

Alberto Massucco Champagne: le due nuove perle da non perdere!

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Ottobre 2023



Sono le ultime due creazioni di [Alberto Massucco](#), brand italiano che incontra la più rigorosa tradizione francese in una gamma di champagne che cresce, in qualità e offerta, anno dopo anno.

L'azienda di Castellamonte nata nel 2018 dal sogno di Alberto Massucco, presenta le novità 2023, frutto di 5 anni di raccolta, lavorazione, affinamento in cantina, talento e passione.

LE
ME
SN
IL
20
18
è
un
vi
no
pr
ez
io
so
,
ra
ro
,
le
ga
to
al
la
ca
pa
ci
tà
di
pr
od
uz
io
ne
di
un
te
rr



it
or
io
ta
nt
o
ci
rc
os
cr
it
to
,

qu
an
to
ca
pa
ce
di
re
ga
la
re
em
oz
io
ni
in
un
a
so
la
bo
tt
ig
li

a
di
ch
am
pa
gn
e.
Ca
ra
tt
er
iz
za
to
da
un
a
bo
ll
ic
in
a
fi
ne
,co
nq
ui
st
a
co
i
pr
of
um
i
de

ll
a
pe
sc
a
gi
al
la

,

qu
in
di
de
ll
a
pe
ra
ma
tu
ra
e
de
ll
'a

lb
ic
oc
ca

.

No
te
di
mu
sc
hi
o
e

di
er
be
ar
om
at
ic
he
si
in
tr
ec
ci
an
o
ai
se
nt
or
i
di
fi
or
i
pr
im
av
er
il
i
di
ti
gl
io
. Ad
do

lc
is
co
no
il
bo
uq
ue
t
i
ri
ch
ia
mi
di
cr
em
a
pa
st
ic
ci
er
a
e
di
ze
nz
er
o
ca
nd
it
o.
Il
so
rs

o
è
de
ci
so
,
so
nt
uo
so
,
pr
ot
ag
on
is
ta
.

“Questo vino nasce dalla mia passione per lo Chardonnay e dall’amore degli italiani per Mesnil”, racconta Alberto Massucco. “Il 2018 è per la Champagne una grande annata: esattamente come il 2008 e il 2012 ci ha regalato uve di particolare qualità, con grappoli perfetti e ricchi, di una maturità straordinaria. La piccola produzione di questo villaggio Grand Cru ha dato vita ad un numero limitato di bottiglie che rappresenta per me un piccolo gioiello, capace di magnificare le occasioni speciali”.



MA
VI
E
EN
RO
SE
è
il
ta
nt
o
at
te
so
no
nc
hé
“p
ri
mo
”
Ro
sé
d
i
Al
be
rt
o
Ma
ss
uc
co
:
un
o
ch

am
pa
gn
e
da
i
ri
fl
es
si
sf
um
at
i
d'
ar
an
ci
o,
do
ve
il
co
lo
re
la
sc
ia
il
pa
ss
o
al
le
no
te
ol

fa
tt
iv
e
de
ll
a
fr
ut
ta
es
ot
ic
a,
de
ll
e
fr
ag
ol
in
e
di
bo
sc
o
e
de
i
la
mp
on
i.
In
ch
iu
su

ra
,

un
el
eg
an
te
po
mp
el
mo
ro
sa
co
nf
er
is
ce
qu
el
to
cc
o
di
ra
ff
in
at
a
fr
es
ch
ez
za
.
Un
pr

o f
i l
o
a r
o m
a t
i c
o
i n
t e
n s
o ,
d i
g r
a n
d e
s e
n s
u a
l i
t à
.
L a
s u
a
b o
l l
i c
i n
a
f i
n i
s s
i m
a
c o
n f

er
is
ce
a
qu
es
ta
cu
vé
e
un
a
ra
di
os
a
lu
mi
no
si
tà
.

“Restiamo al 2018 – racconta Alberto Massucco – l’anno per me della svolta, del passaggio da importatore a produttore di champagne. Ma è anche l’anno delle grandi uve, come ci ha già confermato l’assaggio dei vins clairs. Ma Vie en Rose è un raffinato Rosé d’assemblage, realizzato con il Pinot Noir di Bouzy e l’aggiunta di un 10% di ‘vin rouge’ di Ambonnay. Pensato per sedurre, è un vino che affascina e conquista anche chi abitualmente non sceglie i rosé”.