG, con uno dei disciplinari più severi al mondo.

1999

Rinnovo dei vigneti

Prende avvio il progetto di rinnovo dei vigneti Berlucchi secondo le moderne tecniche di viticoltura.

2007

Viticultura secondo i principi del biologico e della sostenibilità.

2016

Viticultura sostenibile

Dopo 3 anni di conversione, gli 85 ettari di vigneti Berlucchi ottengono la certificazione biologica.

2020

Il primo raccolto

Berlucchi pubblica il primo Report di sostenibilità, relativo al 2019.



## 1.3

## I nostri valori

Le radici nel passato, lo sguardo rivolto al futuro: è questo il fondamento alla base del nostro lavoro, che si traduce nell'impegno verso l'ambiente, nella tutela delle persone coinvolte, nella qualità delle nostre bottiglie e nella cura e valorizzazione del territorio.

## VALORE STORICO E INNOVAZIONE

Ricerchiamo costantemente metodi agricoli sostenibili che permettono di evitare gli sprechi: oggi tutti i vigneti a conduzione diretta e la maggior parte di quelli dei viticoltori partner seguono pratiche agricole orientate alla tutela ambientale.



## PASSIONE PER L'ECCELLENZA

Ci impegniamo per ottenere l'eccellenza in ogni raccolto, per soddisfare la crescente esigenza di qualità di tutti i consumatori, selezionando accuratamente i nostri vigneti e destinandoli a prodotti diversi per caratteristiche organolettiche.



## VALORE STORICO E INNOVAZIONE

Vogliamo custodire orgogliosamente lo spirito pionieristico del fondatore, Franco Ziliani, considerato padre del Franciacorta. Siamo aperti all'innovazione per migliorare le tecniche di coltivazione e di produzione, nel rispetto della tradizione.

## AMBASCIATORI DEL TERRITORIO

Vogliamo educare i consumatori diffondendo la conoscenza sui nostri prodotti e sul metodo di produzione del Franciacorta, coinvolgendoli in attività che valorizzano il patrimonio e il territorio.



## 1.4

## Una storia di famiglia

Dopo quasi 60 anni di successo alla guida dell'azienda, Franco Ziliani ha passato la tradizione e il sapere nelle mani della nuova generazione. I suoi figli Cristina, Arturo e Paolo sono da vent'anni membri del Consiglio di Amministrazione e conducono l'azienda in modo collegiale.

**Franco Ziliani**

Presidente e fondatore.

**Arturo Ziliani**

Amministratore Delegato e Responsabile della divisione Produzione, con la responsabilità del delicato processo di creazione delle bottiglie Berlucchi lungo tutte le fasi del ciclo produttivo.

**Paolo Ziliani**

Vicepresidente ed Export Director, responsabile dello sviluppo e della promozione delle bottiglie Guido Berlucchi nei mercati di tutto il mondo.

**Cristina Ziliani**

Responsabile Marketing, incaricata della Comunicazione e delle Relazioni esterne, si occupa di consolidare il Family Brand tra i leader del mercato.

**Roberto Scioli**

Consigliere esterno, presidia gli aspetti economico-finanziari della società, la gestione amministrativa dei fornitori e del personale della Guido Berlucchi.



## 1.5

## Il Franciacorta in bottiglia: le icone Berlucchi

**LA RISERVA - PALAZZO LANA EXTRÊME**

Palazzo Lana Extrême rappresenta un prodotto iconico, il più importante della produzione Berlucchi, sintesi di quasi 60 anni di storia e tecnica enologica del Franciacorta. Riserva creata esclusivamente con il fiore del mosto e prodotta con uve selezionate dai vigneti di proprietà, si affina sui lieviti per almeno 9 anni. Questa bottiglia viene proposta esclusivamente nei luoghi dell'alta gastronomia, della più elegante ospitalità e della ristorazione d'eccellenza.



Palazzo Lana  
Extrême

**I MILLESIMATI - BERLUCCHI '61 NATURE**

La linea Berlucchi '61 Nature nasce dalle uve dei migliori vigneti di proprietà e affina almeno 5 anni in bottiglia. La linea di prodotto più recente di casa Berlucchi è dedicata agli estimatori più attenti, capaci di apprezzare le sfumature del gusto puro del Franciacorta senza aggiunta di sciroppo di dosaggio.



'61 Nature  
Brut



'61 Nature  
Rosé



'61 Nature  
Blanc de Blancs



'61 Nature  
Brut



'61 Nature  
Satèn



'61 Nature  
Rosé

**I MODERNI - BERLUCCHI '61**

La linea Berlucchi '61 celebra nel nome la primogenitura del Franciacorta. La complessità ottenuta dai 24 mesi minimi di affinamento in bottiglia risponde alle esigenze di pubblici sempre più educati alla ricerca della qualità nei Franciacorta.

**I CLASSICI - CUVÉE IMPERIALE**

La linea Cuvée Imperiale rappresenta il Franciacorta più noto, che impersona lo stile di vita italiano da oltre mezzo secolo. Una gamma di ingresso al mondo del Franciacorta, estremamente versatile, per soddisfare i gusti e le esigenze di ogni consumatore.



Cuvée  
Imperiale  
Brut



Cuvée  
Imperiale  
Max Rosé



Cuvée  
Imperiale  
Demi Sec



Cuvée  
Imperiale  
Dosaggio Zero



Cuvée  
Imperiale  
Vintage

## 1.6

## Luoghi che parlano di noi

LA CANTINA STORICA:  
"SALOTTO" ITALIANO DI AFFINAMENTO  
DALLO STILE UNICO



La cantina storica, realizzata nel 1680 dagli antenati di Guido Berlucci, i Conti Lana de' Terzi, per far riposare i vini fermi da loro prodotti, è per tutta la Franciacorta un luogo simbolico: tra le mura di pietra originali, si trova la nicchia dove è conservata la prima bottiglia dell'annata 1961. Nei decenni successivi, la cantina venne ampliata e si estende oggi per circa 15.000 mq sotterranei, dedicati all'affinamento dei Franciacorta Berlucci.

Costruita nel 1680  
conserva la prima storica bottiglia  
dell'annata 1961.

PALAZZO LANA:  
RESIDENZA STORICA E LUOGO DI INCONTRI



Palazzo Lana Berlucci fu acquisito alla fine del 1400 e ampliato nel corso dei secoli dalla famiglia Lana de' Terzi. È il luogo simbolo dell'imprenditoria franciacortina: le sue sale sono testimoni della nascita delle prime bottiglie di Franciacorta. Residenza di Guido Berlucci fino alla sua scomparsa, ospita incontri culturali ed è meta di appassionati della storia di questa terra e del suo vino.

Sede prestigiosa,  
simbolo dell'imprenditoria  
franciacortina.

LA CANTINA DI VINIFICAZIONE:  
IL CUORE DELLA PRODUZIONE



Grazie a tecnologie all'avanguardia, nella cantina di vinificazione ricerchiamo e sperimentiamo soluzioni per rendere le pratiche in cantina sempre più sostenibili, rispettose dell'ambiente e orientate alla riduzione degli sprechi. È qui che le uve diventano un Franciacorta, seguendo protocolli che garantiscono altissimi livelli qualitativi in ogni passaggio.

Con la continua sperimentazione e innovazione,  
rappresenta lo sguardo dell'azienda  
verso il futuro.

I VIGNETI STORICI  
DEL FRANCIACORTA



VIGNETO BROLO

Il vigneto Brolo riveste per l'azienda una particolare importanza: situato di fronte a Palazzo Lana Berlucci, rappresenta la storia dell'architettura rurale della Franciacorta. Nei broli, cinti da muri di pietra, venivano messe a dimora le colture più pregiate. Il suo terreno è particolarmente adatto per produrre Pinot Nero e con buona acidità. Qui le viti sono coltivate ad alta densità: 10.000 piante per ettaro, con rese estremamente contenute per assicurare un'elevatissima qualità delle uve.

Brolo e Castello,  
i vigneti simbolo dell'azienda.



VIGNETO CASTELLO

Il Vigneto Castello ha permesso la realizzazione del sogno di Franco Ziliani e Guido Berlucci. Dalle sue uve, infatti, nel 1961 nacque il primo Pinot di Franciacorta. Questa vigna, di circa 2 ettari, sorge su una dolce altura ai piedi del Castello di Borgonato. Nel 2018, è stato eseguito il sovrainnesto con la varietà Erbatmat, antica varietà autoctona da poco recuperata. Il vitigno Erbatmat, estremamente vigoroso, trova qui le condizioni ideali, grazie al terreno morenico e all'esposizione favorevole e soleggiata.

IL POLO LOGISTICO:  
NON SOLO EFFICIENZA, MA TUTELA  
DEL BORGO MEDIEVALE



Nel magazzino, situato a Provaglio, a pochi chilometri dalla nostra sede centrale, inizia il viaggio del Franciacorta Berlucci.

È qui che vengono portate le bottiglie finite, per essere divise in base agli ordini e spedite ai clienti in tutto il mondo. La presenza del magazzino permette di evitare il traffico di mezzi nel piccolo borgo di Borgonato e preservarne così la bellezza e le abitazioni storiche.

Qui le bottiglie  
vengono preparate per la spedizione  
in Italia e nel mondo.



# 02

## Radicati sul territorio



“

Ogni scelta agronomica è ponderata: non utilizziamo modelli e schemi rigidi imposti, ma valutiamo razionalmente ogni singolo aspetto, modulandolo e plasmandolo in maniera ottimale, in funzione del contesto climatico e agronomico in cui ci troviamo.

”

# La coltivazione della vite



**100%**  
uva raccolta  
manualmente



**14**  
specie erbacee impiegate  
per l'inerbimento

I PROGETTI A CUI ABBIAMO ADERITO

- 2007** **MILLE1VIGNA**  
iniziativa di zonazione per rilevare le caratteristiche dei singoli vigneti e ottenere una loro 'carta di identità'.
- Dal 2010** **Ita.Ca®**  
Misurazione annuale delle emissioni di gas serra e identificazione delle aree di miglioramento.
- Dal 2014** **BIOPASS**  
Progetto di monitoraggio della "bontà" dei terreni.
- 2016-2019** **LIFE VITISOM**  
Progetto per la distribuzione innovativa di concimi organici.

## I RISULTATI ATTESI DI LIFE VITISOM



**+5%**  
sostanza organica  
nel suolo vitato



**+5%**  
livello di biodiversità  
del suolo



**-10%**  
emissioni di CO<sub>2</sub>  
equivalenti per  
il ridotto utilizzo  
di fertilizzanti chimici



**-20%**  
costi legati  
alla distribuzione  
del concime organico

## 2.1

# La sostenibilità secondo Berlucchi

La sostenibilità e la qualità sono i valori cardine che guidano la nostra attività fin dalla primissima fase della catena del valore: la coltivazione della vite.

Curiamo i vigneti con tecniche agronomiche orientate alla sostenibilità e all'innovazione, grazie alla ricerca e alla partecipazione a progetti lungimiranti e all'avanguardia.

## L'OBBIETTIVO



**assicurare una gestione sostenibile delle risorse**



**rispettare l'ambiente**



**ridurre gli sprechi**

Non ci limitiamo ad applicare questi criteri di sostenibilità ai vigneti a conduzione diretta, ma invitiamo anche i nostri viticoltori partner a rispettare le tecniche agronomiche sostenibili condividendo il **'Protocollo di Gestione del Vigneto'**, frutto dell'esperienza maturata in oltre 50 anni di attività.

La gestione dei vigneti risponde al **Disciplinare per la Tutela del Franciacorta DOCG**, al codice vitivinicolo e alla normativa in materia ambientale. Seguiamo inoltre pratiche di sostenibilità distintive che esprimono il nostro impegno specifico attraverso continue attenzioni alla salute dei consumatori e dei collaboratori.

## FRANCIACORTA: UNO DEI DISCIPLINARI PIÙ SEVERI AL MONDO

DENOMINAZIONE	VITIGNI	MASSIMA RESA IN UVA (TON/HA)	PERIODO MINIMO DI MATURAZIONE	MASSIMA RESA IN BOTTIGLIE PER HA	
METODO CLASSICO	<b>Franciacorta DOCG</b>	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (max 50%), Ermabat (max 10%)	<b>12</b> tonnellate	<b>18 mesi</b> Satèn/Rosé: 24 mesi Millesimati: 30 mesi Riserve: 60 mesi	8.600
	<b>Champagne AOC</b>	Pinot Noir, Meunier, Chardonnay Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris	tra 10,5 e 15,5 tonnellate	<b>15 mesi</b> Millesimati: 36 mesi	10.400
	<b>Trento DOC</b>	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Meunier	<b>15</b> tonnellate	<b>15 mesi</b> Millesimati: 24 mesi Riserve: 36 mesi	14.000
METODO CHARMAT	<b>Prosecco DOC</b>	85% Glera, 15% Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero	<b>18</b> tonnellate	<b>1 mese</b> Rosé: 2 mesi	18.000

## REQUISITI PIÙ STRINGENTI DELLE NORMATIVE



In aggiunta a quanto previsto dal Disciplinare per la Tutela del Franciacorta, abbiamo un nostro **protocollo nella gestione dei vigneti** per garantire la sostenibilità delle risorse impiegate.

Per questo motivo sono state approntate nel corso degli anni diverse **esperienze di ricerca in campo**, che, nel tempo, sono divenute oggi buone pratiche di viticoltura.

Già a partire dalla fine degli anni Novanta abbiamo voluto approfondire l'approccio con le risorse naturali. Il primo passo fu di studiare al meglio le diverse carat-

teristiche del suolo. Successivamente, attraverso tecniche di viticoltura di precisione, è stato messo a punto un **sistema di lettura dell'attività della pianta**, capace di **identificare con esattezza le risorse necessarie** al suo sviluppo vegetativo.

Con queste esperienze di ricerca sul suolo e sulla pianta, abbiamo posto le basi per **la partecipazione a progetti strutturati**, tra cui Biopass, LIFE Vitisom e Ita.Ca®, che da punti di vista differenti apportano oggi qualità e valore aggiunto al sistema vitivinicolo e al prodotto finale, garantendo l'adeguatezza della gestione delle risorse in uso.



**1 Anni Sessanta e Settanta: disciplinare per la tutela del Franciacorta.**  
**Protocollo di gestione dei vigneti Berlucchi.**



**2 Anni Novanta: esperienze di ricerca in campo e studio delle caratteristiche del suolo.**  
Messa a punto di un **sistema di lettura dell'attività della pianta.**



**3 Anni Duemila: adesione a progetti strutturati che apportano qualità e valore aggiunto al sistema.**

## IL PROGETTO MILLE1VIGNA

“ Ogni pianta è diversa e necessita di attenzioni e cure differenti. ”

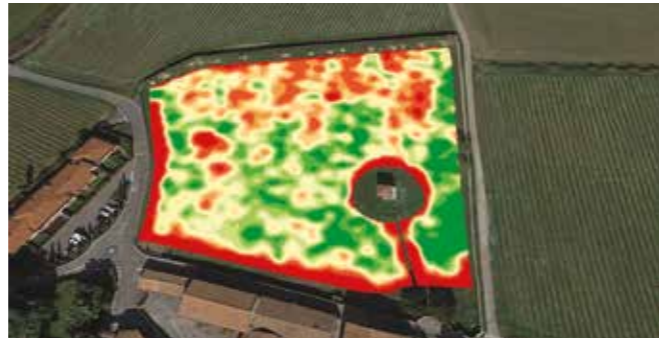
Negli anni Duemila, abbiamo avviato il progetto Mille1Vigna - a continuazione dell'iniziativa di zonazione portata avanti dal Consorzio per la Tutela del Franciacorta - per rilevare le caratteristiche dei vigneti e ottenere una loro 'carta di identità'.

Abbiamo così potuto implementare tecniche di agricoltura di precisione, ovvero di gestione agronomica dei singoli appezzamenti. La conoscenza profonda di ogni singolo vigneto consente non solo di sapere esattamente **quali uve vengono utilizzate** per ogni tipo di Franciacorta Berlucchi, ma permette anche di effettuare una **gestione più sostenibile del vigneto** in relazione alla variabilità del terreno e del microclima.

La divisione dei vigneti per aree omogenee in base alle caratteristiche dei suoli e al paesaggio ha permesso di identificare le **aree maggiormente vocate** agli standard qualitativi del Franciacorta.

## LA VITICOLTURA DI PRECISIONE

Anche in ambito agrario le tecnologie hanno permesso di raggiungere traguardi altrimenti difficilmente immaginabili: tra queste, l'utilizzo di "mappe di vigore". Questi strumenti, creati periodicamente grazie a **immagini satellitari** realizzate con una **speciale fotocamera multispettrale**, permettono di comprendere la **reale attività fotosintetica della pianta** e, quindi, il suo **stato di benessere**. I risultati delle mappe consentono così di conoscere e lavorare i terreni con diverse caratteristiche in funzione delle loro precise necessità. Questa mappatura consente così un risparmio di prodotto, l'**ottimizzazione dell'impiego delle macchine** in vigneto con conseguente **riduzione di emissioni di gas a effetto serra** e un minor compattamento del terreno, a **beneficio della biodiversità e della vitalità** del suolo.



Mettere in atto azioni derivanti dallo studio delle condizioni in campo è un processo operativo complesso e la partecipazione a progetti che mettono alla prova le tecniche di viticoltura di precisione ha permesso di sperimentare in campo pratico questa frontiera della coltura della vite.

Tra queste sperimentazioni, i progetti maggiormente significativi sono LIFE Vitisom, Biopass e Ita.Ca®, che indagano il sistema agrario su fronti differenti e si traducono in azioni attive e passive utili a comprendere l'intricato processo di relazioni tra clima, terreno e vitigno.

La vigoria della vegetazione fornisce informazioni sullo stato nutrizionale dei suoli e sull'attività fisiologica della pianta.

### LIFE VITISOM

È un progetto che nasce dalla partnership tra l'Università Statale di Milano e lo studio agronomico SATA, nell'ambito del programma LIFE: lo strumento di finanziamento dell'Unione Europea per l'ambiente e il clima finalizzato allo sviluppo di una politica ambientale e climatica comunitaria mediante il co-finanziamento di progetti di interesse europeo.

Il progetto, iniziato nel 2016 e conclusosi nel 2019, ha previsto la sperimentazione di uno **spandiconcime a rateo variabile**. Attraverso un sistema GPS allineato alle mappe di vigoria, razionalizza la concimazione organica in funzione dell'effettivo vigore del vigneto.

Oltre a consentire un risparmio di prodotto, questa pratica ottimizza l'impiego delle macchine in vigneto: un minor numero di passaggi minimizza la generazione di emissioni di gas a effetto serra e allo stesso tempo consente un minor compattamento del terreno, a beneficio della biodiversità e della vitalità del suolo.

#### I benefici attesi della viticoltura di precisione: i risultati di Life Vitisom.



AUMENTO

- dell'omogeneizzazione del vigore dei vigneti
- del 5% di sostanza organica nel suolo vitato
- del 5% del livello di biodiversità



RIDUZIONE

- degli sprechi di materia organica
- del 10% delle emissioni di CO<sub>2</sub> equivalenti per il ridotto utilizzo di fertilizzanti chimici
- del 10% degli odori derivanti dalla distribuzione di fertilizzanti organici
- del 20% dei costi di concime



### BIOPASS

Il progetto Biopass è nato con il coinvolgimento di Università degli Studi di Milano, studi agronomici e aziende del settore\*, con l'obiettivo di misurare e salvaguardare la biodiversità in viticoltura.

Iniziata nel 2014, l'indagine ha osservato l'evoluzione della sostanza organica nel terreno in relazione alle pratiche agronomiche adottate nei campi da ogni azienda per più anni consecutivi, con l'obiettivo di identificare soluzioni sempre più mirate per la crescita di una vite sana e con uve di grande qualità.

Il progetto usa un metodo di valutazione che fornisce un quadro dettagliato della situazione, in particolare della biodiversità e vitalità del suolo.

\*Studio Agronomico Sata, Fondazione Edmund Mach, Disaa UniMI, AgriFoodLab UniBS

#### I BIOINDICATORI

Per misurare le condizioni vitali del suolo e la biodiversità.



vita microbica



compattamento del suolo



contenuto in sostanza organica

RIDUZIONE DELLE EMISSIONI

### Ita.Ca®

Dal 2010, aderiamo a Ita.Ca®, progetto nato nel 2009 dallo Studio Agronomico Sata come primo calcolatore italiano per le emissioni di gas a effetto serra nel settore vitivinicolo, adattando l'International Wine Carbon Calculator alla realtà produttiva italiana. Il progetto Ita.Ca® ci ha permesso di misurare e comprendere il nostro impatto ambientale lungo la filiera vitivinicola e di identificare le aree di miglioramento a favore della sostenibilità del settore e della tutela delle risorse naturali.

## 2.2

## L'analisi della variabilità

“ L'analisi e la conoscenza della variabilità dell'ecosistema viticolo ci guida nella gestione dei vigneti. ”

Il complesso ecosistema viticolo - che vede in relazione clima, terreno e vitigno - definisce una situazione unica, che deve essere attentamente valutata per identificare e per applicare nel tempo la migliore tecnica colturale possibile. Lo studio di queste condizioni permette di raggiungere l'obiettivo di governare in equilibrio la crescita dell'appa-

rato vegetativo. Per questo motivo, adottiamo una serie di azioni mirate a studiare la variabilità che sono sia dirette, frutto di rilevazioni in campo (quali analisi climatiche, del terreno, ecc.) sia indirette (per esempio valutazioni di modelli) che permettono di definire l'approccio agronomico da attuare.

Grazie al progetto Mille1Vigna, è oggi possibile fertilizzare in modo diversificato differenti porzioni di uno stesso vigneto a seconda del fabbisogno, ottimizzando così le risorse e migliorando le caratteristiche del suolo.



La rete di sensori diffusi nelle aree vitate permette di verificare le condizioni agroclimatiche dell'ambiente e anticipare e definire azioni di intervento georeferenziato in funzione delle necessità delle piante.

Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco ed Erbammat sono le varietà per ottenere il Franciacorta.

## La riscoperta di una varietà autoctona, l'Erbamat

Con coraggio e senso di imprenditorialità, siamo stati capofila della riscoperta dell'Erbamat. Abbiamo intrapreso infatti la sperimentazione di quest'antica varietà autoctona, che si contraddistingue per una **maturazione tardiva**. Questa caratteristica le permette di **affrontare gli effetti del cambiamento climatico** e le conferisce note di acidità molto apprezzate in cantina. Dal 2017, quest'antica varietà è entrata a far parte del Disciplinare Franciacorta.

## LA BUONA GESTIONE DEL VIGNETO

La buona gestione del vigneto è basata su un approccio scientifico che pone in correlazione le risorse naturali. Lo studio della variabilità è il primo passo per mettere in atto un insieme di azioni, che si coordinano attraverso un protocollo di gestione del vigneto capace di determinare degli approcci dinamici: capaci cioè di mutare alle esigenze differenti di ogni annata.



Per verificare le condizioni agro-climatiche dell'ambiente e definire azioni di intervento in funzione delle necessità delle piante disponiamo anche di una **rete di stazioni meteo nelle aree vitate**.

Secondo il rigido Disciplinare Franciacorta, l'irrigazione dei vigneti è consentita solo per emergenza. Noi evitiamo anche questa eventualità, per **preservare la qualità dei vigneti stessi**, costringendo la vite a reperire le risorse idriche di cui necessita nelle profondità del suolo dove sono presenti le sostanze minerali che assicurano al vino caratteristiche organolettiche uniche.



## 2.3

## Le nostre buone pratiche

Alcune pratiche distintive, messe a punto negli anni grazie a continue sperimentazioni, sono diventate pratiche consolidate nella gestione sostenibile del vigneto.

## LA CONCIMAZIONE ORGANICA

L'utilizzo di letame, compost e i residui della potatura invernale (sarmenti) che vengono lasciati sul terreno, sono pratiche agricole che aumentano la presenza di sostanze organiche nel terreno - come emerso dal progetto Biopass - le quali consentono alla pianta di crescere sana e vigorosa.



**1.037 t**  
letame utilizzato nel 2019

“ Non usiamo concimi chimici di sintesi, in linea con i principi della viticoltura sostenibile. ”

## L'INERBIMENTO



L'inerbimento naturale è una tecnica colturale di gestione del suolo a basso impatto ambientale che comporta significativi miglioramenti dal punto di vista del **microclima in vigneto**, influisce sulla **minor evotraspirazione dell'acqua** dal terreno, garantendone così le disponibilità per la pianta, ne consolida la struttura limitando fenomeni erosivi e fissa elementi nutritivi per la vite.

L'inerbimento influisce positivamente sulla biodiversità in vigneto, limitando il propagarsi di varietà infestanti, proteggendo la fertilità del suolo, stimolando l'attività biologica e favorendo il ripopolamento del vigneto con specie importanti per l'ecosistema, come le api.

## IL SOVESCIO



La pratica del sovescio è un'antica tecnica per **mantenere e aumentare la fertilità del terreno** in modo **naturale**; interrando in tutto o in parte specifiche specie erbacee, se ne sfrutta la capacità di cedere al terreno sostanze nutritive. L'utilizzo del sovescio migliora inoltre la struttura del terreno. In seguito a una valutazione attenta della tipologia di suolo, gli agronomi della Guido Berlucci utilizzano varie combinazioni di semenza per sovescio.



## ALCUNE DELLE SPECIE ERBACEE IMPIEGATE

Veccia, pisello proteico, pisello foraggero, favino, trifoglio alessandrino, trifoglio squaroso, segale, avena rossa chiara, triticale, colza, trifoglio subterraneo, senape bianca, facelia, orzo.



## LA DIFESA DELLA PIANTA E LA LOTTA INTEGRATA



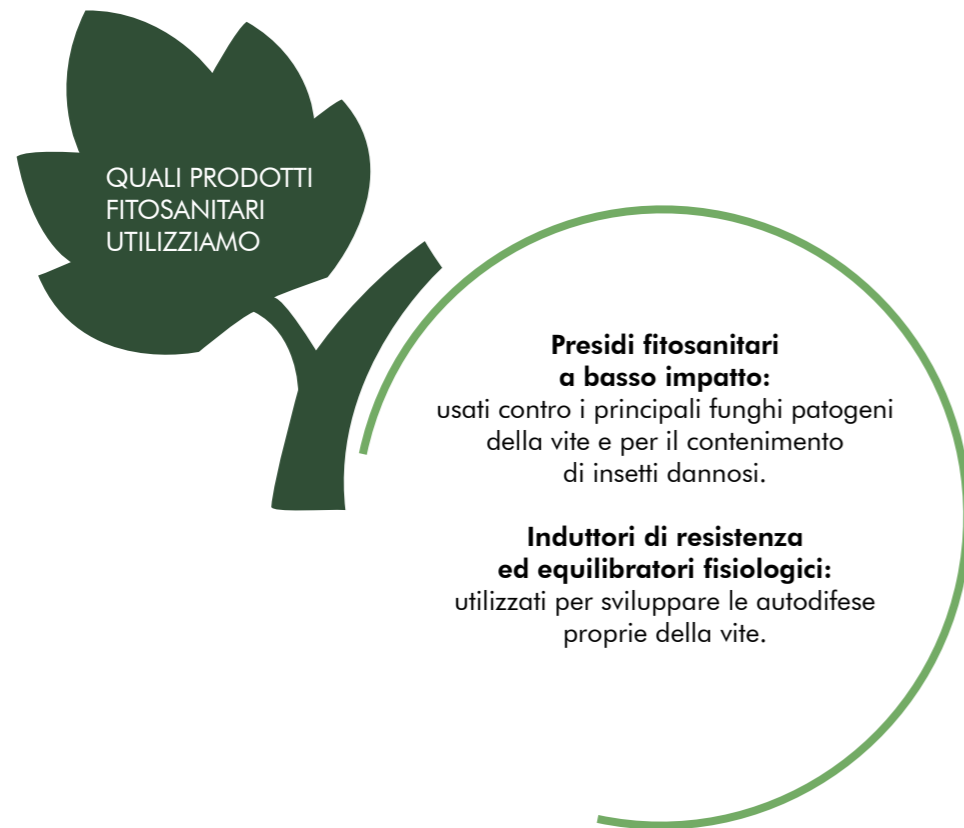
La lotta integrata è una pratica di difesa delle colture che fa parte di un rinnovamento culturale in ambito agrario iniziato alla fine del XX secolo. Oggi si concretizza in una pratica di miglioramento dell'equilibrio ecologico del sistema vigneto-terreno-clima. In funzione delle necessità, vengono utilizzati **interventi fitosanitari mirati** basati su **principi attivi a basso impatto per l'ambiente, il consumatore e l'operatore agricolo**, rispettando le buone pratiche di sostenibilità in cui crediamo.

Per definire la strategia di difesa, effettuiamo monitoraggi in vigneto con trappole cromotropiche e trappole a feromoni, per qualificare e quantificare le popolazioni di insetti presenti e valutare interventi di controllo.

Per esempio, tra le sperimentazioni in atto, assume un ruolo fondamentale la confusione sessuale contro la **tigroletta** (*lobesia botrana*) che prevede la **diffusione di feromoni femminili** attraverso appositi diffusori installati in vigneto, per confondere il maschio e non permettergli di localizzare la femmina.

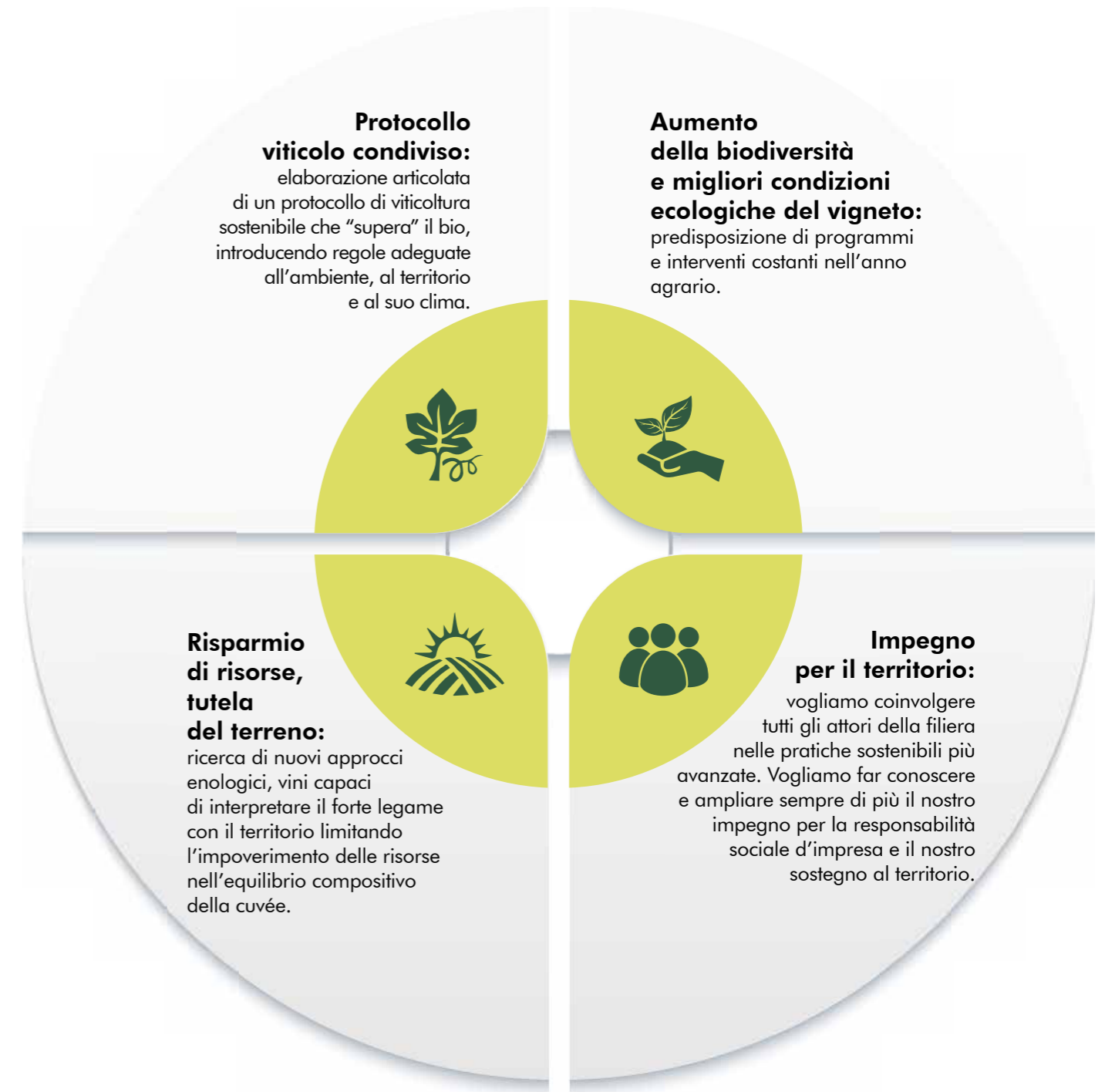
Questa tecnica determina la riduzione della diffusione della specie nel vigneto, con la conseguente limitazione dei danni alle uve.

Altra specie allo studio è la **cicalina del legno nero** (*Hyalesthes obsoletus*), responsabile della trasmissione di alcune virosi della vite, la quale viene indotta, a seconda della stagionalità e della fase di sviluppo, a restare ai margini dei vigneti, tramite una complessa gestione dei piani di inerbimento e di taglio, così da **contenere le virosi sulla vite**, oggi difficilmente gestibili.



## Uno sguardo al futuro

Confermando il nostro spirito pionieristico, abbiamo aderito a numerosi progetti di ricerca, così da mettere a disposizione le nostre risorse e il nostro avanzato know-how per la **viticoltura del domani**. Abbiamo definito un insieme di azioni per continuare il nostro percorso di sostenibilità:





# 03

## Fondatori di una tradizione



“

Lunga è la strada  
prima che le uve diventino un Franciacorta.  
Un percorso complesso ma affascinante fatto di passione  
e selezione prima e arte vinicola e attesa, poi.  
Quell'attesa che porta ognuna delle bottiglie Berlucchi  
a essere ciò che è: un'eccellenza italiana  
riconosciuta in tutto il mondo.

”

## Gli ambiti di impatto

### ENERGIA



**2.798 MWh**  
energia elettrica  
totale

**20%**  
energia elettrica  
da impianto fotovoltaico

**470 t**  
CO<sub>2</sub> evitate con l'energia  
fotovoltaica  
(pari all'assorbimento  
di 350mila mq di foreste)

~ **13.000 mc**  
acqua prelevata

**2,8 litri**  
acqua impiegata  
per produrre 1 litro di  
Franciacorta Berlucchi



### ACQUA

### MATERIE PRIME



**-7%**  
peso delle bottiglie  
rispetto al peso  
standard\*

**88%**  
tappi  
certificati FSC

\* con risparmio di CO<sub>2</sub> nella filiera e nel trasporto

### SOLFITI



**<50% ca.**  
quantità di solfiti  
rispetto al disciplinare  
biologico

### SCARTI E RIFIUTI



**230 t**  
rifiuti

**100%**  
dei sottoprodotti  
agricoli impiegati  
in altri settori produttivi

**100%**  
recupero  
bidule e tappi



● 9% destinati a recupero  
● 21% destinati a smaltimento in discarica  
● 70% destinati a riciclo

## 3.1

## Il ciclo produttivo: dalla vendemmia alla bottiglia

La complessità della lavorazione e le caratteristiche sensoriali rendono i vini spumanti unici nel loro genere e il ciclo produttivo, basato sulla rifermentazione in bottiglia e in accordo al Disciplinare per la Tutela del Fran-

ciacorta, esprime l'essenza del sapere e della sensibilità umana in materia.

Le fasi per la creazione di una bottiglia Berlucchi producono impatti ambientali relativi a queste aree:



consumi energetici



consumi idrici



impiego di materie  
prime e materiali



generazione di rifiuti  
e di materie prime  
seconde

### LA VENDEMMIA

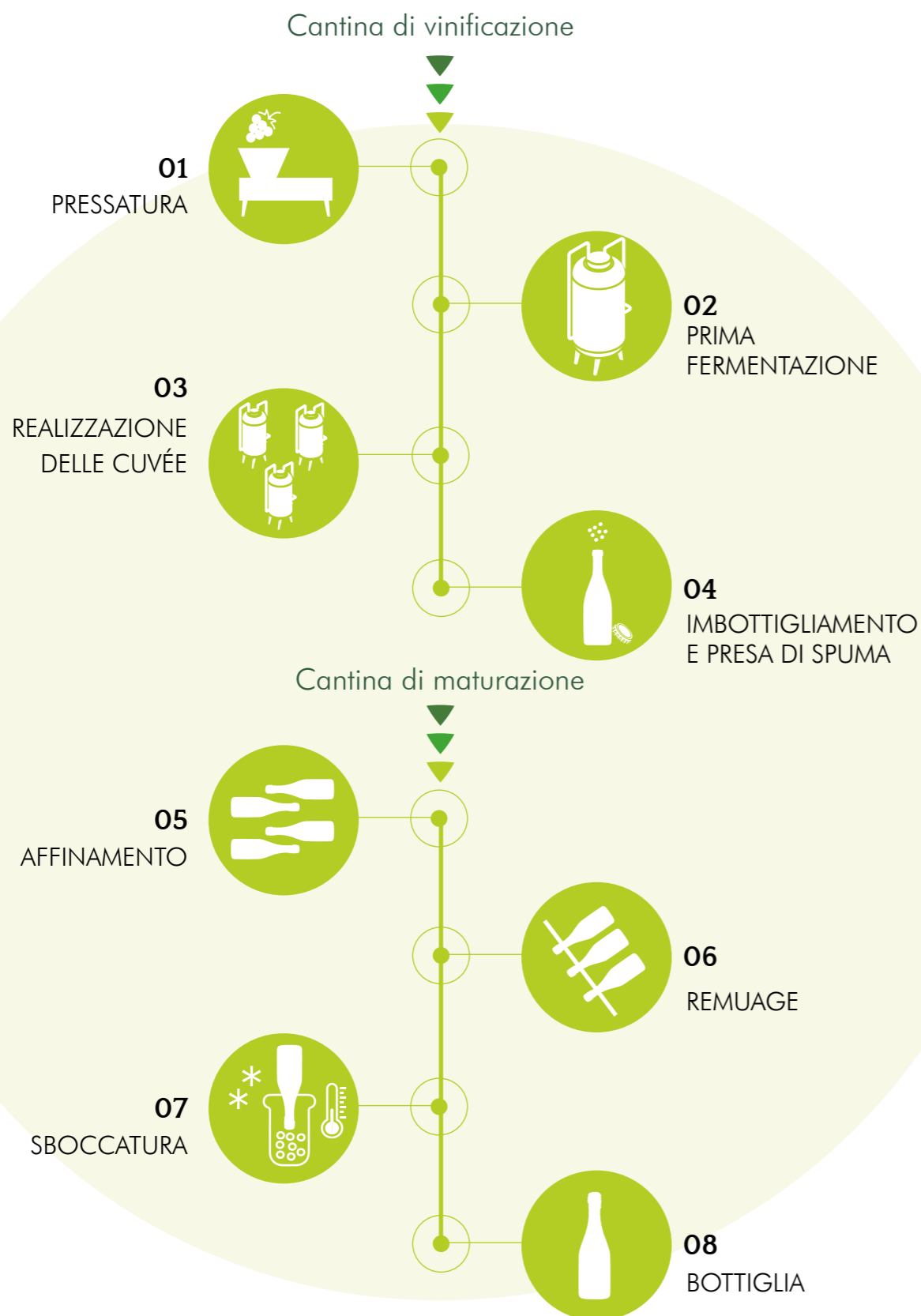
La vendemmia rappresenta il risultato di tutti gli sforzi messi in atto non solo nell'annata agraria di riferimento, ma anche nelle annate precedenti: un corretto sviluppo della pianta permette di ottenere uve sane in grado di essere trasformate in un grande vino grazie all'opera di esperti enologi.

La scelta dell'epoca di vendemmia non è mai banale e viene stabilita verificando in campo ogni singola parcella in modo da garantire la qualità della materia prima in funzione del processo produttivo. Come previsto dal Disciplinare Franciacorta, la **raccolta delle uve avviene manualmente** senza usare macchine vendemmiatrici, e il tempestivo trasporto fino al centro di pressatura è effettuato con la massima cura, per non compromettere l'integrità e la qualità dei grappoli: solo così si potrà procedere alla spremitura soffice e a un efficace frazionamento dei mosti.



## 3.2

## Le basi di una grande cuvée



## 01 PRESSATURA

La qualità della materia prima è alla base del nostro processo produttivo. **Perfetta maturità delle uve e ottimali condizioni** al momento della raccolta ci introducono alla prima e fondamentale fase dell'elaborazione dei nostri Franciacorta: la pressatura.

Le uve sono organizzate e suddivise in partite omogenee in base a varietà, vigneto di provenienza e caratteristiche analitiche di maturazione; successivamente

vengono pressate mediante **presse ad alto contenuto tecnologico** che consentono di svolgere una **spremitura delicata e progressiva**. Il risultato sono quattro frazioni di mosto con caratteristiche enologiche differenti che procedono alla fase successiva: la prima fermentazione. I graspi, le bucce e i vinaccioli (in gergo le "vinacce") invece, vengono separati e allontanati, per essere recuperati in altri settori.



## 02 PRIMA FERMENTAZIONE

I mosti ottenuti vengono illimpiditi attraverso la decantazione a freddo, cioè lasciati riposare a bassa temperatura per diverse ore, e successivamente travasati in serbatoi di acciaio inox termicamente regolati, dove svolgono la prima fermentazione alcolica e la **successiva maturazione per circa sei mesi**. I migliori vini base vengono affinati in **barrique di rovere** per aumentarne la complessità organolettica. La nostra filosofia produttiva si basa sull'eleganza e be-

vibilità dei nostri Franciacorta in cui il legno non deve mai prevaricare.

L'utilizzo di **solfiti è fortemente ridotto** grazie non solo all'accurata igiene e pulizia di locali e attrezzature e alla delicata lavorazione delle uve, ma anche grazie alle biotecnologie, per esempio l'utilizzo di lieviti specifici (che svolgono una funzione di bioprotezione dei mosti) e l'azione delle basse temperature e di tempi lunghi di elaborazione.



6  
mesi di maturazione  
dei mosti



<50% ca.  
quantità di solfiti  
rispetto al disciplinare  
biologico





## 03 REALIZZAZIONE DELLE CUVÉE

Terminata la prima fermentazione, il vino riposa per qualche mese fino al momento della realizzazione della cuvée: operazione complessa che mette in luce la sensibilità dell'uomo e la capacità tecnica di realizzare diversi vini attraverso l'operazione di riunire le diverse e numerose partite di vino che provengono da differenti varietà, vigneti, o frazioni di

essi che sono state separate in fase di vendemmia. Questa fase estremamente delicata è affrontata con **diverse sessioni di degustazioni**.

Lo staff tecnico con concentrazione e capacità di lettura di vini che diverranno il prodotto finito dopo anni di affinamento, determina le cuvée nella propria essenza.

**Oltre 150**  
basi Franciacorta  
assemblate dallo staff tecnico



## 04 IMBOTTIGLIAMENTO E PRESA DI SPUMA

Dopo la realizzazione delle cuvée si procede alla messa in bottiglia del vino, con l'aggiunta di **lieviti** selezionati e di una quantità idonea di **zucchero**, che permetterà di far svolgere la presa di spuma, o seconda fermentazione. L'operazione di imbottigliamento si conclude con la tappatura, utilizzando provvisori tappi a corona in alluminio, idonei a mantenere la sovrappressione in botti-

glia oltre che a conservare intatta la qualità nel successivo lungo periodo di affinamento.

In seguito i lieviti, nutrendosi dello **zucchero** aggiunto, permettono la **formazione di anidride carbonica**, dando vita al **perlage**. La sovrappressione all'interno delle bottiglie raggiunge le 6 atmosfere.

**100%**  
bidule e tappi a corona  
recuperati

La bidule, composta per il 100% da polietilene a bassa densità, e i tappi a corona, in alluminio per il 76% e in granulato plastico per il 24%, vengono interamente recuperati da altre aziende per la produzione di nuovi materiali o di energia.



## 05 AFFINAMENTO

Quando i lieviti hanno consumato tutto lo zucchero, inizia il periodo di affinamento vero e proprio: **le bottiglie vengono conservate nella cantina storica**, luogo silenzioso, privo di luce diretta e con temperatura controllata intorno ai 14 °C dove per lungo tempo (da 18 mesi mini-

mo fino a raggiungere parecchi anni di affinamento, per esempio i 10 della Riserva Palazzo Lana), si affineranno le caratteristiche organolettiche del vino e il suo perlage. Il disciplinare Franciacorta prevede **almeno 18 mesi di affinamento**.

### PERIODO MINIMO DI AFFINAMENTO SECONDO IL DISCIPLINARE FRANCIACORTA

18 MESI	24 MESI	30 MESI	60 MESI
Franciacorta	Franciacorta Rosé, Franciacorta Satèn	tutti i Franciacorta Millesimati	tutti i Franciacorta Riserva



## 06 REMUAGE

Al termine dell'affinamento le bottiglie sono sottoposte al **remuage**, un'operazione che permette, attraverso precisi movimenti di rotazione delle bottiglie, di **far sciogliere i residui della presa di spuma (i lieviti) ver-**

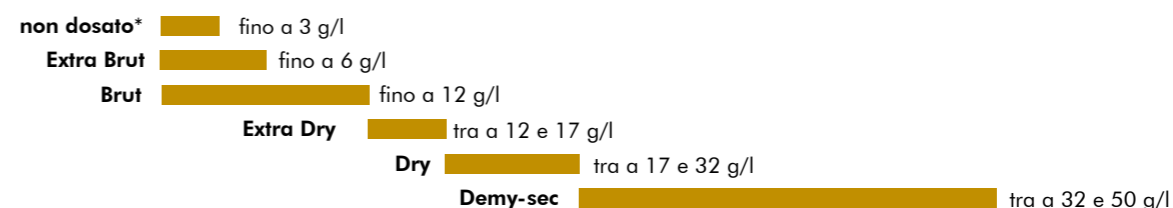
**so il collo della bottiglia** fino a raggiungere il tappo. Quest'operazione può essere effettuata con le tradizionali **pupitres** in legno oppure con moderni **"giracasse"**, più efficienti e sicuri per gli operatori.



## 07 SBOCCATURA

Dopo il remuage, i residui si trovano accumulati nel collo della bottiglia ed è necessario eliminarli. Per questo le bottiglie vengono sottoposte alla sboccatura: **l'eliminazione del sedimento** previo il congelamento del collo. La bottiglia ancora chiusa con il tappo a corona, viene immersa per una piccola porzione del collo in una soluzione a 25 °C sotto zero per circa 15 minuti. All'interno, il sedimento congelato resta aggrappato alla bidule. La bottiglia viene capovolta senza che il sedimento si disperda all'interno. A questo punto la bottiglia viene stappata e il sedimento congelato è espulso grazie alla pressione interna.

Al termine di quest'operazione e prima della tappatura definitiva, le bottiglie vengono colmate con una piccola quantità di "sciroppo di dosaggio", miscela di vino appositamente studiata dall'enologo per esaltare il prodotto. Oltre a un'aggiunta del vino già contenuto in bottiglia (utilizzato da solo per la tipologia dosaggio zero), possono essere impiegati vini di particolare pregio, anche affinati per anni in cantina o in barrique, a cui si possono aggiungere modiche quantità di zucchero di canna per ottenere un gusto più levigato dal punto di vista delle acidità e cesellare l'unicità del prodotto.



quantità di zucchero g/l



## 08 LA BOTTIGLIA FINALE

La bottiglia, dopo la sboccatura, viene richiusa con il tappo di sughero ed etichettata. Quindi riposa **da un minimo di 3 mesi a un anno** ed è pronta per essere distribuita ai consumatori di tutto il mondo. Il sughero che utilizziamo per i tappi è per l'88% certificato FSC, un sistema di certificazione forestale riconosciuto a livello internazionale, che **assicura una**

**gestione responsabile** e controllata delle sugherete dalle quali proviene il materiale per i tappi. Queste foreste rappresentano infatti uno dei **migliori esempi di biodiversità ambientale**: è quindi importante assicurare che l'estrazione del sughero sia effettuata nel pieno rispetto di queste piantagioni, utilizzando modalità di gestione responsabili.

**-7%**  
peso delle bottiglie rispetto al peso standard,  
con risparmio di CO<sub>2</sub> nella filiera e nel trasporto

**88%**  
tappi certificati FSC

\*Residuo naturale del vino

### 3.3

## Verso una cantina sostenibile

### ACQUA

L'acqua è impiegata per numerose attività nel processo produttivo, dalle operazioni di sanificazione della cantina, al lavaggio delle attrezzature, alla preparazione degli interventi fitosanitari in vigna per la diluizione del prodotto.

Il prelievo di acqua è legato all'andamento stagionale e soprattutto alla quantità di uva lavorata nell'anno di riferimento. Gli scarichi provenienti dal centro di vinificazione, prima di essere immessi in fognatura, sono trattati attraverso un sistema di depurazione. La parte restante di scarichi, riconducibili ai consumi di acqua della sede e del magazzino, può essere espulsa senza bisogno di specifici trattamenti, come previsto dalla normativa vigente in materia.



~ 13.000 mc di acqua prelevata



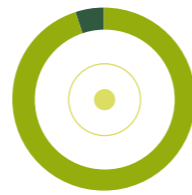
2,8 litri impiegati per produrre 1 litro di Franciacorta

Da dove preleviamo l'acqua



● 25% da pozzo  
● 75% da acquedotto

Dove finisce l'acqua prelevata



● 95% reintrodotta nell'ambiente come scarico idrico  
● 5% consumi effettivi di acqua\*

\*destinata all'irrigazione delle aree verdi del sito (non presso i vigneti)

### SOTTOPRODOTTI E RIFIUTI

La produzione dei vini comporta la produzione di diverse tipologie di rifiuto, per la grande maggioranza non pericoloso, di cui controlliamo la gestione quotidianamente. I rifiuti non pericolosi sono composti principalmente da vetro, imballaggi misti, carta e cartone e fanghi in uscita dal depuratore. I rifiuti pericolosi, pari allo 0,7% del totale, sono rifiuti agrochimici derivanti dai contenitori dei prodotti fitosanitari utilizzati, olio delle macchine agricole, apparecchiature elettroniche e altri materiali.

Il processo di vinificazione genera materie prime, quali i raspi, le bucce e i semi degli acini (vinaccioli) che vengono recuperate e impiegate in altri settori produttivi.



ca. 230 t rifiuti prodotti 2019



● 9% recupero\*  
● 21% smaltimento in discarica  
● 70% riciclo

\* La voce 'recupero' comprende anche il 'recupero energetico', che corrisponde al 22% della totalità dei rifiuti con tipologia di smaltimento 'recupero'.

### ENERGIA

I consumi energetici sono prevalentemente riconducibili ai consumi di energia elettrica per il funzionamento delle macchine e per il raffrescamento degli spazi. L'approvvigionamento energetico arriva dalla rete nazionale e da un impianto fotovoltaico di proprietà.

Oltre alla produzione di energia rinnovabile, ricorriamo a diverse pratiche che permettono di ottimizzare i nostri consumi energetici e di risparmiare sull'energia utilizzata quotidianamente. Uno dei nostri obiettivi è aumentare negli anni l'uso di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili.



20% energia elettrica prodotta dall'impianto fotovoltaico\*



470 t CO<sub>2</sub> evitata con l'energia fotovoltaica

pari all'assorbimento di 350 mila mq di foreste



~ 14.200 GJ energia totale utilizzata



~ 1.300 GJ energia consumata per la rappresentanza commerciale\*\*

\*Rispetto al fabbisogno di energia elettrica totale. \*\*Combustibili per i mezzi degli agenti.

## 3.4

## Il miglioramento continuo della qualità dei vini

La ricerca in cantina è continua. Contribuiamo alla ricerca vitivinicola su diversi fronti, dalle migliori tecnologie per valorizzare l'espressione del Franciacorta alle tecniche per la riduzione del livello dei solfiti in bottiglia.

Ci distinguiamo per le soglie bassissime di solfiti presenti in bottiglia, meno della metà del limite imposto dal disciplinare per la produzione di spumante biologico.

“

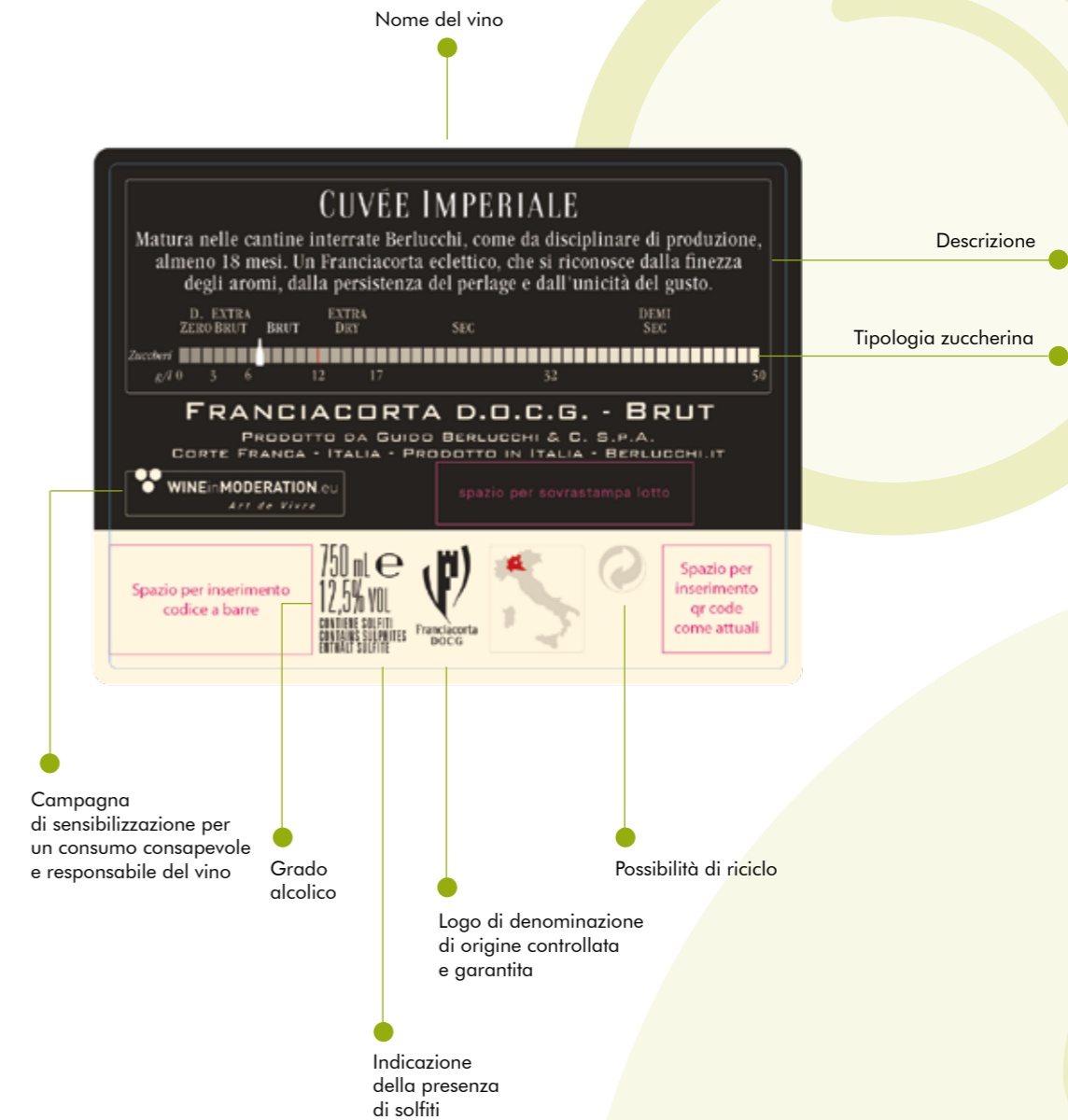
Accanto agli impatti ambientali, la salute dei consumatori e dei dipendenti resta per noi un'attenzione diffusa. Ci impegniamo a metterla in primo piano lungo tutto il processo produttivo fino alla consegna del prodotto finito.

”



## LE ETICHETTE: STRUMENTO DI COMUNICAZIONE AI CONSUMATORI

Le informazioni riportate in etichetta, in linea con la normativa in materia, forniscono indicazioni sulle caratteristiche del vino.



Campagna di sensibilizzazione per un consumo consapevole e responsabile del vino

Grado alcolico

Logo di denominazione di origine controllata e garantita

Indicazione della presenza di solfiti

Possibilità di riciclo



# 04

## Costruttori del domani



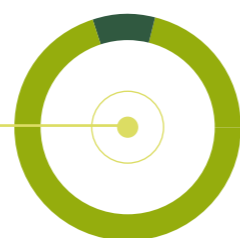
“ Scegliamo con cura le nostre persone: grazie al loro impegno, ogni bottiglia del nostro Franciacorta diventa un vero e proprio capolavoro. Ci avvaliamo, sia in azienda, sia nella scelta dei fornitori, di professionisti specializzati e qualificati in grado di svolgere con passione un lavoro che affonda le proprie radici nella nostra storia. Un lavoro che, ancora oggi, trova nella manualità e nell'artigianalità due tratti distintivi, che rendono il nostro prodotto così apprezzato in tutto il mondo. ”

## Persone e comunità

La cultura della sostenibilità non riguarda solo le fasi della produzione e la tutela delle persone coinvolte, ma si traduce anche in numerosi eventi dedicati ai consumatori e nelle attività svolte in Franciacorta, confermando l'amore e il forte legame con il territorio, senza il quale la nostra storia non avrebbe avuto inizio.



### FORMAZIONE



### EDUCAZIONE E CULTURA

#### I NOSTRI MOMENTI

- ACADEMIA BERLUCCHI
- FESTIVAL FRANCIACORTA
- FONDAZIONE TEATRO GRANDE DI BRESCIA
- CONSEGNA DIPLOMI AIS
- IDENTITÀ GOLOSE MILANO
- MILANO WINE WEEK
- SPAZIO '61
- ISEO SUMMER SCHOOL

## 4.1

### Una grande famiglia

Siamo cresciuti grazie all'**energia** e all'**entusiasmo** di chi lavora con noi: l'attrazione di persone piene di passione e la crescita di **competenze all'avanguardia e pratiche vitivinicole orientate al futuro** è sempre stata una priorità.

Infatti, tutti i nostri collaboratori sono appassionati al mondo del vino e offriamo loro gratuitamente il corso dell'**Associazione Italiana Sommelier (AIS)** per ottenere il diploma di **sommelier**.

Proprio per questo, l'ambiente in cui le persone opera-

no deve essere **inclusivo, sicuro** e in grado di offrire a ognuno un proprio personale percorso di sviluppo. Coinvolgiamo le nostre persone nel programma di crescita dell'azienda prevedendo premi di produzione e rendendoli così tutti partecipi dei risultati raggiunti.

Nel settore vitivinicolo, la dimensione della forza lavoro è fortemente influenzata dalla stagionalità, che richiede l'assunzione di personale durante specifici periodi dell'anno, in corrispondenza di picchi di attività (come la vendemmia o il periodo delle patate).

“ L'arte della viticoltura è una scienza delicata che richiede un alto livello di specializzazione. ”

### SALUTE E SICUREZZA

Siamo impegnati costantemente nel rispetto delle norme di salute e sicurezza e nel minimizzare i rischi in un settore che presenta un **discreto livello di manualità** e richiede a volte l'utilizzo di prodotti specifici.

Occorre attenzione nel tutelare le persone che operano in vigna durante le attività di potatura e di vendemmia, nonché durante le attività svolte in cantina, per la vinificazione, imbottigliamento e analisi di laboratorio.

Nel rispetto del D.lgs. 81/2008 e per la sicurezza e la salute dei lavoratori, abbiamo messo in atto un processo di identificazione dei rischi causati dall'attività lavorativa, redatto un documento di valutazione dei rischi e

nominato le figure chiave responsabili quali RSPP, RLS, diversi preposti e medico competente.

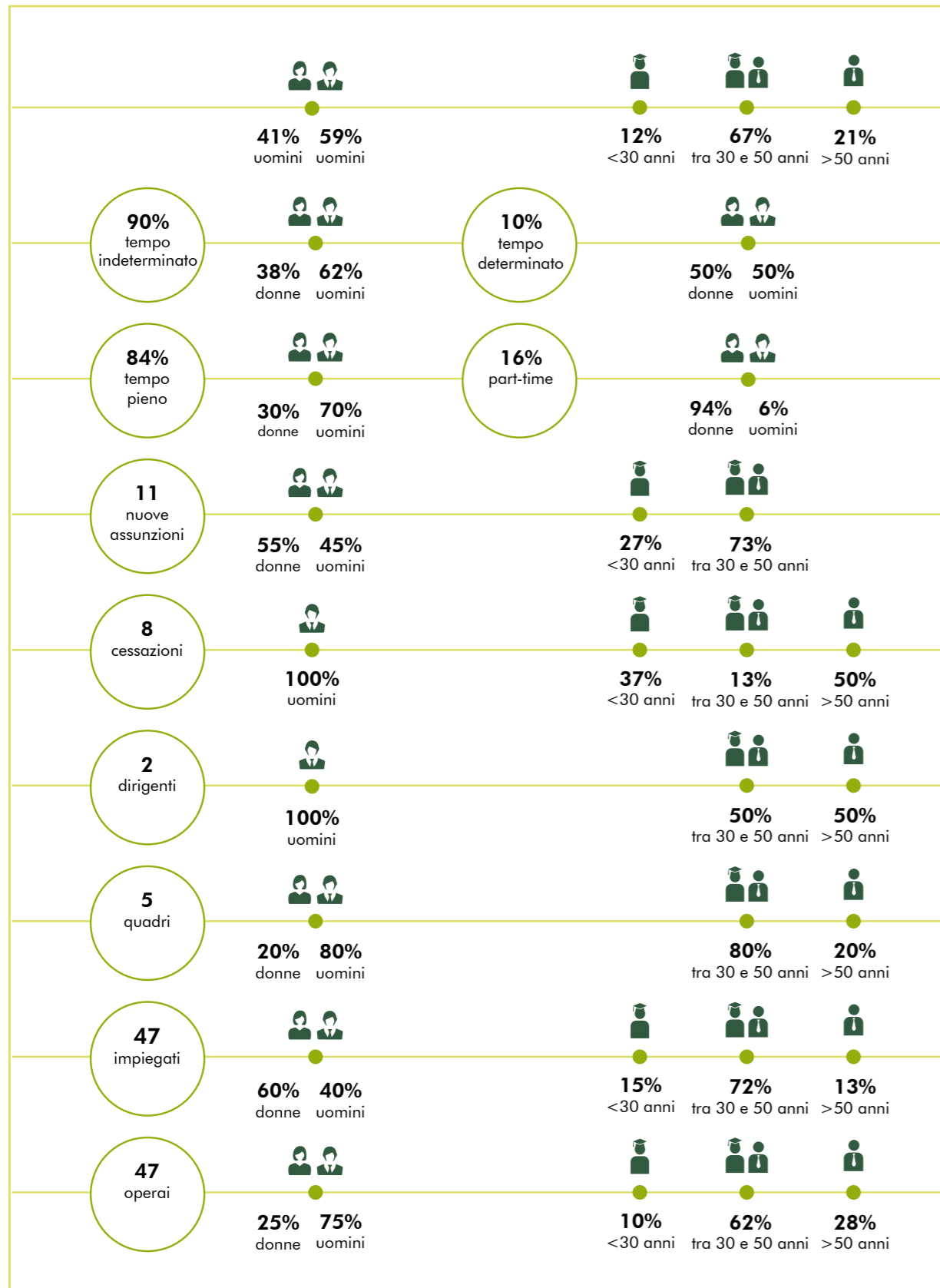
Le misure di mitigazione dei rischi in vigna, in cantina, nei siti di vinificazione e in ogni altro luogo interno all'azienda, insieme alla formazione e alla sensibilizzazione delle persone, sono le due direzioni principali per mitigare gli infortuni.

Nel 2019 sono stati registrati **tre infortuni** riconducibili alla manualità del lavoro in cantina. Nel biennio di riferimento, il **numero di infortuni** registrati da parte dei collaboratori, compresi i lavoratori dipendenti stagionali, **è diminuito** rispetto all'anno precedente, raggiungendo un **indice di frequenza pari a 2,95\***.

\*Calcolato come numero di infortuni registrabili / ore lavorate totali \*200.000



101  
DIPENDENTI



I dati fanno riferimento ai soli lavoratori dipendenti non stagionali, laddove non diversamente esplicitato.

## COVID-19

### MISURE STRAORDINARIE A SOSTEGNO DI PERSONE E TERRITORIO

Per fronteggiare la diffusione del COVID-19 e proteggere le nostre persone, abbiamo messo in campo azioni di prevenzione a tutela dei nostri collaboratori e interlocutori attraverso misure igienico – sanitarie e di organizzazione del lavoro, in linea con la normativa di riferimento.

Per tutelare visitatori, fornitori e collaboratori, già dal 24 febbraio, pur con dispiacere, abbiamo sospeso le regolari attività di ospitalità in cantina e abbiamo annullato gli eventi e i seminari già programmati. Ci siamo inoltre mobilitati per attivare quanto più possibile modalità di **home working e riunioni da remoto**. Tutto il personale indispensabile, sia per alcune operazioni in cantina e nelle aree produttive, **ha ricevuto i mezzi di protezione, le informazioni e i protocolli di comportamento**, da adottare per assicurare massima prevenzione, secondo le indicazioni fornite dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dal Ministero della Salute.

A partire dal 13 marzo inoltre, abbiamo deciso una

sostanziale chiusura di quasi tutti i reparti per meglio **garantire la sicurezza dei nostri collaboratori**.

Per sostenere i dipendenti nell'attuale momento di disagio, abbiamo messo anche a disposizione **16 ore di permessi extra per ogni settimana passata a casa** e nei primi giorni di aprile abbiamo erogato un contributo economico a diretto supporto loro e delle loro famiglie.

Gli agenti delle Reti Vendite sono stati contattati per esprimere loro il nostro **sostegno e vicinanza** e sono state adottate **misure finanziarie straordinarie di sostegno** per venire incontro alle loro esigenze e a quelle dei nostri clienti.

Per fornire un supporto reale a tutta la **comunità medica e paramedica**, abbiamo inoltre effettuato una **donazione di 50.000 euro ad AiutiAMO Brescia**, una raccolta fondi a favore **degli ospedali bresciani per l'acquisto di presidi medici di protezione** durante il momento di emergenza.

dal 14 febbraio

• Annullamento ospitalità in cantina, eventi e seminari

• Attivazione home working e riunioni da remoto

• Adozione di tutti i DPI per il personale indispensabile

dal 13 marzo

• Sostanziale chiusura dei reparti

• Contributo economico alle famiglie

• Misure finanziarie straordinarie per gli agenti



50.000  
euro donati a  
AiutiAMO Brescia



16  
ore di permessi  
extra

## 4.2

## Alla scoperta dell'esperienza autentica del Franciacorta...

Apriamo le porte a chi ha il desiderio di scoprire le origini del Franciacorta, conoscere la storia unica dell'azienda ed esplorare i luoghi simbolo di un territorio con antica vocazione enologica.

I nostri ospiti sono accompagnati in tour lungo un percorso immersivo ed emozionale attraverso la vigna, la cantina storica, con degustazioni guidate dai Sommelier della casa, e hanno la possibilità di prenotare visite su misura e speciali aperture all'esclusivo Palazzo Lana o di visitare l'adiacente vigneto Brolo.

La cantina non è solamente dedicata alla produzione del vino, ma è anche un luogo ricco di storia antica e cultura rivolto all'ospitalità.

Offriamo ai nostri ospiti l'opportunità di visitare uno spa-

zio con oltre tre secoli di storia, scoprendo gli angoli più segreti tra cui le gallerie risalenti al 1680, la nicchia dove è custodita la bottiglia icona del Franciacorta e le aree dedicate al racconto di un processo di viticoltura e vinificazione che rispetta principi di sostenibilità.

I percorsi si adattano a ogni necessità, proponendo alternative per varie tipologie di ospiti. Ogni tour permette di effettuare la visita guidata della cantina storica degustando diversi Berlucchi Franciacorta in abbinamento a specialità enogastronomiche artigianali.

Le porte del mondo Berlucchi si aprono anche a **eventi privati** e a meeting aziendali tra le mura di Palazzo Lana e della Cantina storica.



**21.700**  
visitatori ospitati  
nel 2019



“

Noi abbiamo avuto un'idea, il nostro territorio ci ha permesso di realizzarla. Quello con la Franciacorta è, per noi, un legame a filo doppio: è grazie all'intuizione di nostro padre che la Franciacorta è diventata una zona vinicola d'eccellenza ed è grazie alle sue caratteristiche che noi di Berlucchi, insieme ai colleghi produttori del territorio, siamo diventati il punto di riferimento per la produzione di Metodo Classico in Italia. Siamo debitori e custodi di un territorio da difendere, valorizzare, raccontare anche fuori dai confini della regione e da consegnare, migliore, alle future generazioni.

”

## DIVULGATORI DI QUALITÀ

### I NOSTRI MOMENTI DI EDUCAZIONE E CULTURA

#### ACADEMIA BERLUCCHI

Una moderna Agorà per confrontarsi e stimolare nuove idee e proposte in tema di sostenibilità, cura del territorio e innovazione.

- Cittadini e imprese interessate alla sostenibilità
- Creare un circolo virtuoso del sapere
- 📍 Borgonato

#### ISEO SUMMER SCHOOL

- Studenti di economia internazionale
- Conoscere la storia del Franciacorta
- 📍 Palazzo Lana Berlucchi

#### CONSEGNA DIPLOMI AIS

- Wine lovers
- Approfondire la conoscenza del Franciacorta e della sua storia
- 📍 Borgonato

#### FESTIVAL FRANCIACORTA

- Consumatori, appassionati del vino e della degustazione
- Valorizzare il territorio diffondendo una "cultura della Franciacorta"
- 📍 Cantine della Franciacorta

#### SPAZIO '61

- Consumatori giovani
- Rafforzare il legame dei più giovani con il Berlucchi-Franciacorta
- 📍 Locali di tendenza

#### FONDAZIONE TEATRO GRANDE DI BRESCIA

- Appassionati di teatro
- Trascorrere momenti unici in uno dei luoghi storici più affascinanti di Brescia
- 📍 Teatro Grande di Brescia

#### IDENTITÀ GOLOSE MILANO

- Operatori del settore enogastronomico
- Promuovere l'enogastronomia italiana
- 📍 Milano

#### MILANO WINE WEEK

- Operatori del settore vitivinicolo
- Mantenere vivo il dialogo sulla sostenibilità nel settore vitivinicolo
- 📍 Milano

## 4.3

## ...in Franciacorta

## ACADEMIA BERLUCCHI

Il progetto Academia Berlucci, creato in Franciacorta dalla Famiglia Ziliani, esprime il desiderio di condividere una responsabilità sempre crescente nei confronti di un territorio al quale la Guido Berlucci è legata a filo doppio: è grazie all'azienda che la Franciacorta è diventata una zona enologica di eccellenza, ma è anche grazie alle caratteristiche uniche del territorio che l'azienda è riuscita a diventare il punto di riferimento per gli spumanti Metodo Classico in Italia.

La prima edizione di "Academia Berlucci - Il Circolo Virtuoso del Sapere" si è svolta nel 2019 e ha avuto un grande successo.



EDIZIONE 2019:  
"IL CIRCOLO VIRTUOSO DEL SAPERE"

Gli interventi dei relatori si sono incentrati su un'idea di sostenibilità a 360°.



**IN VITICOLTURA  
E NEL TERRITORIO**  
dal caso della Guido Berlucci  
- che da anni utilizza pratiche innovative in vigna e in cantina  
- fino alle architetture sostenibili sviluppate nelle cantine più innovative del mondo.



**IN GASTRONOMIA**  
con riflessioni sulla riduzione degli sprechi, sulla valorizzazione delle materie prime e sull'educazione delle persone alle tematiche di sostenibilità in cucina.



**NEL MONDO DELL'ARTE**  
prospettando nuovi modelli di sostenibilità etica e nuovi approcci alla valorizzazione dell'arte minore nei territori italiani meno conosciuti.

## ISEO SUMMER SCHOOL

La Guido Berlucci sostiene dal 2003 il progetto dell'Iseo Summer School: un corso intensivo dedicato all'economia internazionale aperto ai migliori studenti selezionati dalle Università di tutto il mondo, fondata dal Prof. Modigliani. Ogni anno il corso vanta nel corpo insegnante la presenza di due o tre Premi Nobel e il 2019 ha visto la presenza di Alvin Roth e William Sharpe. Uno dei momenti più attesi dell'esperienza è proprio la Cena di Gala conclusiva, ospitata dalla Famiglia Ziliani nello splendido Palazzo Lana Berlucci, cui fa seguito la consegna dei tanto attesi diplomi. Con questa esperienza gli studenti hanno l'opportunità di conoscere la storia del Franciacorta.

## CONSEGNA DIPLOMI AIS

La partnership tra Berlucci e l'Associazione Italiana Sommelier inizia già nel 1999 e vede le due realtà impegnate nel fronte comune di diffondere la cultura del vino al sempre crescente numero di wine lovers. Al termine del corso AIS, i diplomandi sono invitati in azienda per scoprire nel dettaglio ogni passaggio della produzione dei Franciacorta Berlucci e vivere l'esperienza della consegna del tanto atteso diploma nelle splendide sale seicentesche di Palazzo Lana Berlucci.



## 4.4

## ...e nel mondo

## FESTIVAL FRANCIACORTA

Il Festival, organizzato dal Consorzio per la tutela del Franciacorta e giunto nel 2019 alla X edizione, ha coinvolto le cantine della Franciacorta per momenti di intrattenimento e iniziative dedicate a enogastronomia e cultura. In tale occasione, abbiamo aperto le porte a più di 700 visitatori, con la visita della cantina storica e del vigneto Brolo. Il festival ha dato spazio alla partnership tra Berlucchi e la cucina di alto livello, con l'obiettivo di far crescere la cultura della qualità nel consumatore finale, così da renderlo a sua volta motore della crescita qualitativa dei produttori, in un reciproco stimolo. Inoltre, il Festival Franciacorta è anche itinerante, con appuntamenti nelle principali città italiane e nel mondo. Vede i produttori franciacortini uniti e impegnati nel comune obiettivo di far conoscere il territorio e i suoi vini pregiati.



**+700**  
visitatori all'edizione 2019

## SPAZIO '61

Spazio '61 è un'occasione che guarda al futuro, con degustazioni in locali di tendenza frequentati dai consumatori più giovani. Gli eventi, promossi attraverso i canali social, prevedono la distribuzione del bicchiere ufficiale per degustare il Franciacorta, un flyer che spiega le caratteristiche dei vini della regione e l'importanza del giusto bicchiere per la degustazione.



## FONDAZIONE TEATRO GRANDE DI BRESCIA

Sosteniamo il celebre e storico Teatro Grande di Brescia, attraverso erogazioni liberali e supporto in occasione di eventi specifici. All'interno del Teatro Grande si trova il Caffè del Teatro Grande Berlucchi, dove i clienti hanno la possibilità di trascorrere momenti unici in uno dei luoghi storici più affascinanti di Brescia.



## IDENTITÀ GOLOSE MILANO

Siamo sostenitori e partner fin dalla nascita, nel settembre 2018, di Identità Golose Milano – Hub Internazionale della gastronomia, spazio nel cuore di Milano dedicato ad attività di intrattenimento, sperimentazione e ricerca sui temi dell'enogastronomia italiana. Durante l'edizione 2019 Guido Berlucchi ha proposto la degustazione dei suoi vini, in particolare il '61 Nature non dosato, trasformando lo spazio in un'oasi di sperimentazione del gusto.



## MILANO WINE WEEK

Anche nel 2019, siamo stati supporting founders della Milano Wine Week. L'evento è stato inaugurato a Palazzo Lana, nostra sede storica e attuale, in occasione della prima edizione di "Accademia Berlucchi - Il Circolo Virtuoso del Sapere". Due giorni dopo, a Palazzo Bovara a Milano, abbiamo patrocinato una Masterclass denominata "Berlucchi e i Territori Sostenibili", tenuta da Asa Johansson, giornalista svedese esperta di wine&travel e Francesco Morace, collaboratore di Accademia Berlucchi e noto sociologo e saggista, sull'evoluzione dei territori vitivinicoli e la loro inclinazione a diventare sempre più visitor-friendly.



## 4.5

## Comunicazione digitale

Collaboriamo con diversi influencer del mondo del vino, della moda e del lifestyle e utilizziamo i canali social come strumento di condivisione e contatto.

Il nostro **canale Instagram** (@Berlucchiwine), con **oltre 29 mila follower**, promuove l'utilizzo dell'hashtag **#BerlucchiMoments**, per dare l'opportunità ai consumatori di condividere i loro momenti di degustazione.



Instagram @berlucchiwine  
#BerlucchiMoments



29mila  
follower



Facebook @BerlucchiFranciacorta



Twitter @berlucchiwine



LinkedIn Guido Berlucchi & C. S.p.A.



## Informazioni integrative



# Nota metodologica

## APPROCCIO AL REPORTING

La prima edizione del Report di Sostenibilità della Guido Berlucci è stata redatta in conformità ai "GRI Sustainability Reporting Standards" definiti nel 2016 dal Global Reporting Initiative (GRI) secondo l'opzione "Core", come previsto dallo Standard 101: Foundation, paragrafo 3.

Questo Report di Sostenibilità è relativo all'esercizio compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2019 e contiene, laddove disponibili, i trend di performance sul biennio 2018-2019 a fini comparativi. Il documento sarà pubblicato con cadenza annuale per garantire una costante rendicontazione delle performance della Guido Berlucci.

**Il perimetro di rendicontazione include unicamente la società Guido Berlucci & C. S.p.A. con riferimento alla produzione Franciacorta.**

La definizione dei contenuti del Report è stata predisposta secondo i principi di rendicontazione definiti da GRI:

- **Inclusività degli stakeholder:** nel presente documento sono stati identificati e riportati gli stakeholder della Guido Berlucci e le modalità con le quali si sono tenuti in considerazione i loro interessi e aspettative quali elementi rilevanti per la definizione dei contenuti.
- **Contesto di sostenibilità:** le performance della Guido Berlucci sono presentate nel contesto più ampio della sostenibilità e del business attraverso il presente Report.
- **Materialità:** l'identificazione dei temi materiali è stata effettuata prendendo in considerazione le tematiche più rilevanti in termini di impatti economici, ambientali e sociali significativi dell'organizzazione e i temi che influenzano in modo sostanziale le valutazioni e le decisioni degli stakeholder. La struttura del documento e i temi materiali sono stati approvati dai referenti aziendali coinvolti e dal Comitato Esecutivo.
- **Completezza:** i temi materiali trattati nel Report sono affrontati nella loro interezza e riflettono gli impatti economici, ambientali e sociali significativi dell'azienda, consentendo agli stakeholder

una valutazione completa delle performance della Guido Berlucci nel periodo di rendicontazione.

La qualità del Report e delle sue informazioni è assicurata grazie al rispetto dei principi di rendicontazione definiti da GRI:

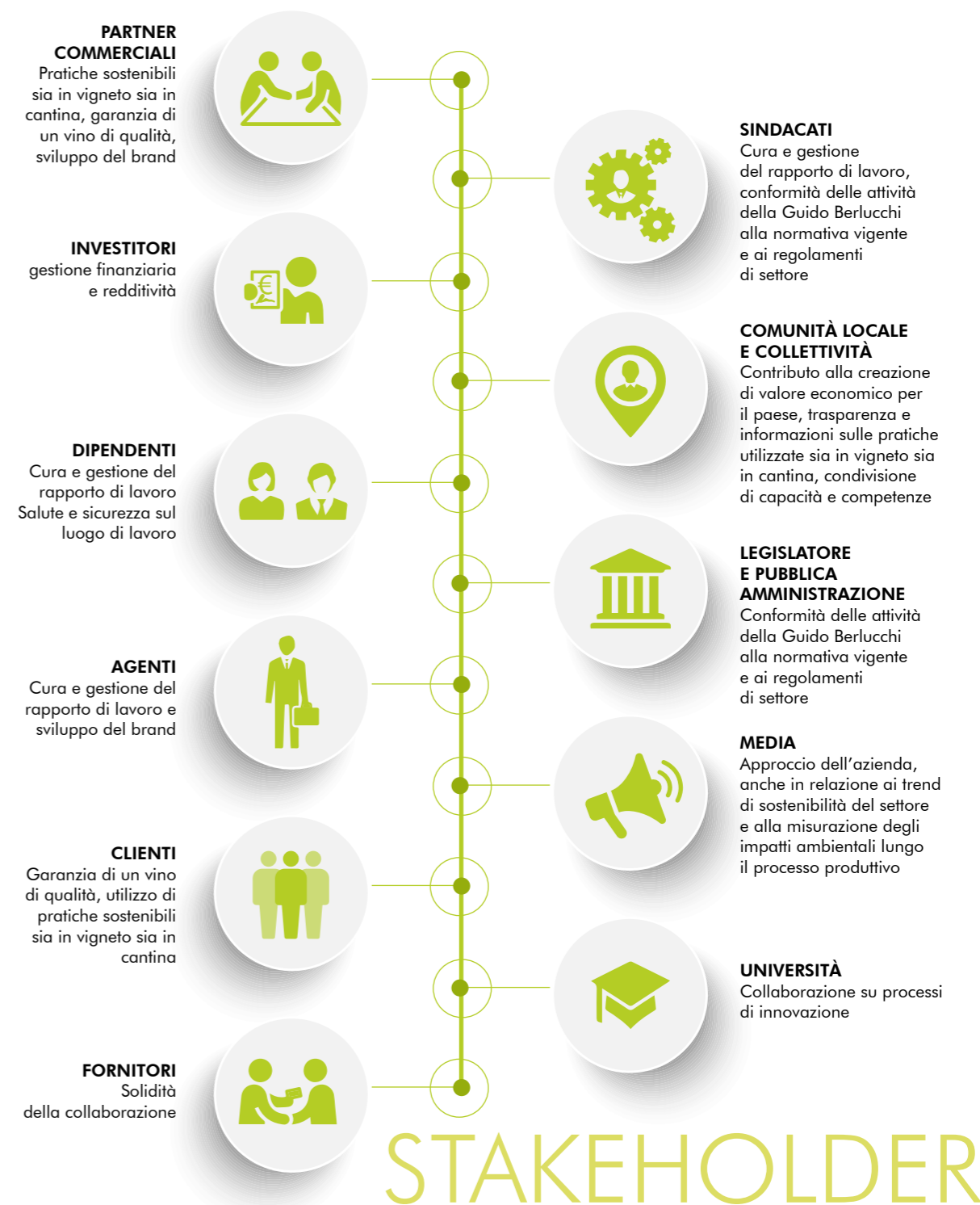
- **Accuratezza:** il livello di dettaglio dei contenuti riportati nel Report risulta adeguato alla comprensione e valutazione delle performance di sostenibilità della Guido Berlucci nel periodo di rendicontazione.
- **Equilibrio:** i contenuti del Report riportano in maniera equilibrata le performance della Guido Berlucci nel periodo di rendicontazione, in modo da consentire al lettore una valutazione ponderata della performance generale.
- **Chiarezza:** il Report è costruito utilizzando un linguaggio chiaro e accessibile e l'utilizzo di grafici e tabelle per rappresentare i risultati dell'azienda rendono i contenuti accessibili e di facile comprensione ai portatori di interesse.
- **Comparabilità:** gli indicatori presentati nel Report sono riportati per il biennio 2018-2019 e sono accompagnati da un commento relativo al loro andamento in modo tale da permettere il confronto e la comparabilità delle performance della Guido Berlucci nel tempo.
- **Affidabilità:** il processo di raccolta dei dati e delle informazioni contenute in questo documento ha previsto interviste ai referenti e invio di schede di raccolta dati. I dati illustrati nel Report sono stati raccolti, elaborati, validati dai responsabili di ogni funzione con la collaborazione di una società di consulenza. Per i dati ambientali, qualora non disponibili, sono stati utilizzati approcci di stima conservativi che hanno portato a scegliere le ipotesi associabili alle performance ambientali meno positive per l'azienda. I dati economici risultano coerenti con quelli presentati nella relazione finanziaria.
- **Tempestività:** qualora possano risultare significativi per la valutazione delle performance dell'azienda da parte dei portatori di interesse, il Report può far riferimento a eventi avvenuti successivamente al 31 dicembre 2019.

Per informazioni e approfondimenti su questo documento, si prega di contattare:  
Arianna Biagini - Comunicazione e ufficio stampa - [arianna.biagini@berlucci.it](mailto:arianna.biagini@berlucci.it)

## LE ATTIVITÀ DI STAKEHOLDER ENGAGEMENT





Le attività di stakeholder engagement messe in pratica dalla Guido Berlucci hanno la finalità di rispondere alle aspettative dei suoi diversi stakeholder. Nel 2019 la Guido Berlucci ha proseguito le diverse

iniziative di confronto e dialogo, indicate alla pagina successiva. I principali stakeholder individuati e mappati dal Comitato Esecutivo sono illustrati di seguito, con il dettaglio degli argomenti chiave emersi.



# STAKEHOLDER

## PRINCIPALI INIZIATIVE DI DIALOGO

<b>PARTNER COMMERCIALI</b>		Incontri commerciali, visite in azienda, eventi organizzati ad hoc, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda dei partner commerciali
<b>INVESTITORI</b>		Canali di dialogo sui temi finanziari, incontri del Consiglio di Amministrazione e del Comitato Esecutivo
<b>DIPENDENTI</b>		Condivisione continua di informazioni sull'andamento della società, svolgimento di riunioni e consultazioni tra le diverse funzioni aziendali con frequenza regolare
<b>AGENTI</b>		Condivisione continua di informazioni sull'andamento della Società, organizzazione di eventi formativi e istituzionali ad hoc con frequenza regolare
<b>CLIENTI</b>		Visite in azienda, eventi sulla qualità del vino e sull'educazione del consumatore, eventi organizzati ad hoc, sito web, social network e vari report, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda dei clienti
<b>FORNITORI</b>		Momenti di condivisione delle pratiche agricole sostenibili da attuare con diffusione di un protocollo di pratiche agricole rispettose dell'ambiente da seguire, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda dei fornitori
<b>SINDACATI</b>		Canali di dialogo con le organizzazioni sindacali, relazioni durature improntate ai principi di correttezza e trasparenza
<b>COMUNITÀ LOCALE E COLLETTIVITÀ</b>		Organizzazione di un evento annuale per discutere delle tematiche della sostenibilità in vari settori, organizzazione e partecipazione a diversi eventi del settore vitivinicolo e in particolare della regione Franciacorta, sito web, social network e vari report, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda degli stakeholder
<b>LEGISLATORE E PUBBLICA AMMINISTRAZIONE</b>		Canali di dialogo e di scambio di informazioni con gli enti di controllo e il legislatore, per adattare costantemente le proprie pratiche alla normativa vigente, seguendo le best practice applicabili
<b>MEDIA</b>		Momenti di confronto periodici, sito web, social network e comunicati stampa in cui l'azienda espone le proprie soluzioni e pratiche agricole sostenibili, le sperimentazioni innovative nel settore vitivinicolo e le varie iniziative portate avanti in collaborazione con diverse organizzazioni
<b>UNIVERSITÀ</b>		Visite in azienda e incontri presso le principali università di rilievo sul territorio, per competenze tecniche e progetti specifici. Partecipazione a incontri di associazioni di alumni delle università, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda delle università

## L'ANALISI DI MATERIALITÀ

L'analisi di materialità ha permesso di identificare i temi materiali tra i temi potenzialmente rilevanti, valutando le diverse tematiche di sostenibilità secondo la rilevanza che queste ricoprono per la Guido Berlucci e per i suoi portatori di interesse, così come previsto

dallo standard di rendicontazione scelto.

Nella figura di seguito sono riportati i temi materiali per il 2019 associati ai GRI standard, con indicazione del loro rispettivo perimetro interno ed esterno.

TEMI MATERIALI	ASPETTO GRI	PERIMETRO DEGLI ASPETTI MATERIALI	
		INTERNO	ESTERNO
Crescita del territorio	GRI 201 – Performance economica GRI 204 – Pratiche di approvvigionamento	Guido Berlucci & C. S.p.A.	Fornitori
Emissioni di CO <sub>2</sub> e consumi di energia	GRI 302 – Energia	Guido Berlucci & C. S.p.A.	Fornitori
Consumi idrici	GRI 303 – Acqua e scarichi idrici	Guido Berlucci & C. S.p.A.	-
Biodiversità	GRI 301 – Materiali	Guido Berlucci & C. S.p.A.	Fornitori
Cambiamenti climatici	GRI 305 - Emissioni	Guido Berlucci & C. S.p.A.	Fornitori
Scarichi idrici	GRI 306 – Scarichi idrici e rifiuti	Guido Berlucci & C. S.p.A.	-
Salute e sicurezza	GRI 403 – Salute e sicurezza	Guido Berlucci & C. S.p.A.	-
Occupazione di qualità	GRI 401 - Occupazione GRI 405 Diversità e pari opportunità	Guido Berlucci & C. S.p.A.	-
Qualità del vino	GRI 301 – Materiali GRI 416 – Salute e sicurezza dei clienti GRI 417 – Marketing ed etichettatura	Guido Berlucci & C. S.p.A.	Fornitori
Viticultura biologica	GRI 301 – Materiali GRI 417 – Marketing ed etichettatura	Guido Berlucci & C. S.p.A.	Fornitori
Sviluppo e diffusione di buone pratiche nella filiera	GRI 204 – Pratiche di approvvigionamento GRI 307 – Compliance ambientale GRI 419 – Compliance socioeconomica	Guido Berlucci & C. S.p.A.	Fornitori
Tecniche di viticultura sostenibile	GRI 301 – Materiali GRI 302 – Energia GRI 305 – Emissioni GRI 303 – Acqua e scarichi idrici GRI 306 – Scarichi idrici e rifiuti	Guido Berlucci & C. S.p.A.	Fornitori
Educazione dei consumatori	GRI 416 – Salute e sicurezza dei clienti GRI 417 – Marketing ed etichettatura GRI 419 – Compliance socioeconomica	Guido Berlucci & C. S.p.A.	-

Riguardo il perimetro esterno, si segnala che, a oggi, la rendicontazione non è estesa ai fornitori fatta eccezione per le pratiche agricole nel vigneto.

# GRI Content Index

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSION
<b>GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016</b>				
<b>Profilo dell'organizzazione</b>				
102-1	Nome dell'organizzazione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento'	-	-
102-2	Principali marchi, prodotti e servizi	1.1 Chi siamo	-	-
102-3	Luogo della sede principale	1.1 Chi siamo	-	-
102-4	Luogo delle attività	1.1 Chi siamo	-	-
102-5	Proprietà e forma giuridica	1.4 Una storia di famiglia Nota metodologica	-	-
102-6	Mercati serviti	1.1 Chi siamo	-	-
102-7	Dimensione dell'organizzazione	1.1 Chi siamo 4.1 Una grande famiglia Nota metodologica	-	-
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	4.1 Una grande famiglia Nota metodologica	-	-
102-9	Catena di fornitura	1.1 Chi siamo 2.1 La sostenibilità secondo Berlucci 3.2 Le basi di una grande cuvée	-	-
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	-	In relazione all'organizzazione e alle caratteristiche della catena di fornitura non si evidenziano cambiamenti significativi rispetto all'anno precedente.	-
102-11	Principio di precauzione	3.2 Le basi di una grande cuvée, paragrafo 'Prima fermentazione' 3.4 Il miglioramento continuo della qualità dei vini	-	-
102-12	Iniziative esterne	4.2 Alla scoperta dell'esperienza autentica del Franciacorta 4.3 Protagonisti del territorio 4.4 Eventi dedicati al vino	-	-
102-13	Adesione ad associazioni	4.3 Protagonisti del territorio	-	-

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSION
<b>GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016</b>				
<b>Strategia e Analisi</b>				
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	Pagina 3	-	-
<b>Etica e Integrità</b>				
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	1.3 I nostri valori	-	-
<b>Governance</b>				
102-18	Struttura della governance	1.4 Una storia di famiglia	L'organizzazione prevede riunioni del Comitato con ricorrenza saltuaria, con funzione di informare su alcuni temi gli altri consiglieri e prendere alcune decisioni operative.  Inoltre, la controllante PAC Holding statutariamente può condizionare le decisioni del Consiglio di Amministrazione della Guido Berlucci & C. S.p.A. in alcune materie e per alcune tipologie di operazioni.	-
<b>Coinvolgimento degli stakeholder</b>				
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	Nota metodologica, paragrafo 'Le attività di stakeholder engagement'	-	-
102-41	Accordi di contrattazione collettiva		Tutti i lavoratori sono coperti da accordi di contrattazione collettiva.	-
102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	Nota metodologica, paragrafo 'Le attività di stakeholder engagement'	-	-
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Nota metodologica, paragrafo 'Le attività di stakeholder engagement'	-	-
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	Nota metodologica, paragrafo 'Le attività di stakeholder engagement'	-	-
<b>Pratiche di rendicontazione</b>				
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato		Le entità incluse nel bilancio consolidato sono Guido Berlucci & C. S.p.A., Antica Cantina Fratta S.p.A., Caccia al Piano 1868 S.A.s.r.l., Agricola della Franciacorta S.A.s.r.l. Il presente documento include la sola Guido Berlucci & C. S.p.A.	-

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSION
<b>GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016</b>				
<b>Pratiche di rendicontazione</b>				
102-46	Definizione dei contenuti del Report e perimetri dei temi	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
102-47	Elenco dei temi materiali	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
102-49	Modifiche nella rendicontazione	-	Essendo il primo anno di rendicontazione, non ci sono cambiamenti significativi rispetto agli anni di rendicontazione precedenti nell'elenco dei temi materiali e perimetri dei temi.	-
102-50	Periodo di rendicontazione	Nota metodologica, paragrafo 'L'approccio al reporting della Guido Berlucci'	-	-
102-51	Data del report più recente	Nota metodologica, paragrafo 'Approccio al reporting'	-	-
102-52	Periodicità della rendicontazione	Nota metodologica, paragrafo 'Approccio al reporting'	-	-
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	Nota metodologica, paragrafo 'Approccio al reporting'	-	-
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standard	Nota metodologica, paragrafo 'Approccio al reporting'	-	-
102-55	Indice dei contenuti GRI	Nota metodologica, paragrafo 'GRI Content Index'	-	-

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSION
<b>TEMI MATERIALI</b>				
<b>INDICATORI DI PERFORMANCE ECONOMICA</b>				
<b>PERFORMANCE ECONOMICA</b>				
<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
<b>GRI 201: Performance economica 2016</b>				
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Appendice tecnica	-	-

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSION
<b>TEMI MATERIALI</b>				
<b>INDICATORI DI PERFORMANCE ECONOMICA</b>				
<b>PERFORMANCE ECONOMICA</b>				
<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
<b>GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016</b>				
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	1.1 Chi siamo	-	-
<b>INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALE</b>				
<b>MATERIALI</b>				
<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
<b>GRI 301: Materiali 2016</b>				
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	2. Radicati sul territorio 3. Fondatori di una tradizione Appendice tecnica	-	-
<b>ENERGIA</b>				
<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
<b>GRI 302: Energia 2016</b>				
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	2.1 La sostenibilità secondo Berlucci, paragrafo 'La viticoltura di precisione' 3.3 Verso una cantina sostenibile, paragrafo 'Energia' Appendice tecnica	-	-

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSION
<b>TEMI MATERIALI</b>				
<b>INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALE</b>				
<b>ACQUA E SCARICHI IDRICI</b>				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018				
303-3	Prelievo idrico	3.3 Verso una cantina sostenibile, paragrafo 'Acqua' Appendice tecnica	-	-
303-4	Scarico di acqua	3.3 Verso una cantina sostenibile, paragrafo 'Acqua' Appendice tecnica	-	-
303-5	Consumo di acqua	2.2 L'analisi della variabilità, paragrafo 'La buona gestione del vigneto' 3.3 Verso una cantina sostenibile, paragrafo 'Acqua' Appendice tecnica	-	-
<b>EMISSIONI</b>				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
GRI 305: Emissioni 2016				
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scopo 1)	2.1 La sostenibilità secondo Berlucci, paragrafo 'La viticoltura di precisione' 3.3 Verso una cantina sostenibile, paragrafo 'Energia' Appendice tecnica	-	-
305-2	Emissioni indirette di GHG (Scopo 2)	2.1 La sostenibilità secondo Berlucci, paragrafo 'La viticoltura di precisione' 3.3 Verso una cantina sostenibile, paragrafo 'Energia' Appendice tecnica	-	-

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSION
<b>TEMI MATERIALI</b>				
<b>INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALE</b>				
<b>SCARICHI IDRICI E RIFIUTI</b>				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
306: Scarichi idrici e rifiuti 2016				
306-2	Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	3.3 Verso una cantina sostenibile, paragrafo 'Sottoprodotti e rifiuti' Appendice tecnica	-	-
<b>COMPLIANCE AMBIENTALE</b>				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
307: Compliance ambientale 2016				
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	-	La Guido Berlucci non ha ricevuto pene pecuniarie né sanzioni non monetarie per il mancato rispetto delle leggi e/o delle normative ambientali.	-
<b>INDICATORI DI PERFORMANCE SOCIALE</b>				
<b>OCCUPAZIONE</b>				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
GRI 401: Occupazione 2016				
401-1	Nuove assunzioni e turnover dei dipendenti	4.1 Una grande famiglia Appendice tecnica	-	-

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSION
TEMI MATERIALI				
INDICATORI DI PERFORMANCE SOCIALE				
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
GRI 403: Salute e Sicurezza sul lavoro 2018				
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	4.1 Una grande famiglia, paragrafo 'Salute e sicurezza'	-	-
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	4.1 Una grande famiglia, paragrafo 'Salute e sicurezza'	-	-
403-3	Servizi di medicina del lavoro	4.1 Una grande famiglia, paragrafo 'Salute e sicurezza'	-	-
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	4.1 Una grande famiglia, paragrafo 'Salute e sicurezza'	-	-
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	4.1 Una grande famiglia, paragrafo 'Salute e sicurezza' Appendice tecnica	-	-
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	4.1 Una grande famiglia, paragrafo 'Salute e sicurezza'	-	-
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	4.1 Una grande famiglia, paragrafo 'Salute e sicurezza'	-	-
403-9	Infortuni sul lavoro	4.1 Una grande famiglia, paragrafo 'Salute e sicurezza' Appendice tecnica	-	Non è possibile conoscere le condizioni di salute e sicurezza dei non dipendenti, perchè lavorano per aziende terze.
FORMAZIONE E ISTRUZIONE				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
GRI 404: Formazione e Istruzione 2016				
404-1	Ore medie di formazione annue per dipendente, suddivise per categoria di lavoratori e genere	Appendice tecnica	-	-

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSION
TEMI MATERIALI				
INDICATORI DI PERFORMANCE SOCIALE				
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
GRI 405: Diversità e Pari opportunità 2016				
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	1.4 Una storia di famiglia 4.1 Una grande famiglia, paragrafo 'Salute e sicurezza' Appendice tecnica	-	-
SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
416: Salute e sicurezza dei clienti 2016				
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi		Non si sono verificati casi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza	
MARKETING ED ETICHETTATURA DEI PRODOTTI				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento' Nota metodologica	-	-

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSION
TEMI MATERIALI				
INDICATORI DI PERFORMANCE SOCIALE				
MARKETING ED ETICHETTATURA DEI PRODOTTI				
GRI 417: Marketing ed etichettatura dei prodotti 2016				
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	3.4 Il miglioramento continuo della qualità dei vini	La totalità dei prodotti della Guido Berlucchi è valutato per la conformità delle procedure di etichettatura, seguendo le normative di riferimento: il Disciplinare di Produzione Franciacorta DOCG, il Decreto Ministeriale del 13 agosto 2012 - Etichettatura e presentazione vini DOP-IGP e altri prodotti vitivinicoli -, il Testo Unico vitivinicolo 238/16, i Regolamenti UE 2019/33 sull'etichettatura dei vini, 1308/13 sull'OCM e 1169/11 sull'etichettatura, il Regolamento CE 178/02 sulla tracciabilità e i Decreti Legislativi 231/17 e 190/06.	-
COMPLIANCE SOCIOECONOMICA				
GRI 103: Management Approach 2016				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica, paragrafo 'L'analisi di materialità'	-	-
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	'Il Primo Raccolto: come leggere questo documento'	-	-
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Nota metodologica	-	-
GRI 419: Compliance socioeconomica 2016				
419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	-	Non sono state rilevate alcune pene pecuniarie significative né sanzioni non monetarie per la non conformità con leggi e/o normative in materia sociale ed economica.	-

## Appendice tecnica

### GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICA

VALORE AGGIUNTO GLOBALE	2018	2019
	euro	euro
Valore economico generato	54.266.866	47.411.203
Valore della produzione (*)	52.827.726	47.135.507
Altri proventi	1.439.140	275.696
Valore economico distribuito	45.364.821	39.461.083
Costi operativi	36.131.689	29.741.849
Costi del personale	5.942.838	6.087.195
Pagamenti ai fornitori di capitale	932.108	950.457
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	1.448.504	1.650.159
Valore distribuito alla comunità	909.682	1.031.423
Valore economico trattenuto	8.902.045	7.950.120

(\*) Il valore della produzione è composto quasi interamente dai ricavi netti pari a € 43.095.153 per il 2019 e € 41.850.510 per il 2018. La differenza riportata nell'importo del valore della produzione tra il 2018 e il 2019 è quindi principalmente data dalla variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti che risulta avere un importo maggiore per il 2018.

### GRI 102: INFORMATIVA GENERALE

#### GRI 102-8: Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori

Nel 2019, i lavoratori dipendenti sono 101. In aggiunta, l'azienda ha impiegato 54 lavoratori stagionali con un contratto a tempo determinato per specifiche attività.

DIPENDENTI	2018	2019
	n	n
Suddivisione per contratto di lavoro		
Contratti a tempo determinato	10	10
di cui donne	2	5
di cui uomini	8	5
Contratti a tempo indeterminato	88	91
di cui donne	33	36
di cui uomini	55	55
<b>NUMERO TOTALE DEI DIPENDENTI</b>	<b>98</b>	<b>101</b>

DIPENDENTI	2018	2019
	n	n
Suddivisione per tipologia di impiego		
Dipendenti full time	83	85
di cui donne	21	26
di cui uomini	62	59
Dipendenti part time	15	16
di cui donne	14	15
di cui uomini	1	1
<b>NUMERO TOTALE DEI DIPENDENTI</b>	<b>98</b>	<b>101</b>

DIPENDENTI STAGIONALI	2018	2019
	n	n
Numero di dipendenti stagionali	49	54
di cui donne	5	1
di cui uomini	44	53

## GRI 401: OCCUPAZIONE

### GRI 401-1: Nuove assunzioni e turnover

La tabella sotto riportata fa riferimento ai dipendenti della Guido Berlucchi, ad esclusione dei dipendenti stagionali.

TURNOVER E TASSO DI TURNOVER	2018	2019	2018	2019
	n	n	%	%
<b>Assunzioni</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>9,18%</b>	<b>10,89%</b>
di cui donne	2	6	2,04%	5,94%
< 30	1	1	1,02%	0,99%
tra 30 e 50	-	5	-	4,95%
> 50	1	-	1,02%	-
di cui uomini	7	5	7,14%	4,95%
< 30	5	2	5,10%	1,98%
tra 30 e 50	2	3	2,04%	2,97%
> 50	-	-	-	-
<b>Cessazioni</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>7,14%</b>	<b>7,92%</b>
di cui donne	4	-	4,08%	-
< 30	-	-	-	-
tra 30 e 50	3	-	3,06%	-
> 50	1	-	1,02%	-
di cui uomini	3	8	3,06%	7,92%
< 30	1	3	1,02%	2,97%
tra 30 e 50	1	1	1,02%	0,99%
> 50	1	4	1,02%	3,96%
<b>Totale turnover</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>16,33%</b>	<b>18,81%</b>

Il tasso di nuove assunzioni è calcolato come il numero di assunzioni avvenute durante l'anno rispetto al numero di persone presenti in azienda (dipendenti con contratto a tempo indeterminato, dipendenti con contratto a tempo determinato) al 31 dicembre dello stesso anno. Il tasso di cessazione è calcolato come il numero di cessazioni avvenute durante l'anno rispetto al numero di persone presenti (dipendenti con contratto a tempo

indeterminato, dipendenti con contratto a tempo determinato) al 31 dicembre dello stesso anno.

Il tasso di turnover è stato calcolato come la somma delle nuove assunzioni e cessazioni avvenute durante l'anno rispetto al numero di persone presenti in azienda (dipendenti con contratto a tempo indeterminato, dipendenti con contratto a tempo determinato) al 31 dicembre dello stesso anno.

## GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

### GRI 403-9: Infortuni sul lavoro

I dati di seguito riportati, sulla tematica della salute e sicurezza sul lavoro, fanno riferimento ai dipendenti della Guido Berlucchi, compresi i dipendenti stagionali.

SALUTE E SICUREZZA	2018	2019
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili, inclusi i decessi	6	3
di cui incidenti in itinere	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (>6 mesi di assenza), escludendo i decessi	-	-
di cui il numero di decessi	-	-
Tasso degli infortuni sul lavoro registrabili	6,1	2,95
Tasso degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	-
Tasso di decessi	-	-

INDICE DI GRAVITÀ	2018	2019
	n	n
Indice di gravità	0,44	0,42

L'indice di gravità è stato calcolato come segue:

numero di giornate perse per infortunio / ore lavorate totali\*1000

L'indice di infortuni registrabili è stato calcolato come segue:

numero di infortuni registrabili / ore lavorate totali \*200.000

Per il calcolo dei giorni di assenza legati agli infortuni viene contato anche il giorno in cui è avvenuto l'infortunio.

## GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE

### GRI 404-1: Ore di formazione annua per dipendente

I dati di seguito riportati fanno riferimento ai dipendenti della Guido Berlucchi.

FORMAZIONE	2018	2019
	ore	ore
<b>Formazione totale erogata</b>	<b>493</b>	<b>633</b>
di cui in aula	493	609
di cui in modalità e-learning	-	24
<b>Ore medie di formazione per dipendente</b>	<b>5,0</b>	<b>6,3</b>
Ore medie di formazione per genere		
Donne	6,8	2,1
Uomini	4,0	9,1
Ore medie di formazione per categoria professionale		
Dirigenti	5,0	8,0
Quadri	6,0	3,0
Impiegati	5,7	3,0
Operai	4,3	9,8

## GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

### GRI 405-1: Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti

I dati di seguito riportati fanno riferimento ai dipendenti della Guido Berlucchi, a esclusione dei dipendenti stagionali.

Dipendenti per genere e inquadramento	2018	2019	2018	2019
	n	n	%	%
<b>Dirigenti</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
di cui donne	-	-	0,00%	0,00%
di cui uomini	1	2	100,00%	100,00%
<b>Quadri</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
di cui donne	-	1	0,00%	20,00%
di cui uomini	6	4	100,00%	80,00%
<b>Impiegati</b>	<b>43</b>	<b>47</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
di cui donne	4	28	55,81%	59,57%
di cui uomini	19	19	44,19%	40,43%
<b>Operai</b>	<b>48</b>	<b>47</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
di cui donne	11	12	22,92%	25,53%
di cui uomini	37	35	77,08%	74,47%

DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ	2018	2019
	n	n
<b>Dipendenti per fascia d'età</b>	<b>98</b>	<b>101</b>
< 30	12	12
tra 30 e 50	61	68
> 50	25	21

Dipendenti per fascia d'età e inquadramento	2018	2019	2018	2019
	n	n	%	%
<b>Dirigenti</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
< 30	-	-	0,00%	0,00%
tra 30 e 50	-	1	0,00%	50,00%
> 50	1	1	100,00%	50,00%
<b>Quadri</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
< 30	-	-	0,00%	0,00%
tra 30 e 50	4	4	66,67%	80,00%
> 50	2	1	33,33%	20,00%
<b>Impiegati</b>	<b>43</b>	<b>47</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
< 30	7	7	16,28%	14,89%
tra 30 e 50	30	34	69,77%	72,34%
> 50	6	6	13,95%	12,77%
<b>Operai</b>	<b>48</b>	<b>47</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
< 30	5	5	10,42%	10,64%
tra 30 e 50	27	29	56,25%	61,70%
> 50	16	13	33,33%	27,66%

Il Consiglio di Amministrazione è composto, sia nel 2018 sia nel 2019, da una donna (25%) e tre uomini (75%), appartenenti alla fascia d'età superiore ai 50 anni.

## GRI 301: MATERIALI

### GRI 301-1: Materiali utilizzati per peso o volume

MATERIALI	2018	2019
	Kg	Kg
Materiali utilizzati nel vigneto		
Letame	211.720,0	1.037.200,0
Prodotti fito-sanitari	17.802,0	16.559,2
Lotta biologica	702,5	724,6
Semine	2.300,0	-
<b>TOTALE DEI MATERIALI UTILIZZATI NEL VIGNETO</b>	<b>232.524,5</b>	<b>1.054.483,8</b>
Materiali utilizzati in cantina		
Vetro (bottiglie)	1.573.839,5	4.311.679,9
Carta - Cartone (astucci, fogli per bancali)	504.406,3	522.842,3
Sughero (tappi)	37.801,1	38.843,0
Legno (confezioni)	25.517,6	23.246,8
Acciaio (gabbiette e tubi)	22.666,2	22.330,6
Alluminio-Plastica (capsuloni)	14.070,6	19.586,6
Plastica (capsule termoretraibili, bidule, tappi corona, materiali per imballaggio)	9.313,2	17.423,6
Carta-Plastica (etichette)	8.618,4	8.407,6
Alluminio (tappi corona)	2.298,2	6.556,1
<b>TOTALE DEI MATERIALI UTILIZZATI IN CANTINA</b>	<b>2.198.531,0</b>	<b>4.970.916,6</b>
<b>TOTALE DEI MATERIALI UTILIZZATI</b>	<b>2.431.055,4</b>	<b>6.025.400,3</b>

La conversione dell'unità di misura dei prodotti fitosanitari da volume a peso è stata stimata sulla base della densità media.

Tra il 2018 e il 2019 si registra una significativa differenza nelle quantità di materiali impiegati presso il vigneto; tali dati esprimono la capacità della Guido Berlucci di impiegare risorse diverse in funzione delle variabilità tra gli anni delle condizioni climatiche, del terreno e del vitigno.

Con riferimento al 2018 si registra un valore anomalo rispetto agli anni precedenti relativo a vetro, plastica e alluminio, in funzione di una minore quantità di produzione presso la cantina di vinificazione della Guido Berlucci dovute a una vendemmia ridotta per avverse condizioni atmosferiche.

## GRI 302: ENERGIA

### GRI 302-1: Energia consumata all'interno dell'organizzazione

CONSUMI ENERGETICI DIRETTI	2018	2019
	GJ	GJ
Gasolio	2.772,6	2.703,7
Benzina	43,5	31,7
Gas metano	2.201,4	1.337,5
<b>Totale consumi energetici diretti</b>	<b>5.017,4</b>	<b>4.072,8</b>

CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI	2018	2019
	GJ	GJ
<b>Consumo di energia elettrica</b> (raffrescamento, illuminazione, macchinari)	9.567,4	10.071,7
Di cui da impianto fotovoltaico	1.778,4	2.008,7

Per il calcolo dei consumi energetici correlati a gasolio, benzina e gas naturale è stata effettuata una conversione in Gigajoule (GJ) al fine della confrontabilità dei dati. Per tale conversione sono stati utilizzati i fattori di conversione ricavati dal database "Defra - Department for Environment, Food and Rural Affairs" (2018- 2019).

## GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI

### GRI 303-3: Prelievo idrico

PRELIEVI IDRICI	2018	2019
	mc	mc
Prelievi da pozzo	4.016,0	3.182,0
Prelievi da acquedotto	9.638,0	9.814,0
<b>TOTALE PRELIEVI DI ACQUA</b>	<b>13.654,0</b>	<b>12.996,0</b>

Ai valori riportati nella tabella si aggiunge, per completezza, una quota parte di acqua sotterranea prelevata dal pozzo e donata all'oratorio della parrocchia di Borgonato per l'irrigazione del campo sportivo pari a ca. 2000 mc annui. Sia l'acqua prelevata da pozzo sia l'acqua prelevata da acquedotto appartengono alla categoria di acqua dolce (<1.000 mg/l di solidi disciolti totali).

I 2,8 litri di acqua impiegati nei processi produttivi per produrre 1 litro di Franciacorta Berlucci sono calcolati tenendo in considerazione i prelievi idrici del centro di vinificazione.

### GRI 303-4: Scarico idrico

SCARICHI IDRICI	2018	2019
	mc	mc
Nessun trattamento	6.675,0	5.640,0
Trattamento di grigliatura e fanghi attivi	6.095,0	6.711,0
<b>TOTALE SCARICHI IDRICI</b>	<b>12.770,0</b>	<b>12.351,0</b>

La totalità degli scarichi idrici appartiene alla categoria di acqua dolce (<1.000 mg/l di solidi disciolti totali) ed è destinata integralmente alla pubblica fognatura, ovvero a risorse idriche di terze parti.

### GRI 303-5: Consumo idrico

CONSUMI IDRICI	2018	2019
	mc	mc
<b>TOTALE CONSUMI IDRICI</b>	<b>884,0</b>	<b>645,0</b>

I consumi di acqua corrispondono alla differenza tra acqua prelevata e acqua scaricata.

## GRI 305: EMISSIONI

### GRI 305-1: Emissioni dirette di GHG

EMISSIONI - SCOPO 1	2018	2019
	t CO <sub>2</sub> e	t CO <sub>2</sub> e
Gasolio	207,2	201,9
Benzina	3,0	2,2
Gas metano	119,7	73,7
<b>TOTALE EMISSIONI SCOPO 1</b>	<b>329,9</b>	<b>277,8</b>

### GRI 305-2: Emissioni indirette di GHG

EMISSIONI - SCOPO 2	2018	2019
	t CO <sub>2</sub> e	t CO <sub>2</sub> e
Energia elettrica - location based	776,7	804,1
Energia elettrica - market based	1.045,6	1.082,4

EMISSIONI - SCOPO 1 E 2 (LOCATION BASED)	2018	2019
	t CO <sub>2</sub> e	t CO <sub>2</sub> e
<b>TOTALE EMISSIONI (SCOPO 1 E SCOPO 2 - LOCATION BASED)</b>	<b>1.106,7</b>	<b>1.081,9</b>

Le emissioni sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente (t CO<sub>2</sub>e).

Per il calcolo delle emissioni dirette di gas a effetto serra (Scopo 1) sono stati stimati i litri di combustibile utilizzati dai mezzi utilizzati in cantina e nel vigneto e dalle auto della flotta aziendale seguendo un approccio di stima conservativo e utilizzando i fattori di conversione ricavati dal database "Defra - Department for Environment, Food and Rural Affairs" (2018- 2019).

Per il calcolo delle emissioni indirette di gas a effetto serra (Scopo 2) sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da Terna group nel documento "Confronti internazionali" (2016-2017) per l'approccio "Location-based", e dall'Association of Issuing Bodies all'interno dell'"European Residual Mixes" (2017-2018) per l'approccio "Market-based".

Nello specifico, l'approccio "Location-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione medi relativo allo specifico mix energetico nazionale di produzione di energia elettrica, mentre l'approccio "Market-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione definiti su base contrattuale con il fornitore di energia elettrica.

Il totale di emissioni di CO<sub>2</sub> evitate con l'energia fotovoltaica pari all'assorbimento di 350mila mq di foreste è un calcolo di LifeGate progetto ImpattoZero® basato sui progetti di riforestazione e tutela di foreste in crescita effettuati in Madagascar.

## GRI 306: SCARICHI IDRICI E RIFIUTI

### GRI 306-2: Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento

I dati presenti in questa tabella rappresentano i rifiuti presenti catalogati tra pericolosi e non pericolosi. Il metodo di smaltimento dei rifiuti è stato identificato in funzione della tipologia di rifiuto. Per rifiuti non pericolosi si intendono tra i principali imballaggi, carta, vetro, plastica, legno e umido; mentre la quota parte minore di rifiuti pericolosi comprende oli agricoli, prodotti agrochimici utilizzati nelle attività in campo e altre apparecchiature accessorie, quali ad esempio elettroniche e batterie.

RIFIUTI	2018	2019
	†	†
Per tipologia e metodo di smaltimento		
Non pericolosi	175,6	228,1
Destinati a compostaggio	-	-
Destinati a smaltimento in discarica	37,1	49,9
Destinati a recupero	14,4	13,4
di cui recupero energetico	0,6	-
Destinati a riciclo	123,5	164,8
Pericolosi	1,3	1,6
Destinati a smaltimento in discarica	0,2	1,1
<b>Destinati a recupero</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>
<b>di cui recupero energetico</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>
<b>QUANTITÀ TOTALE DI RIFIUTI</b>	<b>176,9</b>	<b>229,7</b>



**Report di Sostenibilità 2019**  
della GUIDO BERLUCCHI & C. SPA  
Piazza Duranti, 4  
25040 Borgonato (BS)

Questo documento è presente anche in formato pdf sul sito [www.berlucchi.it](http://www.berlucchi.it)




Il Report di Sostenibilità è stato realizzato in collaborazione con il team EY Sustainability – Climate Change and Sustainability Services [www.ey.com](http://www.ey.com)

Revisione testi, consulenza di comunicazione, progetto grafico e impaginazione a cura di **LifeGate** [www.lifegate.it](http://www.lifegate.it)

Stampato su carta FREELIFE VELLUM  
55% di pura cellulosa certificata FSC®,  
40% fibre di riciclo certificate FSC®  
e 5% fibre di cotone.



SEGUICI SUI SOCIAL

-  @berlucchifraciacorta
-  @berlucchiwine
-  @berlucchiwine

FRANCIACORTA



*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**