

E S O R D I O

EXTRA
DRY



pinot nero, riesling,
chardonnay e moscato bianco



Langhe e
Oltrepò Pavese



Marne calcaree



media collina



System: guyot
4.500 ceppi/ha



fine agosto,
inizio settembre



11% vol



6-8 °C



0,75 L - 3 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: la vinificazione è "in bianco" con spremitura diretta delle uve e con la separazione immediata del mosto dalle bucce, cui segue una chiarificazione statica e la successiva fermentazione a temperatura controllata (20° C).

Affinamento: ogni singola cuvée viene preparata con quell'accortezza che deriva dalla grande esperienza degli enologi di Fontanafredda. Così si riesce a mantenere pressoché costanti le caratte-

ristiche del prodotto al di là delle variazioni delle diverse annate.

SCHEDA ORGANOLETTICA

"Esordio" si presenta come uno spumante dalla spiccata personalità, con una spuma fine e persistente e un abbondante perlage. Il colore è giallo paglierino, il profumo è intenso di agrume, salvia e frutta tropicale. Al gusto si presenta fresco, morbido, armonico, moderno e piacevolissimo.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è il compagno ideale di pizze, snack, spuntini, antipasti e pasti leggeri, anche grazie alla sua moderata gradazione alcolica. È il classico giovane per i giovani, adatto ad accompagnare uno spuntino o un pranzo veloce, ideale se consumato in allegra compagnia.



E S O R D I O

EXTRA
DRY



Pinot Nero, Riesling, Chardonnay
and White Bianco



Langhe and Oltrepò
Pavese



Clayey marl-rich soil



mid-hillsides'
vineyards



System: guyot
4.500 plants/ha



End of August,
beginning of September



11% vol



6-8 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the wine-making process is "off the skins", with direct pressing of the grapes and immediate separation of the must from the skins, followed by static clarification and fermentation at a controlled temperature (20° C).

Ageing: each single grape is vinified separately and the blend is made only in the spring following the harvest, thus ensuring that besides the differences that might be between the different vintages, the characteristics of the product remain virtually intact.

TASTING NOTES

"Esordio" is a sparkling wine with a marked personality, a fine, persistent mousse and an abundant perlage. Straw-yellow with an intense nose of citrus, sage and tropical fruits, it has a fresh, supple taste, which is well-balanced, modern and highly inviting.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, its limited alcohol makes it perfect with snacks, hors-d'oeuvres and light meals, and, surprising though it may seem, a really fine match for pizza and light snacks. It is the classic young wine for young people, ideal for drinking with friends.

