**A Podere Casanova di Montepulciano**

**la certificazione Equalitas,**

**il marchio di sostenibilità del vino italiano**

A **Podere Casanova di Montepulciano** è stata assegnata la certificazione **Equalitas, il marchio di sostenibilità del vino italiano.** È tra le prime cantine della penisola a ricevere questo importante riconoscimento dall’omonima società italiana controllata da Federdoc, ed è quindi con orgoglio **un’azienda sostenibile**.

**Equalitas** raccoglie le migliori iniziative di best practice consolidate ed innovative del mondo del vino (aziende, prodotti e Denominazioni di Origine) con lo scopo di affermare un modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale. È nata infatti proprio con l’obiettivo di **promuovere la sostenibilità delle filiere agroalimentari e del vino in primis**, attraverso una visione ed un approccio che potesse unire le istanze delle imprese, della società e del mercato. Suo primo obiettivo è la condivisione a livello italiano di un **approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo** basato sui **tre pilastri sociale, ambientale ed economico** ed alla diffusione di un **marchio collettivo di garanzia per il consumatore**.

Particolarmente rigoroso il **protocollo** seguito da Podere Casanova per ottenere il marchio, che prevede il rispetto non solo di importanti **requisiti ambientali** (come la biodiversità) ma anche **buone pratiche agricole** (dalla gestione del suolo all’irrigazione, dal divieto di diserbo interfila all’esclusione dell’uso di fitofarmaci pericolosi), di **lavorazione** (nei vari passaggio dalla raccolta, alla vinificazione all’imbottigliamento) e **socio- economiche** (sia per quanto riguarda il rapporto con i lavoratori che in relazione con il territorio). Grazie al Sistema interno di gestione della sostenibilità, Podere Casanova pubblicherà annualmente il proprio **Bilancio di sostenibilità** in cui vengono presentati i risultati progressivamente ottenuti, a garanzia dei consumatori e di tutti gli interessati.

 “L’attenzione all’ambiente è nel nostro Dna e ci siamo fortemente impegnati per ottenere la Certificazione Equalitas, che riteniamo assolutamente importante – dicono Isidoro e Susanna Rebatto, proprietari di Podere Casanova- E siamo felici di trovarci in una zona che condivide questa nostra sensibilità, dato che il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è stato la prima denominazione italiana ad aver ottenuto questo marchio.”

**Isidoro e Susanna Rebatto**, coppia di imprenditori veneti del settore della geotecnica e delle energie rinnovabili, hanno acquistato la tenuta di **Podere Casanova nel 2016**. Impegnati da sempre nella salvaguardia ambientale, nella tutela del paesaggio e in prima fila contro ogni spreco di risorse, si sono avventurati fin da giovani in **imprese orientate alla sostenibilità**, in particolare con il recupero di centrali idroelettriche dismesse e riattivate per la produzione di energia pulita. Dopo l’edificazione della nuova cantina e i lavori radicali in campagna (con l’attenzione prioritaria alla sostenibilità), l’acquisto di nuovi vigneti, il reimpianto di altri, la creazione degli alloggi agrituristici, oggi Podere Casanova produce **10 etichette**, ad iniziare dal Vino Nobile di Montepulciano declinato anche nella selezione in purezza Nobile Settecento e nel Nobile Riserva. I suoi vigneti si estendono per 18 ettari, di cui 16 attualmente produttivi. Dal 2021 Podere Casanova è in **conversione biologica**, con una sperimentazione in atto dal 2019 che tende a portare l’utilizzo del rame a quantità ridotte sino all’abolizione totale. Nel 2022 per il secondo anno consecutivo tutto il **vigneto viene coltivato in modalità del tutto naturale** con una bassissima quantità del metallo pesante.

**Per informazioni: Podere Casanova**

Strada Provinciale 326 Est, n. 196 - loc. Tre Berte - Montepulciano (SI)

Tel. 0578.896136 – 335.5248000 – 335.8305927
[www.poderecasanovavini.com](http://www.poderecasanovavini.com) - info@poderecasanovavini.com

**Ufficio Stampa: Agorà - Marina Tagliaferri -** tel. +39 0481 62385 - agora@studio-agora.it - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it/)