



Codice intervento: SRD/13/1/VITIV

Nome Intervento: INVESTIMENTI PER LA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI – VITIVINICOLO E OLEICOLO – REG. (CE) n. 2115/2021 - DGR N. 1132 DEL 22/09/2025

Descrizione operazione:

Il progetto di investimento di ADAMI S.R.L. riguarda la riqualificazione e riorganizzazione delle strutture aziendali, mediante la demolizione di un fabbricato industriale esistente e la ricostruzione di un nuovo edificio produttivo, denominato Corpo n. 4, destinato alle attività di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei vini spumanti di qualità.

L'intervento prevede la realizzazione di nuovi spazi funzionali per il deposito delle bottiglie in attesa di confezionamento, lo stoccaggio dei prodotti finiti, la gestione dei materiali di imballaggio e le operazioni di spedizione, oltre all'installazione dei relativi impianti tecnologici.

Particolare rilevanza assume la realizzazione di un'area termocondizionata, destinata al riposo e all'affinamento del vino spumante in bottiglia prima del confezionamento.

Finalità:

Il progetto persegue l'obiettivo prioritario di migliorare l'organizzazione produttiva e logistica dell'azienda, incrementando la disponibilità di spazi coperti e qualificando le condizioni di conservazione dei vini spumanti, con particolare riferimento alle produzioni di vini Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Le principali finalità dell'investimento sono:

- Migliorare la qualità dei vini spumanti aziendali, garantendo adeguate condizioni di temperatura e tempi di riposo delle bottiglie prima del confezionamento, favorendo la stabilità e la valorizzazione delle caratteristiche organolettiche.

- Incrementare e razionalizzare gli spazi aziendali destinati al confezionamento, allo stoccaggio delle materie prime, alla conservazione dei prodotti finiti e alle spedizioni.
- Migliorare l'efficienza tecnico-produttiva e logistica, riducendo le movimentazioni, i tempi operativi e i costi connessi all'attuale insufficienza di spazi coperti.
- Favorire lo sviluppo di produzioni di maggiore pregio e valore aggiunto, anche attraverso la possibilità di prolungare i periodi di affinamento e sviluppare vini di Riserva.
- Rafforzare la competitività aziendale sui mercati nazionali e internazionali, valorizzando le produzioni vitivinicole del territorio e consolidando i rapporti economici con i produttori agricoli fornitori.

Risultati ottenuti:

I principali risultati attesi sono:

- Realizzazione di un nuovo edificio produttivo autonomo e funzionale, destinato alla riorganizzazione delle attività di confezionamento, stoccaggio e spedizione dei vini imbottigliati.
- Creazione di un'area di conservazione termocondizionata, destinata al riposo del vino spumante in bottiglia prima del confezionamento.
- Miglioramento della gestione logistica delle bottiglie di vino spumante prodotte.
- Miglioramento delle condizioni di conservazione e della qualità dei vini spumanti ottenuti, grazie alla maggiore disponibilità di spazi dedicati all'affinamento e alla stabilizzazione del prodotto imbottigliato.
- Riduzione dei costi logistici e operativi, mediante la concentrazione delle attività di confezionamento e stoccaggio in ambienti funzionalmente organizzati.
- Rafforzamento della competitività commerciale e della capacità di valorizzazione delle produzioni DOCG, con potenziali benefici economici anche per i produttori agricoli della filiera.

Importo finanziato:

Importo imponibile finanziato € 2.751.921,66, pari ad un contributo di € 1.100.768,66

Iniziativa finanziata dal Complemento di sviluppo Rurale per il Veneto 2023 - 2027

Organismo responsabile dell'informazione:

ADAMI S.R.L.

Autorità di gestione regionale: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Bonifica e Irrigazione