

Alberto
MASSUCCO
C H A M P A G N E



MILLESIMATO 2018
ALBERTO

VITIGNI

100% Chardonnay

Uve provenienti da due villaggi Grand Cru della Côte des Blancs, Avize (90%) e Oger (10%), vendemmia 2018, fermentate in fût e lasciate riposare sui lieviti 3 anni. La malolattica viene svolta. Dopo il *dégorgement* lo champagne è dosato a 2 g/l. Champagne raffinato, ancorché capace di una concretezza che va ben oltre l'annata. Ha un naso "profumato" di fiori. Bocca fresca e rinfrescante sulla mineralità, esaltata da una pulizia cristallina. Il debutto di Alberto Massucco esalta il millesimo come pochi hanno saputo fare.