



FOLLADOR®
D A L 1 7 6 9

Oltre 250 anni di Eccellenza / Over 250 years of Excellence



LA NOSTRA PASSIONE OUR PASSION

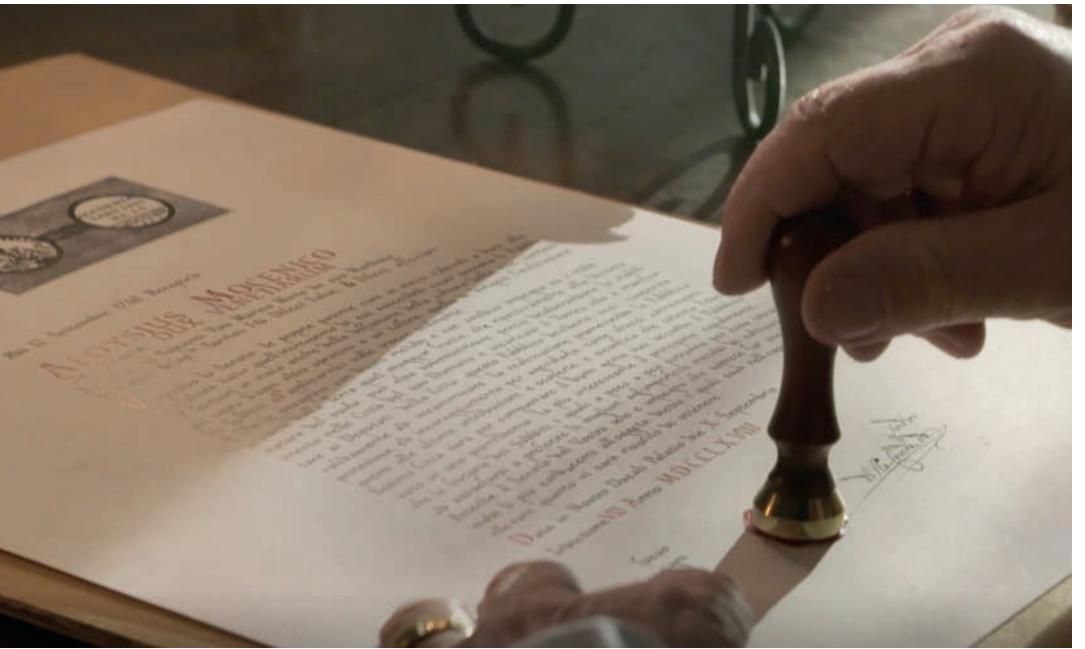
Nel 1769 Giovanni Follador ricevette dal Doge di Venezia Alvise IV Mocenigo un'onorificenza per la bontà dei vini portatigli in dono. Da allora la famiglia Follador ha seguito con umiltà la propria passione, tracciando con grande cura e devozione un modello per lo spumante italiano. Gianfranco Follador, discendente di Giovanni, ha portato un cambiamento nella tradizione dedicandosi alla spumantizzazione. Tra le prime famiglie della zona del Valdobbiadene a orientarsi verso la categoria degli spumanti, Gianfranco, insieme alla moglie Italia, ha proseguito questa tradizione di qualità, passione ed eccellenza nella produzione vinicola. Il Prosecco Follador è marchio di garanzia di spumanti raffinati. I perlage fini e persistenti e i bouquet ricchi con finale elegante e asciutto sono il risultato di un'arte non comune tramandata per più di due secoli.

Gianfranco Follador con la moglie Italia Rossi
Gianfranco Follador together with his wife Italia Rossi

Since 1769 when Giovanni Follador received the Wine Quality Award from the Doge of Venice, Alvise IV Mocenigo, the Follador family has humbly followed their passion, setting the standard for Italian wines made with great care and devotion. Gianfranco Follador, Giovanni's descendant, has been responsible for the winery's change in direction toward sparkling wines. As one of the original families in the Valdobbiadene area to move into the sparkling arena, Gianfranco, along with his wife Italia, has continued a tradition of quality, passion and wine-making excellence. Follador's Prosecco lines are the hallmark of great sparkling wines. Offering tiny, persistent bubbles, full-bodied flavor and a fine, dry finish, they are the result of superior wine-making skills that has been passed down for more than 2 centuries.



Il Doge di Venezia Alvise IV Mocenigo
The Doge of Venice Alvise IV Mocenigo



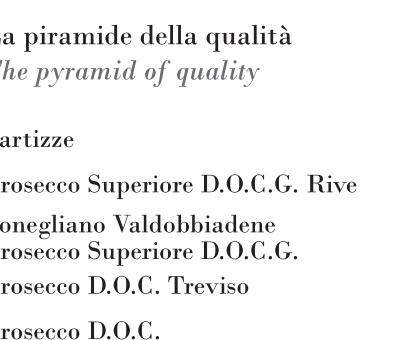
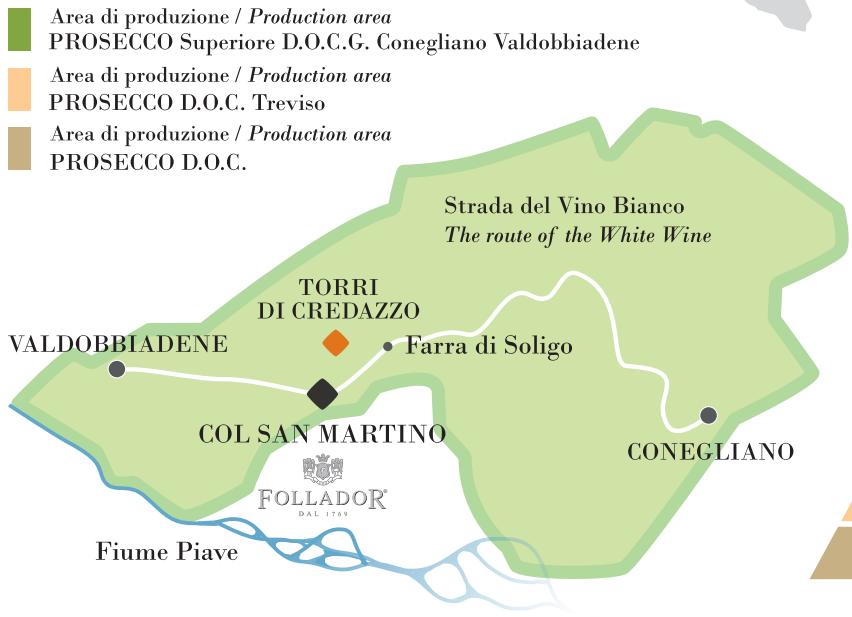
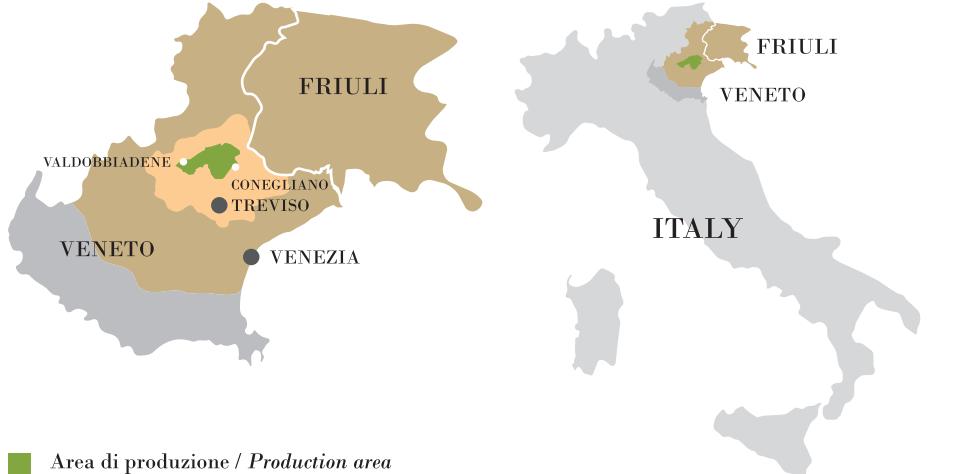
Riproduzione del Certificato ricevuto da Giovanni Follador
Reproduction of the Certificate received by Giovanni Follador

OLTRE 250 ANNI DI STORIA OVER 250 YEARS OF HERITAGE



Due secoli e mezzo, ovvero 250 anni.
Tanti ne sono passati da quando nel lontano 1769 uno degli ultimi reggenti di Venezia, il Doge Alvise IV della casata patrizia dei Mocenigo, riconobbe e attestò l'eccellenza dei vini prodotti dal nostro avo Giovanni Follador, che in quell'epoca lontana destinò a vigneto tutte le proprie terre, dando origine a una storia che si è tramandata fino ai nostri giorni.
Le tecniche di vinificazione applicate dal nostro progenitore esaltarono la qualità del vino al punto da renderlo migliore di quello proposto dagli altri produttori, tantoché la massima autorità locale si sentì in dovere di tributargli un riconoscimento non solo simbolico ma anche altamente significativo. Era, come si è detto, il 1769, anno dal quale facciamo ascendere la nostra storia e nel quale hanno origine le nostre radici.
Da allora abbiamo seguito un percorso lineare e coerente, svolto nella costante ricerca dell'Eccellenza qualitativa e nella promozione di un Territorio del quale ci consideriamo interpreti e ambasciatori.

*Two and a half centuries, 250 years.
Many years have passed since 1769, when one of the last rulers of Venice, Doge Alvise IV of the noble House of Mocenigo, recognised and attested the quality of the wines produced by our ancestor Giovanni Follador who, all those years ago, decided to convert all the land he owned into vineyards, heralding the beginning of a story which continues to this day. The winemaking techniques used by our ancestor enhanced the quality of the wine, so it was head and shoulders above the wines of the other producers, prompting the highest local authority to award him the acknowledgement that was both symbolic and highly significant. It was 1769, the year that marked the beginning of our history and the origin of our roots. Our development since then has been linear and coherent, in our ongoing pursuit of excellence and promotion of a territory we are one of the main players and ambassadors of.*



6

IL NOSTRO TERRITORIO OUR "TERROIR"

Oltre all'incanto romantico e storico di Venezia, anche l'entroterra a nord-est vanta un fascino particolare ed è il "Terroir" ideale per il Prosecco. Per secoli è stato e continua a essere per antonomasia il luogo di provenienza di questa varietà. Non è considerato solo dai produttori come la zona storica del Prosecco, ma è stata designata tale a tutti gli effetti anche legalmente. Il comprensorio del Prosecco storico comprende 15 comuni, con le due capitali Valdobbiadene e Conegliano, che ne delimitano i confini. Proprio nel cuore di quest'area si colloca **Col San Martino**, sede dell'Azienda Follador.

Col San Martino è noto per le favorevoli condizioni del micro-clima, uno dei principali fattori che promuove la coltivazione di questa vite, oltre alla perfetta composizione del suolo di argilla e roccia. I vigneti di produzione Follador sono posizionati proprio nel centro della zona del Prosecco.

Within reach of the romance and intrigue of historic Venice, the Veneto region of Northeast Italy oozes charm and boasts the ideal Prosecco "Terroir". For centuries it has been and continues to be the locale for growing the Prosecco wine. Not only well-respected by wine-makers as the historic home of Prosecco wine, the Prosecco region of Veneto is also legally designated as such. The area includes 15 villages, with the two capitals of Valdobbiadene and Conegliano marking the boundary. At the very heart of this region stands Col San Martino, the home of Follador. Col San Martino is famed for its superb wine-growing conditions, including an ideal micro-climate, the support of one of Italy's foremost wine-producing regions, and the perfect soil composition of rock and clay. Follador Vineyards, sitting at the very centre of it all, enjoy the best of all worlds.

7



PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO

UNESCO WORLD HERITAGE SITE



Rustico di proprietà della famiglia Follador dove si tengono incontri e degustazioni.

*Rustic house
owned by the Follador
family for meetings
and tastings.*

A ulteriore e prestigiosa conferma dell'eccellenza rappresentata dal Territorio, il 7 luglio 2019 l'Assemblea Unesco ha decretato l'iscrizione del Conegliano Valdobbiadene a **Patrimonio dell'Umanità**, con l'unico e doveroso vincolo di mantenere intatte, tutelare e valorizzare costantemente le caratteristiche originali del sito. L'area si trova in Veneto, nella provincia di Treviso: una circoscritta zona collinare dove l'interazione virtuosa fra uomo e natura ha dato vita a un paesaggio culturale unico nel suo genere, che tutti ammirano per l'alternanza di colline ora dolci ora impervie, per i suggestivi borghi storici e per gli emozionanti panorami come quello dominato dalle **Torri di Credazzo**, sotto le quali si estende una parte dei vigneti di proprietà della famiglia Follador. Preservare e tutelare l'esclusività del Territorio è un compito che l'Azienda Follador, situata nel cuore del **Conegliano Valdobbiadene**, da sempre assolve con passione e impegno, consapevole e orgogliosa dell'importanza di questo ruolo.

*Further prestigious endorsement of the excellence of this terroir came on 7th July 2019, when the UNESCO Heritage Commission declared Conegliano Valdobbiadene a **World Heritage Site** and tasked it with continuing the conservation, protection and promotion of the site's original characteristics. The site is situated in Veneto, in the province of Treviso: in this small hilly area, the respectful interaction between man and nature has created a cultural landscape that is one of a kind. The area is famous for its undulating hills, sometimes gentle sometimes steep, for its pretty ancient villages and breath-taking landscapes, like the one dominated by the **Credazzo Towers** which look down on a section of the Follador family vineyards. Conserving and protecting the exclusive characteristics of this terroir is something the Follador winery, located in the heart of **Conegliano Valdobbiadene**, has always done with passion and determination, well aware and proud of the importance of this task.*



L'INNOVATIVO METODO GIANFRANCO FOLLADOR®

THE INNOVATIVE GIANFRANCO FOLLADOR METHOD™

In Azienda:
una prospettiva di alcune
autoclavi esterne.

*At the winery:
a view of some outdoor
autoclaves.*

Follador garantisce un prodotto all'altezza degli estimatori più esigenti, anche e soprattutto per l'applicazione del **Metodo Gianfranco Follador®** che abbiamo depositato a tutela della sua esclusività e che prevede specifici passaggi nella fase iniziale della vinificazione. Follador è stata la **prima Azienda** nel Valdobbiadene a sperimentare il **sistema Krios**, che prevede l'impiego di un'attrezzatura dove convogliare le uve appena fuoriuscite dalla pignatarice. All'interno del macchinario si riduce la temperatura abbattendo drasticamente l'effetto ossidante dell'ossigeno. Il successivo passaggio della crio-macerazione consente di estrarre le molteplici proprietà delle bucce; il vino si presenta più strutturato e fresco, ricco di una sua specifica personalità. La "presa di spuma" avviene all'interno di autoclavi secondo il metodo Charmat. L'aggiunta di lieviti selezionati darà inizio al processo di spumantizzazione la cui durata è di un minimo di 20 giorni per i vini frizzanti fino a un massimo di 30 giorni per gli spumanti. È la fase di affinamento, ossia la permanenza prolungata in autoclave fino anche a 6 mesi (Charmat lungo) che conferisce al prodotto un perlage molto più fine e persistente, un'eleganza superiore nel bouquet e nel gusto.

Follador guarantees a product that is up to the most demanding of connoisseurs tastes, and this is owed to the exclusive application of the Gianfranco Follador Method™. It is a proprietary method we use, which provides specific steps in the initial phase of winemaking. Follador was the first company in Valdobbiadene to experiment with the Krios system, which involves the use of equipment to convey grapes as soon as they come out of the crusher. Inside the machine the temperature is reduced drastically, which in turn reduces the oxidizing effect of oxygen. The subsequent passage of cryo-maceration allows us to bring out the many organoleptic properties of the skins, making the wine more structured, fresh, and full of personality. The "bubbles" happen inside autoclaves according to the Charmat method where the addition of selected yeasts start the sparkling process. This lasts a minimum of 20 days for demi-sparkling wines and up to a maximum of 30 days for sparkling wines. It is the refining phase that takes the longest amount of time - up to 6 months (Long Charmat) - which gives the product a much finer and more persistent perlage. This brings greater elegance and a superior bouquet and taste.



VEGAN FRIENDLY



Chi ha scelto un regime alimentare vegano, e di conseguenza presta attenzione alla totale assenza di ingredienti di origine animale, può serenamente degustare i nostri prodotti. L'Azienda Follador, costantemente impegnata nell'ottica di una viticoltura sostenibile e sensibile alle esigenze della salvaguardia ambientale, è da sempre molto attenta alle fasce di consumatori che manifestano particolari bisogni. La sostenibilità è un obiettivo che deve essere perseguito con costanza, dedizione e impegno: tutti requisiti che scandiscono quotidianamente il lavoro dell'Azienda Follador. La nostra impeccabile gestione dell'intera filiera è testimoniata anche dalla certificazione FSSC 22000 rilasciata da IQNet, la più importante e affidabile istituzione in ambito internazionale. I nostri consumatori sanno quindi di degustare un prodotto non solo squisito, ma anche pienamente conforme alle più severe normative, costantemente sottoposto a rigorosi controlli, adatto a ogni stile di vita e in linea con le aspettative di una clientela consapevole ed esigente.

Anyone who follows a vegan diet, choosing not to consume products of animal origin, can enjoy our wines as they are vegan friendly. Azienda Follador is committed to sustainable vine-growing and protecting the environment and has always tried to meet the needs of consumers with special requirements. Sustainability is a goal that requires determination, dedication and commitment, all qualities that characterise the day-to-day work on the Follador estate. Our flawless management of the entire supply chain has also been rewarded with FSSC 22000 certification from IQNet, the most important and reliable institution in the international arena. Our consumers can therefore enjoy our wines, safe in the knowledge that not only are they of the highest quality but are also in full compliance with the strictest regulations, that they constantly undergo stringent controls, are suitable for all lifestyles and meet the expectations of knowledgeable and demanding customers.

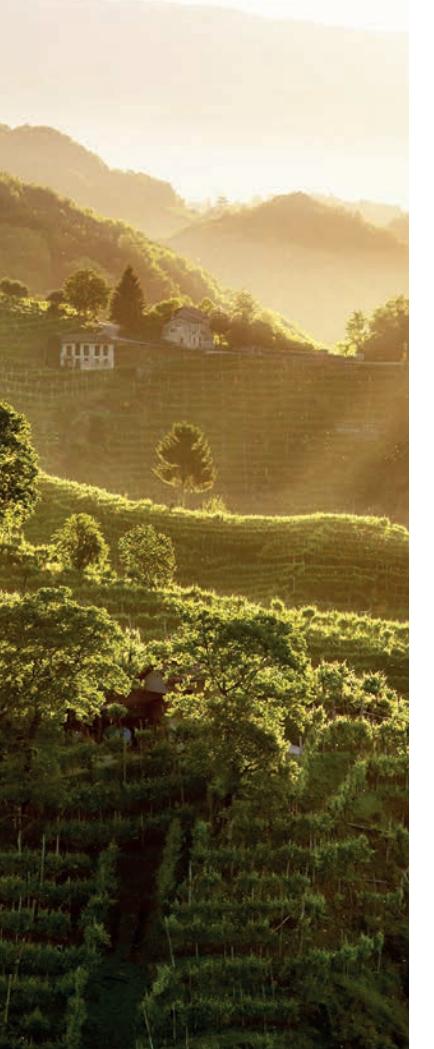


DOSAGGIO ZERO ZERO DOSAGE



A chi desidera degustare un grande Prosecco con un apporto zuccherino limitato, senza per questo rinunciare all'eccellenza, abbiamo dedicato il D.O.C.G. Extra Brut XZERO e il Kleofe, Millesimati di grande carattere realizzati sempre secondo il nostro esclusivo metodo di vinificazione Gianfranco Follador®. Il D.O.C.G. Extra Brut presenta un valore energetico pari a 264 KJ/65 Kcal, con un tenore di zuccheri residui pari a 0 grammi/litro e pertanto del tutto assenti; il Kleofe ha un valore energetico di 267 KJ pari a sole 66 Kcal per calice, con un residuo zuccherino di soli 3 grammi/litro. Il D.O.C.G. Extra Brut è un Superiore in cui risaltano le note minerali, delicato e gradevolmente secco; Kleofe è fragrante e fresco, piacevolmente asciutto e invitante. Entrambi rappresentano l'eccellenza del Territorio a fronte di un contenuto zuccherino estremamente basso o addirittura nullo. Il loro pregio denota la grande maestria della cantina e l'assoluta qualità delle uve utilizzate.

Our XZERO D.O.C.G. Extra Brut and Kleofe, characterful vintage wines produced using our exclusive Gianfranco Follador Method™, are ideal for anyone who wants a great Prosecco with a low sugar content but who still demands excellence. Our D.O.C.G. Extra Brut has an energy value of 264 KJ/65 Kcal and residual sugar of 0 grams/litre, therefore totally absent; Kleofe has an energy value of 267 KJ, just 66 Kcal a glass, and a residual sugar of only 3 grams/litre. The D.O.C.G. Extra Brut is a Superiore wine with distinctive mineral notes, it is delicate and pleasantly dry; Kleofe is fresh and fragrant, pleasantly dry and irresistible. Both represent the excellence of our land and are guaranteed to please anyone wanting a unique Prosecco with an extremely low or non-existent sugar content. Their quality is testimony of the great expertise of the winemaking process and the outstanding quality of the grapes used.



La famiglia Follador ha efficacemente affiancato le tecniche di coltivazione tradizionali con le più moderne tecnologie di produzione, per ottenere vini tenuti in alta considerazione dagli esperti del settore. La linea Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. comprende cinque prodotti: quattro millesimati nella versione Cru “Torri di Credazzo”, Extra Dry, Brut, Extra Brut e il Superiore di Cartizze. Le uve sono attentamente selezionate e sottoposte a una rigorosa crio-macerazione. I vini vengono fermentati in piccole autoclavi fino a circa 120 giorni. La produzione massima di raccolto annuale è di 120 ql per ettaro. Le uve dei Superiori D.O.C.G. provengono da vigneti situati nell'area ristretta e regolamentata del Valdobbiadene-Conegliano, compresi i vigneti della famosa località “Torri di Credazzo” di proprietà della famiglia, favorevolmente esposti a sud-ovest. Data la caratteristica dei terreni, particolarmente impervi, **la vendemmia si effettua interamente a mano** e viene per questo definita “eroica”.

*The Follador family has successfully combined traditional vine-growing techniques with the most modern production technologies to obtain wines which are held in high regard by experts in the field. The Follador Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. range includes five products: four vintage wines in the Cru “Torri di Credazzo”, Extra Dry, Brut and Extra Brut versions and the Superiore di Cartizze. The grapes are carefully selected and undergo meticulous cryomaceration. The wines are then fermented in small autoclaves for up to about 120 days. The maximum annual yield is 12.000 kg per hectare. The grapes used to produce our Superiore D.O.C.G. wines come from vineyards located in the small, protected Valdobbiadene-Conegliano area, including the family's well-positioned, south-west facing vines from the famous “Credazzo Towers” district. Given the characteristics of the ground, which is particularly inaccessible, **all the grapes are picked by hand**, earning it the name of “heroic” harvesting.*



**LINEA
SPUMANTI
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. SPARKLING
WINES LINE**



Vigneto di produzione
del Valdobbiadene Superiore Cru
Torri di Credazzo D.O.C.G.

*Valdobbiadene Superiore
Cru Torri di Credazzo D.O.C.G.
vineyard*

16

TORRI DI CREDAZZO

CRU

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO D.O.C.G. EXTRA DRY

Nel cuore del Territorio, queste austere torri medievali svettano sui vigneti di proprietà della famiglia Follador. Charmat lungo, offre una costante qualità e incontra il gusto anche dei palati più esigenti. Di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Perlage finissimo, elegante all'olfatto, con sentori di mela, pesca e petali di rosa. Ottimo aperitivo e con primi piatti a base di pesce e crostacei.

In the heart of the terroir, these austere Medieval towers look out over the Follador family vineyards. The long Charmat process offers consistent quality and brings pleasure to even the most demanding palates. Bright straw yellow color with greenish reflections. Fine perlage, elegant bouquet with hints of apple, peach and rose petals. Great as aperitif and with pasta dishes based on fish and shellfish.



Cod. P04

VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
280 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
12.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
13 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C /46° F

Formato/Format:
750 ml - 1500 ml

Valore energetico/Energy:
278 KJ/68 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass

17

RUIOL CASTEI

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO D.O.C.G. EXTRA DRY

Un nome che evoca le antiche roccaforti che punteggiano il Territorio, a testimonianza della sua lunga storia. Dal tipico colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, il perlage è fine e persistente. Fruttato con chiara percezione di mela golden, pesca, pera, con sentore floreale di glicine. Fragranza piena e piacevole con elegante equilibrio di sapori. Aperitivo per eccellenza. Ottimo per piatti a base di pesce e crostacei; a fine pasto con biscotti.

A name that conjures up images of the ancient strongholds dotted around the area, testimony of its long history. Typical bright straw yellow with greenish reflections, the sparkle is fine and persistent. Fruity with a clear perception of golden apple, peach, pear, floral with hints of wisteria. Full and pleasant fragrance with elegant balance of flavors. Aperitif par excellence. Great for dishes based on fish and shellfish, or after a meal with biscuits.



Cod. P02

VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
280 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
12.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
15 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C /46° F

Formato/Format:
750 ml - 1500 ml - 3000 ml

Valore energetico/Energy:
280 KJ/68 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass



NANI DEI BERTI

RIVE DI COL SAN MARTINO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO D.O.C.G. BRUT

Un omaggio all'energia e all'intraprendenza di Giovanni Follador, padre di Gianfranco, così soprannominato. Un eccellente Superiore dal colore giallo paglierino tenue, con tipici riflessi verdognoli. Briosso e finissimo perlage dall'intenso bouquet di agrumi, mandorla e fiori di acacia.

Ottimo equilibrio di acidità e fragranza, ben strutturato con finale asciutto. Vino importante, buon aperitivo, la sua sapidità e struttura equilibrata lo rendono adatto a primi e secondi piatti leggeri, ottimo con formaggi saporiti.

The nickname of Giovanni Follador, Gianfranco's father, and a tribute to this energetic and resourceful man. An excellent Superior that is pale straw yellow in color, with typical greenish reflections. Lively perlage bring an intense bouquet of citrus, almond and acacia flowers. With a good balance of acidity and fragrance, it is well structured with a dry finish. Its flavor and balanced structure make it suitable for first and second course light dishes, and it is excellent with savory cheeses.



Cod. P03

VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
280 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
12.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
8 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C /46° F

Formato/Format:
750 ml - 1500 ml - 3000 ml



Valore energetico/Energy:
272 KJ/67 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass

19

XZERO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO D.O.C.G. EXTRA BRUT

Zero zuccheri aggiunti, cento x cento di fragranza e aroma. Un vino di struttura importante, armonico, in cui risaltano le note minerali offerte dall'elevata componente argillosa e calcarea del terreno su cui sono impiantati i vigneti. Si fa apprezzare per il suo sapore delicato, dinamico e piacevolmente secco, vista l'assenza di zuccheri residui. È un vino che rappresenta l'eccellenza del Territorio e risulterà sicuramente gradito ai tanti estimatori del vino secco, conquistando anche i palati più orientati all'extra dry.

No added sugar, one hundred per cent fragrance and aroma. A wine with an important, harmonious structure, highlighting the mineral notes offered by the clay and limestone components of the soil on which our vineyards are planted. It is immediately appreciated for its delicate, dynamic and pleasantly dry flavor, thanks to the absence of residual sugar. It is a wine that represents the excellence of the territory and will surely be appreciated by the many admirers of dry wine, conquering even the palates more accustomed to extra dry.



Cod. P05 | VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.



Uve/Grapes:

95% Glera - 5% Chardonnay

Tipologia terreno/Soil type:

argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:

280 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:

12.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:

11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:

0 g/l



Temperatura di servizio/Serving temperature:

8° C / 46° F

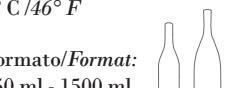
Formato/Format:

750 ml - 1500 ml

Valore energetico/Energy:

264 KJ/65 Kcal

Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass



CARTIZZE
VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. DRY

Cartizze: un piccolo lembo di terra dai cui vigneti si ricavano le uve di questo prestigioso Superiore che rappresenta il vertice del Valdobbiadene. Le sue uve provengono dalla zona a produzione limitata situata tra Valdobbiadene e Santo Stefano. Spumantizzato con cura, trova nella sua amabilità l'incontro del piacere anche per i palati più esigenti. È uno spumante di pregio dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente, dal profumo elegante e fiorito. Il gusto è fruttato e intenso, esaltato da mela, pera e pesca. Partner ideale di dessert, dolci secchi e biscotti.

Cartizze: a small piece of land where the grapes for this prestigious Superiore are grown. Cartizze is the top level of the Valdobbiadene whose grapes come from a very limited area of production located between Valdobbiadene and Santo Stefano. Delicately sparkling, it is an eminently likable wine. It has a bright straw yellow color with greenish reflections. The sparkle is fine and persistent and the bouquet is elegant and flowery. The taste is fruity and intense, enhanced by apple, pear and peach. Ideal partner for dessert, dry cakes and biscuits.



Cod. P01 | VALDOBBIADENE SUPERIORE
D.O.C.G.

Uve/Grapes:

100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
280 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
12.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
22 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C / 46° F

Formato/Format:
750 ml

Valore energetico/Energy:
292 KJ/70 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass



Gli spumanti della Linea Prosecco D.O.C.

Treviso Follador sono il diretto risultato di vigneti ad alta qualità produttiva, nel rispetto di tecniche tradizionali e retaggio di patrimonio familiare. La linea è composta dalla gamma storica dell'Azienda, nella versione Brut, Extra Dry e Dry. Questa linea di vini, denominata D.O.C. Treviso, deve la sua qualità alle uve provenienti dalle colline situate nel Conegliano Valdobbiadene, all'interno del Territorio del Prosecco.

La produzione annua massima delle uve è di 180 quintali per ettaro. Le uve vengono scrupolosamente selezionate e sottoposte a criomacerazione.

La fermentazione in autoclave è della durata di circa 40-60 giorni: le tecniche tradizionali di viticoltura si fondono con le procedure di vinificazione più innovative, esprimendo pienamente l'eccellenza del Territorio.

Nella foto a sinistra Gianfranco Follador negli anni '60, al lavoro nell'Azienda di famiglia.

In the photo on the left, Gianfranco Follador in the '60s working in the family business.

The sparkling wines in the Prosecco D.O.C.

Treviso Follador range are the direct result of high-quality productive vineyards, respect for traditional techniques and the family's winemaking heritage. They are the company's historic wines in the Brut, Extra Dry and Dry versions. This collection of D.O.C. Treviso wines owes its quality to the grapes from the hills of Conegliano Valdobbiadene which lie within the Prosecco terroir.

The annual maximum yield of the grapes is 18,000 kg a hectare. The grapes are carefully selected and undergo cryomaceration.

Fermentation in autoclaves lasts approximately 40-60 days: traditional viticulture techniques are combined with the most innovative vinification processes to produce wines which reflect the excellence of the Terroir.



LINEA SPUMANTI PROSECCO D.O.C. TREVIS

**PROSECCO D.O.C.
TREVIS SPARKLING
WINES LINE**

AZZURRA

PROSECCO D.O.C. TREVISO DRY

Il nome di questo storico e nobile spumante richiama la freschezza, il brio e la leggerezza di un cielo limpido. Il suo colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Spuma cremosa e perlage fine. Bouquet delicato all'olfatto con intenso sentore di mela verde e fiori freschi. Abboccato e ben strutturato, al palato risulta molto gradevole e armonico con finale asciutto. Partner ideale per aperitivi, dessert e frutta secca.

A memorable, sophisticated sparkling wine whose name reminds us of a cool, bright and clear blue sky. Its color is bright straw yellow with greenish reflections. The fine perlage creates a creamy foam. The bouquet is delicate yet has intense notes of green apple and fresh flowers. Slightly sweet and well structured, the taste is very pleasant and harmonious with a dry finish. It is an ideal partner for aperitif, dessert and dried fruit.



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
220 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
20 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C /46° F

Formato/Format:
750 ml - 1500 ml

Valore energetico/Energy:
290 KJ/70 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass



Cod. 002

PROSECCO D.O.C. TREVISO

24

EL BROLO

PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT

Anticamente, si chiamava brolo l'orto casalingo, racchiuso da un muretto e ombreggiato da una vite a pergola. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli con perlage fine e persistente. Profumo piacevolissimo di fiori d'acacia, mela golden e mandorla. Al gusto è sapido, fresco e ben strutturato al palato. Partner ideale per antipasti, primi piatti leggeri e formaggi di media-lunga stagionatura.

In the past, 'brolo' was the family vegetable garden with a low wall around it and vines above for shade. Straw yellow with greenish hues and fine and persistent bubbles. Pleasant scent of acacia flowers, golden apple and almond. The taste is sapid, fresh and well-structured on the palate. Ideal partner for starters, light pasta dishes and cheeses of medium-long ripening.



Cod. 003

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
220 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
10 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C /46° F

Formato/Format:
750 ml - 1500 ml

Valore energetico/Energy:
274 KJ/67 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass

25

RUNIÉR

PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY

Le tipiche desinenze dell'idioma veneziano si irradiano fino ai colli dell'entroterra, nel cuore del Territorio. Dal colore giallo paglierino brillante e perlage finissimo. Spuma fine e delicata. Bouquet delizioso ove si percepiscono chiaramente fragranze fruttate e floreali con prevalenza di mela verde e con sentori di acacia e gelsomino. Al palato è fresco, ben strutturato e di piacevole persistenza. Ottimo come aperitivo e con i primi piatti in genere, a base di pesce e crostacei.

The typical inflections of the Venetian dialect reach as far as the hills inland, in the heart of the terroir. With brilliant straw yellow color and super fine perlage creating a fine mousse and delicate bouquet. Delicious as you perceive clear fruity and floral fragrances with a predominance of green apple and hints of acacia and jasmine. On the palate is fresh, well-structured and pleasantly persistent. Excellent aperitif, for first courses of fish and shellfish.



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
220 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
18 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C/46° F

Formato/Format:
750 ml - 1500 ml

Valore energetico/Energy:
286 KJ/69 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass

Cod. 004

PROSECCO D.O.C. TREVISO

26

FARDÉR

PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY

Un altro nome ispirato all'inflessione veneta, con i suoi caratteristici accenti e l'elisione della vocale finale. Ricco, saporìo e vellutato sono gli aggettivi ideali per descrivere questo elegante vino ottenuto da uve di pianura, sempre del nostro territorio.

Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Bouquet ricco e completo con sentori floreali di mandorla e frutta matura, dal sapore morbido e vellutato, armonioso e saporìo. Ottimo per aperitivi, antipasti e pasticceria secca.

Another name inspired by the Venetian dialect, with its typical accents and elision of the final vowel. Rich, sapid and velvety are the ideal adjectives to describe this elegant wine made with grapes from the lowland, still located in our area. Pale straw yellow with greenish reflections. Very rich and full bouquet with floral hints of almond and ripe fruit. Flavor is soft and velvety smooth, balanced with a bit of savoury. Great for aperitif, appetizers and dried pastries.

Cod. 005

PROSECCO D.O.C. TREVISO



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
180 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
16 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C/46° F

Formato/Format:
750 ml

Valore energetico/Energy:
284 KJ/69 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass

27

VÀLBON

PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT

Un nome che rimanda al nostro caratteristico paesaggio collinare punteggiato di vigneti e suggestivi borghi. Senti di fiori, mela, pera e agrumi, che si ritrovano in bocca regalando sensazioni di sapidità e freschezza. Bollicina fine e persistente. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Ideale per un dissetante aperitivo per antipasti, primi piatti e piatti a base di pesce, verdure e carni bianche.

A name that sums up our typical hilly landscape dotted with vineyards and pretty villages. Hints of flowers, apple, pear and citrus fruits also in the mouth, releasing sapidity and freshness. Fine and persistent bubbles. Pale straw yellow colour with greenish reflections. Ideal as a refreshing aperitif or with appetizers. Well paired with pasta, first courses and fish, vegetable and white meat dishes.



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
180 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
8 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C / 46° F

Formato/Format:
750 ml

Valore energetico/Energy:
272 KJ/67 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass



**LINEA
SPUMANTI
MILLESIMATI**

**MILLESIMATI
SPARKLING
WINES LINE**

JOANI
MILLESIMATO EXTRA DRY

Da uve provenienti dalle colline del Montello, Terra natia del nonno Giovanni, da tutti chiamato “Joani”. A lui e alla sua Terra dedichiamo questo spumante ricco di profumi, saporito ed elegante. Di colore giallo paglierino brillante con perlage finissimo e persistente. Profumo elegante, ricco e armonioso con intenso profumo di albicocca, fiori di glicine e acacia. Al gusto presenta un’acidità equilibrata, saporito, pieno, con finale asciutto. Si abbina ottimamente a primi piatti, carni bianche e piatti a base di pesce.

From grapes located on the Montello hills, the native land of grandfather Giovanni whom everyone used to call “Joani”. This elegant and sapid sparkling wine, with its rich aromas, is dedicated to him and his land. Bright straw yellow in color with very fine and persistent perlage. Elegant bouquet, rich and harmonious with intense aroma of apricot, wisteria flowers and acacia. The taste has balanced acidity, saporito and full with a dry finish. It goes well with pasta dishes, white meats and fish dishes.



Uve/Grapes:
85% Glera - 15% Chardonnay

Tipologia terreno/Soil type:
calcareo/calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
180 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
15 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C/46° F

Formato/Format:
750 ml

Valore energetico/Energy:
282 KJ/68 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass

KLEOFE
MILLESIMATO EXTRA BRUT

Kleofe è un elegante Extra Brut in nome di una grande tradizione familiare, la cui storia si dipana attraverso diverse generazioni. Abbiamo deciso di dedicare questo spumante a nonna Cleofe, madre del fondatore Gianfranco Follador. Le rendiamo omaggio attribuendo il suo nome a questo millesimato asciutto e invitante, di colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente, che nella fragranza ricorda la rosa, la glicine, la pesca bianca e la pera.

Kleofe is a elegant Extra Brut in the name of a great family tradition, whose history spans several generations. We decided to dedicate this sparkling wine to our grandmother Cleofe, mother of founder Gianfranco Follador. We pay tribute by placing her name on this inviting Millesimato. It is dry, straw yellow color and has a fine and persistent perlage. The fragrance reminds rose, wisteria, white peach and pear.



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
180 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
3 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C/46° F

Formato/Format:
750 ml

Valore energetico/Energy:
267 KJ/66 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass





LINEA ROSÉ ROSÉ LINE

CUVÉE ROSÉ BRUT

Un classico della gamma Follador, da sempre apprezzato dagli estimatori del bouquet fruttato, tipico dei rosé. Dal colore rosa scarico con perlage fine e persistente. Bouquet fruttato, con note intense di mela, pera e albicocca. Si riconoscono profumi floreali in particolare il tiglio. Ben strutturato al palato, giusto equilibrio di acidità e sapidità con finale asciutto. Ottimo aperitivo e per cocktail, a tutto pasto, piatti a base di pesce e crostacei.

A classic Follador wine and a favourite with lovers of its fruity bouquet, typical of rosés. Light pink in color with fine and persistent bubbles. Fruity bouquet, with intense notes of apple, pear and apricot. Recognizable floral scents especially lime blossom. Well-structured to the palate, good balance of acidity and flavor with a clean finish. Excellent aperitif and for cocktails, throughout the meal with dishes based on fish and shellfish.



Uve/Grapes:
84% Glera - 16% Incrocio Manzoni Moscato Rosa

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso /clayey

Altimetria vigneto/Vineyard height:
150 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
10 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C /46° F

Formato/Format:
750 ml

Valore energetico/Energy:
274 KJ/67 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass

LAELIA

PROSECCO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO BRUT

Il nome di un'elegante varietà di orchidea, ricca di sfumature e riflessi rosacei, come le tonalità di questo vino. Abbiamo scelto di declinarlo nella versione Brut perché offre il migliore equilibrio fra le proprietà dei due vitigni che lo compongono, facendo emergere al palato una gradevole armonia tra acidità e residuo zuccherino, equilibrata da una nota di sapidità appena percepibile. È un vino fresco, brioso e vivace, che conquista il palato al primo assaggio. Ideale per brindare a un'occasione speciale, per un aperitivo giovane, per accompagnare i piatti delicati delle varie tradizioni gastronomiche, gradevolissimo anche nel dopo pasto.

The name of an elegant variety of orchid whose gorgeous pink colours are reminiscent of this wine. We chose to produce a Brut version because we feel it enhances the properties of the two grape varieties, producing a pleasant balance of acidity and residual sugar on the palate, rounded off with a barely noticeable hint of sapidity. This fresh, vivacious and lively wine makes an immediate impression on the palate. Ideal as a toast on special occasions, an aperitif among friends or an accompaniment to delicate dishes of different culinary traditions, it is also perfect after a meal.



Uve/Grapes:

90% Glera 10% Pinot Nero

Tipologia terreno/Soil type:

di medio impasto, in alcune aree calcareo/
medium-textured, calcareous in some areas.

Altimetria vigneto/Vineyard height:

150 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:

18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:

11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:

8 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:

8° C / 46° F

Formato/Format:

750 ml

Valore energetico/Energy:

272 KJ/67 Kcal

Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass

VITA ROSA

FRIZZANTE ROSÉ LEGATURA SPAGO

Un nome beneaugurante, che richiama la dolce vita, la convivialità, il tempo prezioso trascorso in compagnia. Le bollicine rosate del Vita Rosa sono una dovizia di ricche note di agrumi e finale asciutto. Dal colore rosa carico con perlage fine e persistente. Il bouquet è riccamente fruttato, con evidenti note di profumi floreali che ricordano il tiglio, il glicine e l'acacia. Gusto citrino, di corpo snello, armonico e finale asciutto. Eccellente aperitivo e per cocktail, accompagna divinamente piatti leggeri a base di pesce o di verdure.

A name that bodes well, that brings to mind the 'dolce vita', entertaining, special moments spent with friends. The pink bubbles of Vita Rosa are a wealth of rich notes of citrus with a dry finish. A deep pink color with fine and persistent bubbles. The bouquet is richly fruity, with hints of floral scents reminiscent of lime blossom, wisteria and acacia. Tastes of citrus, with lean body, ending in a harmonious and dry finish. Excellent as aperitif and for cocktail, divinely accompanies light dishes based on seafood or vegetables.



Uve/Grapes:

Nere e bianche selezionate/
Mix of selected white and red grapes

Tipologia terreno/Soil type:

pianeggiante, argilloso, leggermente calcareo,
slightly calcareous, only from the Veneto region.

Altimetria vigneto/Vineyard height:
150 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
13 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C / 46° F

Formato/Format:
750 ml

Valore energetico/Energy:
278 KJ/68 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass



**LINEA
FRIZZANTI
PROSECCO
D.O.C.**

**SEMI-SPARKLING
PROSECCO
D.O.C. WINES
LINE**

**AERIS
PROSECCO D.O.C.**

Il nome di origine latina di questo classico Follador evoca leggerezza, piacevoli atmosfere e spensieratezza. Ideale in ogni momento della giornata. Dal giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il suo profumo riccamente fruttato ricorda la mela verde, la pesca, la mandorla. Al gusto è morbido e ben strutturato. Ottimo aperitivo o a tutto pasto, accompagna bene primi e secondi piatti leggeri.

The Latin name of this Follador classic conveys lightness, enjoyable and carefree times. Ideal at any time of the day. With bright straw yellow color and greenish reflections, the richly fruity fragrance is reminiscent of green apple, peach and almond. The taste is smooth and well structured. An excellent aperitif or throughout a meal, it goes well with pasta or rice and light meat dishes.



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
180 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
13 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C /46° F

Formato/Format:
750 ml - 200 ml

Valore energetico/Energy:
278 KJ/68 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass

SPAGO
PROSECCO D.O.C. TREVISO

La legatura a spago rappresenta il simbolo di un forte legame con le tradizioni del Territorio e dei nostri avi. Una pietra miliare Follador, questo vino esprime al meglio i gusti e profumi tipici del Prosecco. Di colore giallo paglierino intenso e perlage vivace, fine ed elegante. Il suo bouquet è un'esplosione di fragranze fresche e vellutate. Si distingue la mela verde, pesca, albicocca e infine fiori d'acacia e rosa. Ottima struttura al palato è uno straordinario connubio di freschezza e sapidità. Ideale per aperitivi, accompagna elegantemente primi e secondi leggeri, carni bianche, verdure, piatti a base di pesce e crostacei.

Tying the bottles with string symbolizes the close bond with our local traditions and our ancestors. A milestone for Follador, this wine best expresses the tastes and aromas typical of Prosecco. Of intense straw yellow color and lively fine and elegant perlage, its bouquet is an explosion of fragrances both fresh and velvety. Most distinguishable are scents of green apple, peach, apricot and finally acacia flowers and rose. Excellent structure on the palate with a unique combination of freshness and sapidity. Ideal for aperitifs and an elegant accompaniment to first and second light courses, white meats, vegetables, dishes based on fish and shellfish.



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
180 mt s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
12 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C / 46° F

Formato/Format:
750 ml

Valore energetico/Energy:
276 KJ/67 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass

RENANA
PROSECCO D.O.C. TREVISO

Dal nome della classica bottiglia Renana, chiamata anche flauto, di forma slanciata e con la spalla sfuggente. Vino ideale per chi apprezza la tipicità del Prosecco, ma senza troppe bollicine. Di colore giallo paglierino e riflessi verdognoli. All'olfatto si percepiscono per tipicità la pera, la mela verde e una fine sensazione di agrumi citrini, fiori di acacia, glicine, giglio e fiori secchi, infine miele e camomilla. Sapore equilibrato, pieno, morbido con finale fresco e sapido. Ottimo a tutto pasto.

Named after the Renana bottle, also called a flute, which is sleek and slender. The ideal wine for those who like the typical Prosecco, but without too many bubbles. Straw yellow in color and greenish hues. On the nose one can perceive pear, green apple and a fine feeling of citrus, acacia flowers, wisteria, lily and dried flowers, finally honey and chamomile. Balanced flavor, full, soft with a fresh and savoury finish. Excellent for the whole meal.



Uve/Grapes:
100% Glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey and calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
180 mt. s.l.m./above sea level

Produzione u-ha/Production per ha:
18.000 kg

Gradazione alcolica/Alcohol content:
11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars:
15 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature:
8° C / 46° F

Formato/Format:
750 ml

Valore energetico/Energy:
282 KJ/68 Kcal
Per bicchiere 100 ml/Per 100 ml serving glass



Da sinistra:
Mariacristina,
Emanuela, Michele
e Francesca.

*From left:
Mariacristina,
Emanuela, Michele
and Francesca.*

LA NOSTRA PROMESSA

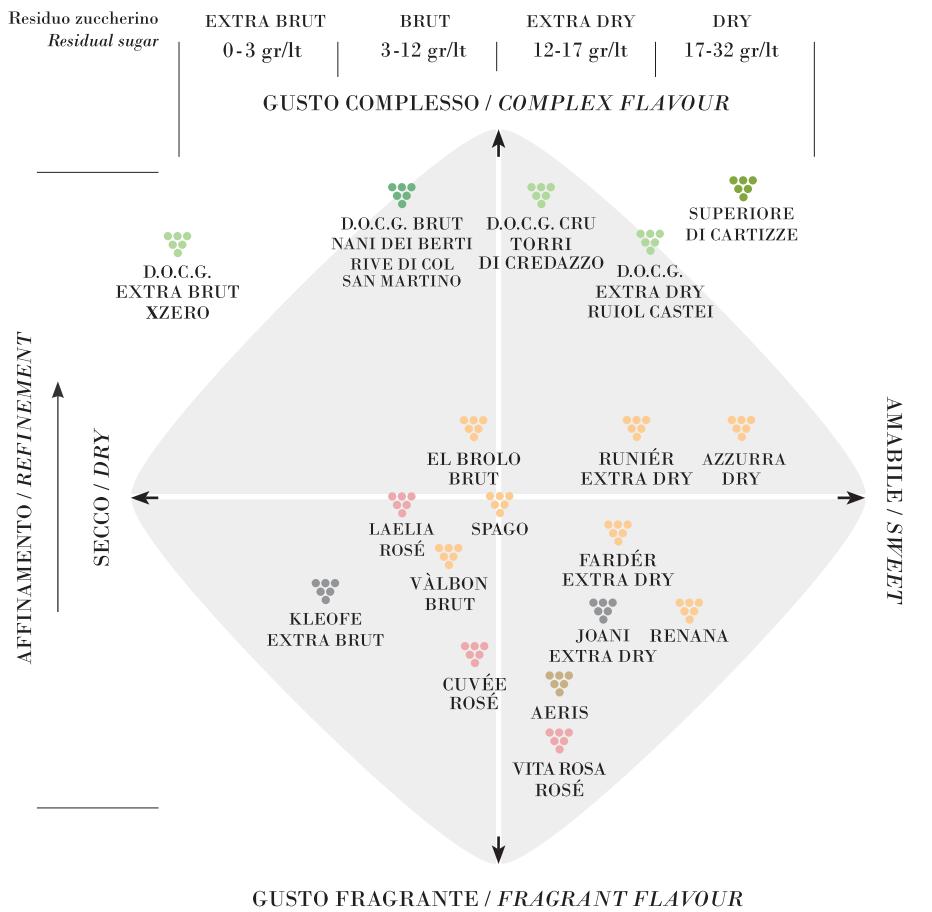
OUR PROMISE

Come generazione presente della Famiglia Follador e come viticoltori sosteniamo l'impegno nel confermare la tradizione e la fama di produrre vini superiori. In qualità di una delle famiglie più storiche di produttori di vino della zona, ci assumiamo la responsabilità di continuare con serietà a produrre vini eccellenti con lo stesso amore, passione e cura trasmessi dai nostri avi.

As the next generation of Follador family wine makers, we bear the responsibility of upholding a tradition and reputation of producing superior wines. As one of the oldest wine-making families of the area, we take this responsibility seriously and offer our promise to you that we will continue to make outstanding wines with the same degree of love, passion and care passed down to us from our forefathers.

MAPPA DEL GUSTO PROSECCO FOLLADOR

FOLLADOR PROSECCO FLAVOUR MAP





FOLLADOR®
D A L 1 7 6 9

- IQNet -
THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

 FSSC 22000