

Alberto
MASSUCCO
C H A M P A G N E



AMC 00

VITIGNI

50% Chardonnay

30% Pinot Noir

20% Meunier

Champagne “d’ingresso” della Maison, composto dai 3 principali vitigni, con una presenza maggiore di Chardonnay, a conferirgli eleganza. Frutto della vendemmia 2017, le uve sono fermentate in cuve e unite poi a un 40% di vini di riserva conservati in botti di legno. Lo champagne ha riposato sui lieviti per 5 anni e non è stato dosato. Accoglie con un effluvio di fiori bianchi, a cui si accompagnano sentori di scorza agrumata, bacche selvatiche, pepe rosa, zenzero e sale. Una purezza brillante, una profondità luminosa. Uno champagne equilibrato e fine, pieno e avvolgente, con un finale sapido.