

Alberto
MASSUCCO
C H A M P A G N E



**MON IDÉE
DE CRAMANT**

VITIGNI

100% Chardonnay

Uve provenienti dal solo villaggio Grand Cru di Cramant, nella Cote des Blancs, vendemmia 2018, fermentate in cuve e lasciate sui lieviti 3 anni. Dopo il dégorgeement lo champagne è stato dosato a 2 g/l. Si tratta di una produzione limitata: sono state infatti prodotte solamente 500 bottiglie, tutte rigorosamente numerate a mano.

Naso legato a una generosa espressione fruttata tropicale, seguita dalla florealità, senza mancare la parte agrumata. La bocca propone una certa dolcezza fruttata e, a seguire, si fa succosa e decisamente minerale con ritorni di arancia e di una bella freschezza. Chiusura asciutta, pulita e salina.