

# 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.](#)

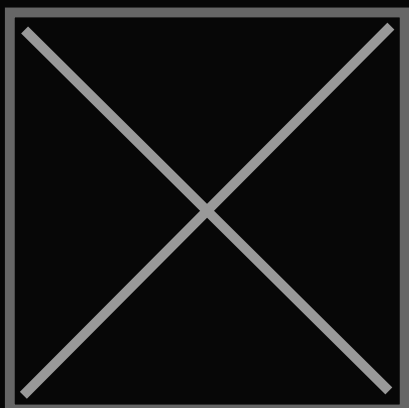
Qui ci limitiamo solo a una considerazione. L'idea è senza dubbio vincente.

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.**

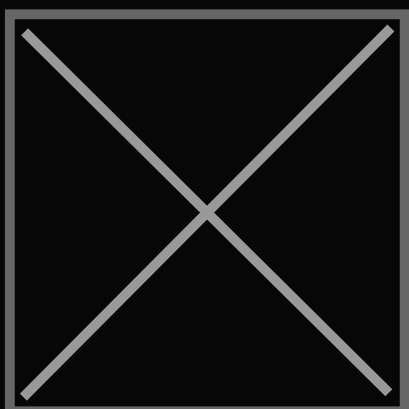
Ovviamente, a ognuno... il suo vino!

**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](#)