*“Due cose non bastano mai: un buon calice di champagne*

*e un buon calice di champagne” (A.Massucco)*

Alberto Massucco Champagne è un’azienda, prima ancora che un’etichetta, sunto perfetto di una storia personale fatta di passioni e amicizia.

La prima, quella per la Francia della Champagne, porta il fondatore, Alberto, a diventare importatore di Maison indipendenti, frutto del lavoro lungimirante e appassionato di vignaioli *Récoltant Manipulant:* sono **Rochet-Bocart, Jean-Philippe Trousset**, **Gallois-Bouché e Bonnevie Bocart**.

A queste, si aggiunge il progetto de le **Fa’Bulleuses**, sette *jeunes filles,* che nel 2015 si uniscono per far conoscere i loro champagne, puntando l'attenzione su quello che vuol dire oggi essere donna e produttrice, con lo scopo di raccogliere in una sola etichetta il territorio della Champagne. Ne nasce una produzione limitata di 644 bottiglie e 200 magnum, **Isos**, che Alberto Massucco Champagne importa in esclusiva.

Ma è un incontro, quello con il vigneron Erick De Sousa, riconosciuto come uno dei migliori e stimati produttori di champagne che trasforma la passione di Alberto Massucco in un’etichetta dal gusto italiano e dalla tradizione francese.

L’amicizia è alchimia: prima Erick, poi i figli, trasformano le idee e i gusti di Alberto, l’uomo, nei suoi champagne.

L’avventura comincia nel 2018. Alberto Massucco Champagne è, ad oggi, la prima e unica azienda italiana proprietaria di vigneti nel territorio e registrata come “produttore” di champagne.

--------------------------------------------------------------------------------

*LE ETICHETTE:*

**AMC 00** 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 20% Meunier, nature.

**AMC 02** 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 20% Meunier, dosato a 2g/l.

**Alberto Massucco Champagne Grand Cru**, 100% Chardonnay, creato con la prima vendemmia 2018, Blanc de Blancs.

**Mon idée de Cramant**”, cuvée con tiratura limitata a sole **500 bottiglie,** **rigorosamente numerate,** frutto della strepitosa annata 2018 delle vigne di Cramant, villaggio Grand Cru della Côte de Blanc.

**Cuvée Mirede**, champagne fresco, minerale e fruttato, con sentori di scorza di arancia candita, un tocco tropicale e di miele è un **Blanc de Blancs 100% Chardonnay**, frutto di uve Grand Cru di Avize (30%) e Oger (10%) vendemmia 2019, fermentate per 1/3 in barrique. A queste si aggiungono un 30% di uve provenienti dal primo vigneto di proprietà di Alberto e un 30% di vins de réserve 2018. Dopo 30 mesi sui lieviti, viene dosato a 2g/l. Questo vino racconta una storia d’amore: è l’omaggio di Alberto alla moglie, che per anni lo ha accompagnato e incoraggiato a vivere i propri sogni.

|  |  |
| --- | --- |
| **Alberto Massucco Champagne**  Cinzia Zanellato  Mobile: 345 3941326  info@albertomassuccochampagne.it | **Ufficio Stampa**  Alessia Borgonovo  Mobile: 335 6492936  a.borgonovo@hangargroup.it |