



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



MILLÉSIMÉ

VITIGNI

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Le uve in perfetto equilibrio tra le due varietà più “nobili”. Vinificazione 100% in acciaio senza svolgere la malolattica, seguono tre anni e mezzo sui lieviti e un dosage extra brut. Champagne molto elegante nel quale la ricchezza della materia non manca né di freschezza, né di pulizia. Ha energia, profondità, una bella componente fruttata e un appagante finale salino. Può essere goduto già oggi, ma è uno champagne che migliorerà tanto con l’invecchiamento.