



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



ANNA T

VITIGNI

100% Chardonnay

Uve di Sacy bianche fermentate esclusivamente in legno (piccola botte e tonneaux), con la malolattica interamente svolta. E' frutto per l'80% di una réserve perpétuelle delle annate dal 2009 tenuta in una specifica botte, più una parte di vini dell'annata. Seguono tre anni e mezzo sui lieviti. Il non essere dosato è solo la ciliegina sulla torta che conferma la bontà di questo piccolo gioiello. Champagne complesso, quindi fresco e con quella ricchezza, quella coinvolgente "grassezza" che richiama i grandi vini bianchi. Una spiccata personalità per il suo saper mediare tra un bianco di Borgogna e l'essere champagne.