Champagne, il Del Cambio punta sulla Cuvée Privée di Alberto Massucco

maxresdefault-6-dc36172b

Pioniere è stato lo chef Matteo Baronetto, re del ristorante stellato Del Cambio di Torino, che per primo ha chiesto ad Alberto Massucco una Cuvée Privée di champagne.

champagneE dopo il ristorante Del Cambio di Torino, icona piemontese di qualità e raffinatezza, Alberto Massucco ha subito siglato **due cuvée di champagne per due locali simbolo di Portofino**, che da villaggio di pescatori si è trasformato ormai da anni in meta turistica del jet set internazionale.

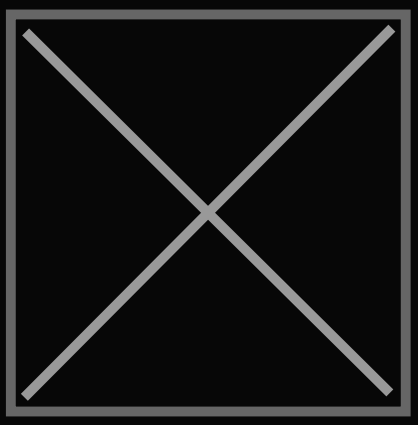
Parliamo della Cuvée Privée celebrativa per i trent'anni di attività del **ristorante Ö magazin** delle sorelle Emilia e Simona Mussini e della Cuvée Privée per Ugo Repetto, titolare del **bar Morena.**

champagne**Nel video servizio, più info.**
Qui ci limitiamo solo a una considerazione. L'idea è senza dubbio vincente.
Per il locale, ristorante o bar che sia, **la bottiglia personalizzata è un elemento di distinzione e di richiamo per gli ospiti. E per i produttori è un'occasione di business.**

Ovviamente, a ognuno... il suo vino!

GUARDA ANCHE:

Velier lancia per l’Horeca The Daiquiri Machine, sei rum per sei Daiquiri



Ricetta cocktail: il Little Monkey di Antonio Romano



Spagnuolo (La Biglietteria): il segreto del successo per un locale a Bari