



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



NUIT BLANCHE

VITIGNI
100% Pinot Noir

Il vigneron ha selezionato le uve nel solo villaggio Premier Cru di Sacy, nelle parcelle storiche della famiglia site proprio a metà del *coteau*. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con svolgimento della malolattica, ma i vini dell'ultima vendemmia sono poi uniti a quelli di una *réserve perpétuelle*, conservata in botte dal 2014. Lo champagne ha maturato più di due anni sui lieviti e, avendo un residuo zuccherino inferiore a 1,20 g/l, è a tutti gli effetti un *brut nature*. Non la "vinosità scura" che ci si potrebbe aspettare, ma autorevolezza nell'espressione prima floreale e poi fruttata. Fresco e vivace pervaso da note di piccoli frutti rossi e fiori su una base minerale.