



comunicazione

# Forbes



## ANDREOLA

**A**ndreola incarna l'essenza del Valdobbiadene Docg, trasformando ogni bottiglia in un messaggio di territorio, tradizione e passione. In ogni calice, l'informalità si intreccia alla raffinatezza, regalando un'esperienza di bollicine che è arte, cultura e piacere. Le ripide colline del Valdobbiadene raccontano storie antiche, affidate alle mani sapienti che raccolgono ogni grappolo. Questa dedizione si riversa in una cantina moderna, dove tradizione e innovazione dialogano armoniosamente. Dalla pressatura delicata alle fermentazioni, fino alla spumantizzazione e all'imbottigliamento, ogni gesto custodisce la freschezza e l'eleganza del vino, preservandone l'anima autentica. Ogni dettaglio del processo produttivo è una promessa di qualità costante nel tempo. Andreola si distingue per cremosità, intensità aromatica e una straordinaria resistenza all'ossidazione, tratti che ne definiscono il carattere unico. Dal 1984, la visione del fondatore, Nazzareno Pola, dà forma a un racconto fatto di passione familiare e dedizione al territorio.





comunicazione



## IN PRIMO PIANO

Il Valdobbiadene Docg è un capolavoro, forgiato dalla fatica e dall'anima di chi vive e lavora queste ripide colline. Qui, ogni vite racconta una storia di sfida e dedizione, ogni grappolo è il frutto di un equilibrio perfetto tra uomo e natura. Andreola ha trasformato questa unicità in un manifesto, diventando il primo produttore di Valdobbiadene Docg iscritto al Cervim.

## IL PUNTO FORTE

Stefano Pola guida oggi Andreola con passione, trasformando il Valdobbiadene Docg in un simbolo vivo di tradizione e innovazione. La viticoltura eroica e il lavoro manuale si fondono con tecnologie moderne per creare spumanti unici: cremosi, intensi, armoniosi. Dal 2009, l'eleganza di Andreola si riflette in bottiglie dal design esclusivo e una comunicazione audace. Salda nelle sue radici, l'azienda conquista il mondo, collaborando con eccellenze come l'Autodromo di Monza, celebrato nella Monza Collection dedicata al Gran Premio di Formula 1.

---

### Contatti

Via Cavre, 19  
Farra di Saligo (TV)  
0438989379  
info@andreola.eu  
www.andreola.eu