

Alberto
MASSUCCO
CHAMPAGNE



100%

VITIGNI

100% Chardonnay

Lo Chardonnay proveniente da villaggi Grand Cru della Côte des Blancs, vendemmia 2017, viene fatto fermentare naturalmente in *cuve* insieme ad un 20% di *vins de réserve (futs)*, poi lasciato riposare sui lieviti per 5 anni e infine dosato a 2 g/l. La malolattica viene svolta. Questo champagne rapisce per la sua freschezza, la sua finezza e mineralità. Con sentori di brioche e fiori bianchi, al primo sorso è rotondo, vivace e persistente.