











ESORDIO

EXTRA
DRY



Dedicato a chi cerca un aperitivo non banale, moderno, suadente, perché l'Esordio diventa presto conferma, si beve e si ribeve senza stancare mai.

			
	media collina	Fine agosto, inizio settembre	0,75L - 3L
			
		12% vol	
			
Marne calcaree	Sistema: guyot 4500 ceppi/ha	6-8 °C	

NOTE TECNICHE

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 (16-18° C). Il vino così ottenuto stoccato per qualche mese in vasche a temperatura controllata viene spostato in autoclave dove previa un aggiunta di zucchero subisce una seconda fermentazione chiamata presa di spuma che conferirà quella particolare effervescenza caratteristica dello spumante.

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

"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 con sensazioni aromatiche.. 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 allegria compagnia

ESORDIO

EXTRA
DRY



Dedicated to those in search of a non-trivial, modern, persuasive aperitif, because the Esordio soon becomes a confirmation, is drunk and drunk again without ever tiring.

			
-	mid-hillsides' vineyards	End of August, beginning of September	0,75L-3L
			
-	-	12% vol	
			
Clayey marl-rich soil	System: guyot 4500 plants/ha	6-8 °C	

NOTE TECNICHE

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 (16-18°C). The wine thus obtained, stored for a few months in temperature-controlled tanks, is moved to an autoclave where, after the addition of sugar, it undergoes a second fermentation called "presa di spuma", which will give the sparkling wine its characteristic effervescence.

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

"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.

ABBINAMENTI

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.