



Bricco Maiolica Pensiero Infinito Chardonnay

Wijndomein
Bricco Maiolica

Land
Italië

Streek
Piemonte

Appellatie
DOC Langhe

Jaar
2021

Druivensoort
Chardonnay

Karakteristiek
**elegant, fruitig,
goudkleurige reflecties,
tropisch fruit, vanille**

Foodpairing
Schelpdieren



De pure Chardonnay van de oudste wijngaard, is rijk en complex.

Het project begon met de oogst van 2005. De most gist ongeveer 50 dagen in Franse barriques en de malolactische gisting vindt plaats in dezelfde omgeving. Na de gisting begint de lange periode van verrijking in droge extracten, pulp en intensiteit van smaak door wekelijkse batonnages gedurende ruim 30 maanden. Deze zuivere Chardonnay heet "Pensiero Infinito" (Oneindige Gedachte). Uitstekend bij zeevruchten, rijpe kazen, droge desserts en de klassieke Piemonte'se 'Bonet'.

Serveer op 12/14°C in grote bekens om zijn finesse, elegantie en harmonie te waarderen.