



Nachhaltiger Weinbau

Wir folgen nachhaltigen und ökologischen Prinzipien im Weinberg und verwenden natürliche Methoden, um Krankheiten zu bekämpfen und das Immunsystem von Pflanzen zu stimulieren.



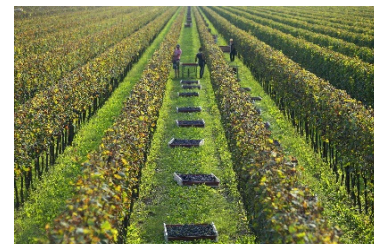
Biodiversitätsfreund

Wir sind Biodiversity Friend-zertifiziert. Er wird nach einer strengen Bewertung der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Nachhaltigkeit des Unternehmens vergeben.



Natürliche Befruchtung

Zwischenfrüchte in den Weinbergen wie Erbsen, Bohnen, Raps und Sonnenblumen. Sie sorgen für eine organische Düngung und schaffen ein ideales Umfeld für die Vermehrung guter Insekten.



Morgenernte

Im August und Anfang September, wenn es draußen heiß ist, werden unsere Trauben frühmorgens geerntet, um frischere Trauben in die Kellerei zu bringen und die Notwendigkeit einer Kühlung zu reduzieren.



Logistik

Sämtliche Weinberge befinden sich in der Nähe unserer Weinkeller. So wird die Logistik und Rückverfolgbarkeit optimiert - CO2 Emissionen werden reduziert.



Einheimische Hefen

Nach langen Jahren der Forschung und Entwicklung werden unsere Weine mit einheimischen Hefen fermentiert. Dies unterstreicht die Typizität und die Verbindung zum Territorium.



Keine tierischen Produkte

Wir arbeiten mit einem starken Engagement für den Respekt vor Natur und Umwelt. Unsere Weine enthalten keine tierischen Produkte und sind daher vegan.



Erneuerbare Energie

Auf dem Dach unseres Hauptweinguts in Fossalta di Piave, Venedig, haben wir Sonnenkollektoren, die 100% der elektrischen Energie liefern, die wir für die Herstellung unserer Weine benötigen.



Wärmedämmung

Die Wände und das Dach unserer Weingüter sind mit der höchstmöglichen Isolierung gebaut, um die Notwendigkeit zu reduzieren, die Keller zu heizen und zu kühlen, um mehr Energie zu sparen.



Automatische Abschaltung

Durch die automatische Abschaltung während der Nacht kann der Energieverbrauch auf Null gesenkt werden, wenn die Photovoltaikmodule außer Funktion sind.