Follador 250 anni di terra, famiglia e Prosecco

Terra, famiglia, convivialità, sono questi i valori condivisi da nove generazioni di Follador che, in oltre due secoli e mezzo di storia hanno dato volto al Prosecco.

Le radici dell'azienda, affondano al 1769 quando il Doge Alvise IV della casata patrizia dei Mocenigo, riconobbe e attestò la superiorità dei vini prodotti dall'antenato Giovanni Follador, che destinò a vigneto tutte le proprie terre.

Nel corso del tempo, la passione per l'eccellenza e l'intraprendenza proiettata all'innovazione hanno guidato la famiglia alla realizzazione di obiettivi ambiziosi. Una pagina importante di questa storia è stata scritta da uno dei discendenti, Gianfranco Follador, tra i primi Spumantisti del Valdobbiadene e ideatore dell'esclusivo Metodo Gianfranco Follador. Questa speciale tecnica di vinificazione prevede specifici passaggi nella fase iniziale e l'impiego di attrezzature adatte alla crio-macerazione, per estrapolare le molteplici proprietà delle bucce e donare struttura e personalità a ogni etichetta.

Una visione che ha portato l'azienda a competere con i migliori vini italiani e internazionali, fino al raggiungimento del titolo di "Miglior Prosecco" al The Champagne & Sparkling Wine World Championships2020, un riconoscimento che ha acceso un faro sulla maestria e il saper fare di una discendenza cresciuta fra le vigne, custode di tradizioni antiche e rituali intramontabili, tipici di un territorio circoscritto: il Conegliano Valdobbiadene.

Terra d'incanto, tra le Dolomiti e Venezia, le colline di Col San Martino, a Valdobbiadene, sono state riconosciute nel 2019

Patrimonio Unse grazie al paesaggio culturale che le contrassegna unico nel suo genere in cui su questa distesa di colline ricamate dai vigneti sorgono borghi storici di grande suggestione, dando vita a panorami emozionanti, come quello dominato dalle Torri di Credazzo, sotto le quali si estende una parte dei vigneti di proprietà della famiglia Follador.