Deutz Extra Brut, lo Champagne a basso dosaggio

champagne-deutz-extra-brut-bd-b3abc4b9

Deutz, la prestigiosa azienda della Champagne francese fondata nel 1838 e distribuita in Italia da D&C, dedica ai propri estimatori una speciale cuvée: è Deutz Extra Brut tradizionale come sempre ma pronto a cavalcare nuove tendenze di consumo. Perché è il dosaggio a fare la differenza.

Qual è la chiave dello stile di Deutz Extra Brut? Si parte da un perfetto equilibrio tra Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay provenienti solo da "Grands Crus" o "Premiers Crus". Poi si aggiungono vini di riserva, che risalgono ad annate precedenti e vengono incorporati alla cuvée per garantire una perfetta coerenza dello Champagne anno dopo anno e aggiungere complessità al vino.

Il segreto del basso dosaggio
Ma è solo il basso dosaggio, tre grammi di zucchero per litro, che porta alla creazione di questo Champagne veramente “extra”. Un basso dosaggio che regala a Deutz Extra Brut quella sua particolare connotazione gessosa e minerale e che gli conferisce un superbo senso di freschezza e vivacità, soprattutto sul finale. Ecco cosa rende questo champagne diverso da tutti gli altri: l’armonia e il perfetto equilibrio dei vitigni utilizzati come base, l’arricchimento con una quota di vins de réserve e il basso dosaggio.

Note di degustazione
All’olfatto, Deutz Extra Brut si presenta delicato e con una impostazione classica. Si sentono per primi i profumi floreali, poi il dolce dei frutti gialli e rossi che si muovono su una vena minerale. L’attacco in bocca è nuovamente segnato dalle dolcezze di frutto, con una bollicina abbondante ma fine, firma inequivocabile di Deutz, che rende il sorso marcatamente fresco e sottile. Si tratta di un brut capace di associare la freschezza dello Chardonnay alla morbidezza del Pinot e ad una raffinata vinosità. Sul palato finisce elegante, ancora fruttato, con una nota molto persistente. Ed è proprio sul finale che si apprezza il basso dosaggio dell’Extra Brut e la sua capacità di mantenere il palato pulito e fresco.

Protagonista nei brindisi che contano

Ecco perché Deutz Extra Brut è uno dei grandi protagonisti degli aperitivi di queste feste. Da provare in abbinamento con gli spiedini di gamberi e verdure, un carpaccio di spada o storione affumicato oppure con l'aperitivo più trendy e semplice del momento, in abbinamento con piatti a base di pesce e sushi.

Il Deutz Extra Brut e le altre cuvée di Champagne DEUTZ sono importata e distribuite in esclusiva per l'Italia da D&C, una delle realtà più solide nel settore beverage.

www.dec.it