



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



CUVÉE FÛT DE CHÊNE

VITIGNI
65% Chardonnay
35% Pinot Noir

Millesimato non dichiarato, vendemmia 2008. La fermentazione è avvenuta in piccole botti di legno da 205 l. Vengono svolti 3 batonnage che, portando le fecce in sospensione, conferiscono maggiore aromaticità al vino. Dopo 13 anni di riposo sui lieviti, 1 dei quali in fusti di legno, lo champagne è stato degorgiato e proposto *pas dosé*.

La malolattica non è stata svolta. Naso legato a grasszze e tostature che evidenziano la fermentazione in legno, ma senza banali derive *boisé*. La bocca è vinosa, generosa ma non materica, mai dura a dispetto dell'assenza di dosaggio. Il vigneron è stato capace di tradurre perfettamente l'annata.