

CANTINA  
FRENTANA

*cantina*

**FRENTANA**

**1958**

**2021/2022**

**BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ | ESERCIZIO**



# CHI SIAMO



La Cantina Frentana è una società cooperativa a cui partecipano 500 viticoltori, in prevalenza piccole aziende familiari, che coltivano circa 1000 ettari di vigneti sulle colline frentane: una fascia di territorio che si estende tra le ultime pendici della Majella e la magnifica Costa dei Trabocchi, nel sud dell'Abruzzo.

Il generoso suolo calcareo, il dolce alternarsi delle brezze di mare e di terra, l'azione mitigante del mare esaltano la vocazione di questo territorio a una viticoltura di alta qualità, focalizzata quasi interamente su vitigni autoctoni.

Una vocazione ascoltata e raccolta da viticoltori esperti, consapevoli che la qualità del vino dipende innanzi tutto dalla qualità del frutto.





**CANTINA  
SOCIALE  
FRENTANA**

# LA STORIA

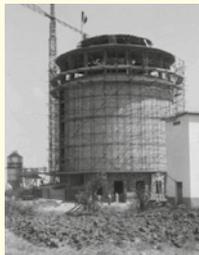
La cantina Frentana fu fondata come società cooperativa nel 1958 da un gruppo di viticoltori «pionieri» guidati dal sindaco Francesco D'Agostino, mentre dal 1960 è la prima vendemmia. Da allora la società è continuamente in crescita per dimensioni, numero di soci e fatturato, attraversando momenti più favorevoli e altri più difficili, ma sempre con la determinazione di realizzare la sua missione, fino a diventare una delle più importanti realtà cooperative del centro-sud Italia.



# CANTINA FRENTANA, UNA STORIA DI COOPERAZIONE E QUALITÀ

**19 OTTOBRE DEL 1958**

prima storica assemblea presso la scuola elementare a Rocca San Giovanni, promossa dall'allora sindaco, il medico dott. Francesco D'Agostino: padre fondatore della cooperativa.



**ALLA FINE DEL 1958**

apertura del cantiere il progetto scelto dalla ditta Sernagiotto Emilio di Casteggio prevedeva la costruzione di una «Torre Vinaria». Si trattava, per l'epoca, di un progetto fortemente innovativo, basato sul principio della movimentazione per caduta.

**SETTEMBRE 1961**

prima campagna vinicola fu superata brillantemente, pur senza esperienze precedenti; subito, però, la capienza dell'impianto si rivelò insufficiente, in quanto si passò dai 92 fondatori del novembre 1958 a ben 493 soci del 1961.

**1997  
INAUGURAZIONE PUNTO  
VENDITA**



**2000**

promozione delle scelte agrotecniche nel vigneto e dei temi salute, sostenibilità e impatto ambientale

**2018**

superata la soglia simbolica di un milione di bottiglie vendute

**2018**

Sessant'anni di vita della cooperativa

**1960**

**2014**

inaugurazione della Torre Vinaria restaurata simbolo della cantina



**16 NOVEMBRE  
DEL 1958**

sottoscrizione, dell'atto costitutivo della Società Cooperativa "Cantina Sociale Frentana" da parte di 92 soci fondatori.



**2 GIUGNO 1961**

inaugurazione della Cantina Frentana "Questo edificio a prima vista sembra essere la torre di controllo di un grande aeroporto". (Il Messaggero).



**1963  
PRIMA STORICA  
ETICHETTA**

Con l'inconfondibile immagine dell'abbazia di San Giovanni in Venere.



**1968  
RICONOSCIMENTO  
DELLA DENOMINAZIONE  
D'ORIGINE  
CONTROLLATA  
"MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO"**

si avviò una differenziazione del prodotto, puntando decisamente sulla qualità.

**1999**  
prima partecipazione al Vinitaly e prima esportazione di bottiglie all'estero, in Olanda e in Germania.

**2009**  
ampliamento del punto vendita

**2010**  
installato Capannone in legno lamellare con copertura fotovoltaica

**2015**  
installato un moderno impianto di imbottigliamento

**2015**  
installato un moderno impianto di imbottigliamento

**2021**  
Fusione con la cantina Sangro



# LA TORRE: GIOIELLO DELLA CANTINA FRENTANA

Torre Vinaria è il gioiello della Cantina Frentana, una sala degustazione progettata sulla sommità della inconfondibile torre che si erge da decenni quasi a protezione dei vigneti circostanti.

Alta 30 m in 5 piani, oggi nella sua sommità ospita uno spazio innovativo per eventi, all'insegna della sensorialità e del piacere di stare insieme.



La torre vinaria è il nuovo *faro della cultura* enogastronomica frentana, uno spazio che si offre al *territorio* come risorsa per convegni ed eventi che vogliono avere il gusto dell'unicità.



# I VALORI



## SOLIDARIETÀ

La cantina frentana ha conquistato e rafforzato nel tempo la sua presenza sul mercato nazionale e internazionale senza mai venire meno alla sua missione originaria: la valorizzazione del territorio e del lavoro dei viticoltori attraverso la costruzione di un'economia solidale. Come molte cooperative, la frentana nacque oltre 60 anni fa per affrancare gli agricoltori da un mercato delle uve sbilanciato, in cui i compratori, approfittando della deperibilità del prodotto, imponevano ai contadini prezzi umilianti. Il coraggio di superare il tradizionale individualismo degli agricoltori è stato ripagato.



## QUALITÀ

Assistenza tecnica agronomica nei vigneti, scienza e tecnologia in cantina, focus sulla sostenibilità di tutti i processi, e importanza del fattore tempo, per offrire sul mercato vini finiti, che non devono deludere le aspettative. La qualità non è un optional ma un obbligo per un'azienda vitivinicola moderna. Ma la qualità del processo e dei rapporti tra le persone e con i clienti non sono per noi meno importanti della qualità del prodotto.



## TERRITORIO E VITIGNI AUTOCTONI

La conservazione e valorizzazione di un territorio ricco di storia e di bellezze naturali, lo sviluppo in esso di un turismo sostenibile e di qualità, fanno parte della missione aziendale. I nostri agricoltori, nel solco della tradizione, coltivano quasi esclusivamente vitigni autoctoni: montepulciano, trebbiano, pecorino, passerina, cococciola (un vitigno a bacca bianca di grandi potenzialità, largamente diffuso soltanto nell'area frentana, e di cui la cantina frentana è il maggior produttore).



## SOSTENIBILITÀ

Una linea dedicata al biologico, in crescita, una vasta adesione dei soci al sistema nazionale di qualità produzione integrata, un sistema di stazioni meteo per ottimizzare la difesa antiparassitaria, l'abolizione del diserbo chimico nei vigneti sono alcune pietre miliari del nostro percorso di sviluppo sostenibile. Inoltre dal 1 ottobre 2020 tutta l'energia elettrica consumata dai nostri impianti (circa un milione di kilowatt/ora all'anno) è certificata come proveniente da fonti rinnovabili.



# SOSTENIBILITÀ

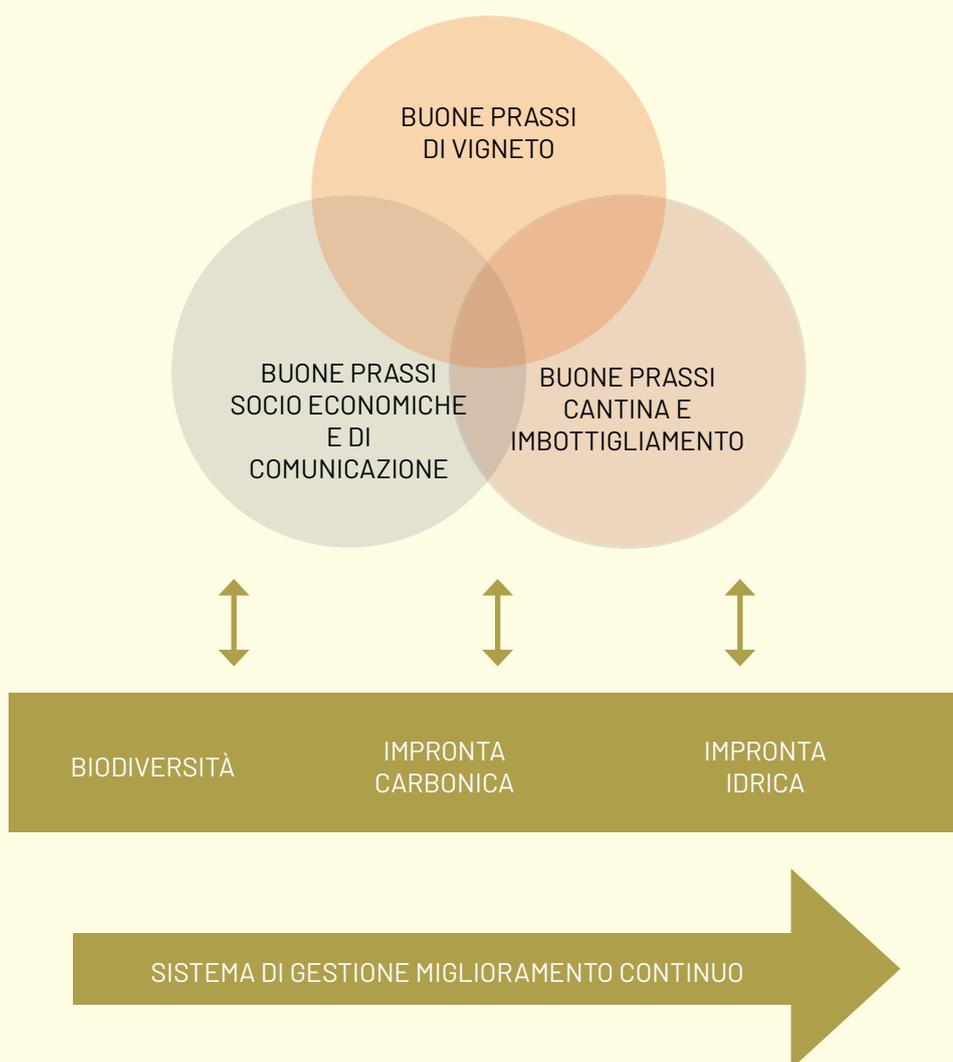
- STANDARD EQUALITAS
- BUONE PRASSI DI VIGNETO
- BUONE PRASSI DI CANTINA
- BUONE PRATICHE SOCIALI
- BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

# SOSTENIBILITÀ



La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

Cantina Frentana ha intrapreso un percorso di sostenibilità secondo lo standard **EQUALITAS - ORGANIZZAZIONE** revisione 4 per i processi aziendali dall'arrivo dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.



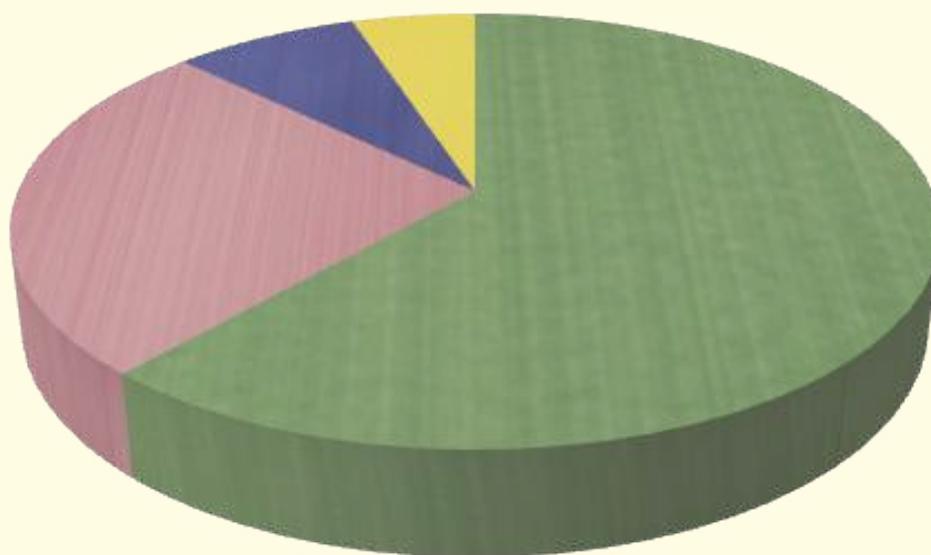


# SOSTENIBILITÀ

- STANDARD EQUALITAS
- BUONE PRASSI DI VIGNETO
- BUONE PRASSI DI CANTINA
- BUONE PRATICHE SOCIALI
- BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

# BUONE PRASSI AGRICOLE NEL VIGNETO

La superficie vitata totale degli associati di Cantina Frentana è di 1.100 ettari, con oltre il 20% nel progetto in sostenibilità ambientale:



- Lotta integrata volontaria: 120 ha circa
- Lotta biologica: 50 ha circa
- Vigneti Qualità Cantina: 15 ha circa
- Vigneto «Leo» di Caviro: 10 ha circa

# VIGNETO QUALITÀ

In precedenza la selezione delle uve migliori veniva fatta sul piazzale al conferimento ed era basata sul grado zuccherino e la sanità.

Con il progetto “vigneto qualità” si cominciò a scegliere a monte i vigneti migliori, nelle zone più vocate, condotti dai viticoltori più esperti e disponibili, fornendo loro un’assistenza tecnica specialistica per massimizzare la qualità del prodotto finale. Le uve sarebbero state pagate di più, non solo in base al grado zuccherino ma adottando una scala a più parametri che teneva conto anche dell’impegno del socio.

Il “vigneto qualità” ha interessato inizialmente una minoranza di agricoltori, ma col tempo la cerchia si è allargata molto e la spinta verso il miglioramento qualitativo, supportata dal servizio agronomico e dalla politica dei prezzi adottata, ha finito per “contagiare” tutta la produzione della cantina.



Il progetto Vigneto Qualità per la vendemmia 2021  
ha interessato circa 2000 quintali di uve.



# VITICOLTURA BIOLOGICA ED INTEGRATA



# BUONE PRASSI AGRICOLE NEL VIGNETO



# BUONE PRASSI AGRICOLE NEL VIGNETO

## DIFESA

Una rete di moderne stazioni meteorologiche elettroniche associate ad avanzati modelli tecnologici previsionali sui cicli dei parassiti consente ai nostri tecnici di prevedere i momenti di rischio e quelli di "tranquillità": gli avvisi diramati ai viticoltori consentono così di **limitare il numero dei trattamenti** antiparassitari al minimo indispensabile e di **ridurre la deriva** conoscendo, dalle previsioni puntali, le ore di minor vento.



# BUONE PRASSI AGRICOLE NEL VIGNETO

## BIODIVERSITÀ

Oltre ai più tradizionali vitigni abruzzesi, Montepulciano e Trebbiano, i nostri viticoltori coltivano altre **varietà autoctone** meno diffuse.

La Cantina Frentana possiede la maggiore estensione in Abruzzo (e quindi al mondo) di **vigneti di Cococciola**, un'uva bianca dalle caratteristiche peculiari, che dona vini freschi ed eleganti.

Completano il quadro Pecorino, Passerina e Montonico. La forte attenzione verso la biodiversità viticola e la sua tutela ha portato la cantina a promuovere il progetto "**Paleovite d'Abruzzo**", di salvaguardia della ormai rarissima vite selvatica europea (*Vitis sylvestris*), di cui sopravvivono pochi esemplari nella vicina oasi della lecceta di Torino di Sangro.



# BUONE PRASSI AGRICOLE NEL VIGNETO

## L'ANNATA 2022

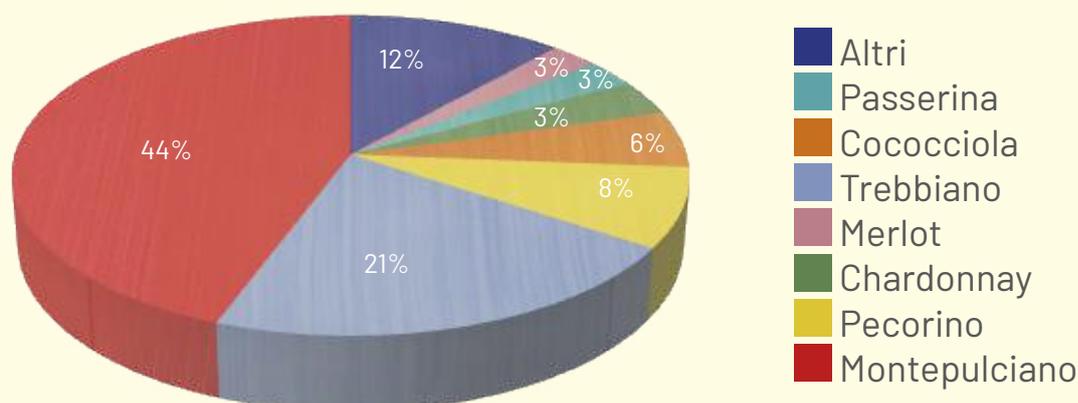
I due elementi che contraddistinguono questa annata sono l'anticipo della maturazione di tutte le uve (anche di due settimane rispetto alla media degli ultimi decenni) e l'elevato grado zuccherino. Un'annata nella media invece per quanto riguarda la produttività, con differenze tra vigneti, e di ottima qualità.

L'aumento dei soci conferenti ha portato ad un nuovo record storico di produzione, con 224.000 quintali di uva lavorata, circa 1.000 in più del 2021.

Il Montepulciano rappresenta quasi la metà della produzione, il resto è costituito da tre principali «bianchi»: Trebbiano, Cococciola e Pecorino.

Il Pecorino ha prodotto circa il 15% in più rispetto al 2021, contenuto incremento invece per lo Chardonnay grazie all'entrata in produzione di alcuni vigneti giovani. Stabili i quantitativi degli altri bianchi. Il conferimento di Montepulciano ha visto un leggero calo rispetto alla produzione del 2021 ma a fronte di un eccellente stato di maturazione delle uve e di sanità.

UVE CONFERITE VENDEMMIA 2022 (TONN)





# SOSTENIBILITÀ

- STANDARD EQUALITAS
- BUONE PRASSI DI VIGNETO
- BUONE PRASSI DI CANTINA
- BUONE PRATICHE SOCIALI
- BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

# RACCOLTA VINIFICAZIONE IMBOTTIGLIAMENTO

Cantina Frentana ricorre all'energie rinnovabili, ottenute da una produzione interna di energia dell'impianto fotovoltaico, il quale verrà anche implementato, e dall'acquisto esclusivo di energia certificata da fonti rinnovabili.

Cantina Frentana è fra le pochissime cantine Abruzzesi ad avvalersi dei certificati verdi.





# PRODUZIONI BIOLOGICHE

**«Cura del vigneto,  
rispetto della natura  
e dell'ambiente ed  
un gusto morbido e avvolgente...»**

Cantina Frentana produce vini biologici ottenuti seguendo strettamente i protocolli della produzione biologica, dalla coltivazione dell'uva fino alla preparazione e affinamento in cantina.





# SOSTENIBILITÀ

- STANDARD EQUALITAS
- BUONE PRASSI DI VIGNETO
- BUONE PRASSI DI CANTINA
- BUONE PRATICHE SOCIALI
- BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

# BUONE PRATICHE SOCIALI

## SCOPO MUTUALISTICO

La cooperativa nell'esercizio ha rispettato il carattere mutualistico previsto dall'art. 2513 del C.C. ed in particolare del 3 comma poiché il valore conferito dai soci è superiore al 50% del valore totale dei prodotti e precisamente nella misura del 86%.

Sono stati quindi seguiti i seguenti comportamenti:



si sono trattati solo i prodotti dei soci eccetto l'acquisto di mosti concentrati e piccolissime partite di vino per la lavorazione del vino ottenuto dalla vinificazione delle uve dei soci;



la ripartizione dei risultati è stata effettuata in modo equo e proporzionale alla quantità e qualità conferite;



divulgando tra i soci quelle notizie utili e necessarie per la crescita culturale dell'attività professionale

# BUONE PRATICHE SOCIALI

## FORMAZIONE

Cantina Frentana sta perseguendo già da tempo un programma di formazione con i dipendenti sulla sostenibilità.

Lo scopo è quello di rendere più funzionali, sicure e pulite le lavorazioni.

I dipendenti non sono solo chiamati all'attuazione dei protocolli ma diventano soggetti attivi che suggeriscono i possibili cambiamenti e miglioramenti da adottare nelle loro funzioni e nell'organizzazione del lavoro.



# BUONE PRATICHE SOCIALI

## SICUREZZA SUL LAVORO



Nel corso dell'esercizio Cantina Frentana ha effettuato investimenti in sicurezza del personale soprattutto per quanto attiene **prevenzione ed informazione**.

L'approccio costante che l'azienda continua a proporre nella gestione delle proprie risorse, interne ed esterne, garantirà il progressivo miglioramento nell'ambito della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

Non si sono verificati infortuni gravi sul lavoro che abbiano comportato lesioni gravi o gravissime al personale iscritto al libro unico del lavoro.

# BUONE PRATICHE SOCIALI

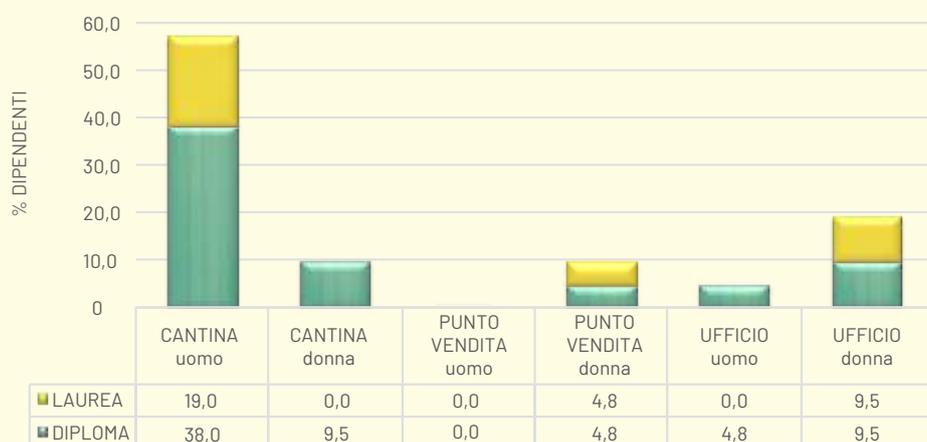
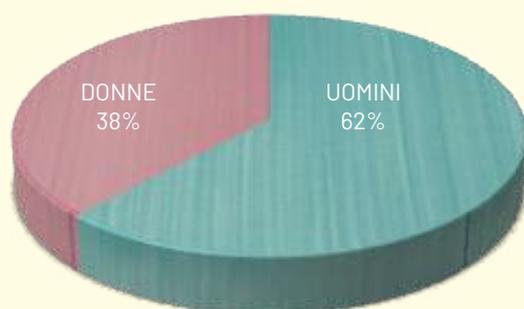
## LAVORATORI PER GENERE

I lavoratori di Cantina Frentana sono per il 38% donne e per il 62% uomini.

Passando ad un'analisi più approfondita e incrociando i lavoratori con il reparto nel quale essi lavorano si nota che le donne sono tendenzialmente negli UFFICI.

In PRODUZIONE le donne rappresentano il 14,3% contro l'85,7% di lavoratori di genere maschile.

Ciò dipende soprattutto dalla tipologia di mansione specifica dei diversi reparti.



Bilancio di sostenibilità:  
dati al 31/12/2022

# BUONE PRATICHE SOCIALI

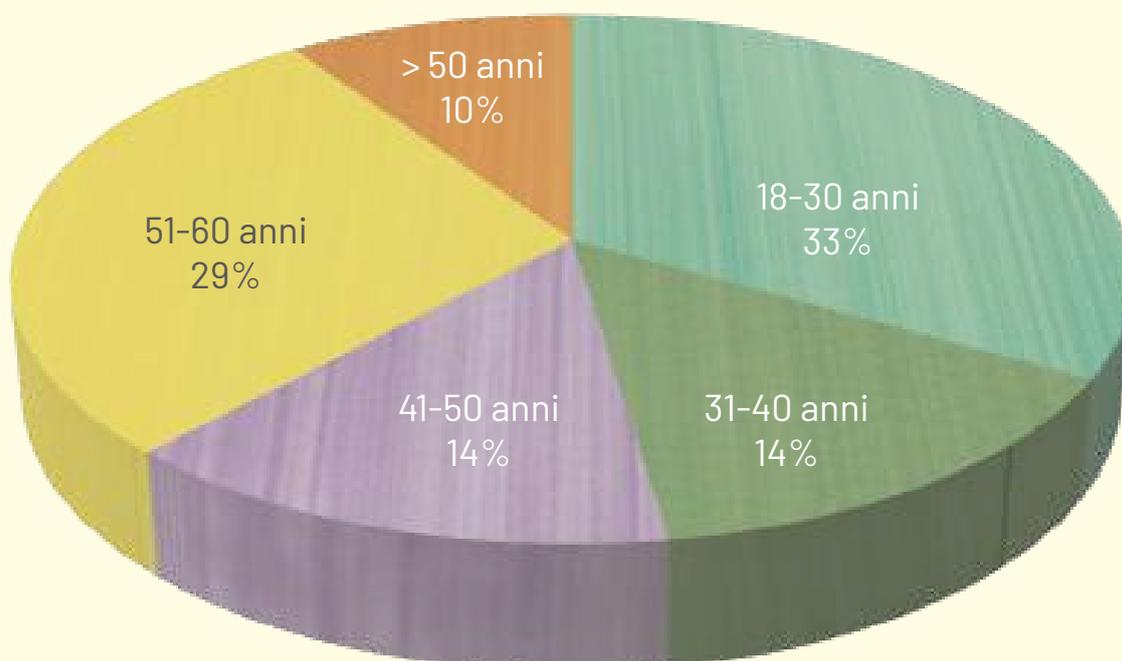
## ETÀ

La realtà di Cantina Frentana è una realtà giovane.

Lo dimostrano i numeri.

Il 61,9 % dei lavoratori ha meno di 50 anni.

La fascia 18-30 è crescita grazie ai nuovi ingressi dell'anno 2022.



Bilancio di sostenibilità: dati al 31/12/2022

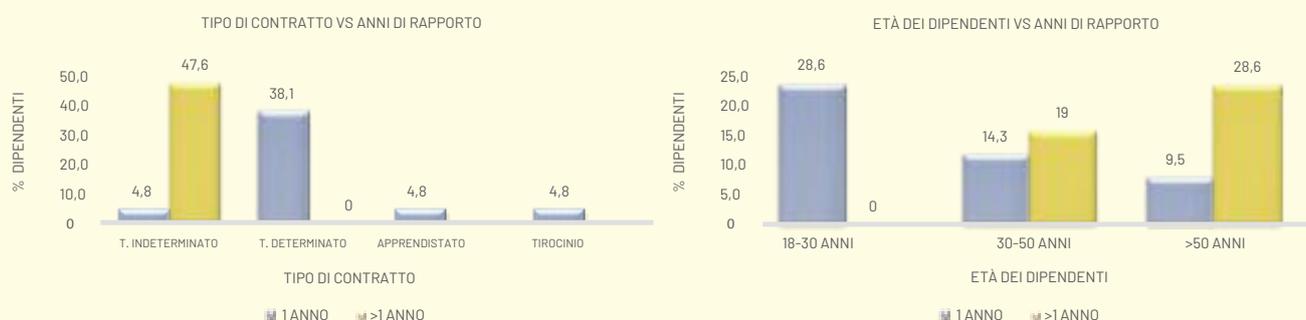
# BUONE PRATICHE SOCIALI

## CONTRATTI

Dall'analisi dei lavoratori per tipologia contrattuale si evince che vi è una quasi parità tra i contratti a tempo determinato (47,6%) e quelli a tempo indeterminato (52,4).

Questo è dovuto sostanzialmente al crescente numero di assunti dell'ultimo periodo. È da precisare infatti che tutti i contratti a tempo determinato sono relativi ad un periodo di rapporto di lavoro uguale/inferiore ad un anno e principalmente, come si evince dal grafico «età dei dipendenti vs anni di rapporto», appartenenti ai lavoratori della fascia di età più giovane (18-30 anni).

Questo è un dato estremamente rilevante in quanto sottolinea come la politica di gestione del personale sia mirata alla costruzione di un rapporto di collaborazione duraturo. La sostenibilità sociale è infatti tra i pilastri fondanti della Cooperativa.



Bilancio di sostenibilità: dati al 31/12/2022

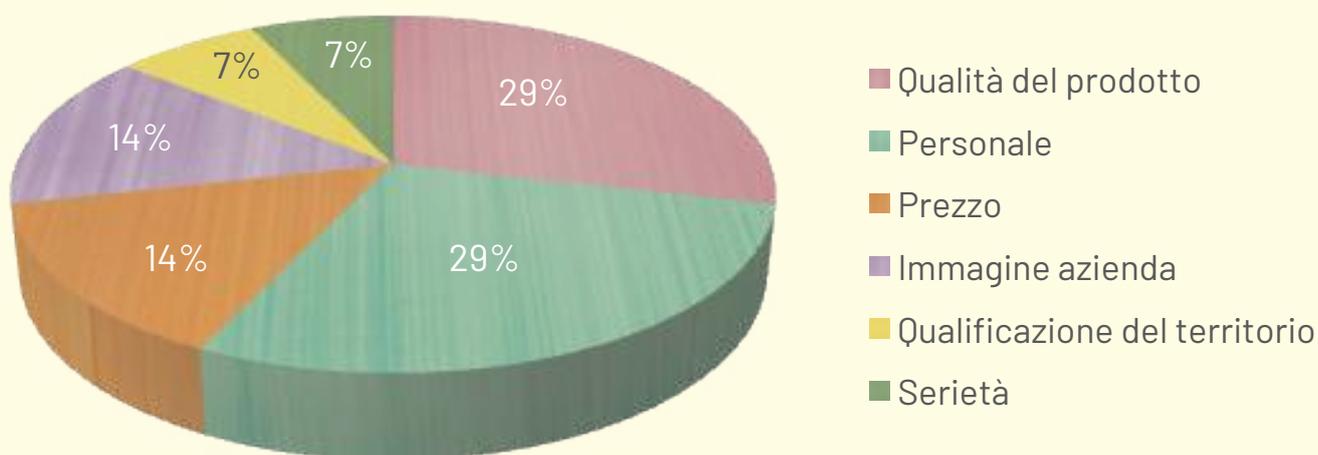


# BUONE PRATICHE SOCIALI

## VICINATO E TERRITORIO

Dai questionari sottoposti al vicinato emerge la fotografia di un rapporto azienda-vicinato/comunità molto positivo. Le attività della cantina infatti, non risultano creare problemi per la vita quotidiana dei cittadini (per il 100% degli intervistati) i quali, anzi, vedono nella Cantina Frentana un ruolo positivo e di vanto.

Punti di forza dell'azienda segnalati dal vicinato:



# BUONE PRATICHE SOCIALI

## LE INIZIATIVE PER LA COMUNITÀ

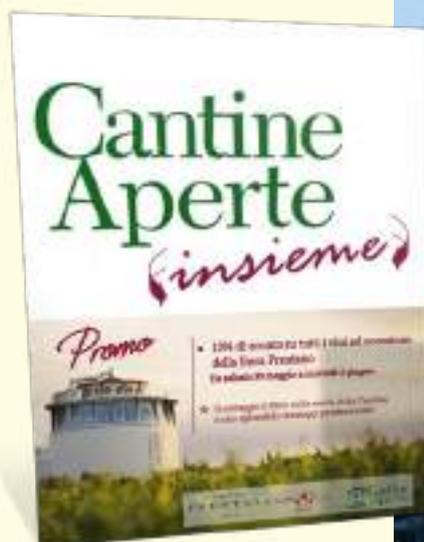
Cantina Frentana è promotrice di molte iniziative che coinvolgono la comunità, infatti crede fortemente che la propria storia merita di essere raccontata e condivisa.

Vanto della Cantina Frentana è proprio la sua Torre Vinaria, centro di eventi al servizio del territorio.

Tra le numerose iniziative si annoverano:

- Cantine Aperte
- Brindisi con Arte
- L'aperitivo del giovedì
- Calici di Stelle

La Torre Vinaria è stata inoltre scelta da enti, associazioni, agenzie per realizzare dei loro eventi o delle visite guidate.



*cantina*  
**FRENTANA**

1958



# BUONE PRATICHE SOCIALI

## PROGETTI: FRENTANABIKE

Uno dei progetti più cari a Cantina Frentana, iniziato nel 2021, è quello sulla mobilità sostenibile: la cantina è stata capofila di questo progetto che oggi vede il coinvolgimento di diversi operatori turistici e non del territorio.

Una iniziativa, quella di Frentanabike, che offre alla comunità una serie di itinerari cicloturistici, raccolti sia alle persone più sportivi che a quelle più «occasional», nella pista ciclabile situata attorno alla Cantina Frentana che si allaccia alla bellissima Via Verde e alla Costa dei Trabocchi.

Il proponimento di Cantina Frentana è quello che il territorio rimanga non solo fertile e capace di produrre ottimi vini, ma anche attrattivo, salubre e ricco di cose belle.





# BUONE PRATICHE SOCIALI

## PROGETTI: LA BANCA DEI VIGNETI

Ci sono viticoltori anziani che non sono più in grado di coltivare il vigneto e non hanno una continuità familiare, oppure hanno figli che svolgono un altro lavoro. Ma chi nasce in campagna difficilmente ama separarsi dalla sua terra, venderla, o vederla andare in rovina e invasa dai rovi.

Per questo Cantina Frentana ha offerto a queste persone la possibilità di mantenere la proprietà a dare la vigna in gestione alla cooperativa, che la conduce con personale proprio o con l'aiuto di altri viticoltori. In questo modo il patrimonio viticolo della cantina non va disperso.





# SOSTENIBILITÀ

- STANDARD EQUALITAS
- BUONE PRASSI DI VIGNETO
- BUONE PRASSI DI CANTINA
- BUONE PRATICHE SOCIALI
- BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

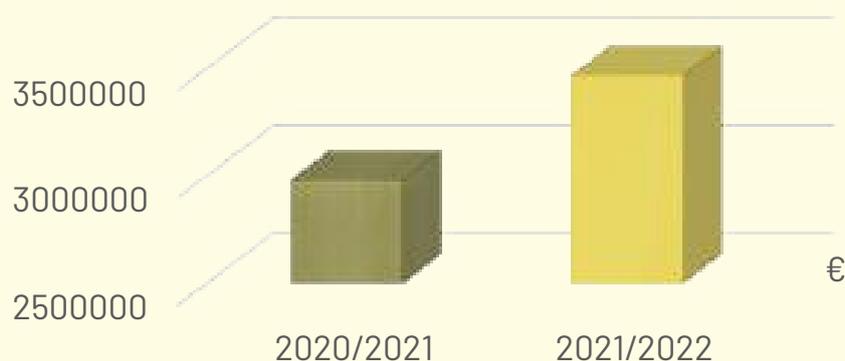
# BUONE PRATICHE ECONOMICHE

Nella vendemmia 2021/2022 sono stati trasformati e prodotti circa **180.500** ettolitri di vino tra sfuso ed imbottigliato.

L'imbottigliato con i suoi **16.122** ettolitri ha rappresentato circa il 9% della produzione totale in quantità e circa il 26% del totale del fatturato aziendale che cresce di oltre il 15% con un valore totale della produzione che supera il **+22%**

Il fatturato della vendita in bottiglie è passato da €2.983.428 dell'esercizio 2020/2021 ad **€3.470.813** dell'esercizio attuale, con un incremento di €487.385 pari ad un **+16%**.

Tale incremento ha portato il volume d'affari dell'imbottigliamento a superare di oltre un +16% i numeri pre-covid incidendo positivamente sulla liquidazione finale della cantina.

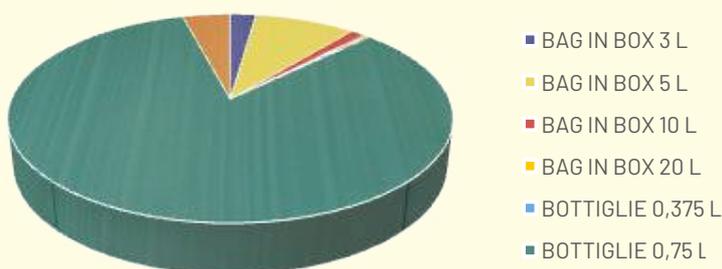
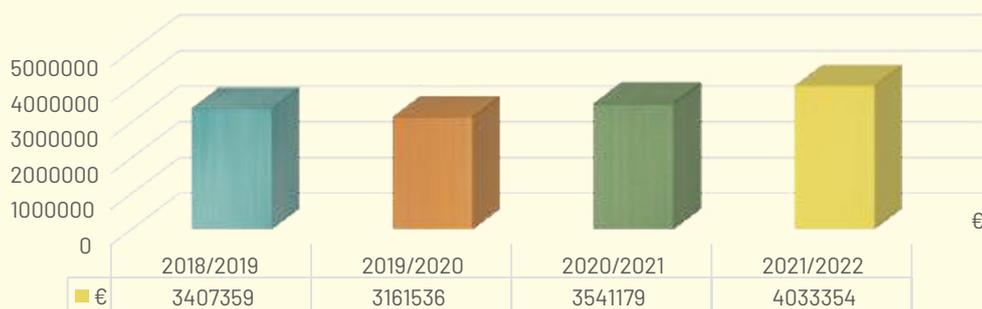


I ricavi dei corrispettivi sono incrementati di un modesto +1%.  
L'importo totale è stato pari ad € 562.541.



# BUONE PRATICHE ECONOMICHE

Sommando il fatturato dell'imbottigliamento e il ricavo dei corrispettivi del punto vendita si arriva a € 4.033.354 con un incremento generale del volume d'affari dell'imbottigliato pari ad € 491.175 pari ad un +14%: somma più alta di sempre fatturata da Cantina Frentana.



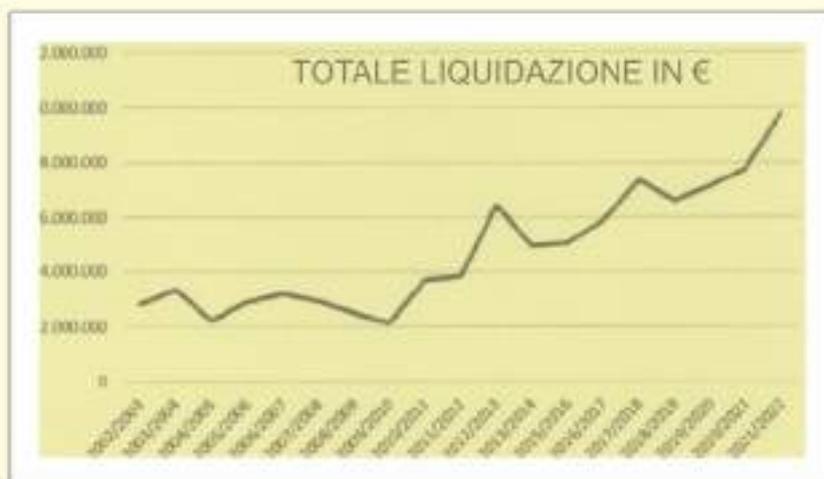
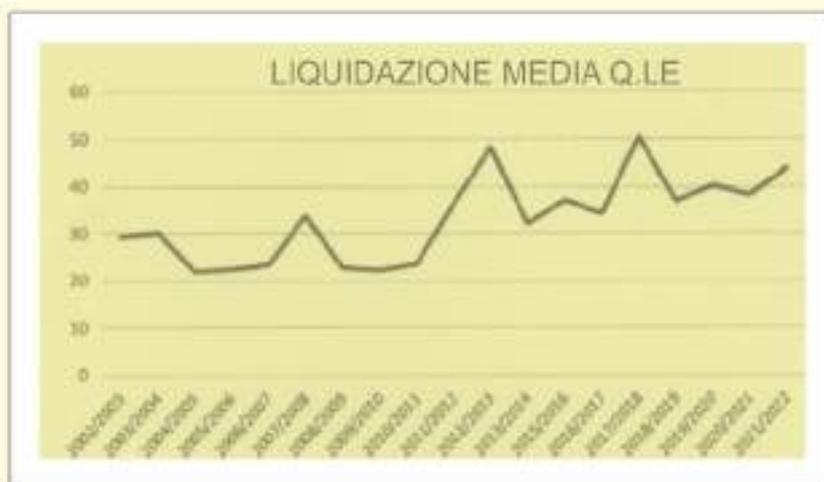
PRODUZIONE IMBOTTIGLIAMENTO 2021/2022	
	PEZZI
BAG IN BOX 3L	26.047
BAG IN BOX 5L	102.815
BAG IN BOX 10L	14.148
BAG IN BOX 20L	3.624
<b>TOTALE BAG IN BOX 10L</b>	<b>146.634</b>
BOTTIGLIE 0,375L	3.165
BOTTIGLIE 0,75L	975.530
BOTTIGLIE 1,5L	48.409
BOTTIGLIE 3L	177
<b>TOTALE BOTTIGLIE</b>	<b>1.027.281</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>1.173.915</b>

# BUONE PRATICHE ECONOMICHE

La Cantina Frentana genera ricchezza che viene ridistribuita a tutti i portatori di interesse coinvolti.

Coerentemente alla mission mutualistica della cooperativa, una quota rilevante del valore remunera i soci.

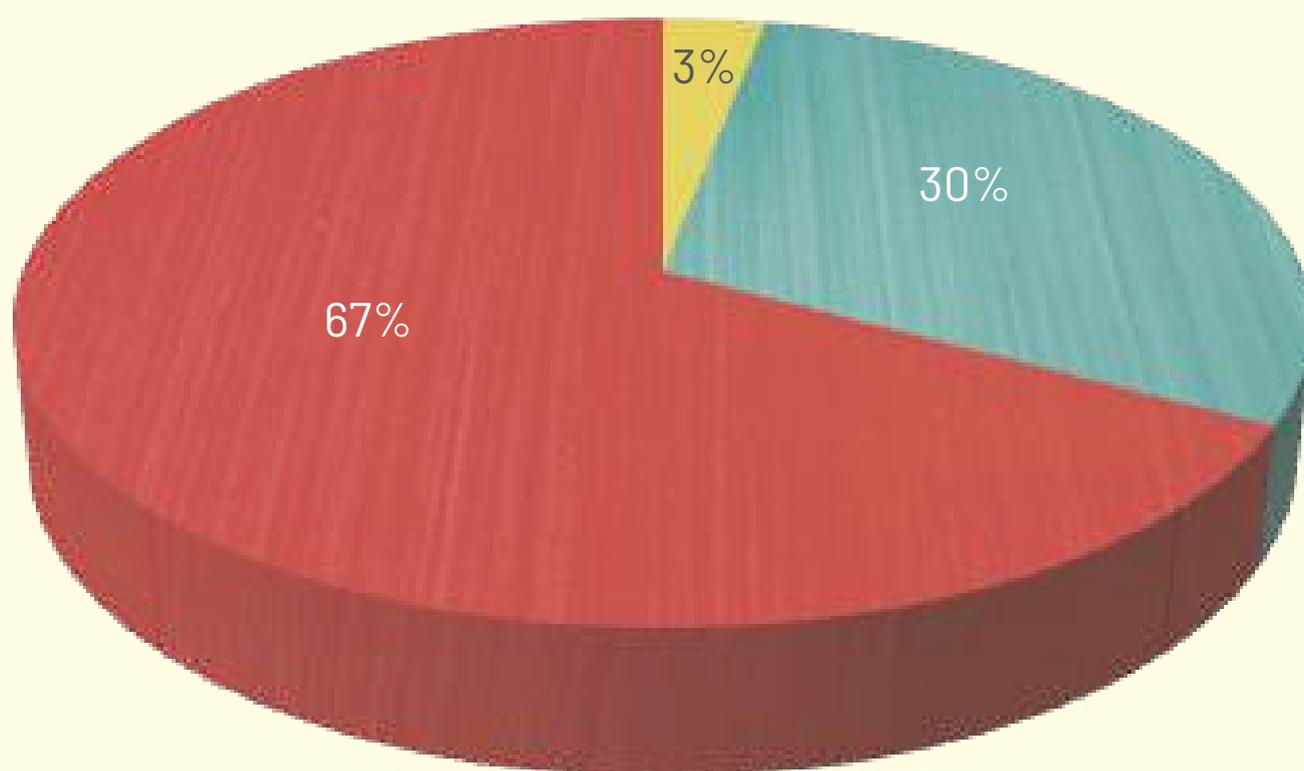
Il valore della produzione ha superato per la prima volta i 15 milioni di euro e la buona marginalità portata dal comparto imbottigliamento ha permesso il raggiungimento di un risultato più che ottimo e superiore a tutte le aspettative con il terzo miglior dividendo degli ultimi venti anni.



# BUONE PRATICHE DI ECONOMICHE

## IL BILANCIO D'ESERCIZIO

L'esercizio 2021/2022 si chiude con un modesto utile di € 57.305, per il quale il Consiglio di Amministrazione propone all'Assemblea dei soci la seguente destinazione:



■ Fondo mutualistico

■ Riserva legale

■ Riserva statutaria

Gli indici di bilancio sono tutti positivi.

Cantina Frentana risulta sana a livello finanziario ed economico-patrimoniale.



# SOSTENIBILITÀ

- STANDARD EQUALITAS
- BUONE PRASSI DI VIGNETO
- BUONE PRASSI DI CANTINA
- BUONE PRATICHE SOCIALI
- BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

# BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

La sostenibilità ambientale, sociale ed economica è il cuore dell'agire di Cantina Frentana.

Attraverso tutti i canali di comunicazione la Cantina promuove e trasmette attivamente i principi di sostenibilità in cui crede fermamente.

Tale aspetto è arricchito con la pubblicazione di un giornalino periodico (La Torre Frentana) che l'azienda divulga con informazioni generali alcune delle quali coincidono con quelle richieste e previste in un bilancio di sostenibilità. Tale pubblicazione è diretta a soci, clienti e collettività

«...la strada della Certificazione per la Sostenibilità, il cui fine non è un adempimento qualsiasi ma una scelta aziendale di fondo legata ad un nuovo modo di concepire la cooperazione e il rispetto per l'uomo, l'ambiente il territorio.» (da LA TORRE FRENTANA pubblicazione Novembre 2022)





VERIFICHE INTERNE

# VERIFICHE INTERNE



Le verifiche ispettive interne svolte ad inizio anno 2023 da personale qualificato di Unione Italiana Vini Servizi ha avuto come obiettivo quello di verificare l'applicazione dei requisiti richiesti dallo Standard Equalitas da parte di Cantina Frentana.

La verifica ha evidenziato 7 non conformità e 3 osservazioni.

Le non conformità ed i suggerimenti per il miglioramento sono stati prontamente presi in carico da Cantina Frentana, la quale si impegna a valutarli e risolverli.



# OBIETTIVI 2022-2023

# CANTINA FRENTANA

## OBIETTIVI 2022-2023

Ottenimento certificazione Equalitas

Aumento quota di energia autoprodotta da impianto fotovoltaico

Investimento di modifica del depuratore della cantina di Sangro

Aumento formazione personale



*Un nuovo faro  
risplende  
sui vigneti frentani*



*cantina*  
**FRENTANA**  
1958

“

**L'assunzione delle responsabilità individuale e collettiva è la strada giusta per costruire il nostro futuro e ottenere nuove soddisfazioni; con l'obiettivo centrale del rispetto per le generazioni attuali e di quelle future rendendo sostenibile lo sviluppo, ovvero facendo in modo che esso, soddisfacendo i bisogni dell'attuale generazione, non comprometta la capacità delle generazioni future di rispettare la loro.**

**Solo così potremmo passare alla storia sapendo di avere fatto la nostra parte**

”



*cantina*  
**FRENTANA**  
1958



PER QUALSIASI INFORMAZIONE NON ESITATE A CONTATTARCI

 Contrada Perazza, 32 - 66020 Rocca San Giovanni (CH)

 +39 0872 60152

 [info@cantinafrentana.it](mailto:info@cantinafrentana.it)

SEGUICI SU

