CHAMPAGNE
Alberto
MASSUCCO



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*.