

Alberto
MASSUCCO
C H A M P A G N E



AMC 02

VITIGNI

50% Chardonnay

30% Pinot Noir

20% Meunier

Assemblaggio, vinificazione e affinamento sono i medesimi dello champagne AMC 00, ma si presenta più ricco ed avvolgente grazie anche al dosaggio di 2 g/l. 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*.