BRICCO MAIOLICA

“Pensiero Infinito”
Langhe Chardonnay

Denominazione di Origine Controllata

L’uva d’origine è lo Chardonnay in purezza, proveniente dalla nostra vigna 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 50 giorni e nello stesso ambiente avviene la fermentazione malolattica. Finite le fermentazioni, inizia il lungo periodo di arricchimento in estratti secchi, polpa e intensità gustativa tramite batonnages settimanali per ben 30 mesi, senza alcun travaso e tenendo in sospensione i lieviti per tutto questo periodo. Questo Chardonnay in purezza si chiama “Pensiero Infinito”, per il magnum un’etichetta d’autore, la quale è la riproduzione di una tela con un soggetto a tema. Produciamo oltre alla bottiglia, 1000 magnum numerati progressivamente dal n. 1 al n. 1000 con confezione singola in legno massello.
Ottimo con crostacei di mare, formaggi stagionati, dolci secchi e il classico “Bonet” piemontese.
Va servito a 12/14°C in grandi calici per apprezzarne la finezza, l’eleganza e l’armonia.

Uva: 100% Chardonnay.
Vigneto: di 1 ha (circa 3.000 bottiglie).
Impiantato: 1989.
Esposizione: ovest (340 metri s.l.m.).
Colore: giallo carico con riflessi dorati.
Profumo: intenso con sentori di frutta tropicale e vaniglia.
Sapore: fruttato, elegante e persistente.

Azienda Agricola Bricco Maiolica S.S.A.

Via Bolangino 7 - 12055 Diano d’Alba (Cn) Italy - P.Iva 03505880041 - Tel. +39 339 7120251
info@briccomaiolica.it - www.briccomaiolica.it