



cantina
FRENTANA
1958

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Esercizio 2023 - 2024

Chi siamo

La Cantina Frentana è una società cooperativa a cui partecipano circa 600 viticoltori, in prevalenza piccole aziende familiari, che coltivano oltre 1450 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.

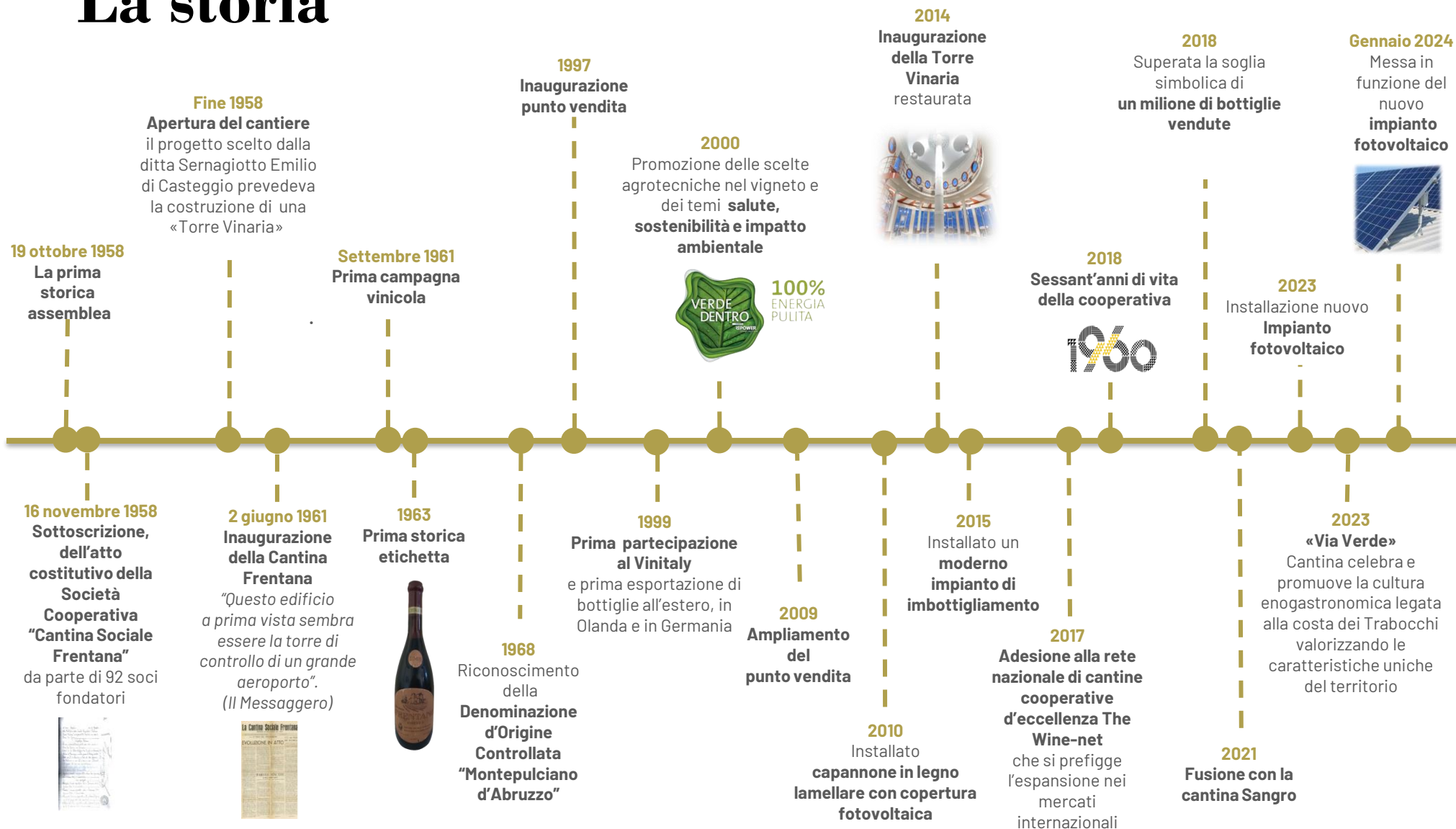
Una vocazione ascoltata e raccolta da viticoltori esperti, consapevoli che la qualità del vino dipende innanzi tutto dalla qualità del frutto.

La storia

La Cantina Frentana è stata fondata nel 1958 come società cooperativa da un gruppo di viticoltori visionari, guidati dal sindaco Francesco D'Agostino. Il suo primo raccolto risale al 1960. Da allora, la cooperativa ha costantemente ampliato le sue dimensioni, il numero di soci e il fatturato, affrontando sia periodi favorevoli che difficili con determinazione nel perseguire la propria missione. Oggi, la Cantina Frentana si è affermata come una delle realtà cooperative più importanti del centro-sud Italia.



La storia

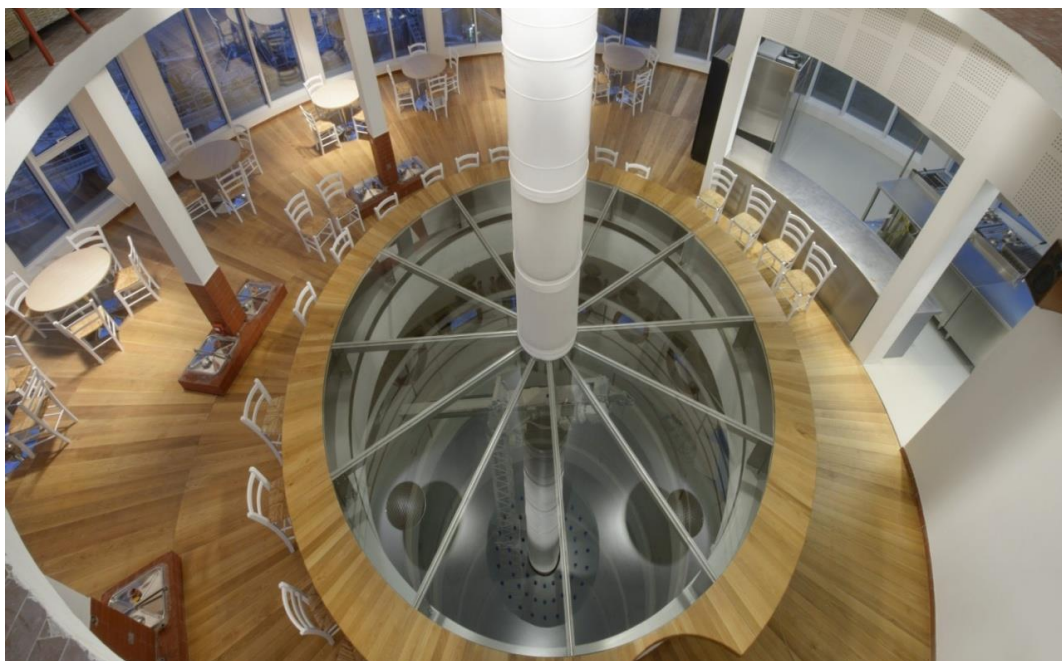


La torre vinaria

gioiello della Cantina Frentana

Una sala degustazione progettata sulla sommità della inconfondibile torre che si erge da decenni quasi a protezione dei vigneti circostanti.

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 vogliano avere il gusto
dell'unicità.

I nostri valori

Solidarietà

Nel corso del tempo, abbiamo consolidato la nostra presenza sui mercati nazionali e internazionali, senza mai perdere di vista la nostra missione originaria: valorizzare il territorio e il lavoro dei nostri viticoltori, promuovendo insieme la costruzione di un'economia solidale.



Qualità



Offriamo assistenza tecnica agronomica nei vigneti, applichiamo scienza e tecnologia in cantina e poniamo un forte focus sulla sostenibilità di tutti i processi, per garantire vini finiti che soddisfino le aspettative del mercato. Tuttavia, per noi, la qualità non si limita al prodotto: è altrettanto fondamentale la qualità del processo e dei rapporti, sia tra le persone che con i clienti.

I nostri valori

Territorio e vitigni autoctoni

Ci impegniamo per la conservazione e valorizzazione di un territorio ricco di storia e bellezze naturali, promuovendo lo sviluppo di un turismo sostenibile e di qualità. I nostri agricoltori coltivano quasi esclusivamente vitigni autoctoni, tra cui montepulciano, trebbiano, pecorino, passerina e cococciola.



Sostenibilità



Abbiamo introdotto una linea dedicata al biologico e promosso la vasta adesione dei nostri soci al Sistema Nazionale di Qualità della Produzione Integrata. Utilizziamo un sistema di stazioni meteo per ottimizzare la difesa antiparassitaria e abbiamo eliminato il diserbo chimico nei nostri vigneti. Queste sono solo alcune delle tappe fondamentali del nostro impegno verso uno sviluppo sostenibile. Inoltre, dal 1° ottobre 2020, tutta l'energia elettrica che utilizziamo nei nostri impianti (circa un milione di kWh all'anno) è certificata come proveniente da fonti rinnovabili.

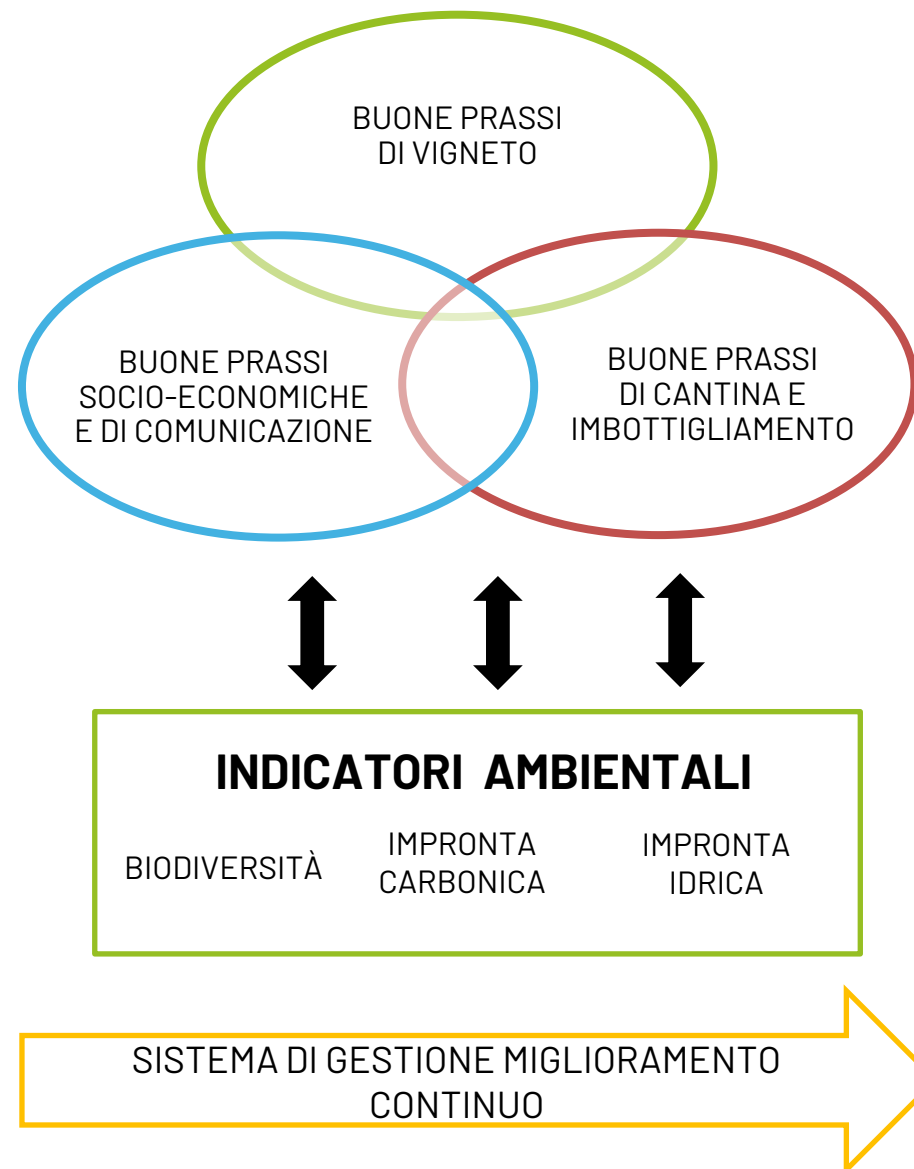
Sostenibilità



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
Sociale

Cantina Frentana ha intrapreso un percorso di sostenibilità secondo lo standard **EQUALITAS – ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE (OS)** rev. 4 per i processi aziendali che vanno dall'arrivo dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.





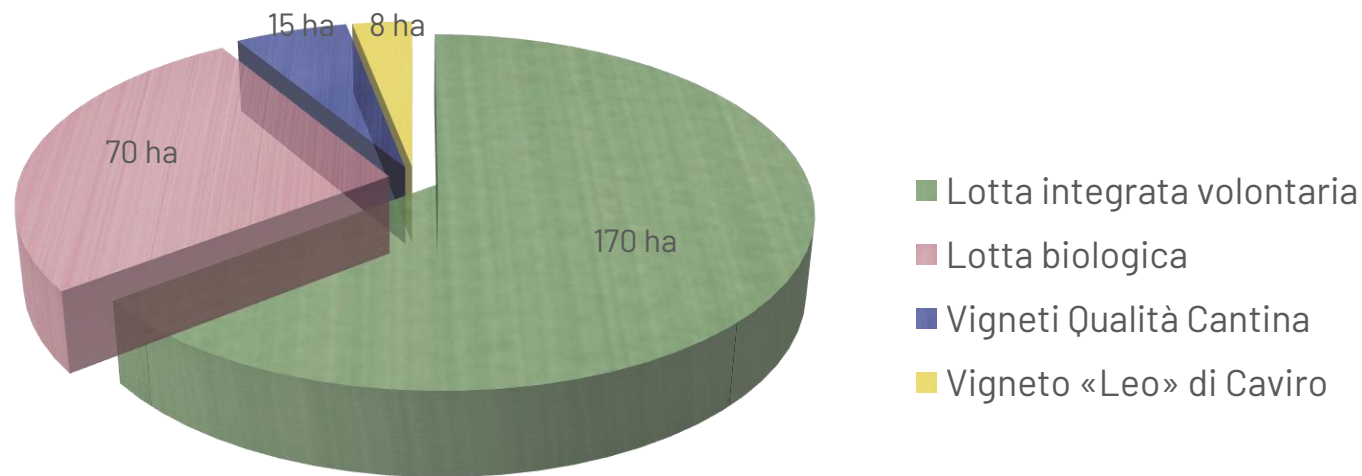
SOSTENIBILITÀ

Standard EQUALITAS

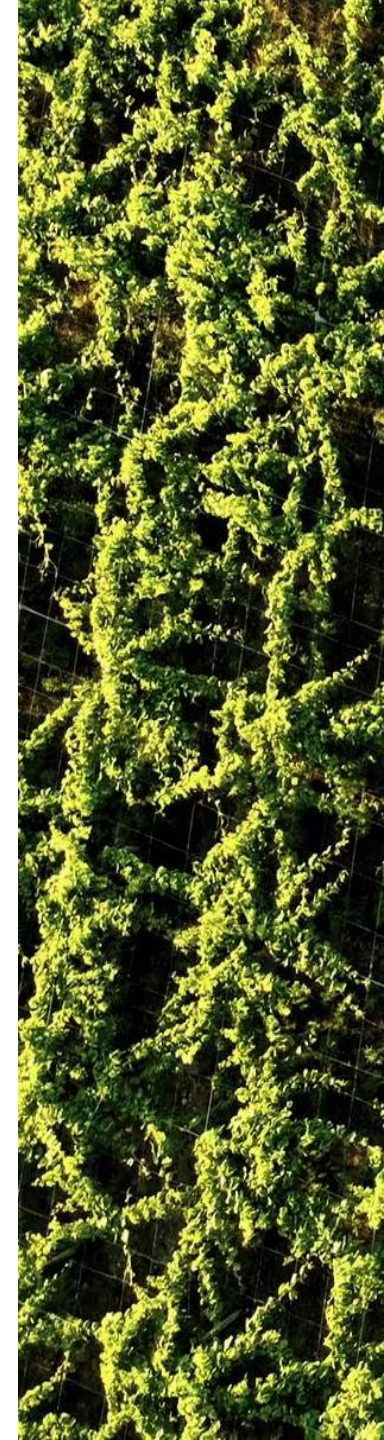
BUONE PRASSI DI VIGNETO

Buone prassi agricole nel vigneto

La superficie vitata totale degli associati di Cantina Frentana è di circa **1.450 ettari**, con **oltre il 20%** nel progetto di sostenibilità ambientale:



Lo staff tecnico della cantina continua l'opera di sensibilizzazione dei soci verso una produzione biologica ed integrata, aumentando, quindi, le superfici interessate.



Buone prassi agricole nel vigneto

Vigneto qualità

In precedenza, la selezione delle uve migliori veniva effettuata sul piazzale, al momento del conferimento, ed era basata sul grado zuccherino e sulla sanità delle uve. Con il progetto "Vigneto Qualità" si è iniziato a fare una selezione a monte, scegliendo i vigneti migliori e situati nelle zone più vocate, fornendo un'assistenza tecnica specialistica per massimizzare la qualità del prodotto finale.

Viticoltura BIO ed integrata

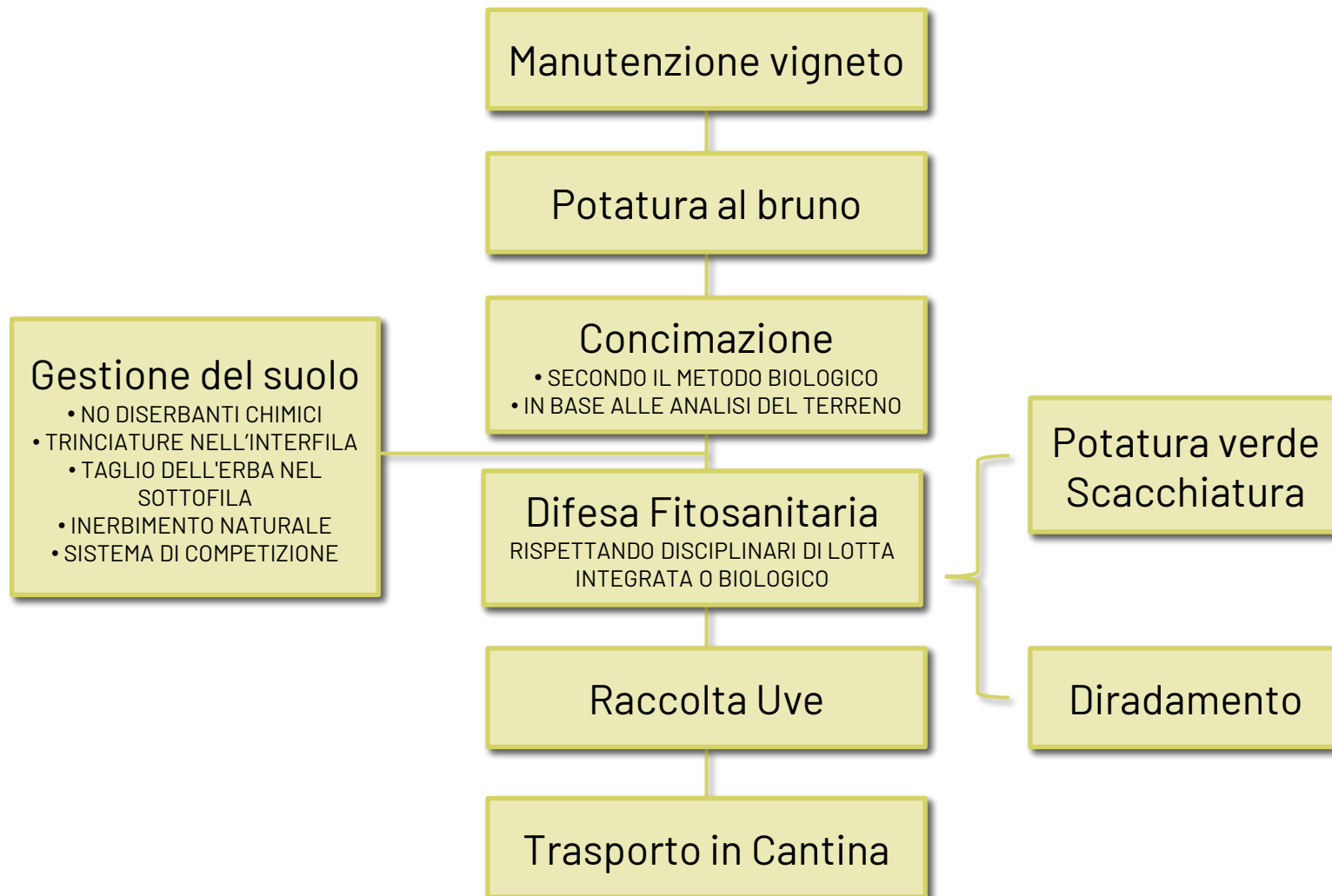
*«La sostenibilità passa anche
per i vigneti»*

Cantina Frentana punta su un'agricoltura che abbia un maggiore controllo sull'impatto ambientale, sulla salute dell'uomo e sul benessere del vigneto. Il sistema BIO e la lotta integrata promuovono la riduzione del numero di trattamenti e favoriscono una scelta più oculata del tipo di prodotto da utilizzare in campo.



Buone prassi agricole nel vigneto

le operazioni di campo



A close-up, vertical view of a dense, green, textured surface, likely a wall or a large plant. The texture is highly irregular and organic, with many small, pointed or leaf-like structures. A faint, grid-like pattern is visible in the background, suggesting a mesh or a structured surface behind the green growth. The lighting is bright, creating high contrast between the green and the darker shadows within the texture.



Una rete di moderne stazioni meteorologiche elettroniche, associate a 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 permettono così di **limitare il numero di trattamenti** antiparassitari al minimo indispensabile e di ridurre la deriva, conoscendo, dalle previsioni puntuali, le ore di minor vento.

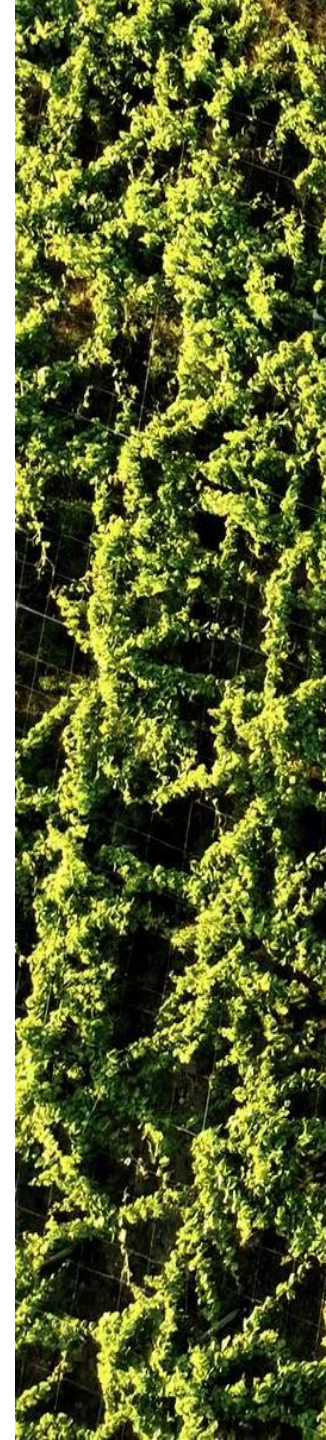
Buone prassi agricole nel vigneto

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 nel mondo) di **vigneti di Cococciola**, un'uva bianca dalle caratteristiche peculiari, che dona vini freschi ed eleganti.



Buone prassi agricole nel vigneto

biodiversità

Per ciascun pilastro dello standard Equalitas sono stati definiti requisiti e indicatori verificabili e misurabili.



Nel 2024 è stato effettuato il rilevamento dell'**Indice di Biodiversità** del protocollo "Biodiversity Friend" sui suoli gestiti direttamente dalla Cantina Frentana.

Ne è emerso un **risultato estremamente positivo**, a dimostrazione dell'impegno che la nostra realtà dedica nella gestione dei propri vigneti, rispettando la naturalità degli ambienti e le buone pratiche agricole richieste dallo Standard Equalitas.





SOSTENIBILITÀ

Standard EQUALITAS

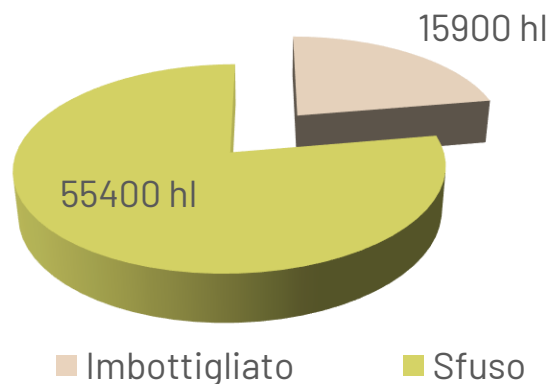
BUONE PRASSI DI CANTINA

Buone prassi di cantina

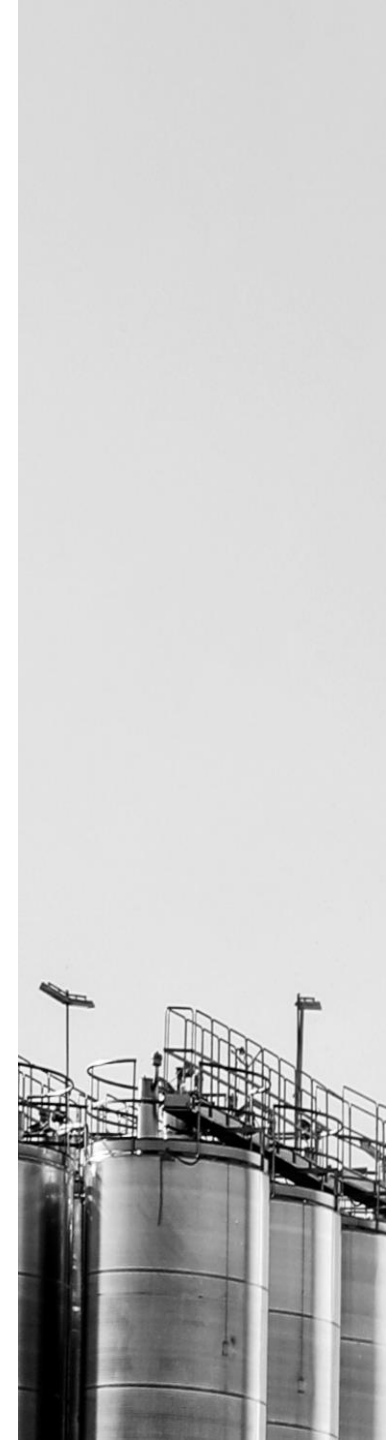
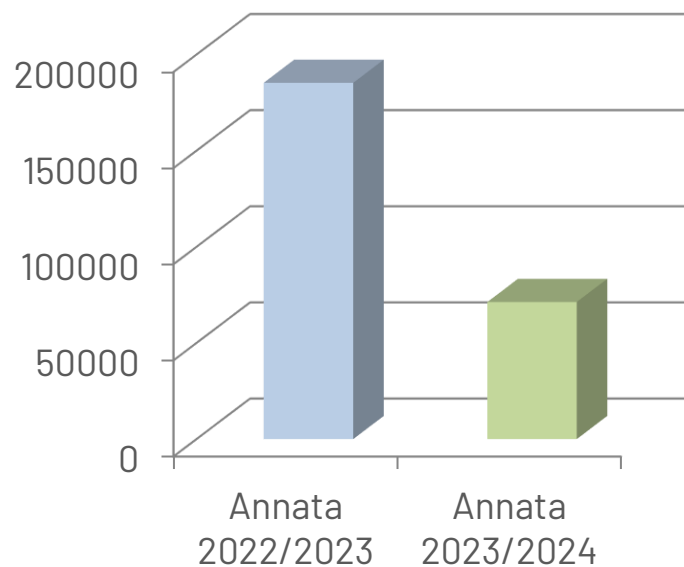
la produzione di vino

La quantità di vino non feccioso prodotta nell'annata 2023/2024, pari a **71.300 hl** (tra sfuso e imbottigliato), rappresenta il 25% della produzione.

Imbottigliato & Sfuso



Volumi lavorati in cantina



Buone prassi di cantina

i vini



Buone prassi di cantina

i vini produzioni biologiche



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

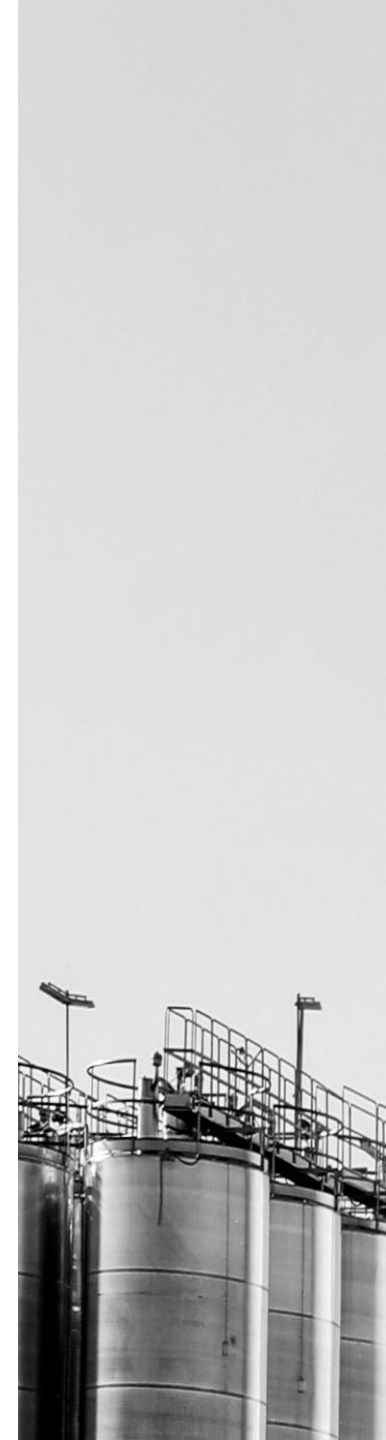
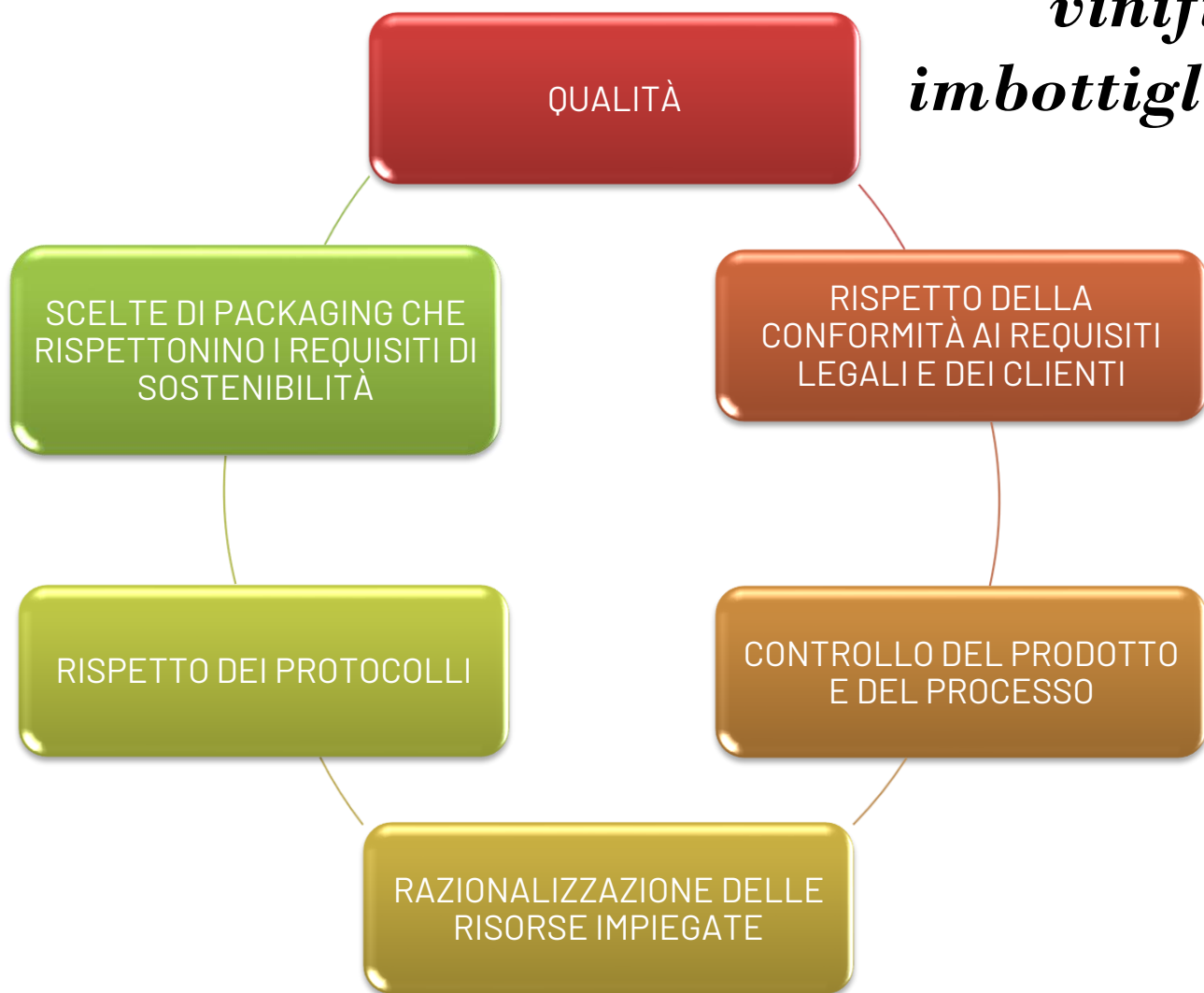


Cantina Frentana produce vini biologici ottenuti seguendo strettamente i protocolli della produzione biologica, dalla coltivazione dell'uva fino alla preparazione e affinamento in cantina.



Buone prassi di cantina

raccolta
vinificazione
imbottigliamento



Buone prassi di cantina *l'energia*



100%
ENERGIA
PULITA

Cantina Frentana adotta **energie rinnovabili** grazie alla produzione interna di energia tramite l'impianto fotovoltaico, ampliato nel 2023 e messo in funzione all'inizio del 2024, e all'acquisto esclusivo di energia certificata da fonti rinnovabili.

L'impegno verso la sostenibilità si è ulteriormente consolidato con l'implementazione di un sistema di **monitoraggio**, che permette di valutare le prestazioni dell'impianto e identificare nuove opportunità di miglioramento.

Cantina Frentana è tra le pochissime cantine abruzzesi ad avvalersi dei certificati verdi.



Buone prassi di cantina

l' impianto fotovoltaico

L'impianto fotovoltaico trasforma il futuro energetico



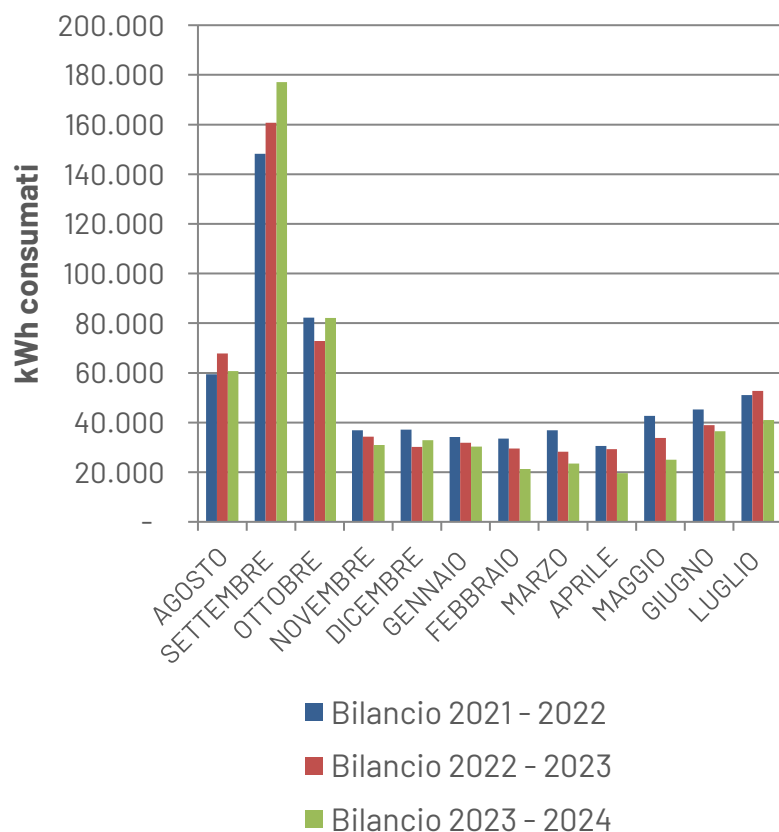
Nel perseguire l'impegno verso la sostenibilità ambientale e la riduzione delle emissioni di carbonio, a partire dal 5 giugno 2023, Cantina Frentana ha avviato il collaudo di un impianto fotovoltaico da 155 kW, un investimento significativo per ridurre l'impronta ecologica e adottare fonti energetiche rinnovabili.

L'impianto è entrato in funzione a gennaio 2024.



Buone prassi di cantina *l' impianto fotovoltaico*

Ogni kWh prodotto dall'impianto fotovoltaico rappresenta un passo avanti verso la creazione di un ambiente più sano e sostenibile.



L'impianto fotovoltaico contribuirà a migliorare l'efficienza energetica, generando **risparmi economici** a lungo termine. L'investimento in energie rinnovabili porterà a una **riduzione delle spese** energetiche, permettendo di destinare le risorse finanziarie in modo più sostenibile e responsabile.



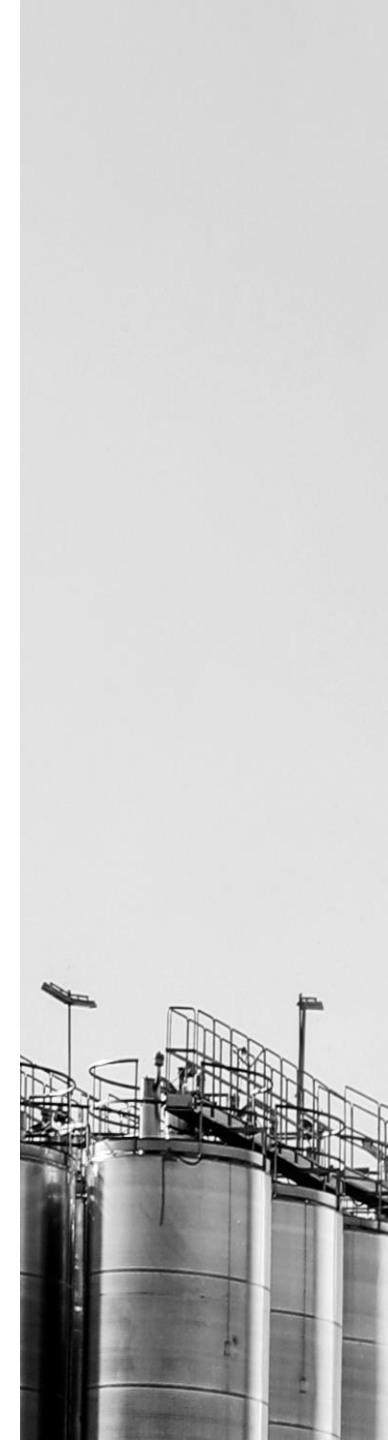
Buone prassi di cantina

l' impianto fotovoltaico

I dati analizzati dimostrano come il **risparmio** (energetico ed economico) **sia pari a 76.185 kW**, che, in assenza di pannelli fotovoltaici, sarebbero stati consumati come energia proveniente da fonti non rinnovabili.

	ENERGIA ACQUISTATA		ENERGIA PRODOTTA e AUTOCONSUMATA *		ENERGIA CONSUMATA TOTALE	
	kW	€	kW	€	kW	€
TOTALE	580.961	€ 139.711,13	76.185	€ 18.381,93	657.146	€ 158.093,06

* Da gennaio 2024





SOSTENIBILITÀ

Standard EQUALITAS

BUONE PRASSI SOCIALI

Buone pratiche sociali

lo 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 77%.

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

la formazione

Cantina Frentana si impegna attivamente nello sviluppo delle competenze del proprio personale al fine di garantire professionalità e competenza, promuovendo contemporaneamente un maggiore coinvolgimento e partecipazione.

Ogni anno, vengono pianificati corsi di formazione basati sulle esigenze specifiche dei dipendenti, che comprendono anche aspetti legati alla sostenibilità, qualità e sicurezza sul lavoro.

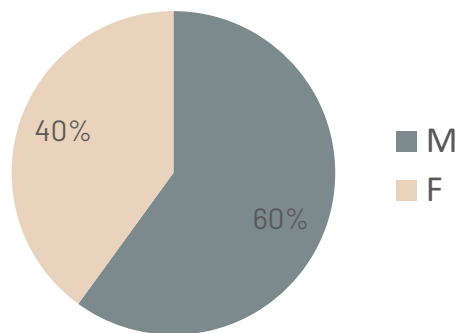


L'azienda crede che investire nello sviluppo delle competenze non solo migliori l'efficienza operativa e riduca gli impatti ambientali, ma favorisca anche un clima lavorativo più positivo e inclusivo.

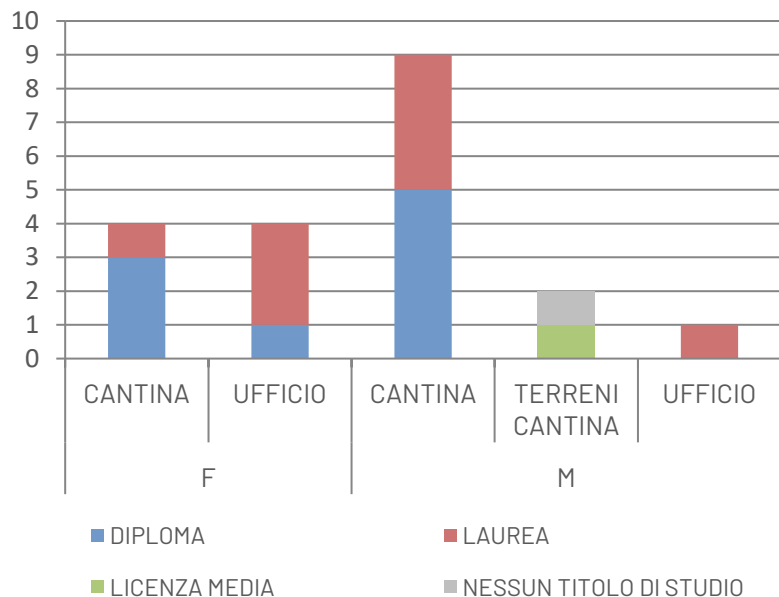


Buone pratiche sociali *i lavoratori*

Lavoratori uomini (M) e donne (F)



Il 40% dei lavoratori di Cantina Frentana è rappresentato da donne e il 60% da uomini.

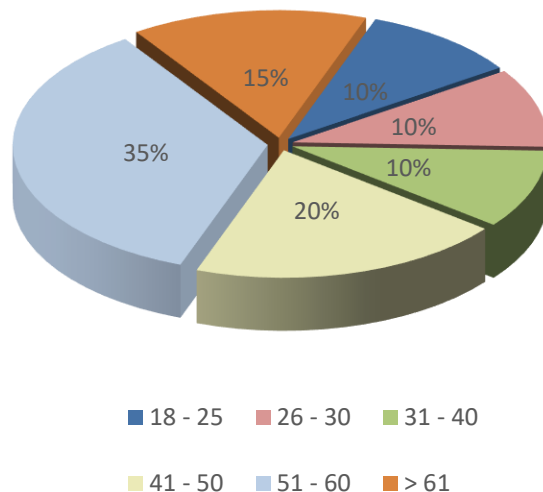


Un'analisi più approfondita, che incrocia i dati relativi ai lavoratori con i reparti di appartenenza, evidenzia che il numero di donne impiegate negli uffici è uguale a quello delle donne impiegate in cantina.



Buone pratiche sociali *i lavoratori*

Età dei dipendenti

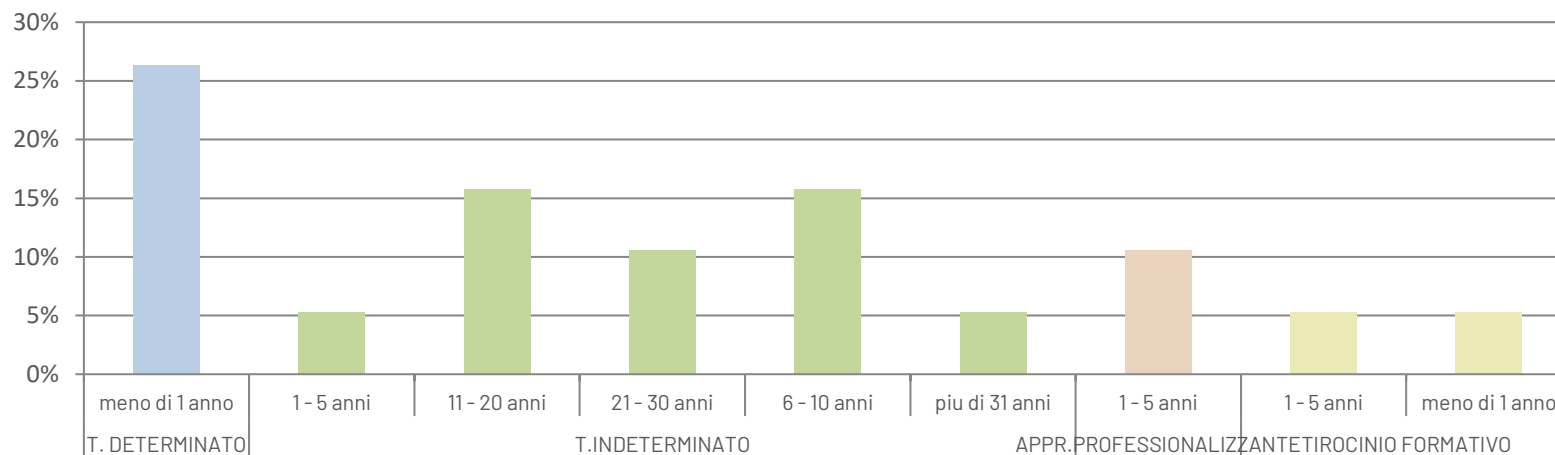


L'organico dei dipendenti di Cantina Frentana riflette una ricca diversità generazionale, come evidenziato dai dati disponibili, che rappresenta un patrimonio prezioso.

Dall'entusiasmo dei giovani tra i 18 e i 25 anni alla saggezza degli adulti oltre i 61 anni, ogni fascia d'età apporta le proprie specificità. Questa varietà favorisce l'adozione di approcci innovativi e valorizza le competenze, rendendo Cantina Frentana un ambiente di lavoro inclusivo e dinamico.



Buone pratiche sociali *i lavoratori*



Dall'analisi della forza lavoro per tipologia contrattuale emerge un aumento dei contratti a tempo indeterminato (52,6%) e una diminuzione di quelli a tempo determinato (26,3%), con un ulteriore 10,5% rappresentato da contratti di apprendistato professionalizzante e tirocini formativi.

È importante sottolineare che tutti i contratti a tempo determinato riguardano, prevalentemente, periodi di lavoro uguali o inferiori a un anno.

Questo dato è particolarmente significativo, in quanto evidenzia come la politica di gestione del personale sia orientata alla costruzione di rapporti di collaborazione duraturi. La sostenibilità sociale, infatti, rappresenta uno dei principi fondamentali della Cooperativa.



Buone pratiche sociali *i progetti*

La banca dei vigneti



Ci sono viticoltori anziani che non sono più in grado di coltivare i propri vigneti e che non dispongono di una continuità familiare. Per questo motivo, Cantina Frentana ha offerto loro l'opportunità di mantenere la proprietà dei vigneti affidandone però la gestione alla cooperativa. In questo modo, il patrimonio vitivinicolo della cantina viene preservato e valorizzato.

L'iniziativa non solo protegge il passato, ma contribuisce anche a costruire un futuro più sostenibile per la viticoltura locale.





Buone pratiche sociali *i progetti*

Frentanabike

Il progetto, avviato nel 2021, riguarda la mobilità sostenibile.

Cantina Frentana è stata capofila di questa iniziativa, che oggi coinvolge diversi operatori turistici e non del territorio.

L'iniziativa Frentanabike offre alla comunità una serie di itinerari cicloturistici lungo la pista ciclabile situata nei pressi della Cantina Frentana, che si collega alla splendida Via Verde e alla Costa dei Trabocchi.



100%
ENERGIA
PULITA



Buone pratiche sociali *iniziative per la comunità*

Il vanto della Cantina Frentana è rappresentato dalla sua Torre Vinaria, un centro di eventi al servizio del territorio.

Cantina Frentana è promotrice di molte iniziative che coinvolgono la comunità, poiché crede fortemente che la propria storia meriti di essere raccontata e condivisa. Tra le numerose iniziative si annoverano:

Cantine Aperte
L'aperitivo del giovedì
Calici di Stelle

La Torre Vinaria è stata selezionata da numerosi enti, associazioni e agenzie per l'organizzazione di eventi e visite guidate. Questo successo rappresenta una testimonianza della continua crescita e popolarità della Cantina Frentana.





SOSTENIBILITÀ

Standard EQUALITAS

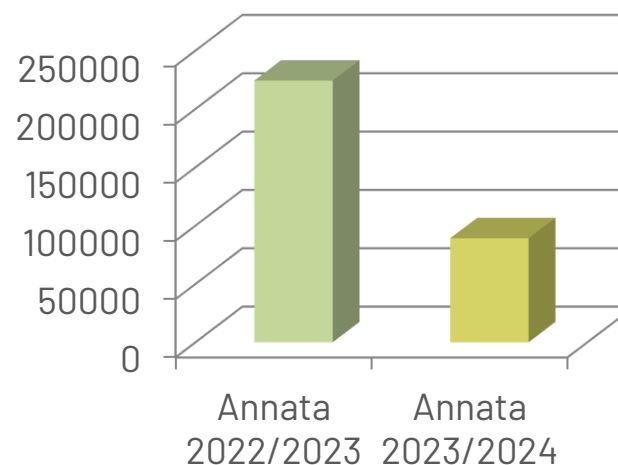
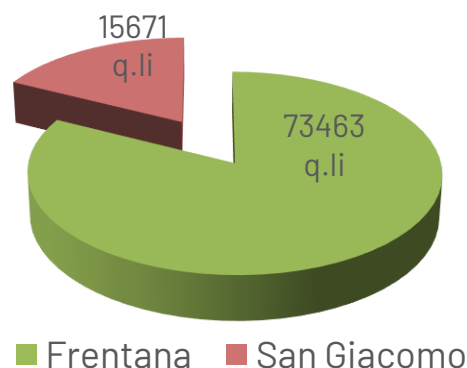
BUONE PRATICHE ECONOMICHE

Buone pratiche sociali *i conferimenti*

Nella vendemmia 2023/2024 sono stati trasformati **89.134 quintali di uve**, conferite dai soci di Cantina Frentana e Cantina San Giacomo.

La differenza rispetto all'annata precedente è significativa, con una diminuzione del 60% rispetto al 2022/2023, ma il risultato rimane comunque positivo se confrontato con la media regionale (-70%). Questa riduzione è principalmente attribuibile ai forti attacchi peronosporici, causati da un clima estremamente instabile nei mesi più critici per la vite.

Conferimenti 2023/2024

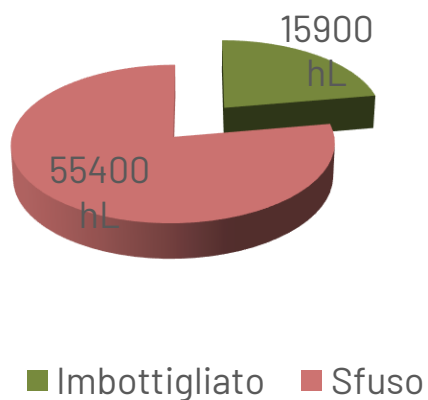


Buone pratiche economiche *la produzione di vino*

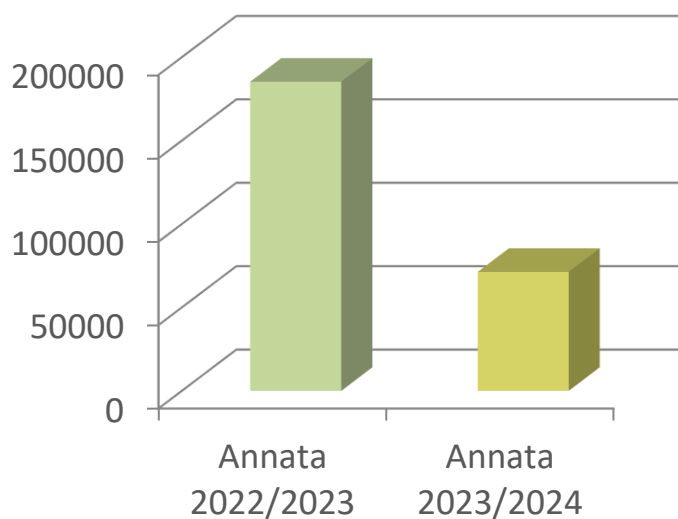
La quantità di vino non feccioso prodotto è pari a **71.300** hl (tra sfuso e imbottigliato).

Il volume di vino imbottigliato ammonta a **15.900** hl, corrispondenti al 25% della produzione totale.

Imbottigliato & Sfuso



Volumi lavorati in cantina



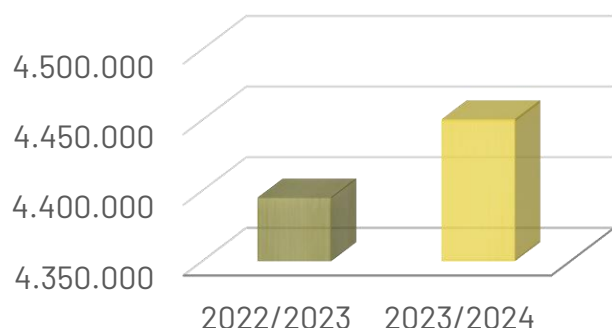
Buone pratiche economiche

il fatturato

Il fatturato derivante dall'imbottigliato rappresenta circa il 33% del fatturato totale dell'azienda. Nonostante la significativa riduzione della produzione, il valore si attesta a poco meno di **10 milioni di euro**.

I ricavi derivanti dai corrispettivi dei punti vendita sono **umentati del 6%** rispetto all'annata precedente, consolidando la presenza dei nostri punti vendita Frentana e Sangro sul territorio, con un importo totale pari a **647.380 euro**.

Fatturato vendita bottiglia

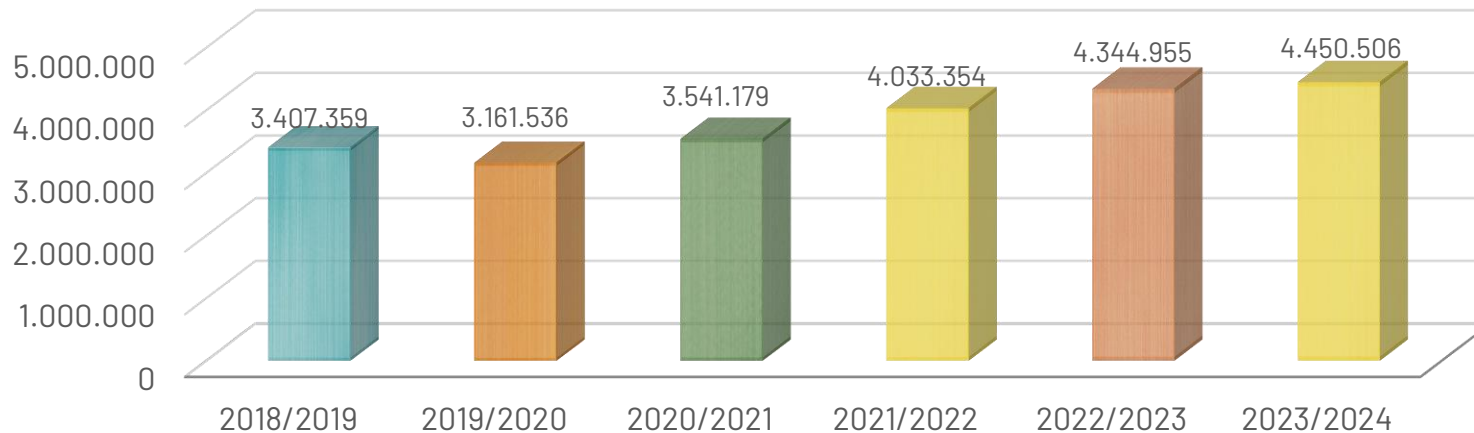


Il fatturato della vendita in bottiglia è passato da 4.394.995 € nel 2022/2023 a 4.450.406 € nell'esercizio attuale, registrando un **umento di 105.511 €, pari al +2%**.



Buone pratiche economiche *il fatturato*

Il fatturato dell'annata 2023/2024 derivante dall'imbottigliato e i ricavi dei corrispettivi del punto vendita, pari a circa 4,5 milioni di euro, rappresentano la cifra **più alta** mai registrata dalla Cantina Frentana per le vendite in bottiglia.



Buone pratiche economiche

produzione imbottigliato

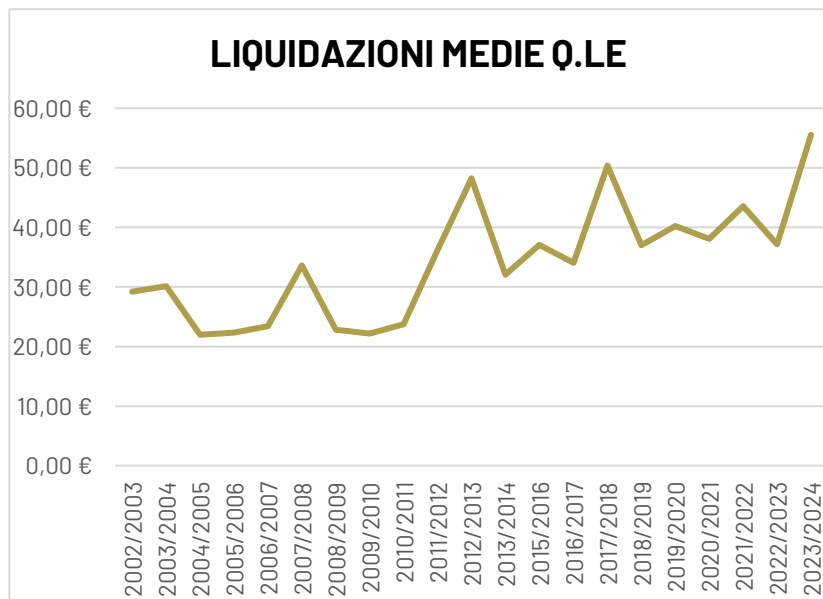
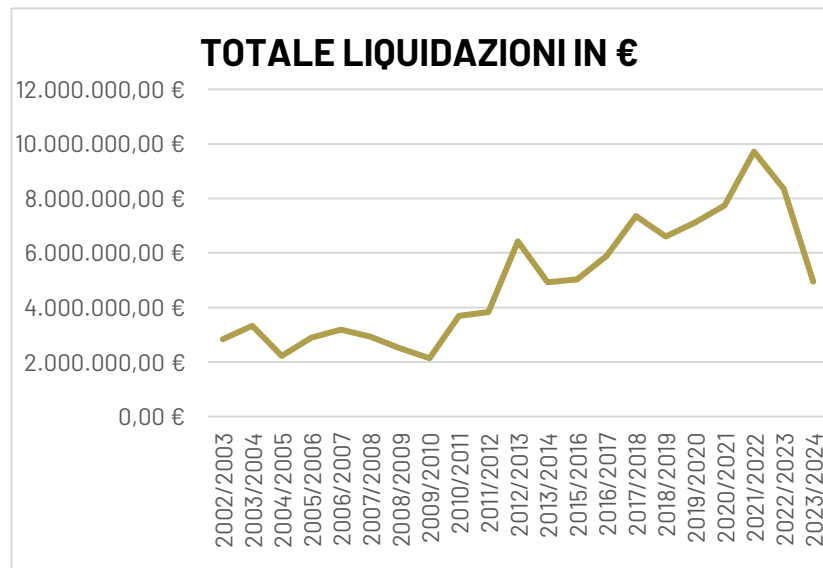
Produzione imbottigliato	2023/2024	
	Pz.	Lt.
BAG IN BOX LT 3	23.289	69.867
BAG IN BOX LT 5	11.3260	566.300
BAG IN BOX LT 10	12.933	129.330
BAG IN BOX LT 20	4.370	87.400
TOTALE BAG IN BOX	153.852	852897
BOTTIGLIE LT 0,375	4.145	1.554
BOTTIGLIE LT 0,75	903.421	677.566
BOTTIGLIE LT 1,5	43.220	64.830
BOTTIGLIE LT 3	70	210
TOTALE BOTTIGLIE	950.856	744.160
TOTALE GENERALE	1.104.708	1.597.057

Il totale delle bottiglie e dei bag in box commercializzati nel 2023/2024 ammonta a 1.104.708 pezzi.



Buone pratiche economiche

liquidazione



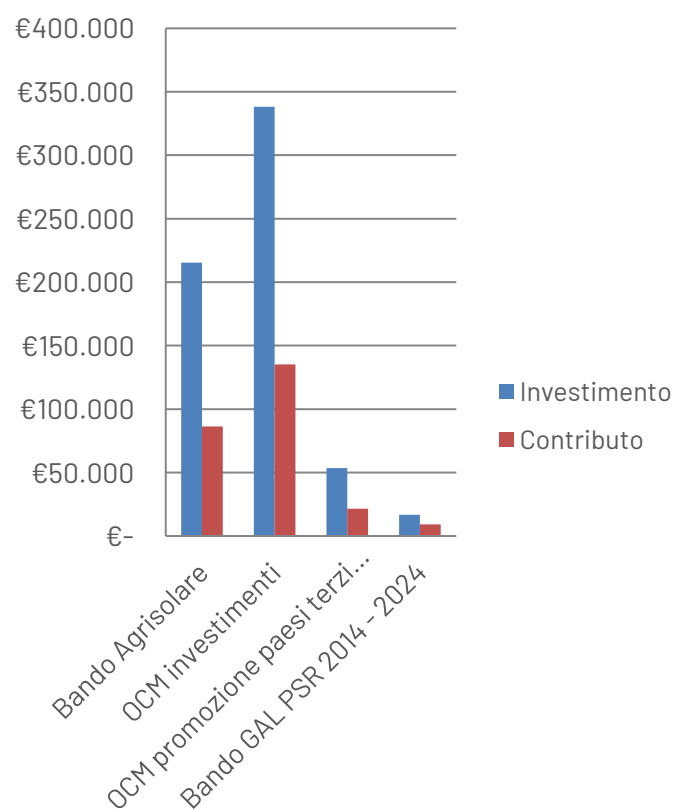
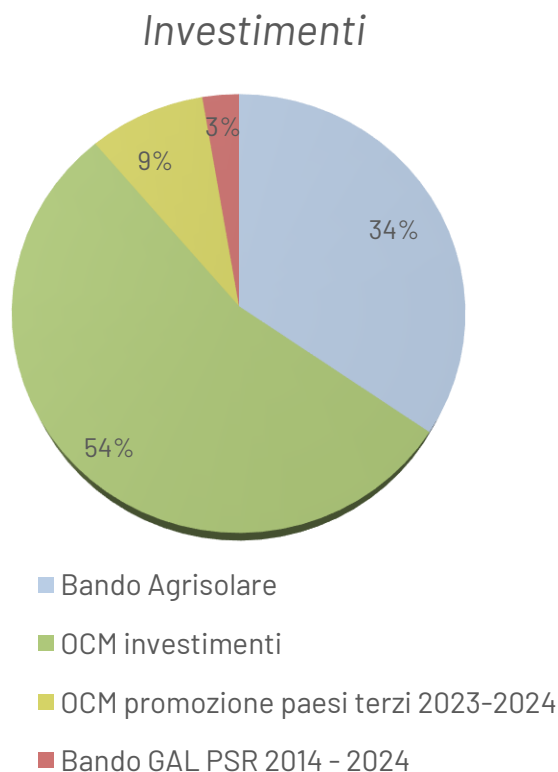
La Cantina Frentana genera ricchezza che viene redistribuita a tutti i portatori di interesse coinvolti. In linea con la mission mutualistica della cooperativa, una quota significativa del valore prodotto viene destinata alla remunerazione dei soci.

Negli ultimi anni, la liquidazione media per quintale è stata sempre superiore ai 30€/q.le, con un incremento che negli ultimi 5 anni ha portato la media oltre i 40€/q.le.



Buone pratiche economiche *investimenti per la sostenibilità*

Nel corso del periodo 2023/2024, Cantina Frentana ha impegnato notevoli risorse per progredire nella sua missione ambientale.



Buone pratiche economiche *l'impianto fotovoltaico*

€ ENERGIA ACQUISTATA	€ 139.711,13
€ ENERGIA AUTOPRODOTTA	€ 18.373,49
€ TOTALE CONSUMI	€ 158.093,06
€ ENERGIA IMMESSA - VENDUTA	€ 1.814,72
SPESA TOTALE	€ 137.896,41

Il risparmio economico derivante dall'installazione dei pannelli fotovoltaici è pari a circa € 18.400. Considerando anche il guadagno derivante dall'immissione in rete dell'energia prodotta in eccesso dal fotovoltaico, la spesa complessiva per i consumi energetici è pari a € 20.188,21.

*Grazie all'investimento nei pannelli fotovoltaici,
nell'annata 2023/2024 (a partire da febbraio)
il risparmio energetico è stato del 13%.*



SOSTENIBILITÀ

Standard EQUALITAS

BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



Buone pratiche di comunicazione

sostenibilità raccontata

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

La Cantina promuove e trasmette i propri valori e le proprie bellezze tramite i social, dando rilevanza ai vigneti, ai loro prodotti e al lavoro dei nostri viticoltori. Allo stesso modo, vengono promosse le iniziative culturali e sociali.

Questo aspetto è arricchito dalla pubblicazione periodica de **La Torre Frentana**, un giornalino che l'azienda distribuisce contenente informazioni generali, alcune delle quali coincidono con quelle previste in un bilancio di sostenibilità. La pubblicazione è destinata a soci, clienti e alla collettività.



LA TORRE FRENTANA

Buone pratiche di comunicazione *e-commerce*



Un dato importante riguarda le vendite online, che quest'anno hanno generato un volume d'affari pari a **62.650 €** con un incremento del **100%** rispetto all'esercizio precedente.

Per gli ordini spediti, vengono utilizzati **packaging sostenibili**, con tutti gli elementi del pacco sono riciclabili.

Questo risultato è stato possibile anche grazie alle campagne di comunicazione sui canali social media.



LA TORRE FRENTANA

CANTINA FRENTANA

*i nostri obiettivi per il
prossimo anno*





cantina
FRENTANA
1958

Obiettivi 2024 / 2025

1. Installazione di un impianto fotovoltaico presso la Cantina di Sangro
2. Fusione con la Cantina San Giacomo
3. Investimento per l'ottimizzazione dei depuratori
4. Realizzazione di nuovi spogliatoi per i dipendenti
5. Implementazione di un nuovo punto vendita
6. Investimenti per la produzione di vini di qualità



Per qualsiasi informazione
non esitate a contattarci

SEGUICI SU:



CONTATTI



Via Perazza, 32 66020 Rocca San
Giovanni Chieti, Abruzzo, Italia



(+39) 0872 60152



info@cantinafrentana.it



info@cantinafrentana.it