



ALBERTO  
**MASSUCCO**  
CHAMPAGNE



## MAVÌ

---

VITIGNI

80% Chardonnay

20% Pinot Noir

Lo champagne che Alberto ha dedicato alla sua nipotina Maria Vittoria, chiamata affettuosamente Mavi. Le uve

Chardonnay provengono dai vigneti storici della famiglia, situati a Sacy. La malolattica è bloccata e il 75% dei vini che lo compongono fanno parte di una réserve perpétuelle conservata in una botte a parte dal 2017. Dopo poco più di due anni sui lieviti, lo champagne viene dosato a 1,6 g/l oppure viene proposto come pas dosé. Champagne caratterizzato da un olfatto brillante e vivace, legato ad agrumi e florealità, con tanta freschezza di origine minerale e una netta sensazione di

pulizia. Al gusto è avvincente in quanto il vino è animato da una vivace energia che dona profondità e grinta. Chiusura piacevolmente sapida.