



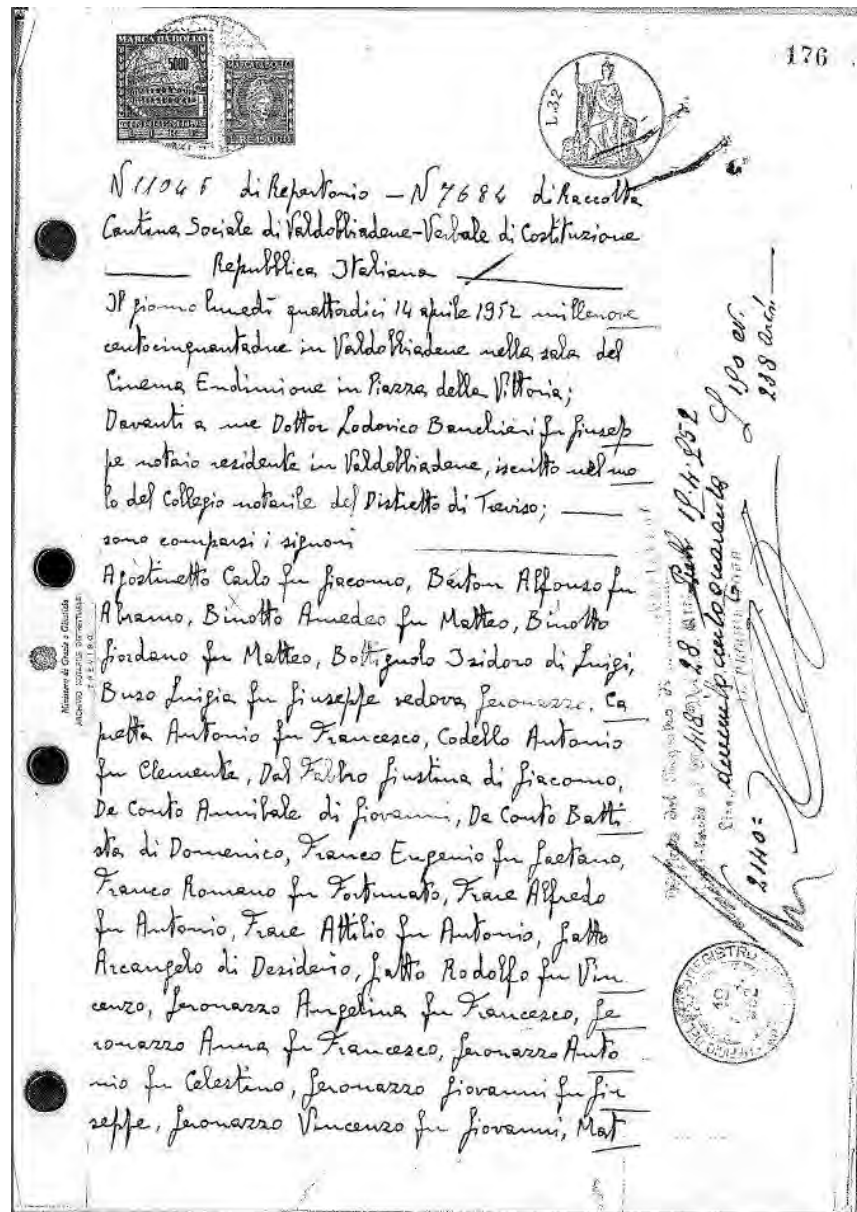
Cantina Produttori di Valdobbiadene
- Val D'Oca -
1952



1959. Valdobbiadene Superiore di Cartizze



The first bottling line.



1952. Articles of Incorporation of Cantina sociale di Valdobbiadene

Our Headquarters in Via San Giovanni, Valdobbiadene.



milestones

- ✓ 1952 Establishment, 129 grape growers
- ✓ 1976 investment in machineries and Technologies to improve annual production
- ✓ 1988 improvements on technologies (from bulk wine to bottled wine)
- ✓ 1990 Val D'Oca brand is established. Commercialization under Val D'Oca brand becoming the main focus.
- ✓ 1997 the winery annual production is 2.000.000 bottles with new modern bottling line
- ✓ 2007 Val D'Oca srl commercial branch is established
- ✓ 2010 /11 Val D'Oca starts its own online sales in Italy opening of the new Wine Center Val D'Oca & Saponi
- ✓ 2018 new LOGISTIC HUB with automated warehouse and new fully automated bottling line
- ✓ 2020 first sustainability balance to be published in September 2020

main facts*

(*ref. fiscal year 2019-20)

- 1952 establishment
- 1000 hectares of vineyards (2470 acres)
- 600 grape growers (cooperative winery)
 - Turnover 50 millions euro
 - Tot. capacity 165.000 hl
 - 13.5 million bottles
- Valdobbiadene, heart of Prosecco production



investments

- **Investments in Technologies since 1990/91 = 42 mil. euro**
- ✓ 4.0 warehouse system (2018). 14 metres underground to help integration with territory
- ✓ New fully automated bottling lines in 2018 and in 2020
- ✓ 20 new environmental friendly stainless steel vats, underground (2020)
- ✓ Photovoltaic system (2020). 500 KW /hour for alimentation of automated warehouse.



distribution

- **#1 position** for Prosecco DOCG category in Italian retail channel (IRI Infoscan)
- Domestic sales force Horeca channel : 7 Regional Manager and 100 District Managers covering the whole territory
- Export Distribution : **50 markets**
- B2B Important partnership with primary wine and food group in Italy (Aneri, Botal, Provinco)

The Quality Pyramid /la Piramide Qualitativa



The Productions zone /le zone di produzione

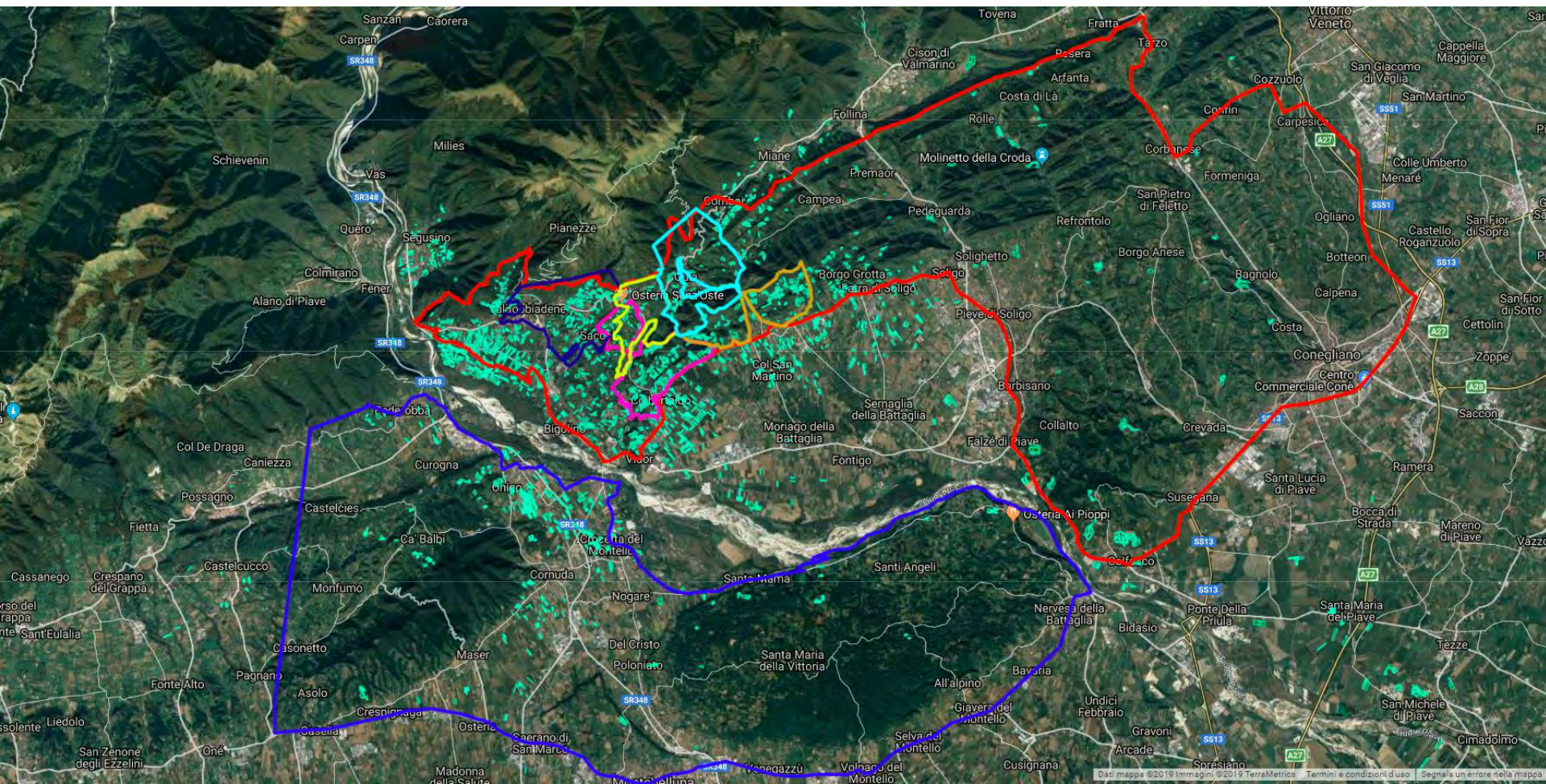
- CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
- ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG
- PROVINCE OF TREVISO
- PROSECCO DOC



Consorzio di Tutela



Our vineyards



what makes the difference

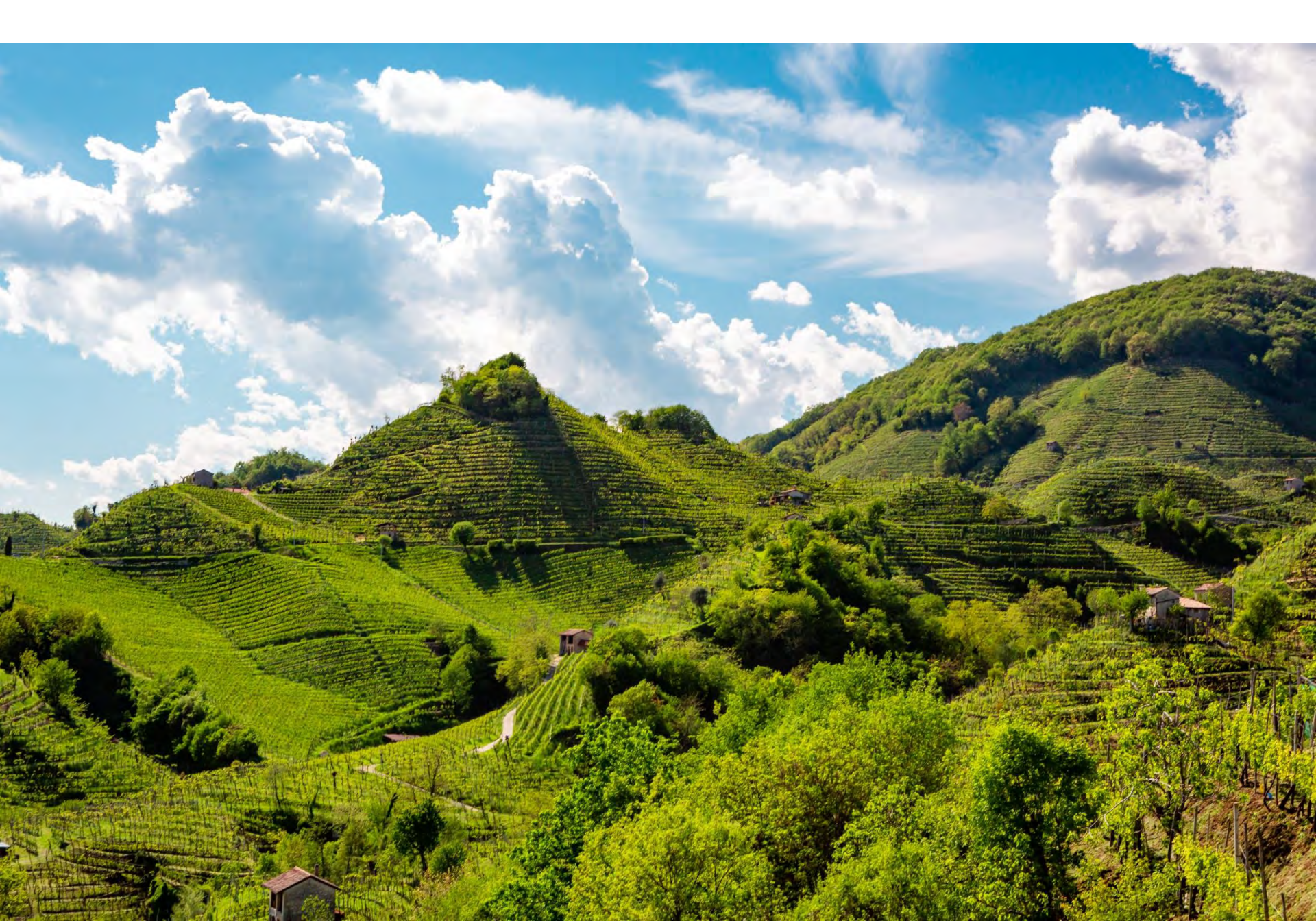
➤ **The Territory**

- ✓ «*Heroic*» viticulture
- ✓ 15° - 60° steepness of vineyards, from 100 - 500 meters above level sea
- ✓ South facing slopes, with sun exposure throughout all the year
- ✓ Milde climate, high temperature . Significant excursion between day and night
- ✓ The soils are not very deep and are made up of sandstones and conglomerates. The high proportion of sand gives them very good drainage
- ✓ UNESCO recognition

➤ **flat vs. hilly areas**

- ✓ Yield per hectare in flat area (DOC appellation) =max 18 tons/ha, in hilly area (DOCG appellation) =max 13,5 tons / ha
- ✓ Colture operations and harvest by hand only (hilly area of DOCG) against machine use in the flat area
- ✓ Aromatic qualities of the grapes grown in the hilly area
- ✓ Up to 800 manpower hours annually in the hilly area against the 150 hours in the flat area
- ✓ Night wind from the Alples drying the grappes







VALDOBBIADENE PROSECCO

Colline del Prosecco
di Conegliano e
Valdobbiadene
**Patrimonio
dell'Umanità**

*The Prosecco Hills
of Conegliano and
Valdobbiadene*
**UNESCO World
Heritage Site**



7 JULY 2019

from grapes to bottle our usp

- Largest producers of Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. (approx. 9% of the total production)
- Producing from own vineyards all categories of Prosecco
- 60% of the vineyards are in the hills (docg quality)
- 220 stainless steel vats and 54 autoclaves
- Chief winemaker Carlo Pagotto with 25 years of experience in the company supported by a team of 4 Oenologists
- Internal and laboratory for chemical, physical and organoleptic analysis
- Internal and external agronomists («*Extenda Vitis*») pursue continued check of the agronomic situation of the vineyards throughout the all year, for a sustainable and environmental friendly agriculture.

sustainability

➤ V.I.V.A. certification.



*With the target of developing our production in an environmental friendly way, we are applying in our vineyards **VIVA protocol for sustainable production**, aiming at producing great wines respecting at the same the integrity of the land and the overall welfare of the stakeholders. VIVA project uses four indicators (air, water, vineyard and territory) to identify and measure the environmental and socio-economic performances.*

➤ S.Q.N.P.I. on Asolo DOCG



*We have achieved for 82 of our grape growers located in Asolo area the **certification of “Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata” (National Quality System of Integrated Production)** for harvest 2019. The certification is released by the **Italian Department of Agriculture** and it guarantees the sustainability of the whole production process. The goal is to minimize the use of phytopharmaceuticals thanks to integrated control techniques.*

sustainability

- Thanks to the recent investments in Agriculture and in Technologies, we will fulfill the 17 goals fixed by United Nations Agenda 2030, presenting in September 2020 our **first sustainability report**.



- 12 Ha Asolo DOCG BIO and 4,5 Ha Prosecco Doc Bio



hospitality

- **Val D'Oca & Sapori** wine center & store.
- Catering, private events, tasting areas
- Guided tours



e-commerce

The screenshot displays the Val D'Oca website interface. At the top, a dark header contains contact information: "Bisogno di aiuto? Contattaci", "Tel +39 0423 982070 interno 5 | Fax +39 0423 982097 | info@valdoca.com", and "Servizio clienti on line attivo dalle 8:30 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 17:30". Below this, a white banner features the Val D'Oca logo, icons for "CONSEGNA RAPIDA (2-3 giorni in territorio italiano)", "RIMBORSO E RESO GRATUITO", and "PAGAMENTI SICURI". A text box states: "Val D'Oca dal 1952 è una delle più importanti cantine produttrici di Prosecco a Valdobbiadene, terra storica per la produzione delle uve Glera. Qui nasce il celebre Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., la cui denominazione non è solo controllata ma garantita." Below the banner is a search bar with the placeholder "Trova un prodotto" and a navigation bar with links: "ACCESSORI", "VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G.", "ASOLO PROSECCO D.O.C.G.", "PROSECCO D.O.C.", "PINOT E ALTRI VINI", and "COLLEZIONI". The main content area features a large landscape image of a vineyard at sunset, with the Val D'Oca logo overlaid. At the bottom, a text box reads "Valdobbiadene Prosecco Val D'Oca: il tuo flagship store online". On the right side, a section titled "LE NOSTRE RECENSIONI" shows a "feedaty" review with a 4.8/5 rating based on 6419 reviews, accompanied by five stars and a quote: "Nulla da segnalare, con Val D'Oca vado sicuro su esperienza e qualità."

➤ Pioneers of e-commerce since 2012.

Producing from own vineyards all Prosecco appellations

Val D'Oca

Cartizze

Valdobbiadene
Superiore di Cartizze DOCG
Dry

Cantina Produttori di Valdobbiadene

Cartizze

Valdobbiadene
Superiore di Cartizze DOCG
Dry

Rive di San Pietro di Barbozza

Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Brut

Rive di Guia

Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Millesimato Brut

"Nero"

Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Millesimato Extra Dry

"Scudo Verde"

Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Millesimato Brut

"Blu"

Prosecco DOC
Millesimato
Extra Dry

"Scudo Argento"

Prosecco DOC
Trevise
Extra Dry



main brands & wines



- ✓ *Superiore di Cartizze DOCG*
- ✓ *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*
- ✓ *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – Rive*
- ✓ *Asolo Prosecco Superiore DOCG*
- ✓ *Asolo Prosecco Superiore DOCG – bio & vegan*
- ✓ *Prosecco DOC Treviso*
- ✓ *Prosecco DOC – kosher*
- ✓ *other*

advertising & marketing

- International exhibitions: Vinitaly, Prowein, Vinexpo, Gambero Rosso Road show.
- National Advertising on RCS Media Group (Corriere della Sera & Gazzetta dello Sport), A. Manzoni (Espresso, La Repubblica), Edizioni Contatto (Italia a Tavola), Condè Nast (La Cucina Italiana), Mediamond (Giallo Zafferano, Cucina Moderna)
- International Advertising on Wine Enthusiast, Beverage Media, Tasting Panel, other local press.
- Awards: Gambero Rosso, Mundus Vini, Falstaff, Gilbert & Gaillard, the Drinks Business, IWS, Decanter.



1 NAIINGOLAN SOSPESO PER MOTIVI DISCIPLINARI
IL ROMPIPALLONE
 di GENE GNOCCHI
 Nainngolan multato perché

GILBERT GALLARD
 THE FRENCH EXPERTS ON WINE



CANTINA SOCIALE
VAL D'OCA
 ONE OF ITALY'S
 TOP CO-OPS

2019-2020
 TOP RATINGS
 FOR ITALY
 PAGES 115 TO 138

Allessandro Natta,
 managing director of
 the Cantina Produttori
 di Valdobbiadene

Allessandro Natta guida il Perugia
 CONTER SA, LONGHÈ, PARIGI, 22

VAL D'OCA
 VALDOBBIADENE

Gli altri pregi di Val D'Oca, nella
 e grazie a un'attenzione al terroir
 natura che è parte integrante del
 spirito della cantina. Val D'Oca
 Prosecco Superiore D.O.C.G. di
 Valdobbiadene è un vino che
 rappresenta la tradizione e la
 qualità della viticoltura italiana.
 Val D'Oca è un vino che
 rappresenta la tradizione e la
 qualità della viticoltura italiana.
 Val D'Oca è un vino che
 rappresenta la tradizione e la
 qualità della viticoltura italiana.



VAL D'OCA
 VALDOBBIADENE

Anytime is a good time for Val D'Oca Prosecco!
 Enjoy the crisp, fruity flavors of Val D'Oca sparkling wines. As one of the largest
 producers of premium Prosecco, Val D'Oca is proud to share their time honored
 tradition of winemaking for your everyday enjoyment.

FOLLOW US @ValD'OcaUSA
 IMPORTED BY PROSECCO WINE IMPORTS, LLC

Regioni prese in giro
AUTONOMIA
POCO
SPECIALE
Politica Incentivi alle aziende e ai «navigatori». Il sostegno economico sarà limitato a 18 mesi
Reddito, premi a chi assume
 Il condizionale la legge sulla cassa integrazione è del 1996. 34.150.107. 04.1.1996
Un anno col Corriere
 Da Viali a Lollo
 e Desirée:
 le cinque storie



14 Settembre
 Cortina
 d'Ampezzo



Val D'Oca
 Nata nel 1952 grazie all'iniziativa di 129 soci, la cantina è incastonata ai piedi
 delle Prealpi Trevigiane, fra Asolo e Conegliano. L'amore per la viticoltura,
 la passione per il lavoro in vigna e la vocazione del territorio hanno reso Val
 D'Oca protagonista dell'affermazione del Prosecco, da produzione locale a best
 seller internazionale. Oggi l'azienda è una delle più importanti produttrici di
 Prosecco Superiore D.O.C.G. con etichette di grande pregio tra cui spiccano
 l'Uvaggio Storico, il Millesimato e la linea Rive, composta da eccellenti Cru
 prodotti con uve maturate in aree naturalmente predisposte a offrire la migliore
 qualità. Un lavoro continuo che guarda al futuro, con grande attenzione alle
 nuove tecnologie e al dialogo continuo con i wine lover.



**Raccolto a mano,
 fatto con passione.**

MILLESIMATO Extra Dry
 Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Unendo la passione di 600 viticoltori,
 la tradizione e la qualità lungo tutta la filiera
 prende vita uno spumante sublime.

VAL D'OCA
 VALDOBBIADENE

Via per S. Giovanni, 45 31049 Valdobbiadene (TV) T. 0423 982070 valdoca.com valdoca.com/shop



Prosecco DOC Treviso Extra Dry

*How
 sparkling
 can you get?*

VAL D'OCA
 VALDOBBIADENE

www.valdoca.com info@valdoca.com

certifications









Thank you!

www.valdoca.com

