



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



CUVÉE FÛT DE CHÊNE MILLÉSIME

VITIGNI

34% Pinot Noir

66% Chardonnay

Uve selezionate nei vigneti di proprietà a Vertus e frutto di una sola vendemmia.

Lo champagne matura non meno di 42 mesi sui lieviti con il tappo in sughero (*bouchon liège*) prima di *rémuage* e *dégorgement* manuali.

Dosaggio pari a 2 g/l. Dalla veste dorata brillante e dal perlage fine, conquista immediatamente per classe e vivacità. Ricco e intenso, nonché equilibratissimo tra rotondità e tensione,

concentrazione ed eleganza, con una vigorosa progressione succosa e asciutta, segnata da ritorni minerali e agrumati.

Uno champagne complesso e sofisticato, ma immediatamente piacevole.