CHAMPAGNE
Alberto
MASSUCCO



AMC 05 MAGNUM

VITIGNI
50% Chardonnay
30% Pinot Noir
20% Meunier

Champagne costituito dal classico assemblaggio dei 3 principali vitigni, con una presenza maggiore di Chardonnay a conferirgli eleganza. Frutto della prima pigiatura legata a vini di riserva capaci di donare energia e cremosità, successivamente dosato a 5g/l. Sentori di frutta gialla matura, caramelle di zucchero ed erbe di campo. Freschezza e morbidezza danzano rincorrendosi a vicenda, in un gioco alternato di sapidità, tensione e pienezza. Esclusivamente formato Magnum.