

*Alberto*  
**MASSUCCO**  
C H A M P A G N E



## MA VIE EN ROSE

---

VITIGNI

90% Pinot Noir

10% Vin Rouge

Un raffinatissimo Rosé d'assemblage, realizzato con il Pinot Noir di Bouzy e l'aggiunta di un 10% di "vin rouge" di Ambonnay. Le uve della sola vendemmia 2018 sono fatte fermentare in fut e lasciate sui lieviti 3 anni e mezzo. Lo champagne non è filtrato, mentre la malolattica viene svolta. Il dosaggio è pari a 0 g/l. Un rosé pensato per sedurre. Il delicato colore rosa dai riflessi sfumati d'arancio, lascia il passo alle note olfattive della frutta esotica. Si alternano poi fragoline di bosco e lamponi. In chiusura, un elegante pompelmo rosa conferisce quel tocco di raffinata freschezza. Un profilo aromatico intenso, di grande sensualità. La sua bollicina finissima poi conferisce a questa *cuvée* una radiosa luminosità.