



Sal cheto è partner del I a XI Firenze Biennale

Nella collaborazione con la rassegna d'arte contemporanea fiorentina 2017, la cantina tra le più sostenibili del panorama vinicolo internazionale continua ad arricchire con l'arte il proprio modello imprenditoriale

Le buone contaminazioni tra terra, creatività e sostenibilità

Gli appassionati di vino ricordano *le collezioni di Vino Nobile Salco* firmate dal regista Michel Gondry, quelle impresse dalle fotografie di Paolo Pellegrin o dalle creazioni di Enzo Ragazzini. Chi si è imbattuto in uno dei suoi stand della fiera Vinitaly di Verona ha goduto dei 32 mq. tra i più folli mai visti, realizzato, improvvisando, da 5 artisti con solo materiali di scarto della fiera stessa.

Insomma, le forme d'arte più disparate hanno sempre contaminato prodotti e processi aziendali creando un vero e proprio modello di business. Non sarà un caso che si parli della cantina che per prima al mondo ha certificato, in quel di Montepulciano in provincia di Siena, la *Carbon Footprint* di una bottiglia di vino rosso, già nel 2009. Una cantina che non produce solo tra i vini più premiati del paese ma è anche un modello di gestione ambientale, opera in un sito energeticamente autonomo ma è anche la prima impresa vinicola in Italia ad essersi dotata di un piano di welfare aziendale, una tra le tante iniziative volte a sviluppare un modello di business che faccia della qualità totale il primo valore aggiunto.

E non è un caso che Salcheto sia partner dell'edizione 2017 della Firenze Biennale, in Fortezza da Basso dal 6 al 15 ottobre: *earth, creativity and sustainability* sono semplicemente tra i suoi valori più radicati ed oltre al pieno sostegno tecnico all'iniziativa la voglia è proprio quella di farsi contaminare dagli oltre 400 artisti presenti.

Per informazioni chiara@salcheto.it m.+39 3924803985

web: salcheto.it
fb: @Salcheto
tw: @SalchetoWinery



Profilo Aziendale:

Salco in antico toscano è il Salice, un albero storicamente importante nei territori vitivinicoli perché coi suoi rami (il "vinco") si legavano le viti. Salcheto è il nome del ruscello che nasce ai piedi di Montepulciano e traccia una vallata dove i salici abbondavano. Questo ruscello è il confine della nostra azienda biologica e biodinamica, radicata nel distretto del Vino Nobile, nel sud-est della provincia di Siena, in Toscana. Il Salice, una specie che continuiamo a ripiantare anche per creare biomasse che contribuiscano all'autonomia energetica della nostra cantina è oggi il simbolo del nostro logo e del nostro impegno per la sostenibilità ambientale.

A oltre 30 anni dalla sua nascita, l'azienda si esprime con una immagine innovativa che rispecchia il suo percorso e le imprese traguardate: vini di territorio e sangiovese sempre più improntati sulla bevibilità e la precisione aromatica, con vinificazioni integralmente senza solfiti e lieviti indigeni, con i due vini "Obvius" Rosso e Rosato di sola uva fino alla bottiglia; una cantina "off-grid" (energeticamente autonoma) ed un'azienda modello nella gestione ambientale integrata (GHG, Acqua, Biodiversità) che vanta tra l'altro primati mondiali nell'indicizzazione di Carbon e Water Footprint; una bottiglia molto speciale, la Bordolese Toscanella le cui forme eleganti ricordano l'antica storia del vino toscano ma che rappresenta anche la più leggera ed ecologica bottiglia disponibile sul mercato.

Salcheto è oggi una realtà produttiva di 50 ettari di vigneti, capace di produrre 300.000 bottiglie di pregio in una cantina di circa 3400mq energeticamente autosufficiente, con un organico di 20 dipendenti. L'azienda esporta in 26 paesi circa il 55% della propria produzione ed è anche attiva nell'agriturismo di qualità con una struttura ricettiva che riceve oltre 12.000 visitatori l'anno ed ospita oltre 1400 pernottamenti. Tanti sono anche i riconoscimenti ricevuti, sia per la qualità dei propri prodotti (Tre Bicchieri Gambero Rosso, 94+ Robert Parker, tra gli altri) oltre che per l'impegno e l'innovazione in campo ambientale (Premio Legambiente Innovazione Amica dell'Ambiente, Medaglia Spadolini, Cantina Sostenibile dell'Anno Gambero Rosso, tra gli altri). L'azienda si è dotata delle seguenti certificazioni: Vino e Vigneti Biologici (norma EU e USDA), Iso 14064, Iso 14067, Waterfootprint di WFN, B Corp.

Per informazioni chiara@salcheto.it m.+39 3924803985

web: salcheto.it
fb: @Salcheto
tw: @SalchetoWinery