



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



BANSIONENSI

VITIGNI
100% Meunier

Uve provenienti da due parcelle di Baslieux, una esposta a nord e l'altra a sud-est, su suoli differenti. Fermentazione in piccole *cuve*, unione di due annate, una di tensione e una di frutto.

Lo champagne fa circa tre anni sui lieviti chiuso con il tappo di sughero (*bouchon liège*) ed è dosato a 2 g/l. Sensazione di freschezza perfettamente integrata da richiami di sottobosco e di erbe aromatiche, accompagnate dal frutto in pasticceria. Bocca precisa, netta e minerale. Finale pulito su una gustosa salinità. Estremamente piacevole senza mancare di solidità da grande vino.