



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

**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)**



Alberto Massucco brinda alle nuove etichette prodotte (Foto © Luisa Romussi).

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.



Champagne en liberté 2022 si è svolto a Villa Cimena, sulle colline torinesi (Foto © Luisa Romussi).

## 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.



Le etichette AMC 00 e AMC 02 portano nel nome il dosaggio zuccherino (Foto © Luisa Romussi).

### **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 chêne 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.



La linea di Champagne Alberto Massucco (Foto © Luisa Romussi).

## Alberto Massucco, il garbo sabaudo incontra la Francia

In un mondo di imprenditoria chiassosa 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.



Champagne en liberté è stata una festa in onore di clienti e collaboratori (Foto © Luisa Romussi).

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](http://www.albertomassuccochampagne.it)

#### Data di creazione

07/07/2022

#### Autore

nicole-bernardi