CHAMPAGNE
Alberto
MASSUCCO



MILLESIMATO 2019
ALBERTO

VITIGNI

100% Chardonnay

100% uve Chardonnay dei due villaggi Grand Cru della Côte des Blancs, Avize (90%) e Oger (10%). Vendemmia 2019, fermentate in *fût* e lasciate riposare sui lieviti 3 anni. Dopo il *dégorgement* lo champagne è dosato a 1 g/l. Un bocciolo ricamato di chiffon di seta, morbido, avvolgente e coinvolgente. Colori che riportano al sole e alla dolcezza di un mattino che sorge. Profumi fruttati accompagnati da note burrose, perlage fine e delicato ma ambizioso nel tempo. Sapori preziosi che si sprigionano in un elegante *tourbillon* di reminiscenze profonde.

ANNATE DISPONIBILI:

2019 - 2020 - 2021