

“L'in un vino è più difficile cogliere le sottigliezze che le differenze nette; la finezza parte da qui”.

Silvano Follador

Silvano e la sorella Alberta, finiti gli studi liceali, decidono di continuare l'attività del nonno paterno.

Il rispetto della naturale fisiologia della pianta come della fertilità e della vita microbica del suolo ha garantito la formazione di uva più saporita. Le fermentazioni spontanee hanno saputo restituire al vino i veri aromi varietali e quelli minerali del terreno. L'aver ridotto al minimo i travasi e le chiarifiche (con bentonite solo quando serve) ed eliminato ogni filtrazione prima della seconda fermentazione ha garantito un gusto più ricco e sincero.

Valdobbiadene

NUMERO BOTTIGLIE
30000BT/anno

ETTARI VITATI
5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Prosecco Extra Brut Valdobbiadene Superiore Docg

Convenzionale • 0,75l • 11.5° • Vino Bollicine

- 100% Glera
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 10 Mesi Acciaio
- Pizza, Aperitivo, Pescato fresco



Prosecco Extra Brut Valdobbiadene Superiore Docg

Convenzionale • 0,75l • 11.5° • Vino Bollicine

- 100% Glera
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 10 Mesi Acciaio
- Pizza, Aperitivo, Pescato fresco