

Oltre la tradizione: Follador esalta il cru Torri di Credazzo con la criomacerazione

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Luglio 2026



Follador interpreta il territorio di Valdobbiadene unendo una storia secolare a tecniche di vinificazione all'avanguardia. Il Metodo Gianfranco Follador, basato sulla criomacerazione, esalta i sentori delle uve Glera e Chardonnay. Il risultato di questo rigore è il cru Torri di Credazzo, un Millesimato Extra Dry che spicca per eleganza, perlage finissimo e aromi fruttati inconfondibili.

Il panorama del Conegliano Valdobbiadene si arricchisce grazie all'impegno di cantine che interpretano in modo autentico le peculiarità del territorio. Follador vanta radici che

risalgono al 1769, incarnando un legame secolare con la terra. L'azienda affianca alla saggezza agricola tramandata da nove generazioni una spiccata innovazione tecnologica. Il Metodo Gianfranco Follador si basa su tecniche avanzate di criomacerazione e abbattimento dell'ossidazione, concepite per preservare intatta l'essenza aromatica dell'uva sin dalla pigiatura, restituendo vini dal carattere netto e riconoscibile.

L'espressione nel calice: Torri di Credazzo Cru (Millesimato DCG Extra Dry) Questo Cru prende forma nel vigneto omonimo a 280 metri di altitudine. L'esposizione a sud e il suolo argilloso-calcareo conferiscono alle uve una maturazione ottimale. Il processo di criomacerazione valorizza la struttura e l'eleganza del sorso.

- **Vitigno:** Glera e Chardonnay
- **Terreno e Altimetria:** Argilloso, calcareo, altitudine 280 metri s.l.m.
- **Note Degustative:** Sentori di mela, pesca e petali di rosa. Giallo paglierino brillante con perlage finissimo. In bocca si presenta morbido, sapido, di buon corpo e appagante.
- **Dati Tecnici:** 11,5% vol. | Residuo zuccherino: 13 g/l | Pressione: 5,5 bar

Punti chiave

1. Metodo Gianfranco Follador preserva l'aroma grazie a criomacerazione e tecniche di abbattimento dell'ossidazione.
2. Millesimato Torri di Credazzo unisce sapientemente uve Glera e Chardonnay coltivate a 280 metri di altitudine.
3. Terreno argilloso e calcareo garantisce una maturazione

ottimale e una struttura morbida e sapida al palato.