

# Follador si aggiudica il titolo di Miglior Prosecco 2020

2-extra-dry-docg-sup-1-cfa29b4e

È l'anno di Follador Prosecco. Dopo le recenti vittorie GOLD, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry 2019 è eletto MIGLIOR PROSECCO del 2020 al The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2020, la più prestigiosa competizione dedicata ai raffinati champagne e spumanti provenienti dai cinque continenti. La punta di diamante della produzione Follador è un vero orgoglio del Made in Italy, simbolo del successo di un'azienda storica del territorio di Valdobbiadene ma anche, e soprattutto, di una grande famiglia. Da oltre 2 secoli e ben 9 generazioni infatti, i Follador mettono a disposizione il proprio know-how nella valorizzazione della cultura vitivinicola italiana, anche oltre i confini nazionali.

*“Questo risultato è arrivato grazie ad un grande lavoro di squadra che ha coinvolto tutta la nostra famiglia e rende omaggio alla tradizione storica che rappresentiamo - sostiene **Cristina Follador**, Direttore Commerciale e Marketing dell’Azienda – sulla base di un sapere centenario abbiamo sperimentato tecniche di vinificazione innovative per esaltare ancor più la qualità dei nostri vini – e prosegue – secondo il nostro esclusivo Metodo Gianfranco Follador infatti abbiamo innalzato ancora una volta il vessillo dell’eccellenza italiana nel mondo”.*

Il neoeletto miglior Prosecco, annata 2019, deriva da un periodo di celebrazione intriso di significato, nell'anno della ricorrenza dei 250 anni dall'ascesa della tradizione enologica familiare. Siamo nel 1769 infatti, quando il Doge Alvise IV di Venezia riconobbe e attestò la superiorità dei vini prodotti dall'antenato Giovanni Follador, che in quell'epoca lontana destinò a vigneto tutte le proprie terre, dando origine ad un viaggio nell'eccellenza che si è tramandato fino ai nostri giorni. Forte della sua tradizione, Follador Prosecco è una realtà in continuo movimento che, grazie all'entusiasmo e alla costanza dei suoi componenti, vanta risultati di primordine nell'interpretazione di questo classico della tradizione veneta.