

Alberto
MASSUCCO
C H A M P A G N E



AMC 05 MAGNUM

VITIGNI

50% Chardonnay
30% Pinot Noir
20% Meunier

Champagne costituito dal classico assemblaggio dei 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 *vins de réserve* conservati in botti di legno. Lo champagne ha riposato sui lieviti per 3 anni e mezzo ed è stato successivamente dosato a 5 g/l. Sentori di frutta gialla matura, caramelle di zucchero ed erbe di campo. Freschezza e morbidezza danzano rincorrendosi a vicenda, in un gioco alternato di sapidità, tensione e pienezza. Esclusivamente formato Magnum.