



# BILANCIO SOSTENIBILITÀ

## ANNO 2022



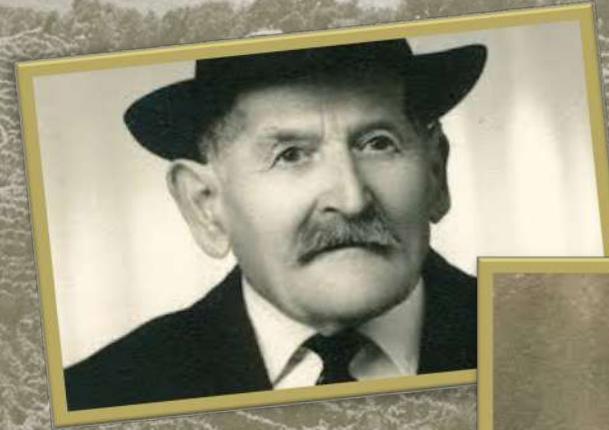
# LA STORIA

*Marsuret' è il soprannome storico della famiglia Marsura i cui appartenenti, viticoltori da generazioni, sono da sempre indissolubilmente legati alle colline di Valdobbiadene.*

*A fondare l'azienda nel 1936 sarà Agostino Marsura che acquista un vigneto sito in località Val de Cune a Guia di Valdobbiadene ed inizia a produrre il primo vino frizzante a fermentazione naturale in bottiglia.*

*Il fratello Giovanni, di molti anni più giovane, proseguirà la strada della produzione di qualità dedicandosi alla cura dei vigneti, alla raccolta manuale ed alla selezione delle uve utilizzate per la preparazione dei vini.*

*Valori che anche oggi come allora distinguono la cantina.*



# LA FAMIGLIA

*Nato e vissuto tra i vigneti, Ermes, figlio di Giovanni Marsura ed oggi alla guida dell'azienda, ha ereditato dai suoi ascendenti un prezioso patrimonio di conoscenze e di valori.*

*Oltre ad essere orgoglioso depositario della tradizione, Ermes Marsura ha introdotto una fase di importante evoluzione caratterizzata dall'adozione di nuove tecniche di produzione e ricerca per garantire un prodotto ineccepibile sotto tutti gli aspetti. Ne sono prova i numerosi riconoscimenti ottenuti specialmente nella categoria degli Spumanti Prosecco e Superiore di Cartizze.*

*Il futuro non potrà che andare nella stessa direzione anche grazie all'apporto di idee, nuove conoscenze ed entusiasmo dei figli Alessio ed Enrico.*





# MISSION

*Autentica passione per la coltivazione della vigna sta alla base della mission aziendale di Marsuret che consiste nella tendenza ad un continuo aumento della produzione grazie all'ampliamento dei terreni vitati trattati con la cura e l'attenzione di sempre, per una qualità sempre crescente*

# I NOSTRI PRODOTTI

## LE SELEZIONI

*Sette Valdobbiadene Docg, e cioè un brut nature, due extra brut, un brut, un tradizionale extra dry e due dry, esprimono tutta l'eccellenza di un territorio straordinario.*

*Eleganti, raffinati, perfetti per il piacere di un calice davvero speciale dal più secco al più amabile*



BRUT NATURE "SUI LIEVITI"



EXTRA BRUT "AMOLÉR"



EXTRA BRUT "RIVE DI GUIA"



BRUT "SAN BOLDO"



EXTRA DRY "IL SOLLER"



MILLESIMATO DRY "AGOSTINO"



CARTIZZE SUPERIORE DRY



# I NOSTRI PRODOTTI

## *I CLASSICI*

*La linea dei classici come omaggio alla tradizione. Quattro Prosecco Doc Treviso, tra cui un frizzante fresco e profumato e un rosé millesimato dall'irresistibile colore esaltato dal perlage, e due spumanti Brut.*



## PROSECCO DOC TREVISO

BRUT "TRENTASEI"



PINOT NERO BRUT "MARIA ROSÉ"



ROSÉ BRUT



BRUT "L'ARS"



EXTRA DRY "L'ESTRO"



FRIZZANTE "SPAGO"



# I NOSTRI PRODOTTI

## *I 'SAIA*

*Una collezione esclusiva di spumanti di gran successo ricchi di profumi e sentori caratteristici. La loro naturale versatilità li rende perfetti in ogni occasione.*

'saia

Extra Dry



'SAIA  
Brut



'SAIA  
Extra Dry



'SAIA  
Dry



'SAIA  
Frizzante

# I RICONOSCIMENTI *danno più valore al nostro lavoro*



02-11-2022

*SPARKLE 2023 - CUCINA&VINI*

**5 SFERE SPARKLE**

*IL SOLLER Extra Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*

21-10-2022

*WOW! THE ITALIAN WINE COMPETITION CIVILTA' DEL BERE*

**MEDAGLIA DI BRONZO**

*AMOLER Extra Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*

1-10-2022

*WOW! THE ITALIAN WINE COMPETITION CIVILTA' DEL BERE*

**MEDAGLIA D'ARGENTO**

*SAN BOLDO Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*

1-10-2022

*WOW! THE ITALIAN WINE COMPETITION CIVILTA' DEL BERE*

**MEDAGLIA D'ARGENTO**

*Valdobbiadene DOCG Superiore di CARTIZZE Dry 2021*

19-10-2022

*FALSTAFF - SPARKLING SPECIAL 2022*

**91 PUNTI**

*Prosecco DOC ROSE' Brut Millesimato 2021*

19-10-2022

*FALSTAFF - SPARKLING SPECIAL 2022*

**90 PUNTI**

*L'ESTRO Extra Dry Prosecco DOC Treviso*

19-10-2022

*FALSTAFF - SPARKLING SPECIAL 2022*

**88 PUNTI**

*RIVE DI GULA Extra Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2021*

19-10-2022

*FALSTAFF - SPARKLING SPECIAL 2022*

**88 PUNTI**

*AGOSTINO Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2021*

22-09-2022

*VINI BUONI D'ITALIA*

*VINI BUONI D'ITALIA*

*SEZIONE VINI DA VITIGNI AUTOCTONI*

05-07-2022

*8° CONCORSO ENOLOGICO FASCETTA D'ORO*

**DIPLOMA DI MERITO**

*Valdobbiadene DOCG Superiore di CARTIZZE Dry 2021*

29-04-2022

*FALSTAFF - PROSECCO TROPHY 2022*

**90 PUNTI**

*Valdobbiadene DOCG Superiore di CARTIZZE Dry 2021*

29-04-2022

*FALSTAFF - PROSECCO TROPHY 2022*

**92 PUNTI**

*RIVE DI GULA Extra Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2021*

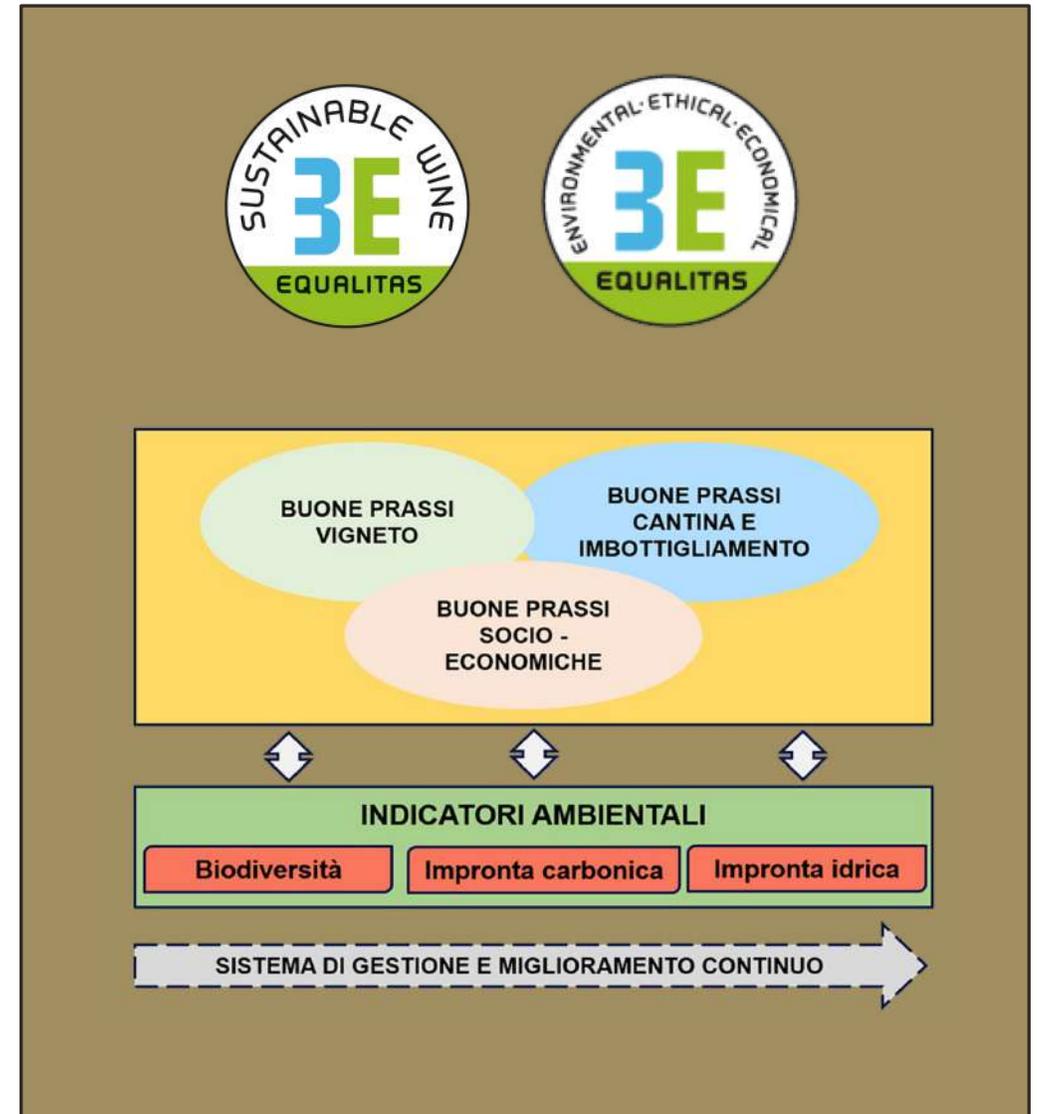
# IL PROGETTO EQUALITAS

*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***

*L'azienda ha intrapreso un percorso di sostenibilità secondo lo **standard EQUALITAS - ORGANIZZAZIONE***

*revisione 4 considerando come campo di applicazione i processi che prendono avvio dalla coltivazione dell'uva fino alla produzione del vino e al suo confezionamento del prodotto finito.*





BUONE PRASSI IN VIGNETO

# VITICOLTURA DI COLLINA

*La maggioranza delle vigne Marsuret si trovano sparse nella zona delle colline dove si produce il Valdobbiadene DOCG. Ogni posizione è speciale e ogni vigneto offre al Prosecco Superiore caratteristiche diverse. Preziosi e sparsi sono i vigneti coltivati da sempre a mano sui ripidi pendii. Per l'esposizione, il microclima e le caratteristiche dei terreni la qualità è straordinaria ed ogni vino diverso. Nei profumi, negli aromi, nel bouquet si esprimono infatti le affascinanti particolarità dovute alla situazione specifica di ogni singolo vigneto Marsuret*





*I vigneti della nostra azienda sono certificati SQNPI.*

*Il nostro obiettivo è quello di valorizzare le produzioni agricole vegetali ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata (SQNPI).*

*Inoltre la nostra azienda segue i protocolli viticoli Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG e Prosecco DOC Treviso, sempre molto attenti a ridurre l'utilizzo di prodotti fitosanitari.*





*Applichiamo il protocollo BIOPASS: zonazione della Biodiversità e della qualità funzionale dei suoli.*

*Crediamo infatti che lo sviluppo e la salvaguardia della biodiversità rappresenti un punto fondamentale per comprendere l'impatto che le nostre azioni hanno sulle forme di vita presenti nell'ecosistema vigneto e negli spazi ad esso annessi*

*GESTIONE DEL  
SUOLO*



*No al diserbo  
chimico*

*GESTIONE  
DELLA  
FERTILITÀ*



*Piano di  
concimazione  
che tiene conto  
degli aspetti  
colturali e dello  
stato vegeto-  
produttivo  
Analisi del  
terreno*

*IRRIGAZIONE*



*Razionalizzazione  
dei consumi di  
acqua*

*GESTIONE  
DELLA PIANTA*



*Interventi sulla  
pianta gestiti e  
modulati in  
base  
all'andamento  
climatico  
stagionale*

*GESTIONE  
DELLA DIFESA*



*Adozione di  
sistemi di  
monitoraggio  
per il controllo  
delle malattie e  
dei parassiti*

*GESTIONE  
DELLA  
VENDEMMIA*



*Monitoraggio  
dello stato di  
maturazione  
dell'uva*

*GESTIONE  
DELLA  
BIODIVERSITÀ*



*Protezione e  
tutela delle  
aree  
seminaturali e  
dell'insediame  
nto di insetti  
pronubi*



BUONE PRASSI IN CANTINA

# I NOSTRI ELEMENTI FONDAMENTALI

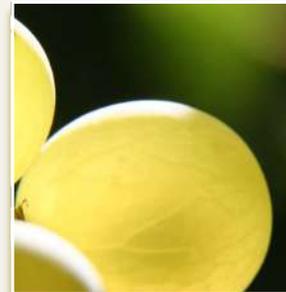


## PROTOCOLLI DI LAVORAZIONE

*definizione di protocolli di vinificazione  
in base alle caratteristiche del prodotto  
secondo logiche sostenibili*

## RINTRACCIABILITÀ

*affidabilità e trasparenza in tutte le fasi  
di produzione*



## QUALITÀ DEL PRODOTTO

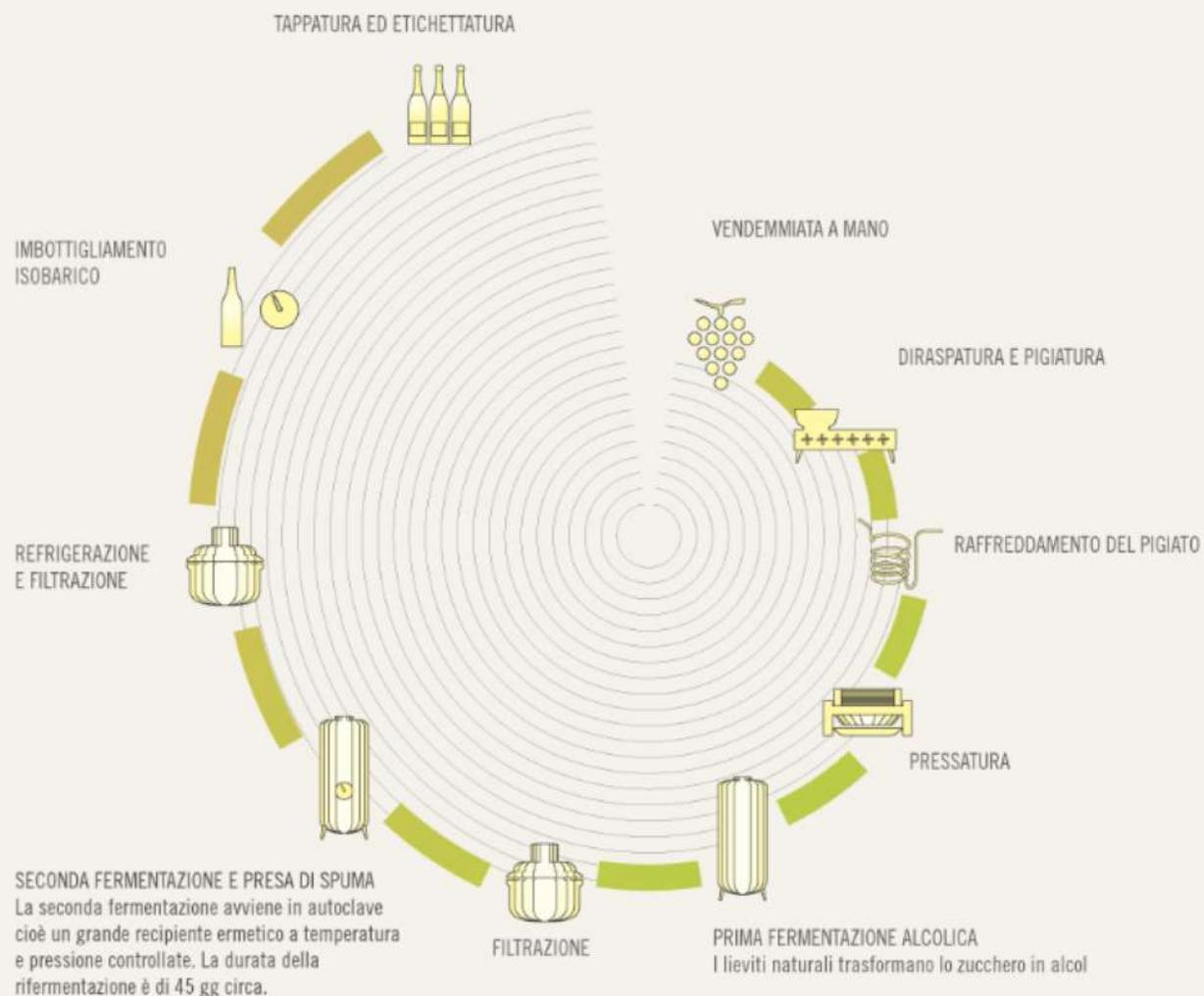
*selezione accurata dell'uva, elevata  
attenzione in tutto il processo produttivo  
per garantire prodotti con un alto  
standard qualitativo*

## CONTROLLI ANALITICI

*esecuzione di controlli in diversi momenti  
della produzione: dalle uve al prodotto  
finito*



# IL METODO CHARMANT MARTINOTTI



*Il Metodo di spumantizzazione che prevede una seconda fermentazione del vino in autoclavi, cioè grandi contenitori pressurizzati, spesso in acciaio. È il metodo più adatto alla produzione di bollicine da vitigni aromatici o fruttati la cui espressione del profumo sarebbe compromessa da una sosta più lunga sui lieviti come prevede il metodo classico.*

# PACKAGING SOSTENIBILE



*Il nostro impegno verso la sostenibilità si riflette nella selezione di packaging eco-sostenibili per le nostre produzioni. La cura nella scelta della bottiglia non solo preserva la qualità del nostro vino, ma contribuisce anche attivamente alla salvaguardia dell'ambiente. La nostra bottiglia principale, leggera e attentamente selezionata, incarna questo impegno.*

*L'azienda ha recentemente ricevuto due riconoscimenti significativi:  
da Amorim Cork per il contributo al sequestro di 353,8 tonnellate di CO<sub>2</sub> nel 2022,  
da Brhema Gruppo per la riduzione di 6860,1 kg di CO<sub>2</sub> legati all'acquisto di Fiber Film.*

*Questi certificati sottolineano il nostro impegno e le azioni concrete verso la sostenibilità ambientale. La partecipazione attiva a iniziative di sequestro e riduzione delle emissioni rappresenta un contributo significativo alla mitigazione degli impatti ambientali.*



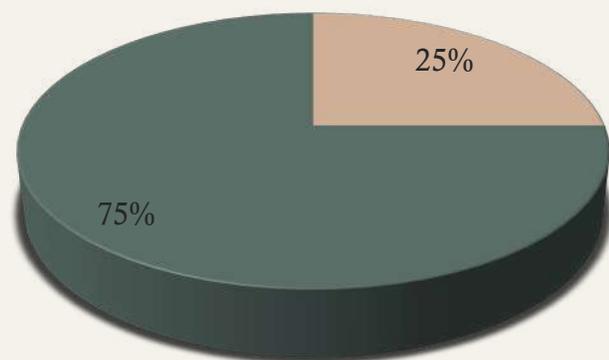


SOSTENIBILITÀ SOCIALE

# ANALISI DELLA FORZA LAVORO

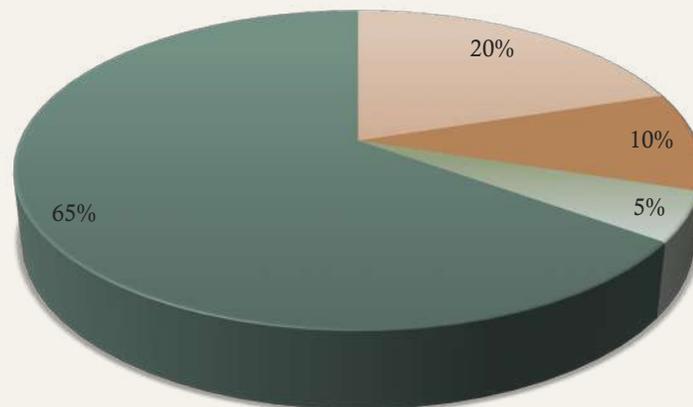
## SESSO

FEMMINA MASCHIO



## MANSIONE

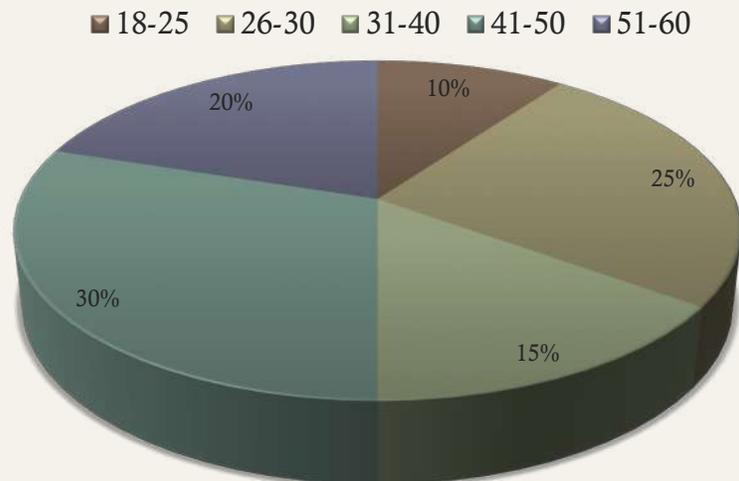
IMPIEGATA IMPIEGATO OPERAIA OPERAIO



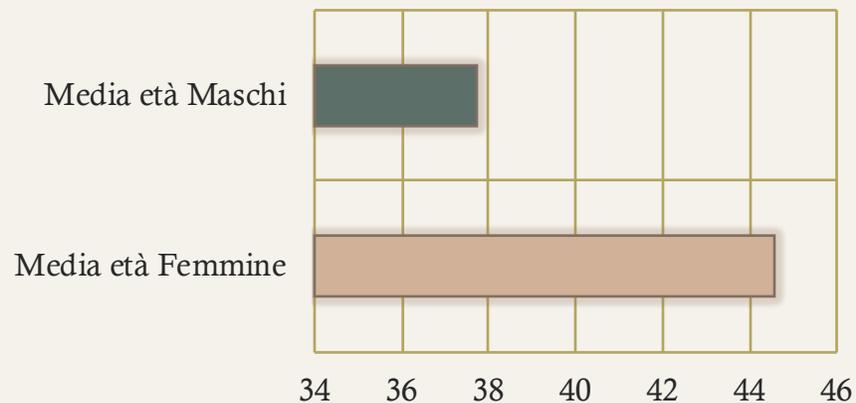
*Dai dati raccolti per l'anno 2022, su un totale di 20 dipendenti, si nota che i nostri lavoratori alla produzione sono tutti uomini, ad eccezione di una donna che ricopre un ruolo di addetta alle pulizie; questo in tendenza con la tipologia di lavoro che storicamente è maschile.*

# ANALISI DELLA FORZA LAVORO

## ETÀ



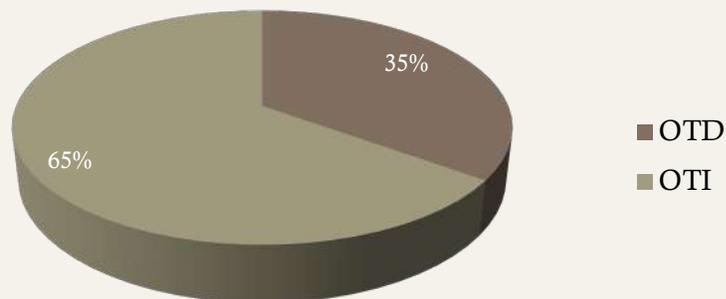
## ETÀ MEDIA DEI DIPENDENTI



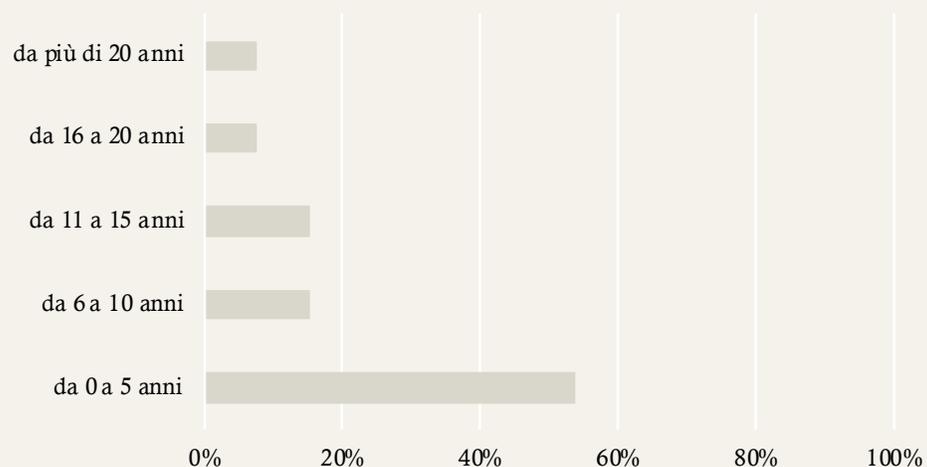
*L'età media dei nostri collaboratori è attorno ai 39 anni, il 35 % dei lavoratori ha un'età compresa tra i 18 ed i 30 anni. Mediamente gli uomini hanno una età inferiore (38 anni) rispetto alle donne (anni 45).*

# ANALISI DELLA FORZA LAVORO

## TIPOLOGIA DI CONTRATTO



## ANZIANITÀ DI SERVIZIO OTI

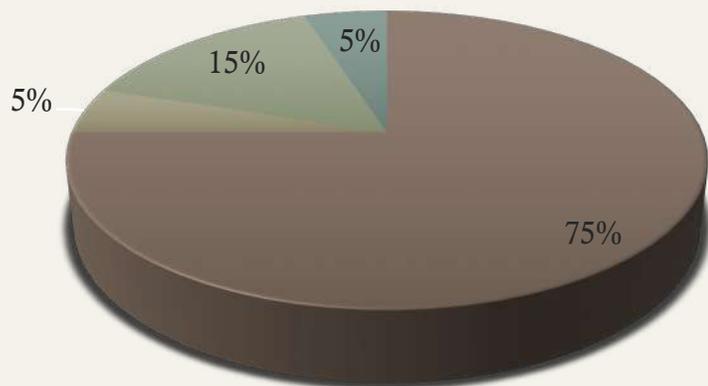


*Al 31/12/2022, il 35% dei dipendenti è assunto con contratto a tempo determinato, di questi il 50% è in previsione di trasformare il contratto a tempo indeterminato; questo a dimostrazione del nostro impegno nei confronti della stabilizzazione del personale.*

# ANALISI DELLA FORZA LAVORO

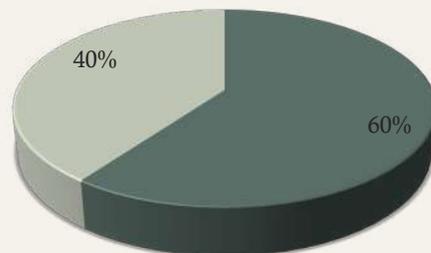
## NAZIONALITÀ

■ ITALIANO ■ ALBANESE ■ RUMENO ■ CROATO



## TIPO DI CONTRATTO LAVORATORI STRANIERI

■ OTD ■ OTI



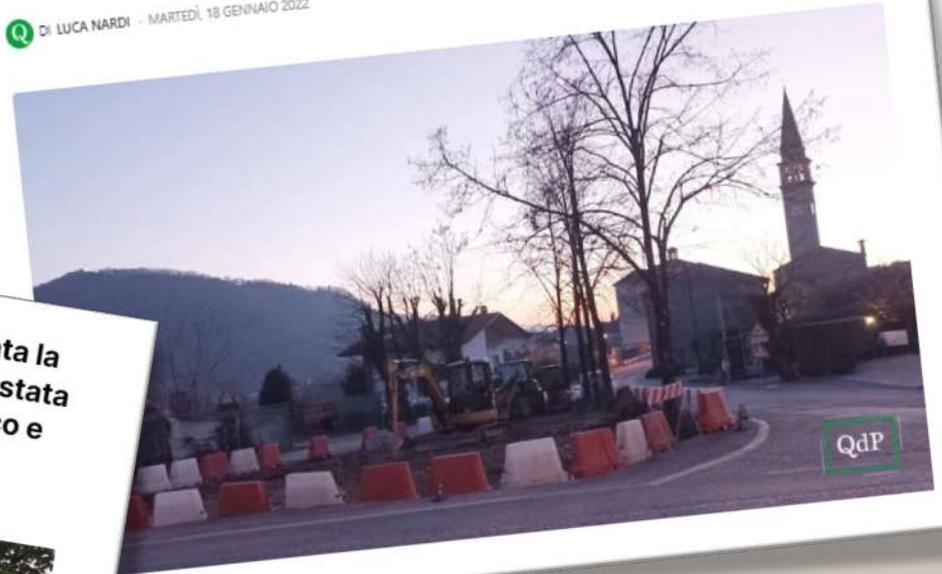
*I nostri collaboratori sono per il 75% di nazionalità italiana, il 25% sono invece di nazionalità straniera, questi sono tutti maschi con mansione di operai.*

# PER LA COMUNITÀ

*Marsuret partecipa allo sviluppo del territorio e delle comunità locali anche attraverso il supporto delle attività svolte dalla Pro loco o da altre associazioni della zona.*

**Guia di Valdobbiadene si rifà il look grazie a 32 mila euro donati da 13 aziende della frazione: presto a nuovo l'incrocio lungo Strada di Guia**

DI LUCA NARDI - MARTEDÌ, 18 GENNAIO 2022



**Giorno speciale ieri a Guia: inaugurata la nuova piazza Ugo Angelo Canello, è stata realizzata con le donazioni di Pro Loco e 13 aziende**

DI LUCA NARDI - MARTEDÌ, 26 LUGLIO 2022





BUONE PRATICHE ECONOMICHE

# INVESTIMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ

## ANNO 2022

ambito	investimento	importo
buone pratiche agricole	Consulenza agronomica	8.500 €
buone pratiche agricole	Progetto monitoraggio fitoplasmosi	10.300 €
buone pratiche agricole	Acquisto e realizzazione nuovo impianto di irrigazione a goccia acconto	36.600 €
buone pratiche agricole	Certificazione SQNPI vigneti	1.477 €
buone pratiche di cantina	Nuovo monoblocco automatico imbottigliamento	423.750 €
buone pratiche di cantina	Nuovo impianto fotovoltaico 103kW - acconti	72.000 €
buone pratiche di cantina	Assistenza annuale per conduzione officina elettrica fotovoltaica	400 €
buone pratiche socio economiche	Consulenza per sicurezza sul lavoro	2.000 €

# INVESTIMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ PREVISTI PER IL 2023

<b>ambito</b>	<b>investimento</b>	<b>importo</b>
buone pratiche agricole	Acquisto e realizzazione impianto di irrigazione a goccia - saldo	45.152 €
buone pratiche agricole	Assistenza tecnica e formazione personale per implementazione sistema di gestione Sostenibilità	12.381 €
buone pratiche agricole	Consulenza agronomica, Biopass e analisi suolo	13.598 €
buone pratiche agricole	Mantenimento Certificazione SNPQI vigneti	1.348 €
buone pratiche di cantina	Nuovo impianto fotovoltaico 103kw - saldo	109.473 €
buone pratiche di cantina	Calcolo e comunicazione credito imposta energia elettrica – conduzione officina elettrica fotovoltaica	1.691 €
buone pratiche di cantina	Valutazione preliminare impatto acustico ampliamento cantina	1.500 €
buone pratiche socio economiche	Sponsorizzazione Palio Contrade di Valdobbiadene 2023	500 €
buone pratiche socio economiche	Corsi di formazione del personale e consulenza per sicurezza sul lavoro	4.990 €



BUONE PRATICHE DI  
COMUNICAZIONE





I NOSTRI OBBIETTIVI 2023

# OBBIETTIVI FUTURI

- 🎯 Migliorare suoli e performance vigneti con protocollo BIOPASS
- 🎯 Adottare sistema gestione sostenibilità vitivinicola
- 🎯 Favorire lotta integrata e limitare fitosanitari
- 🎯 Comprendere dinamiche flavescenza dorata e *Scaphoideus titanus*
- 🎯 Ridurre consumi idrici con irrigazione a goccia
- 🎯 Conservare genetica storica vitigni DOCG
- 🎯 Ridurre impatto ambientale, aumentare energia solare
- 🎯 Aumentare quota cartoni FSC per gestione forestale



*Per qualsiasi informazione, o se volete condividere con noi suggerimenti, segnalazioni, osservazioni sulla nostra attività, non esitate a contattarci:*



*Azienda Agricola Marsuret Soc. Agr. s.s.*

*Via Barch, 17, 31049 Guida di Valdobbiadene TV - Italia  
Tel. +39 0423 900139  
[marsuret@marsuret.it](mailto:marsuret@marsuret.it)*