Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry “Uvaggio Storico” di Val d’Oca

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Ottobre 2025



Val d’Oca nasce dalla visione qualitativa di un territorio da sempre legato alla storia del vino Veneto, dove nell’area orientale di questa regione, da tantissimi anni, questa cooperativa di eccellenza lavora con la perfetta conoscenza dei suoi vigneti grazie ad un’agronomia e ad un’enologia di altissimo spessore valoriale.

Lo spumante “Uvaggio Storico” ne è piena testimonianza, frutto principalmente del vitigno Glera, è assemblato con cura assieme a piccole percentuali di uve autoctone come la bianchetta trevigiana, la perera ed il verdiso, che sono veri e propri patrimoni territoriali.

La rinascita di questi vitigni tenuti per mano dalla Glera aggiungE ulteriore fascino e curiosità A questo sorprendente spumante.

Nel versarlo nel bicchiere da degustazione sorprende la finezza della sua briosa bollicina, che a mano a mano, rilascia nell'aria una complessità di profumi che intrecciano sentori di fiori di campo e la frutta a polpa bianca, note mature e freschi aromi di frutta esotica si legano ancora di più con quel profumo di piante aromatiche che avvolgono piacevolmente l'olfatto.

Ciò che sorprende di più di questo blend di uve autoctone è senza dubbio l'assoluta armonia riscontrata al palato: un tutt'uno che accompagna un finale lungo e molto persistente.

L'Uvaggio Storico è un grandissimo aperitivo se lo si accompagna con finger food di pasta sfoglia con verdure e pesci di laguna, ma è anche uno spumante da "fine pasto" se si ha il piacere di accompagnarlo con una pasticceria secca di alta qualità.

Company profile

Val d'Oca è un marchio d'eccellenza legato alla produzione di Prosecco, nato nel 2008 come ramo commerciale della Cantina Produttori di Valdobbiadene. Il nome deriva da una collina coltivata a Glera, tra Valdobbiadene e Conegliano, oggi Patrimonio UNESCO. L'azienda promuove vini di alta qualità, destinati in particolare al canale HoReCa (Hotel, Ristoranti, Catering). A giugno 2023, il 98% della società è stato acquisito da Valdobbiadene Impresa S.C., realtà cooperativa fondata da soci della Cantina. Il progetto rappresenta un'impresa collettiva che valorizza territorio, persone e viticoltura. Val d'Oca unisce innovazione e tradizione, producendo vini che rispecchiano la passione delle famiglie per la vite e il paesaggio. La gamma comprende Prosecco DOC, Asolo Superiore DOCG, e Conegliano Valdobbiadene DOCG, con

particolare attenzione alle zone cru come Cartizze e le Rive. Questi vigneti, difficili da lavorare, garantiscono una qualità superiore. La storia della cooperativa madre inizia nel 1952, con 129 agricoltori uniti per ricostruire il territorio nel dopoguerra. Oggi Val d’Oca è simbolo di eccellenza internazionale. Il presidente è Francesco Gatto, il vicepresidente Renato Franceschini. Il territorio si estende tra le colline del Prosecco, con vini che esprimono le peculiarità dei diversi terroir. Asolo, tra i Borghi più belli d’Italia, dà il nome a uno dei DOCG prodotti. Anche il Prosecco DOC Treviso riflette l’identità del luogo, prodotto esclusivamente in questa provincia.

VAL D’OCA
Via per S. Giovanni, 45 – Valdobbiadene 31049 (TV)
valdoca@valdoca.com – +39 0423 982070
https://www.valdoca.com

