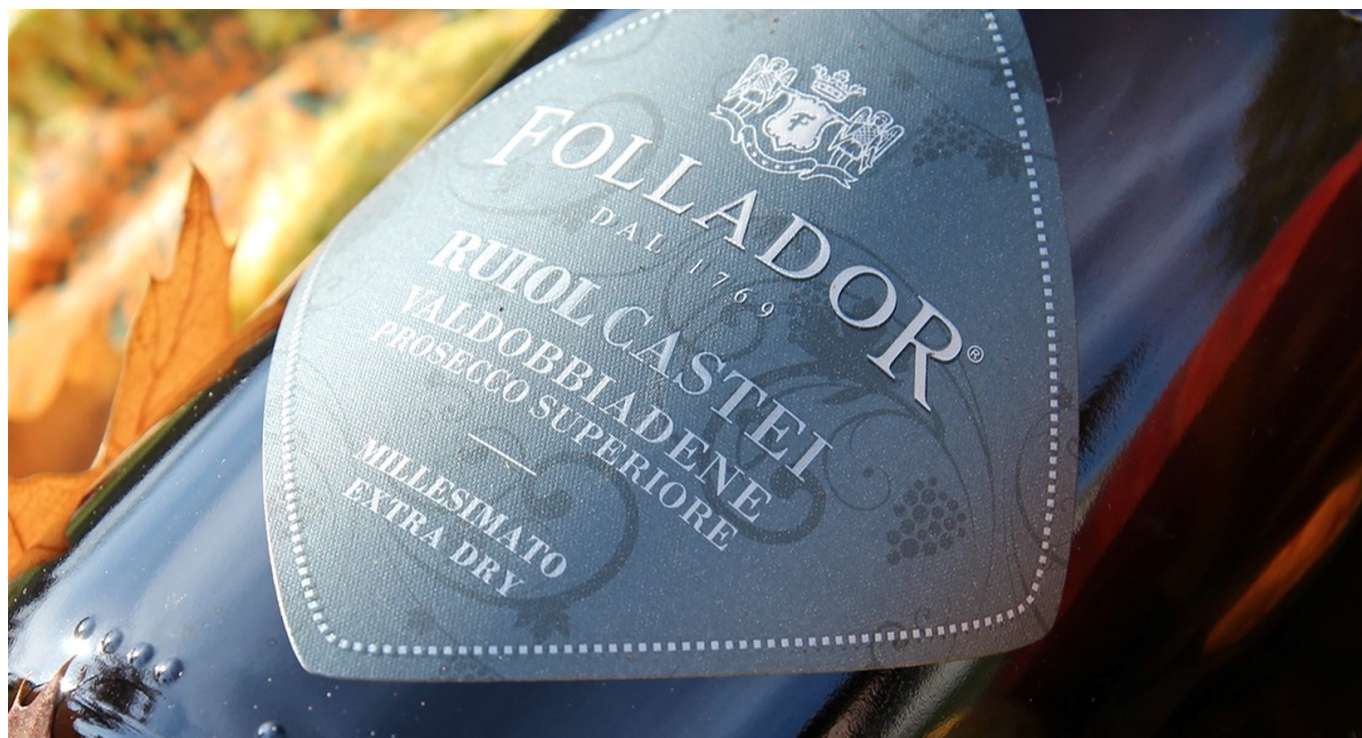


Follador celebra 255 anni di storia del Prosecco, 1,8 milioni di bottiglie con la nona generazione

17 Luglio 2024

di Redazione



FARRA DI SOLIGO – 255 anni è un traguardo ragguardevole, forse invidiabile per una famiglia che si è sempre mossa su un unico binario imprenditoriale basato sulla produzione del prosecco. Follador, cognome che deriva anticamente da coloro che follavano la seta, ha festeggiato a Col San Martino (Treviso), nel cuore della Docg e del Conegliano-Valdobbiadene, tra le colline che sono ora sotto l’egida dell’Unesco che ha riconosciuto questo lembo di terra veneta Patrimonio dell’Umanità.

La nascita dell’attività segna il 1769 quando il “pioniere” **Giovanni** lascia la natia Santo Stefano per spostarsi di qualche chilometro più in là, rinfrancato da un’onorificenza del Doge di Venezia Alvise IV Mocenigo che riconobbe e attestò la superiorità del vino trevigiano datogli in dono.

Da allora siamo giunti alla nona generazione con l’azienda retta dai fratelli Follador (**Maria Cristina, Francesca, Emanuela, Michele**) che portano avanti la tradizione della

spumantizzazione che ora si basa su 5 superiori Docg (Extra Brut, Kleofe, Millesimato, Extra Dry e il Superiore di Cartizze), una Doc per complessive 1.800.000 bottiglie e una nicchia di vino rosso (15 mila bottiglie) venduti per il 70% in Italia e il 30% all'estero in 30 paesi tra Europa, Est Asia e Usa.

Le soddisfazioni non mancano, l'ultima, nel 2020, del titolo di "Miglior Prosecco" al The Champagne & Sparkling Wine World Championships, il più prestigioso concorso dedicato agli champagne e spumanti dei cinque continenti.

"Fin da bambini abbiamo vissuto ogni anno da vicino tutti i riti annuali legati alla viticoltura" ha ricordato Mariacristina a cui fa eco Michele che guarda alla viticoltura sostenibile e sensibile alle esigenze della salvaguardia ambientale investendo su questo fronte 5 milioni di euro.