

Pensiero Infinito 2005

L'uva d'origine è Chardonnay in purezza, proveniente dalla nostra vigna di proprietà più vecchia, in modo da avere un'uva ricca e complessa. Il progetto parte con la vendemmia 2005, il mosto fermenta in barriques francesi per circa cinquanta giorni, dopo di che, nello stesso ambiente, avviene la fermentazione malolattica. Finite le fermentazioni, inizia il lungo periodo di arricchimento in estratti secchi, in polpa e in intensità gustativa, tramite batonnages settimanali, per ben trenta mesi, senza alcun travaso e tenendo in sospensione i lieviti per tutto questo periodo.

Ogni anno ne produciamo 1000 magnum e non ci sono altri formati. I magnum sono numerati progressivamente, dal n. 1 al n. 1000 ed hanno una confezione singola, in legno massello.

Il nome scelto per questo Chardonnay è "Pensiero infinito", perché ogni anno avrà un'etichetta diversa, la quale sarà la riproduzione di una tela con a soggetto un evento, una persona, un momento o un luogo che la nostra famiglia non vuole dimenticare.

«Per il futuro, sicuramente l'etichetta spazierà su eventi e personaggi anche internazionali, ma la prima etichetta ha senso solo ed esclusivamente con a soggetto le due persone più importanti per lo sviluppo di questa nostra azienda agricola: Emiliana ed Angelo Accomo, i miei genitori. Una coppia che, in cinquant'anni di attività agricolà, ha conosciuto solo il duro lavoro dei campi. Oltre a coltivare la vigna, è stata abile ed intelligente a crescere una famiglia onesta, solida e laboriosa.

Grazie Mamma, grazie Papà».

Beppe Accomo

