



FRENTANA

1958

CANTINA FRENTANA

Soc. Coop. Agr.

**BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ
1 AGOSTO 2024 - 31 LUGLIO 2025**



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 per 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.

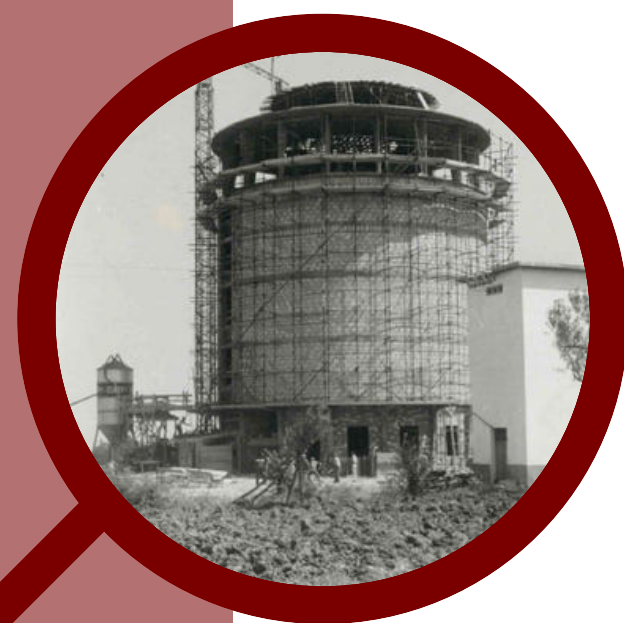
VOCAZIONE

la nostra storia

Fondata nel 1958 come società cooperativa da un gruppo di viticoltori visionari, guidati dal sindaco Francesco D'Agostino, la Cantina Frentana ha effettuato il suo primo raccolto nel 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.



governance & organizzazione

Il presidente *Carlo Romanelli* (sulla sinistra) ed il vicepresidente *Giuseppe Alfino* (sulla destra).



Da sinistra: il direttore di produzione ed enologo *Dott. Gianni Pasquale*, il presidente *Carlo Romanelli* ed il direttore amministrativo e commerciale *Dott. Felice Di Biase*



La base sociale



La governance riflette i valori e la visione della Cantina Frentana S.C.A. e costituisce la base decisionale dell'azienda. La struttura organizzativa contribuisce al benessere della società Cantina Frentana, salvaguardando e valorizzando il valore socioeconomico del territorio circostante.

La Cantina Frentana si avvale di un modello organizzativo così strutturato:

- **Assemblea dei soci:** il cui compito è quello di votare i membri del consiglio, approvare le scelte effettuate da questo ed il bilancio d'esercizio
- **Consiglio di amministrazione:** costituito da 9 membri, compresi il presidente ed il vicepresidente, responsabili della gestione dell'azienda. Si occupa di valutare le scelte organizzative, economiche ed amministrative.
- **Collegio sindacale:** vigila sull'osservazione dello Statuto, della legge e del rispetto dei principi di corretta amministrazione.
- **Direttivo:** ha compito di coordinare tutte le varie attività che si svolgono in azienda ponendo attenzione al raggiungimento degli obiettivi di crescita e miglioramento prefissati

approvvigionamenti & materiali utilizzati



La Cantina Frentana produce vini provenienti da sole uve coltivate da oltre 500 viticoltori provenienti dalla zona frentana. Le aziende agricole associate rilasciano dichiarazione d'impegno a perseguire le buone pratiche agronomiche e a rispettare i diritti dei lavoratori.

Inoltre, ogni azienda fornitrice viene valutata e qualificata in base alle certificazioni e ai requisiti richiesti posseduti.

La nostra cantina si sta impegnando nella sostituzione dei materiali utilizzati e dei packaging, puntando ad elementi sempre più certificato e sostenibili.

i nostri valori

SOLIDARIETÀ

Cantina Frentana ha conquistato e rafforzato nel tempo la sua presenza sul mercato nazionale e internazionale senza mai venire meno alla sua missione originaria: valorizzare il territorio e il lavoro dei viticoltori attraverso la costruzione di un'economia solidale.

QUALITÀ

Assistenza tecnica agronomica nei vigneti, scienza e tecnologia in cantina, focus sulla sostenibilità di tutti i processi, per offrire sul mercato vini finiti che non devono deludere le aspettative. 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

Lavoriamo per la conservazione e valorizzazione di un territorio ricco di storia e di bellezze naturali, per lo sviluppo in esso di un turismo sostenibile e di qualità. I nostri agricoltori coltivano quasi esclusivamente vitigni autoctoni: montepulciano, trebbiano, pecorino, passerina, cococciola.

SOSTENIBILITÀ

Una linea dedicata al biologico, una vasta adesione dei soci al sistema SQNPI, un sistema di stazioni meteo per ottimizzare la difesa antiparassitaria, l'abolizione del diserbo chimico nei vigneti sono alcune delle pietre miliari del nostro percorso di sviluppo sostenibile. Inoltre dal 1 ottobre 2020 tutta l'energia elettrica consumata dai nostri impianti (circa un milione 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



PILASTRO AMBIENTALE

BUONE PRASSI DI 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 **cocociola**, un'uva bianca dalle caratteristiche peculiari, che dona vini freschi ed eleganti.

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 mette nel gestire i propri vigneti, rispettando la naturalità degli ambienti e le buone prassi agricole richieste dallo Standard Equalitas.



w o r l d
biodiversity
association
o n l u s



difesa



Una rete di moderne stazioni meteorologiche, associate ad avanzati modelli tecnologici previsionali, consente ai nostri tecnici di prevedere i momenti di rischio e quelli di “tranquillità”. L’obiettivo è quello di efficientare i trattamenti antiparassitari necessari.

Questi dati vengono analizzati ed utilizzati per stilare un “Bollettino fitopatologico”, diramato a tutti i viticoltori associati con cadenza settimanale.

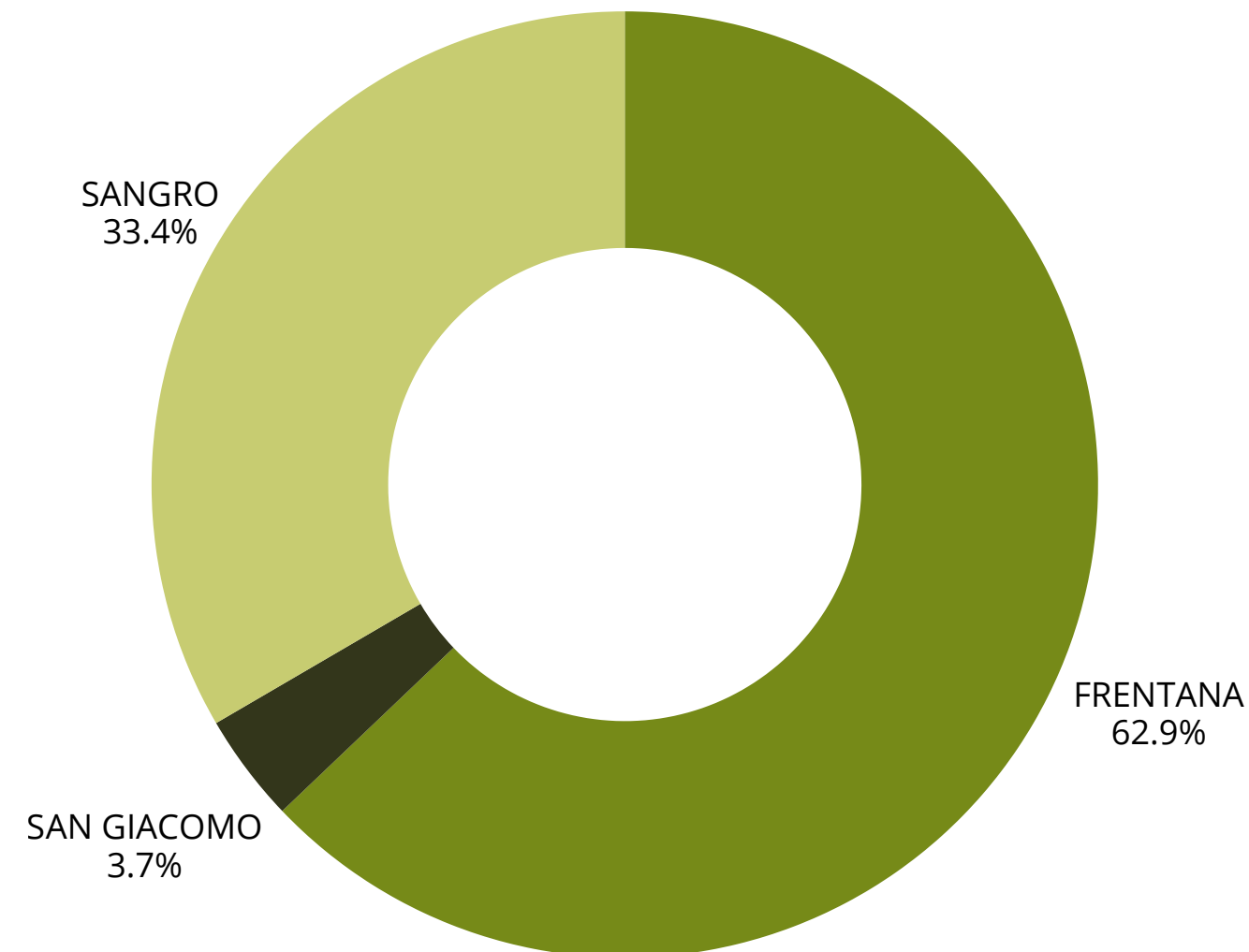
Si lavora inoltre alla riduzione del numero di interventi (minore utilizzo di acqua, prodotti fitosanitari ed emissioni) e al miglioramento del controllo della deriva, grazie a previsioni puntuali che consentono di intervenire nelle ore caratterizzate da minore vento.



i conferimenti

**216.848
quintali**

Questi sono i **quintali totali** di uve trasformate dalla Cantina Frentana, sfruttando le sue 3 sedi.



136.187 quintali

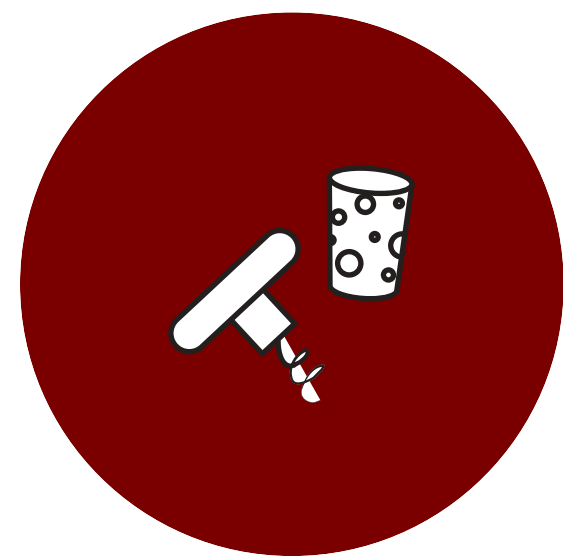
CANTINA FRENTANA

72.360 quintali

CANTINA SANGRO

8.030 quintali

CANTINA SAN GIACOMO



PILASTRO AMBIENTALE

BUONE PRATICHE DI CANTINA

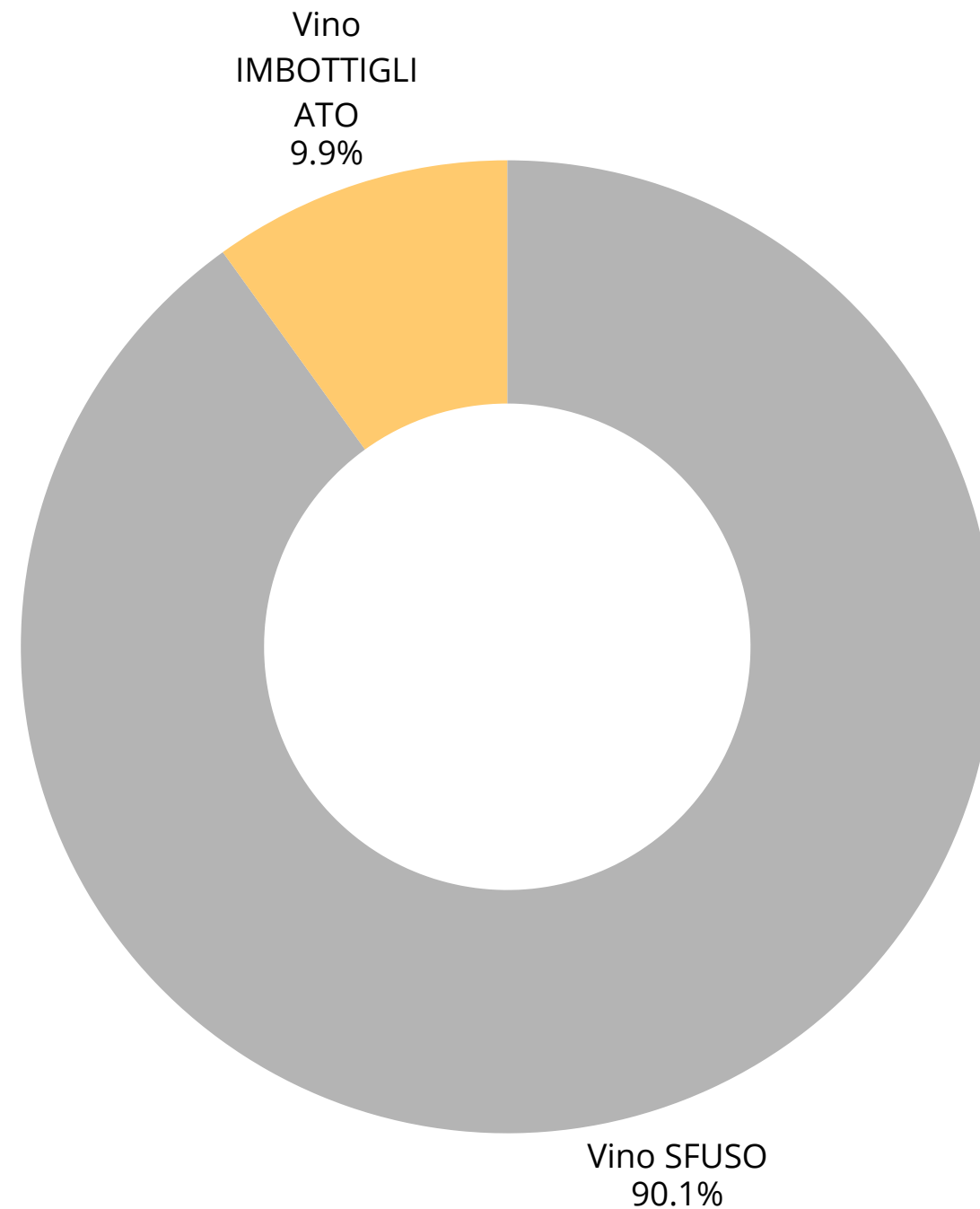




la produzione di vino

**173.470
ettolitri**

Questa la quantità di
vino non feccioso
prodotto nell'annata
2024 - 2025.



17.250 ettolitri

IMBOTTIGLIATO

156.220 ettolitri

SFUSO





prodotti enologici & packaging sostenibile

Nello studio di nuovi packaging la Cantina Frentana punta alla scelta di prodotti sostenibili (es. scatole e cartone riciccolato di colore originale).

La gestione dei prodotti enologici, detergenti e sanizzanti è sempre operata basandosi su protocolli di sicurezza.

Inoltre, l'utilizzo di prodotti enologici è sempre valutato sulla base di analisi di laboratorio che ne mostrano l'effettivo bisogno e la corretta quantità necessaria. In fase di acquisto di questi materiali, viene quindi tenuto conto dei suddetti dati.

Per i fornitori di prodotti enologici, materie prime e di confezionamento, è previsto la compilazione di un questionario di valutazione, in merito alla sicurezza dei prodotti, alla qualità e alla sostenibilità. Le risposte raccolte vengono gestite tramite una tabella di valutazione che consente l'assegnazione di un punteggio complessivo a ciascun fornitore.





energia e fotovoltaico



Cantina Frentana adotta energie rinnovabili grazie alla produzione interna di energia tramite l'impianto fotovoltaico e all'acquisto esclusivo di energia certificata da fonti rinnovabili.

Inoltre, è stato implementato un sistema di monitoraggio, che permette di valutare le prestazioni dell'impianto e identificare nuove opportunità di miglioramento.

Nel gennaio 2024 è entrato in funzione l'impianto fotovoltaico di Frentana, mostrando i primi risultati positivi già nel bilancio di sostenibilità dell'annata 2023/2024.

Per questo bilancio, i risultati sono ancora più positivi ed incoraggianti.

Infatti, l'impianto di Frentana, nell'esercizio dei 12 mesi che si sta appena approvando, ha prodotto circa **102.120 Kwh.**



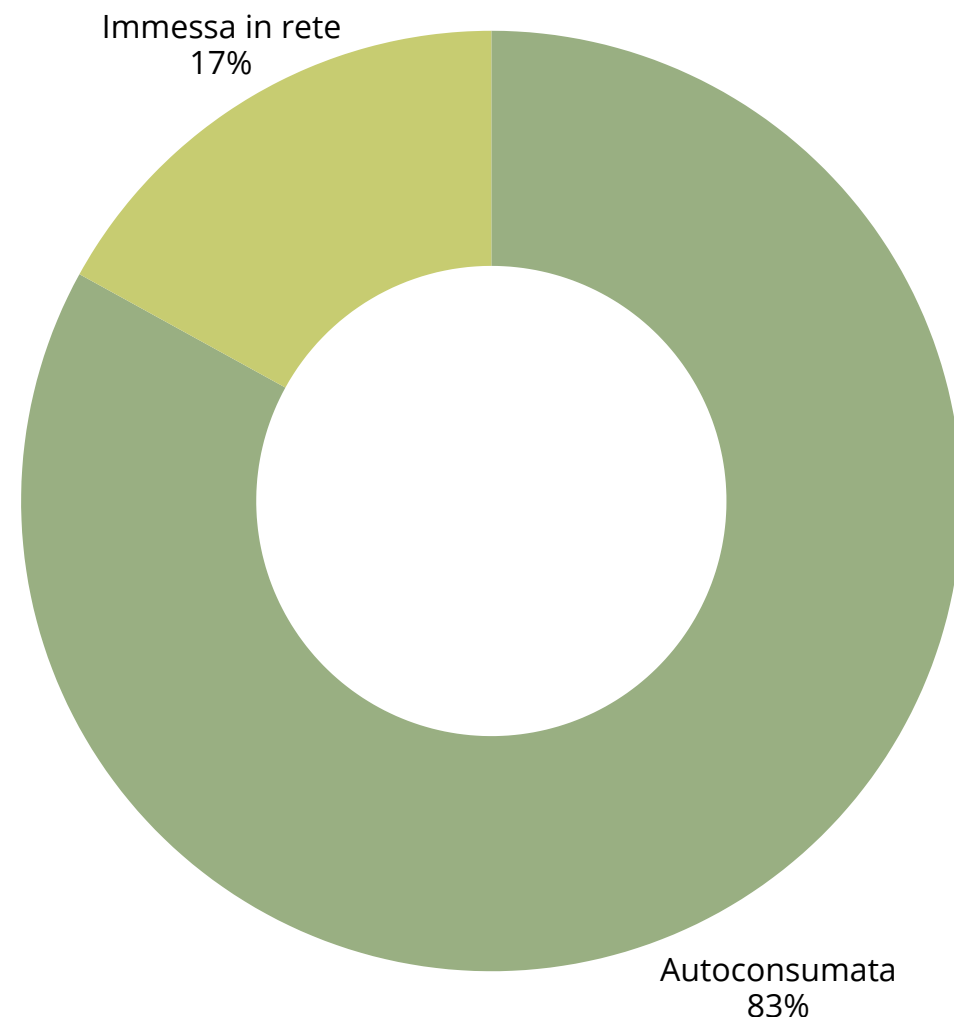


energia e fotovoltaico

102.120 kWh

2024 - 2025

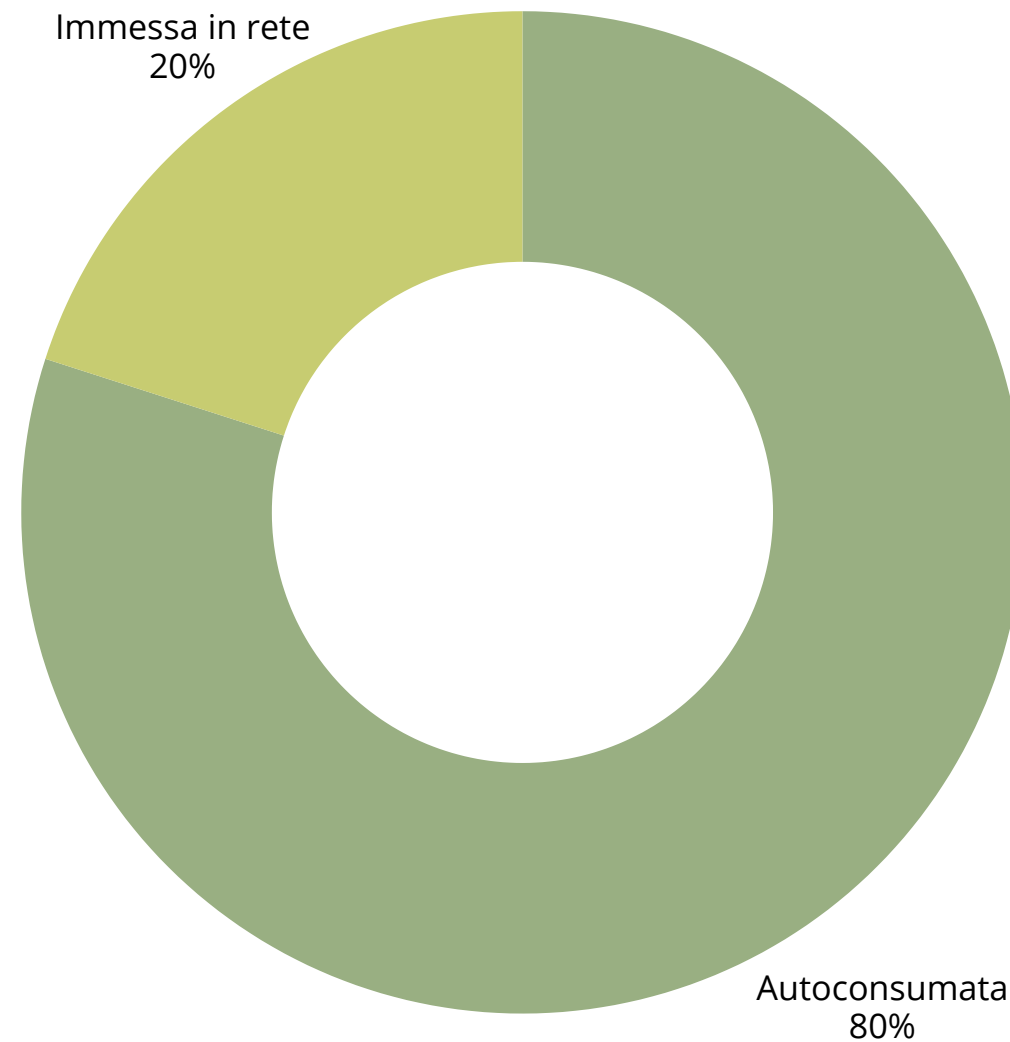
Questa la quantità di energia prodotta dall'impianto fotovoltaico nell'annata 2024 - 2025



94.300 kWh

2023 - 2024

Questa la quantità di energia prodotta dall'impianto fotovoltaico nell'annata 2023 - 2024





energia e fotovoltaico

Il risparmio di energia non acquistata, ma bensì autoprodotta, è di 84.770 kWh a cui si aggiunge una ulteriore immissione in rete, con relativa vendita di energia, pari a 17.350 kWh.

	2024	2025
kWh PRODOTTI	94.300	102.120
kWh AUTOCONSUMATI	72.200	84.770
kWh IMMESSI IN RETE	18.100	17.350
€ ENERGIA RISPARMIATA + € ENERGIA VENDUTA	20.000 €	28.700 €





consumo idrico & gestione delle acque

Cantina Frentana attua un monitoraggio sistematico dei consumi idrici aziendali, con l'obiettivo di promuovere un utilizzo sempre più consapevole ed efficiente della risorsa acqua.

L'azienda dispone di un impianto di depurazione dedicato, finalizzato alla corretta gestione delle acque derivanti dalle attività produttive, nel rispetto della normativa vigente e dei principi di tutela ambientale.

L'attenzione verso il miglioramento continuo dei processi e l'utilizzo responsabile delle risorse rappresentano elementi fondamentali del percorso di sostenibilità intrapreso dalla Cantina.

sottoprodotti e gestione dei rifiuti

Cantina Frentana presta particolare attenzione alla gestione degli scarti derivanti dalla lavorazione vitivinicola, adottando pratiche orientate ai principi dell'economia circolare.

Vinacce e raspi vengono conferiti ad aziende specializzate e distillerie per il loro recupero e valorizzazione, contribuendo alla produzione di bioenergia, compost e ad altri processi di riutilizzo sostenibile.

La gestione dei sottoprodotti e dei rifiuti viene effettuata nel rispetto delle normative vigenti, con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali e valorizzare le risorse generate dal ciclo produttivo.





PILASTRO SOCIALE

BUONE PRATICHE SOCIALI

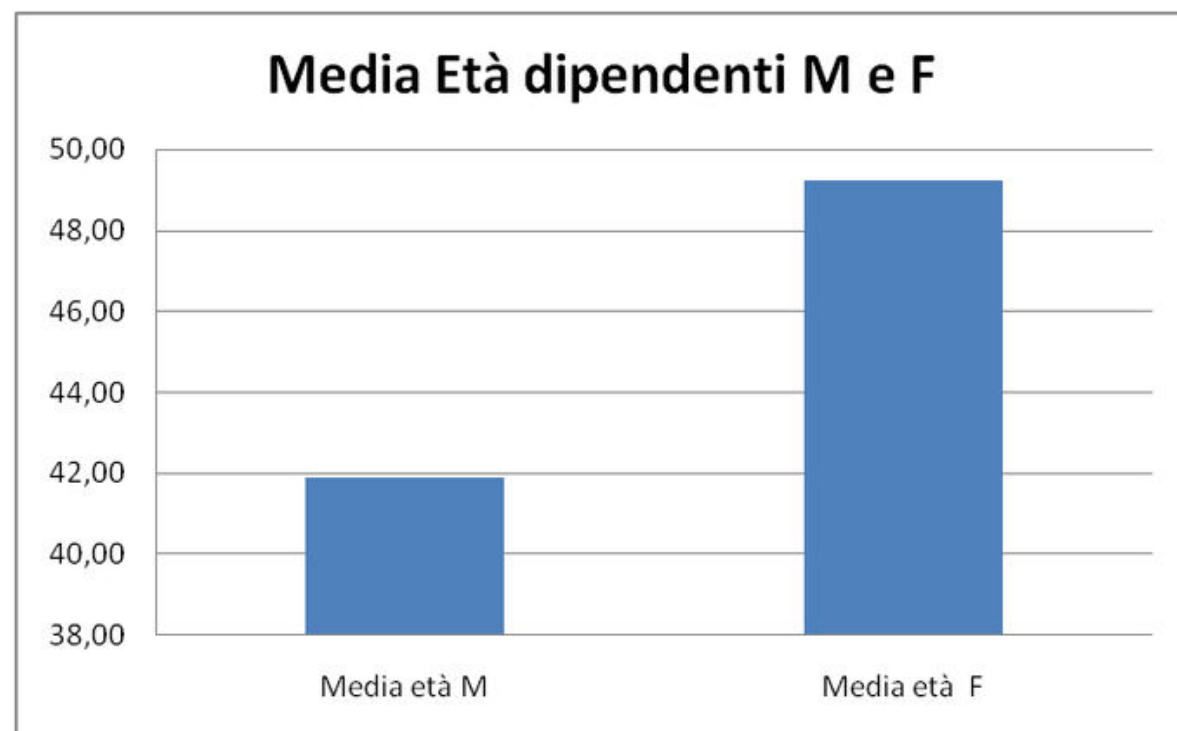
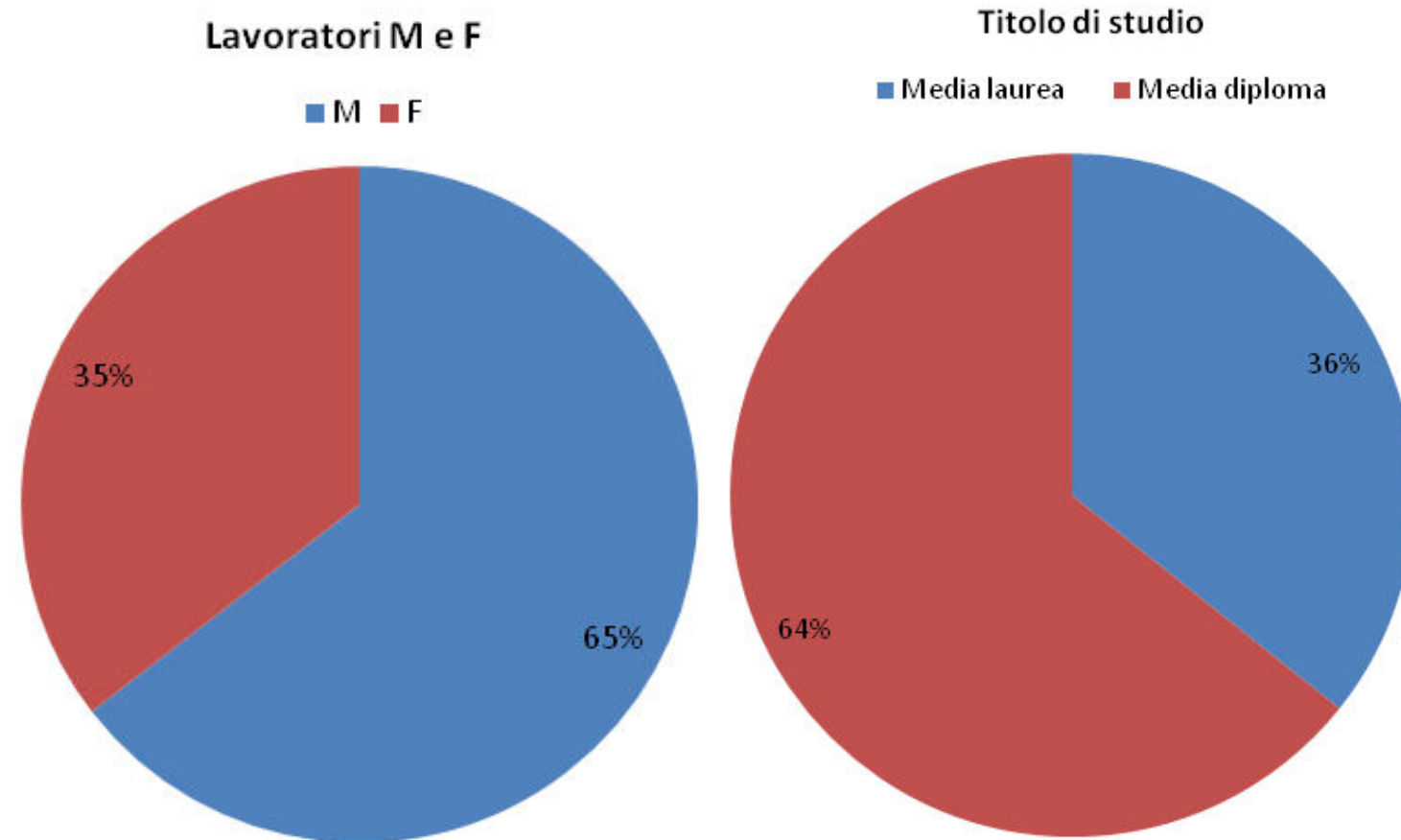




i lavoratori *diversità e pari opportunità*

Il 35% dei lavoratori di Cantina Frentana è rappresentato da donne e il 65% 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.

L'organico dei dipendenti di Cantina Frentana riflette una ricca diversità generazionale. 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.





i lavoratori

formazione e sicurezza

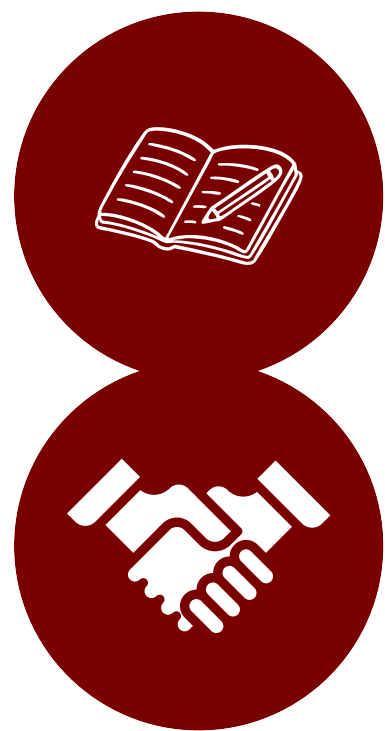
Cantina Frentana si impegna attivamente nello sviluppo delle competenze del proprio personale al fine di garantire professionalità e competenza, promuovendo contemporaneamente un maggiore coinvolgimento e partecipazione.

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.



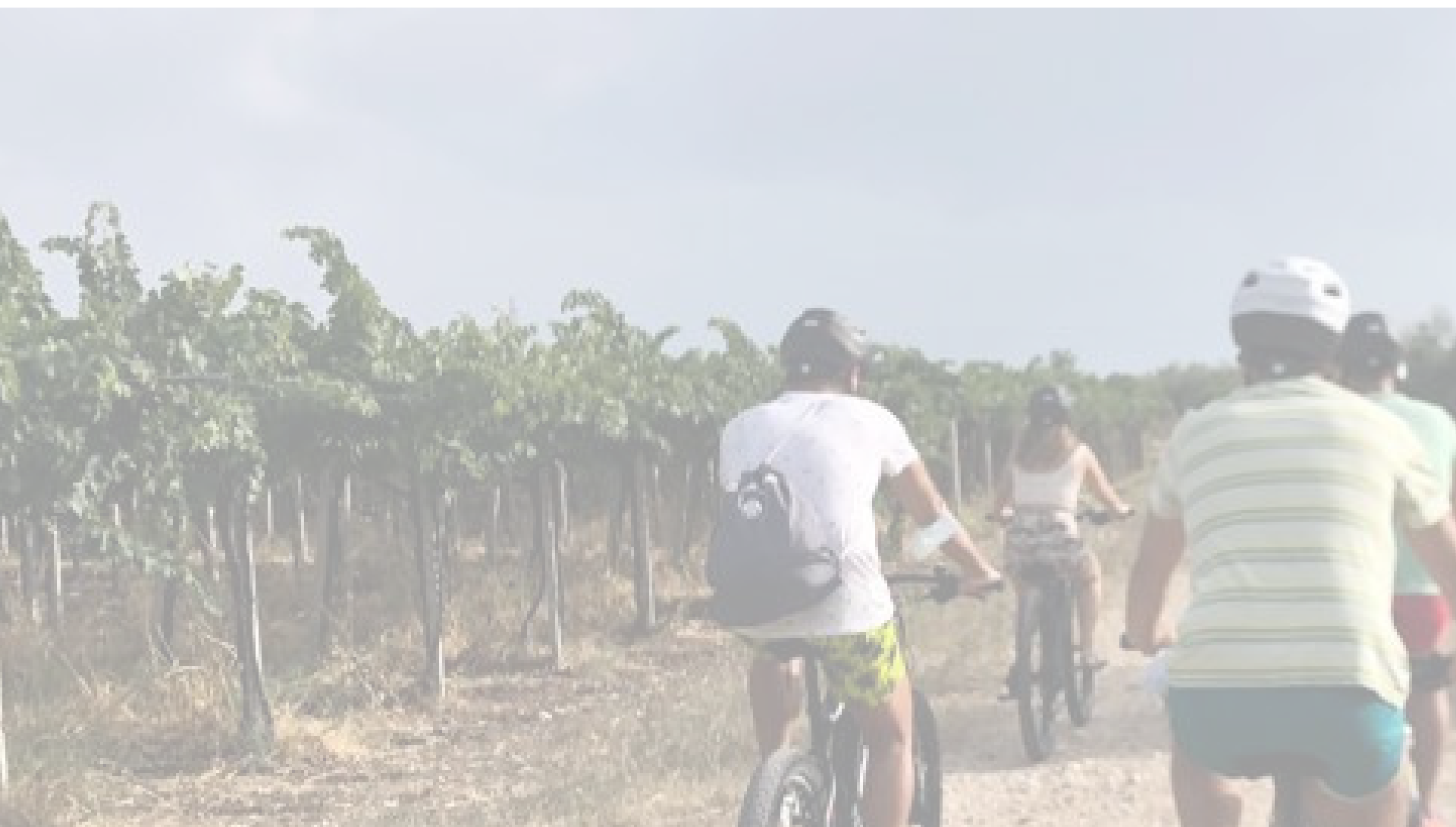
L'azienda crede che investire nello sviluppo delle competenze non solo migliori l'efficienza operativa e riduca gli impatti ambientali, ma favorisca anche un clima lavorativo più positivo e inclusivo.





PILASTRO SOCIALE

BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE & PROGETTI PER LA COMUNITÀ





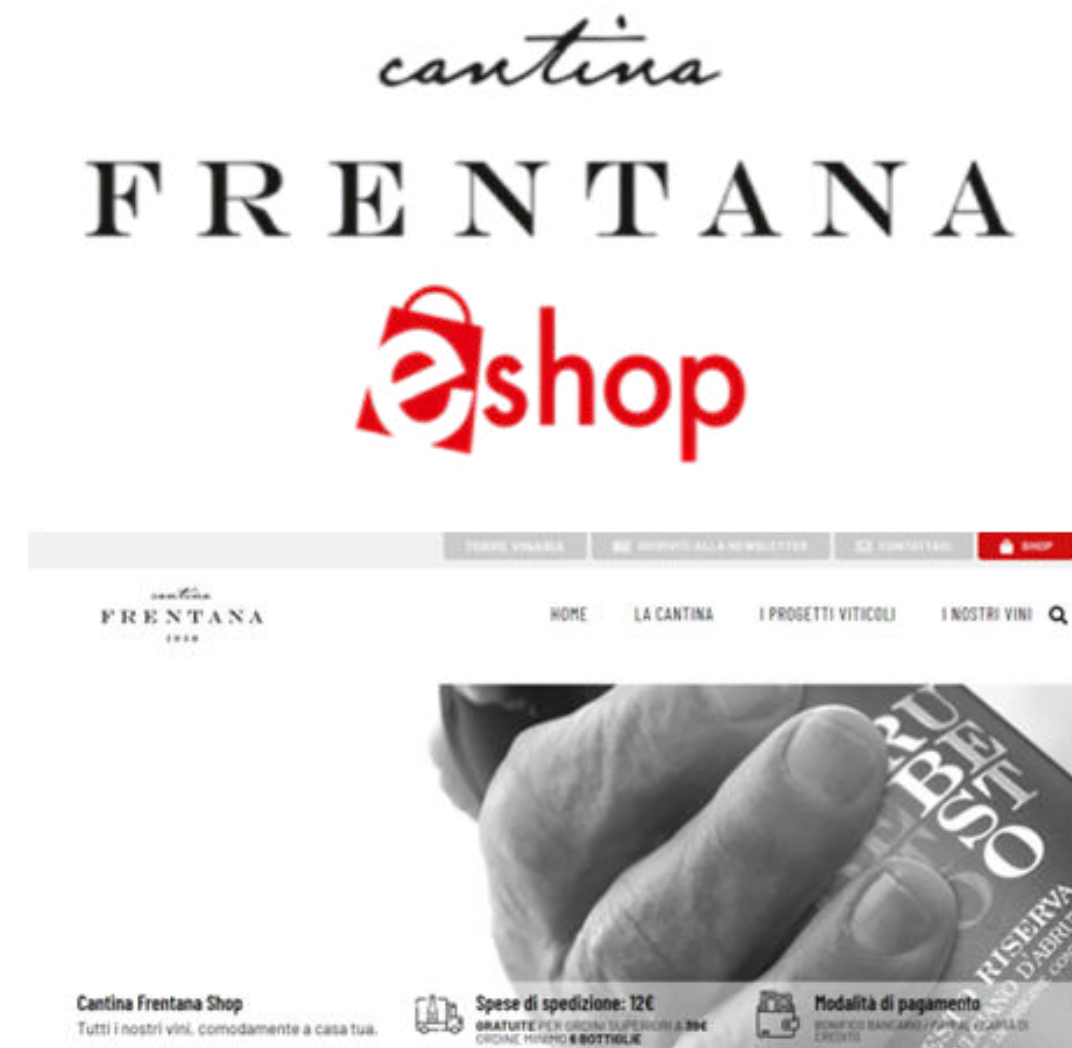
sostenibilità raccontata

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*, destinata a soci, clienti e alla collettività.

Un dato importante riguarda le vendite online, che quest'anno hanno generato un volume d'affari pari a € 53.570.

Per gli ordini spediti, vengono utilizzati packaging sostenibili, con tutti gli elementi del pacco riciclabili. Questo risultato è stato possibile anche grazie alle campagne di comunicazione sui canali social media.





progetti per la comunità



LA BANCA DEI VIGNETI

A supporto dei viticoltori anziani che non sono più in grado di coltivare i propri vigneti e che non dispongono di una continuità familiare. *Cantina Frentana* offre a queste persone la possibilità di mantenere la proprietà e dare la vigna in gestione alla cooperativa.

In questo modo il patrimonio viticolo della cantina non va disperso.



FRENTANABIKE

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. Cantina Frentana è stata capofila di questo progetto che oggi vede il coinvolgimento di diversi operatori turistici e non del territorio.





PILASTRO ECONOMICO

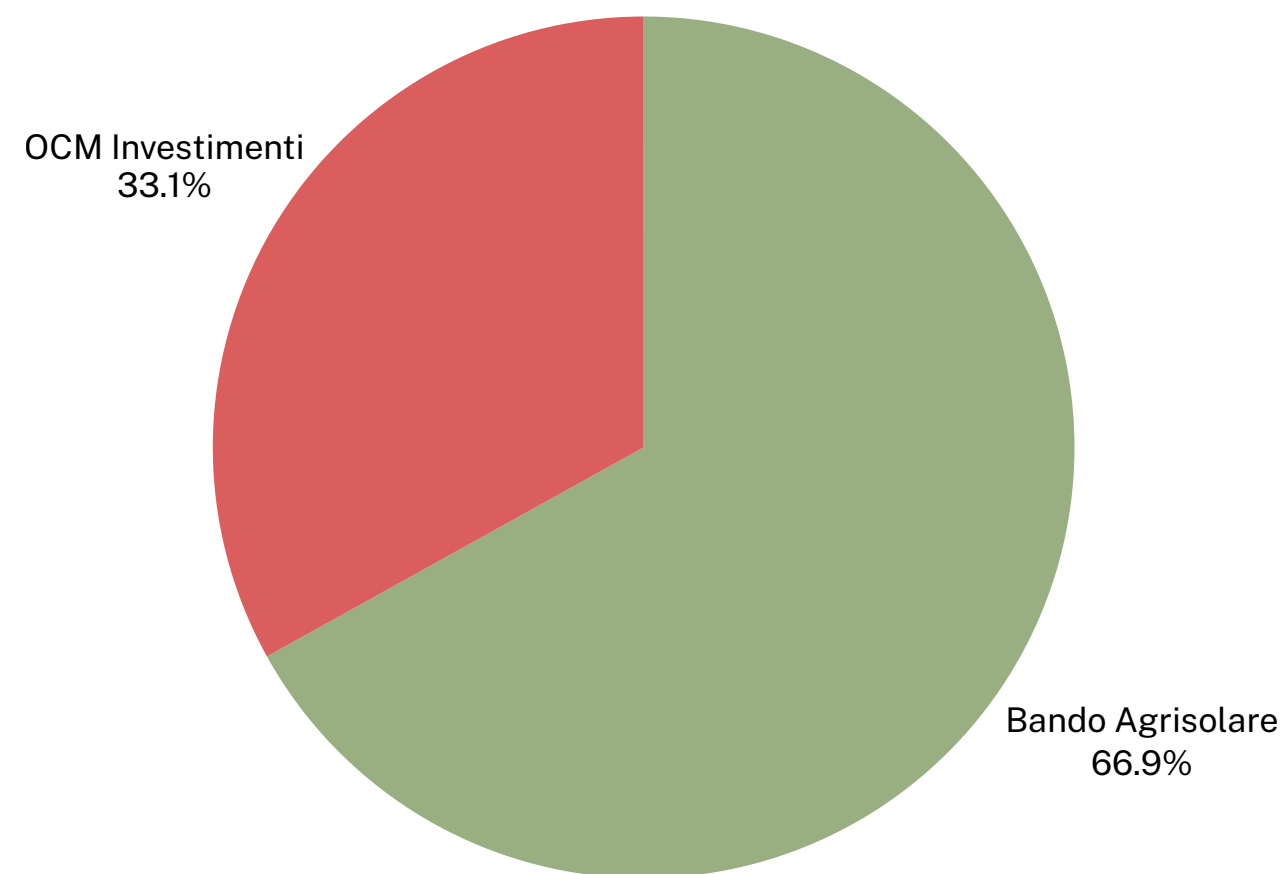
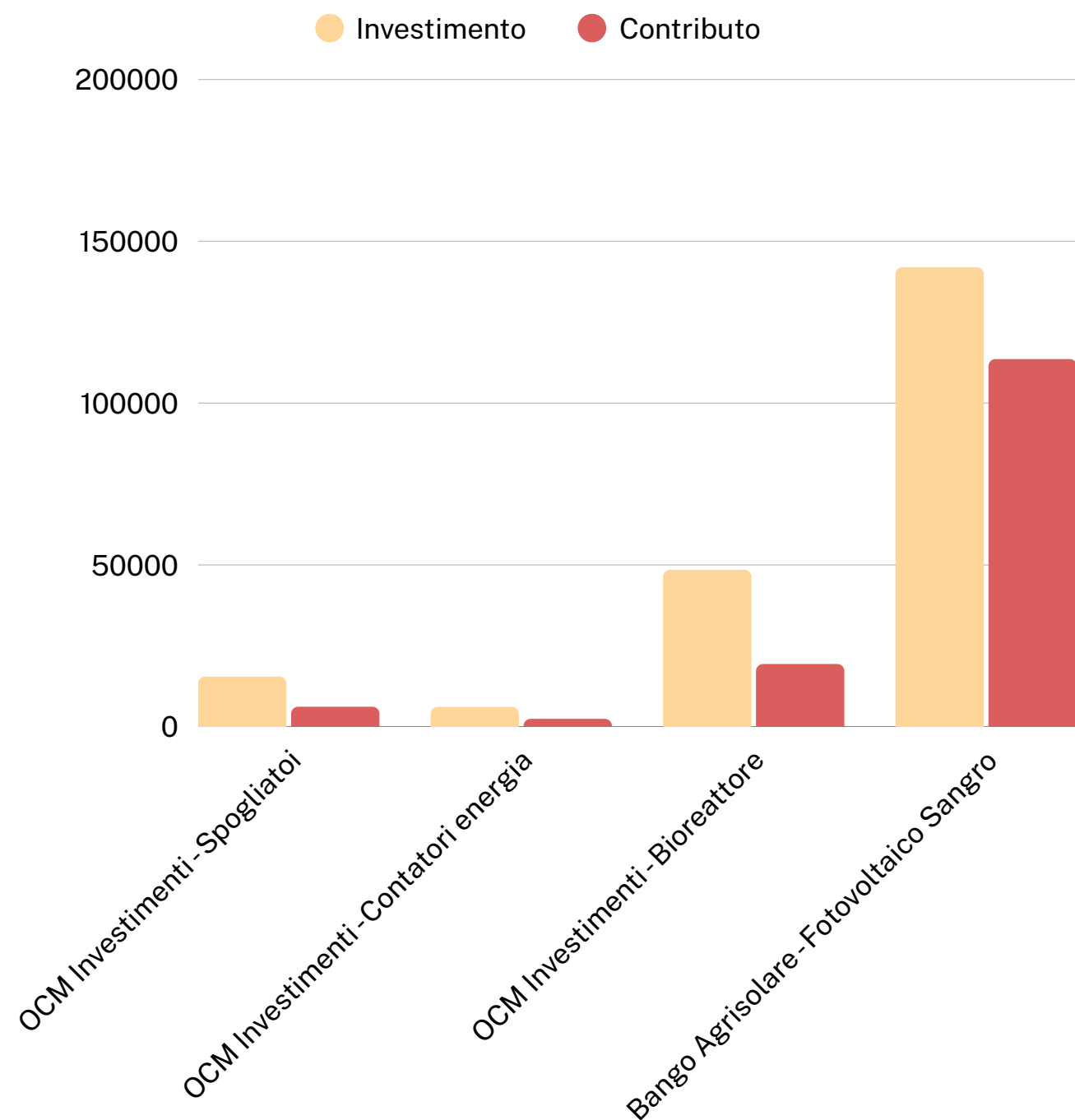
BUONE PRATICHE ECONOMICHE





investimenti per la sostenibilità

Nel corso del periodo 2024/2025, Cantina Frentana ha impegnato importanti risorse per progredire nella sua missione, sostenendo miglioramenti che riguardino tutti i tre pilastri della sostenibilità: *sociale, ambientale ed economico*.





l'impianto fotovoltaico

€ ENERGIA ACQUISTATA	€ 148.976,5
€ ENERGIA AUTOPRODOTTA	€ 21.446,7
€ TOTALE CONSUMI	€ 170.423,2
€ ENERGIA IMMESSA - VENDUTA	€ 1.735,3
SPESA ENERGETICA TOTALE	€ 147.241,2

Il risparmio economico per l'annata 2024 - 2025 derivante dall'installazione dei pannelli fotovoltaici è pari a circa **€ 21.450**.

Considerando anche il ricavo derivante dall'immissione in rete dell'energia prodotta in eccesso dal fotovoltaico, il beneficio economico complessivo risulta pari a circa **€ 23.180**.

Grazie all'investimento nei pannelli fotovoltaici della scorsa annata, nel periodo 2024-2025 **il risparmio energetico è stato del 14%**.

Gli obiettivi della Cantina Frentana nel 2024



The diagram shows three interlocking gears. The top gear is green and labeled 'SAN GRO CANTINA'. The middle gear is gold and labeled 'SG CANTINA SAN GIACOMO'. The bottom gear is red and labeled 'cantina FRENTANA'. Curved arrows indicate a clockwise flow of integration between the gears.

CANTINA FRENTANA
i nostri obiettivi per il prossimo anno

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

Cosa abbiamo realizzato

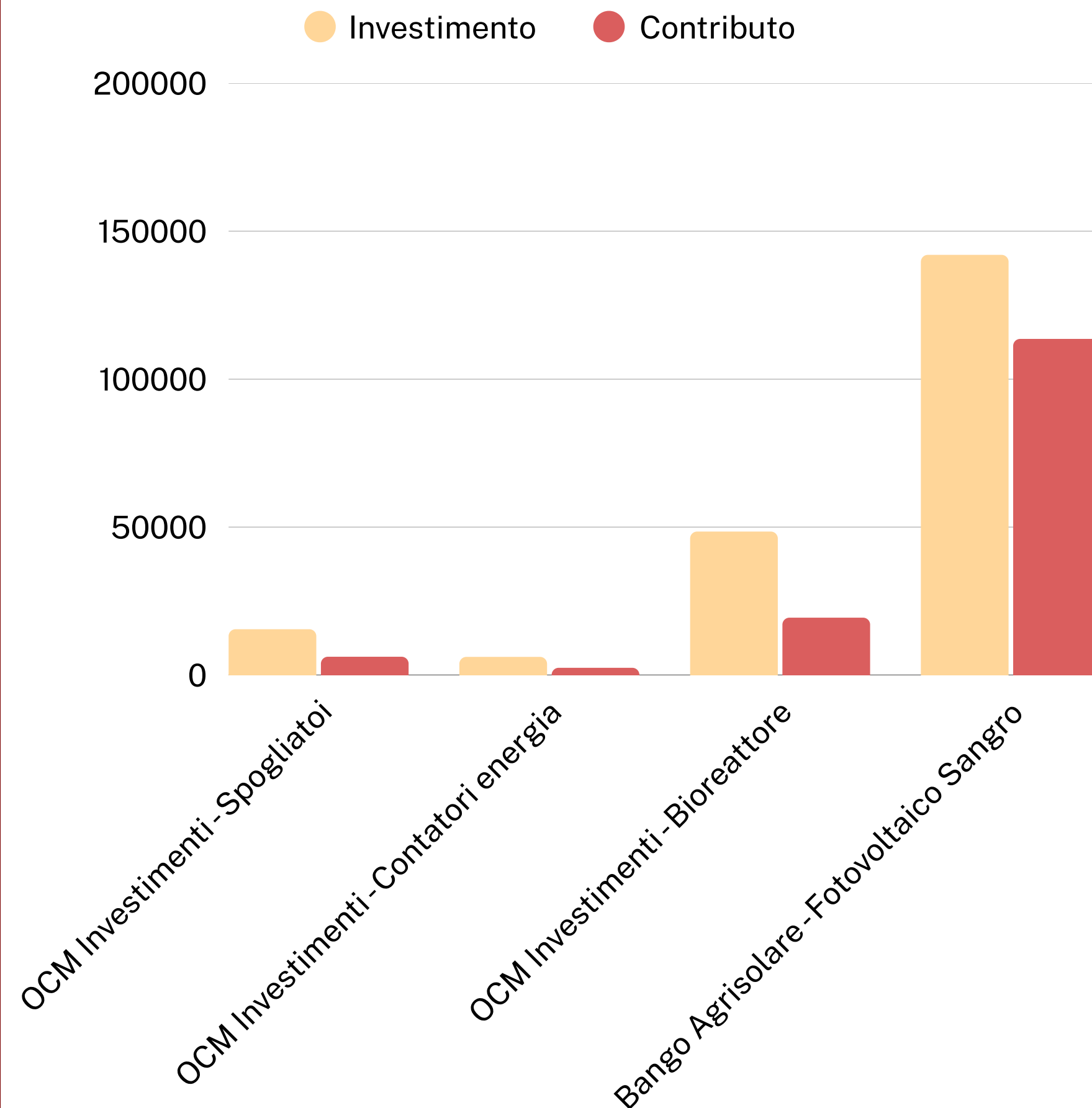


Investimenti per la sostenibilità

Nel corso del periodo 2024/2025, Cantina Frentana ha impegnato importanti risorse per progredire nella sua missione, per sostenere miglioramenti che riguardino tutti i tre pilastri della sostenibilità: sociale, ambientale ed economico.

Sono stati ottenuti dei contributi per la realizzazione di opere, nostri obiettivi nel 2024, riguardanti:

- Realizzazione di nuovi spogliatoi per i dipendenti
- Implementazione di un impianto fotovoltaico nella sede di Cantina Sangro
- Acquisto di un bioreattore, per efficientare la produzione sostenibile dei nostri vini



Fusione con la Cantina San Giacomo

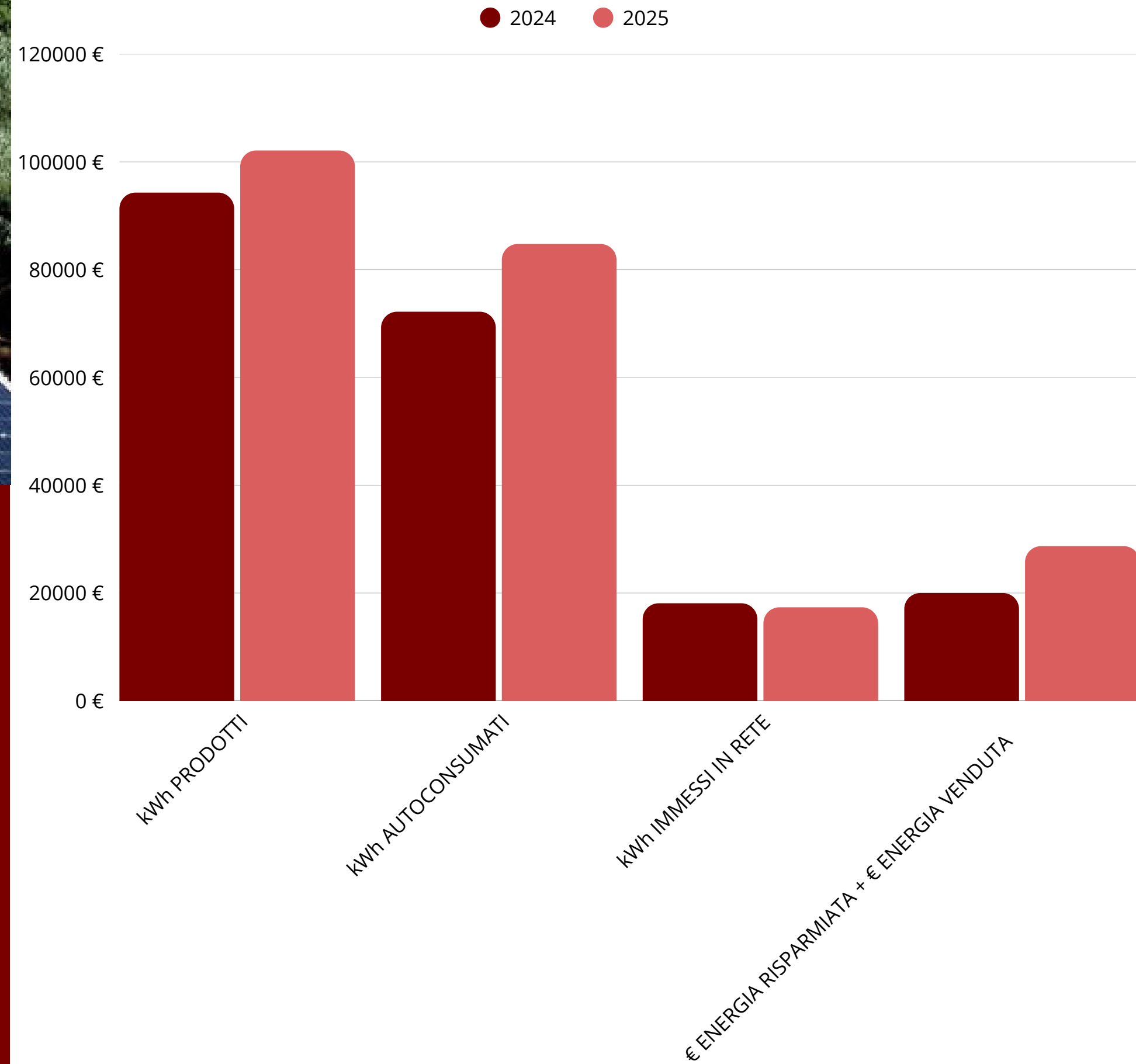
Avvenuta ufficialmente il
26 Giugno 2025





Risultati di vecchi obiettivi:

Energia e fotovoltaico



CANTINA FRENTANA

I nostri obiettivi per il prossimo anno

- Implementazione di un nuovo punto vendita
- Ottimizzazione dell'impianto energetico della sede Cantina Sangro
- Estensione della certificazione Equalitas anche al sito di Cantina Sangro
- Implementazione della Certificazione ISO 22000

