



ALBERTO
MASSUCCO
C H A M P A G N E



ABSOLU

VITIGNI

50% Pinot Noir

19% Chardonnay

31% Meunier

Cosa piuttosto rara in Champagne, si tratta della declinazione del classico extra brut (*Crème*) come *pas dosé*, a dimostrazione della bontà del vino. Pertanto, dal punto di vista tecnico, vinificazione e affinamento sono gli stessi del *Crème*. Di grande freschezza e con una sensazione agrumata e un tocco di frutta secca. Champagne brillante nella spiccata freschezza, nitido nella sua estrema pulizia, ma anche rotondo per via dell'ottima e ricca materia.