

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 2018, 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. Dona energia e cremosità. Debutta con un profilo aromatico che rimanda al lime, allo zenzero, al cedro candito, al miele ed allo zafferano. Incanta con slanci di luminosa freschezza, intensa sapidità e spirali minerali. Vivace e vibrante coinvolgenza da non riuscire a dire basta.