

Alberto  
**MASSUCCO**  
CHAMPAGNE



## 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. Si presenta più ricco ed avvolgente rispetto allo 00. La maturità del frutto della passione, dell'ananas, la morbidezza delle caramelle mou, le note burrose di pasticceria si fondono in una meravigliosa alchimia ai sentori erbacei del timo e del muschio. Opulenza e freschezza, eleganza generosa, le note distintive di questa *cuvée*.