

PERLAGE WINERY – COMPANY PROFILE

Farra di Soligo (TV), 8 febbraio 2019 - **Perlage** – storica cantina dell’area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOPG **certificata biologica dal 1985** - **porta a Treviso la sua storia unica fatta di amore per il territorio, tutela dell’ecosistema e rispetto per i clienti.**

Da oltre 30 anni Perlage racconta il mondo del Prosecco guidata da valori forti e con un approccio fortemente innovativo. Quando ancora il biologico era un tema poco discusso ed esplorato **Perlage è stata la prima cantina a specializzarsi nella produzione di Prosecco Superiore biologico:** già all’inizio del suo percorso infatti, nel 1981, i fondatori dell’azienda – Tiziano e Afra – utilizzavano solo tecniche agricole ed enologiche naturali per la loro **Riva Moretta**. Negli anni poi, proseguendo in un’ottica di attenzione al consumatore, alla sua salute e alle sue necessità, l’azienda ha lavorato costantemente per garantire una continua **riduzione di solforosa** nei vini e per ottenere la **certificazione vegana**.

All'interno del Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Perlage è ad oggi l’azienda con la più lunga esperienza nella produzione di Prosecco biologico DOPG ed è la prima ad aver prodotto un Prosecco Spumante DOPG Biodinamico e un Prosecco Spumante DOPG Senza Solfiti Aggiunti.

Perlage ha intrapreso ormai da alcuni anni un **percorso che mira ad integrare il tema della sostenibilità** nel processo di produzione e commercializzazione del vino a vari livelli. Già alla fonte, producendo vino da uve coltivate secondo i metodi biologici, il prodotto finale è **rispettoso delle componenti del suolo, degli animali e dei cicli naturali.**

- 64% dei fornitori di uve sono locali
- Non vengono utilizzati trattamenti chimici in vigneto, ma sono sostituiti da prodotti naturali (rame e zolfo)
- 13 q.li di tralci riutilizzati come compost
- Riduzione dell’utilizzo di rame (-35%)
- Impegno per la riduzione della CO2 e l’incremento di sostanze organiche nel suolo

La sensibilità verso pratiche più sostenibili prosegue **in azienda** attraverso l’integrazione di concetti come il risparmio energetico, l’uso sostenibile delle risorse, la prevenzione e la riduzione dei rifiuti. Nel 2016 Perlage, guidata dalla volontà di usare la forza derivata dal business per proseguire nella creazione di un impatto positivo sulla realtà circostante, dentro e fuori l’azienda, è stata una delle prime 50 realtà in Italia ad essere certificata come **Benefit Corporation (BCorp)** impegnandosi a misurare costantemente le proprie performance con particolare attenzione agli effetti sull’ambiente e la comunità, la tutela dei lavoratori e la trasparenza a livello di governance.

- 20% energia autoprodotta con pannelli fotovoltaici e riduzione del 25% di emissioni di CO2
- Uffici riscaldati da una pompa di calore (alto rendimento energetico) che consuma quanto un phon
- Meno dispersione energetica grazie ad un isolamento termico del tetto con lana di roccia e polistirolo



PERLAGE

— WINERY —

- Monitoraggio dei consumi idrici in cantina/imbottigliamento con contatori ad ogni punto di ingresso dell'acqua
- 92% di raccolta differenziata. Riciclo dei supporti siliconati delle etichette grazie al programma RafCycle evitandone il conferimento in discarica
- Creazione contratti di rete con fornitori per fornire assistenza tecnica
- Tirocini in azienda con Studenti e ragazzi diversamente abili
- Formazione continua dei dipendenti e strutturazione di un Welfare aziendale
- 75% reinvestimento degli utili
- All'attivo ci sono collaborazioni con alcune Associazioni del territorio, realizzazione di eventi per la comunità

Il marchio Perlage è sinonimo di **vini biologici** di qualità ed eleganza, competenze aziendali e passione di chi vi lavora, ricordo delle origini e rispetto per il futuro: un percorso fatto di persone, storie, intrecci di viti e di vite, germogli e frutti maturi, scoperte e riscoperte, ricerca e creatività. Un'armonia di elementi che Perlage ricrea nel suo **vino biologico** coordinando il colore della purezza, il profumo della tradizione e il gusto della qualità.

PER INFO:

Jessica Zanette – Digital e Content Marketing - jessica.zanette@perlagewines.com

Giulia Rizzi – Ufficio Stampa - pressooffice@ideafoodandbeverage.it

PERLAGE SRL

VIA CAL DEL MUNER 16

31010 FARRA DI SOLIGO (TV)

WWW.PERLAGEWINES.COM

