



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



MILLÉSIME

VITIGNI

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Il classico millesimato coinvolge le due varietà più preziose sempre in perfetto equilibrio. Fermentato in acciaio senza malolattica; seguono tre anni e mezzo sui lieviti e un dosaggio mediamente inferiore a 1,15 g/l. Olfatto fresco e tonico si propone fine, quasi delicato nel suo intreccio tra mineralità e agrumi. Il palato ha il plus di una succosità, una gustosità, una perfetta pulizia e una concretezza quasi inaspettate.