



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



ABSOLU

VITIGNI

50% Pinot Noir

30% Meunier

20% Chardonnay

Cosa piuttosto rara in Champagne, si tratta della declinazione del classico 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, con un'idea di agrumi scuri e un tocco di frutta secca.

Champagne brillante nella sua spiccata freschezza, nitido nella sua estrema pulizia, ma anche rotondo per via dell'ottima e ricca materia.