

Alberto
MASSUCCO
C H A M P A G N E



AMC 02

VITIGNI

50% Chardonnay

30% Pinot Noir

20% Meunier

Assemblaggio, vinificazione e affinamento sono i medesimi dello champagne AMC 00, ma con dosaggio, in questo caso, a 2 g/l. Sentori di frutta gialla matura, crema pasticciera, caramelle di zucchero, danzano alternandosi ora alla freschezza del lime, del cedro, alle erbe di campo, salvia su tutte. Olfatto attraente con continui richiami di incenso e muschio. Gustosamente pieno, in uno slancio ogivale. Bocca suadente, fresca e lineare, ma anche con una piacevole cremosità.