

Champagne en liberté 2022: nasce il primo Champagne di Alberto Massucco

scritto da Nicole Bernardi | 07/07/2022



Il 4 luglio a Villa Cimena, immersa nelle colline torinesi, si è svolta la terza edizione del format Champagne en liberté, evento dedicato alle novità di casa Alberto Massucco Champagne (AMC)

La terza edizione di **Champagne en liberté**, con la magistrale regia della Pr e comunicatrice per **Alberto Massucco Champagne**, ha portato avanti il tema narrativo dei quattro elementi (terra, aria, fuoco, acqua), scelto per raccontare a clienti e amici i progetti dell'importatore piemontese.

Il fuoco, tema di questa edizione, apre un altro anno di spumeggianti novità, all'insegna di nuove *maison* e nuove etichette.

Alberto Massucco diventa produttore: nascono i suoi Champagne AMC 00 e AMC 02

Annunciate già nel 2021, sono state finalmente stappate nel corso della serata le tanto attese etichette di **Champagne firmate Alberto Massucco**. L'imprenditore piemontese vanta il titolo, infatti, di essere il [primo italiano proprietario di una vigna in Champagne](#), nonché produttore registrato. Le prime trentamila bottiglie, curate dal grande Erick de Sousa, sono un sogno che si avvera, nonché una bellissima fusione fra bollicine francesi e imprenditoria italiana.

«Da oggi, si parte ufficialmente con la distribuzione di quello che è stato, sin da quando ho iniziato questa avventura, il mio sogno», ha dichiarato l'imprenditore durante la serata di **Champagne en liberté 2022**.

Le **etichette AMC 00 e AMC 02** portano **nel loro nome il dosaggio zuccherino**, una scelta di semplicità e finezza al contempo, qualità che caratterizzano tutto il lavoro di importazione, e ora anche di produzione, di Alberto Massucco.

AMC 00 è un brut nature, composto dal 50% Chardonnay, 30% Pinot noir e 20% Meunier dal profumo floreale e da una piacevole persistenza in bocca. La scelta del dosaggio zero è stata dettata sia dal gusto dell'imprenditore che da quello del mercato italiano, sempre più orientato verso il *pas dosé*.

Ad affiancare AMC 00 troviamo **AMC 02**, più morbido grazie ai 2 grammi/litro di zucchero aggiunti in fase di sboccatura.

Bonnevie Bocart: un altro vigneron per AMC

Ma la presentazione delle due nuove etichette non è stata l'unica novità della serata. La gamma di Champagne importati, infatti, si arricchisce anche del *vigneron* indipendente **Bonnevie Bocart**. Gli spumanti scelti e degustati durante **Champagne en liberté 2022** sono il **Fût de chène 2008** (50% Chardonnay e 50% Meunier) pas dosé e il **Millésime 2012** (65% Chardonnay e 35% Pinot Noir).

Altre chicche del panorama enologico francese, scelte personalmente da Alberto Massucco, per soddisfare sempre di più i clienti con proposte nuove e originali, in particolare arricchendo la proposta di Pinot Meunier.

Alberto Massucco, il garbo sabauda incontra la Francia

In un mondo di imprenditoria chiasosa ed eccentrica, la figura dell'imprenditore piemontese spicca per garbo ed eleganza. *Champagne en liberté* non è l'autocelebrazione di una azienda di successo, nata solo nel 2017, ma una festa in onore dei propri clienti e collaboratori, in cui condividere i risultati ottenuti insieme e brindare al futuro.

Alberto Massucco da imprenditore nella storica azienda familiare, impegnata nel settore metalmeccanico, ha trasformato la sua passione per lo Champagne in lavoro. Dopo una selezione attenta e minuziosa delle diverse *maison*, si è addentrato nel mondo delle bollicine d'Oltralpe fino a possedere una vigna e ora ad essere il **primo e unico produttore italiano di Champagne**.

Una storia di successo e di grande umiltà che ha saputo conquistare anche diversi ristoratori francesi, desiderosi di avere in carta uno Champagne dall'animo italiano.

Per informazioni: www.albertomassuccochampagne.it