



FOLLADOR
DAL 1769

Spumanti

LINEA CLASSICA

Cod. 002

Prosecco D.O.C. Treviso Azzurra Dry

Nobile spumante. Esprime al meglio profumi e ricche sensazioni olfattive.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud/sud-ovest.
Altimetria del vigneto:	250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Settembre/Ottobre
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma tramite rifermentazione in autoclave per circa 40-50 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Spuma cremosa e perlage fine.
Profumo:	Delicato all'olfatto con intenso sentore di mela verde e fiori freschi.
Sapore:	Abboccato e ben strutturato, al palato risulta molto gradevole e armonico con finale asciutto.
Abbinamenti:	Partner ideale per aperitivi, dessert e frutta secca.
Temperatura di servizio:	8/9° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	20 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	292 KJ / 70 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	2,2 g





FOLLADOR
DAL 1769

Spumanti

LINEA CLASSICA

Cod. 003

Prosecco D.O.C. Treviso Brut

Finezza e ottima struttura sono i sinonimi di questo prezioso spumante, ottenuto da uve di alta qualità.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso e calcareo
Esposizione dei vigneti:	Sud
Altimetria del vigneto:	180 mt.s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Produzione u/ha:	18,000 kg
Vendemmia:	Settembre
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma tramite rifermentazione in autoclave per circa 40-50 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e costante.
Profumo:	Profumo piacevolissimo di fiori d'acacia, mela golden e mandorla.
Sapore:	Sapido, fresco e struttura persistente nel palato.
Abbinamenti:	Partner ideale per antipasti, primi piatti leggeri e formaggi di media-lunga stagionatura.
Temperatura di servizio:	8/9° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	8 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	272 KJ / 66 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,0 g



Cod. 004

Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry

Uno spumante che esprime genuinità e delicatezza.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud.
Altimetria del vigneto:	250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18,000 kg.
Vendemmia:	Settembre/Ottobre.
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma tramite rifermentazione in autoclave per circa 40-50 giorni alla temperatura di 18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante. Perlage finissimo. Spuma fine e delicata.
Profumo:	Si percepiscono chiaramente fragranze fruttate e floreali con prevalenza di mela verde e con sentori di acacia e gelsomino.
Sapore:	Di gusto fresco, ben strutturato e piacevole persistenza.
Abbinamenti:	Ottimo per cocktail e aperitivi, primi piatti in genere, a base di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	18 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	286 KJ / 69 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,5 g





FOLLADOR
DAL 1769

Spumanti

LINEA CLASSICA

Cod. 005

Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry

Spumante fine e armonico.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud.
Altimetria del vigneto:	180 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Settembre.
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma secondo il metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave per circa 30 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Profumo:	Bouquet ricco e completo con sentori floreali di mandorla e frutta matura.
Sapore:	Morbido e vellutato, armonioso sapido.
Abbinamenti:	Ottimo per aperitivi, antipasti e pasticceria secca.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	16 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	286 KJ / 69 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,5 g





FOLLADOR
DAL 1769

Spumanti

LINEA CLASSICA

Cod. 009

Joani Spumante Millesimato Extra Dry

Questo spumante ricco di profumi, sapido ed elegante è dedicato al nonno Giovanni, da tutti chiamato "Joani", e al Montello, la sua terra natia.

DATI TECNICI

Uve:	85% Glera - 15% Chardonnay
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso. Da una rigorosa selezione di uve di proprietà in località Montello.
Terreno:	Calcareo
Esposizione dei vigneti:	Sud
Altimetria del vigneto:	280 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Produzione u/ha:	18,000 kg
Vendemmia:	Fine Settembre/Ottobre
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma secondo il metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave per circa 90 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente.
Profumo:	Elegante, ricco e armonioso con profumo di albicocca, fiori di glicine.
Sapore:	Acidità equilibrata, sapido, pieno con finale asciutto.
Abbinamenti:	Si presta bene per i primi piatti, carni bianche e piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio:	8/9° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11,5°
Zuccheri residui:	15 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	286 KJ / 69 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,5 g



Cod. 010

Spumante Cuvée Rosé Brut

Piacevolissimo spumante Rosé dal colore brillante e perlage brioso.

DATI TECNICI

Uve:	84% Glera – 16% Incrocio Manzoni Moscato rosa.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Pianeggiante, argilloso.
Esposizione dei vigneti:	Sud.
Altimetria del vigneto:	150 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18,000 kg.
Vendemmia:	Settembre.
Spumantizzazione:	Vino ottenuto dal taglio di vino glera e moscato rosa appartenenti alla stessa annata. Rifermentazione a temperatura controllata di 16-18° con l'aggiunta di lieviti selezionati in autoclave per circa 40 giorni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Rosa scarico con perlage fine e persistente.
Profumo:	Fruttato, con note intense di mela, pera e albicocca. Si riconoscono profumi floreali, in particolare il tiglio.
Sapore:	Ben strutturato, giusto equilibrio di acidità e sapidità con finale asciutto.
Abbinamenti:	Ottimo aperitivo e per cocktail, a tutto pasto, piatti a base di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8/9° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11,5°
Zuccheri residui:	10 g/l
Acidità Totale:	5,5 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	272 KJ / 66 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,0 g





FOLLADOR
DAL 1769

Spumanti

LINEA CLASSICA

Cod. 011

Prosecco D.O.C. Treviso Brut

Sapidità e freschezza. Perlage fine e persistente.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso e calcareo
Esposizione dei vigneti:	Sud
Altimetria del vigneto:	180 mt.s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Produzione u/ha:	18,000 kg
Vendemmia:	Settembre
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma tramite rifermentazione in autoclave per circa 40-50 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Profumo:	Sentori di fiori, mela, pera e agrumi anche nel palato.
Sapore:	Delicato e vellutato, armonioso e sapido.
Abbinamenti:	Ideale come aperitivo. Si abbina bene a primi piatti, piatti a base di pesce, verdure e carni bianche.
Temperatura di servizio:	8/9°C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	8 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	272 KJ / 66 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,0 g

