



Pensiero Infinito
Langhe Bianco

100% Chardonnay

Vigneto di 0,5 ha (produzione 1000 magnum)

Esposto ad Ovest (340 m s.l.m.)

Colore giallo carico con riflessi dorati

Profumo intenso con sentori di frutta tropicale e vaniglia

Sapore fruttato elegante e persistente

L'uva d'origine è Chardonnay in purezza, proveniente dalla nostra vigna di proprietà più vecchia, in modo che essa sia ricca e complessa. Il progetto è partito 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 bétonnages settimanali, per ben trenta mesi, senza alcun travaso e tenendo in sospensione i lieviti per tutto questo periodo.

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

Questo Chardonnay in purezza si chiama "Pensiero infinito", perché ogni anno ha un'etichetta diversa, la quale è la riproduzione di una tela con a soggetto un evento, una persona, un momento o un luogo che la nostra famiglia non vuole dimenticare.

