

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 dégorgeement lo champagne è dosato a 2 g/l. Spina dorsale tagliente, affilata tensione minerale, sapidità delle onde sfrangiate dagli scogli. Sentori di salsedine, sabbia e coquilles si uniscono alle note delle erbe officinali. Sorprende la purezza luminosa e l'energia potente del *perlage* che fa di questo champagne una *cuvée* di rara eleganza, dalla incredibile persistenza.