CHAMPAGNE
Alberto
MASSUCCO



AMC 00

VITIGNI
50% Chardonnay
30% Pinot Noir
20% Meunier

Champagne "d'ingresso" *pas dosé* della Maison, composto dai 3 principali vitigni, con una presenza maggiore di Chardonnay, a conferirgli eleganza. Frutto della prima pigiatura abbracciata a vini di riserva capaci di donare energia e cremosità. Debutta con un profilo aromatico che rimanda al lime, allo zenzero, al cedro candito, al miele ed allo zafferano. Incanta con slanci di luminosa freschezza, intensa sapidità e spirali minerali. Vivace e vibrante coinvolgenza da non riuscire a dire basta.