



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



MILLESIME 2012

VITIGNI

65% Chardonnay

35% Pinot Noir

La perfetta unione tra lo Chardonnay e il Pinot Noir, resa ancora più sorprendente dall'eccellente annata 2012. Le due varietà più preziose sono state vinificate in *fut de chêne* (12%) e, dopo 10 anni sui lieviti lo champagne è stato dosato a 1g/l. La malolattica non è svolta. L'olfatto è legato a un frutto tropicale piuttosto maturo (ananas), ma con lo Chardonnay dietro le quinte a snellire l'insieme. L'assaggio è più agrumato, con una spinta acida tanto decisa quanto benvenuta che è un po' una sorpresa per l'annata. Chiusura rinfrescante e delicatamente sapida. Champagne molto piacevole che si trova a proprio agio in diversi contesti.