



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



BLANC PUR CHARDONNAY

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 vini in Solera delle annate dal 2009 tenuti in una specifica botte, più una parte di vini dell'annata.

Seguono tre anni e mezzo sui lieviti. Champagne complesso nel rispetto dello stile del produttore, quindi fresco e pulito, ma anche grasso, oltre che ricco.

Una spiccata personalità per il suo saper mediare tra un bianco di Borgogna e l'essere champagne.

E il non essere dosato è solo la ciliegina sulla torta che conferma la bontà di questo piccolo gioiello.