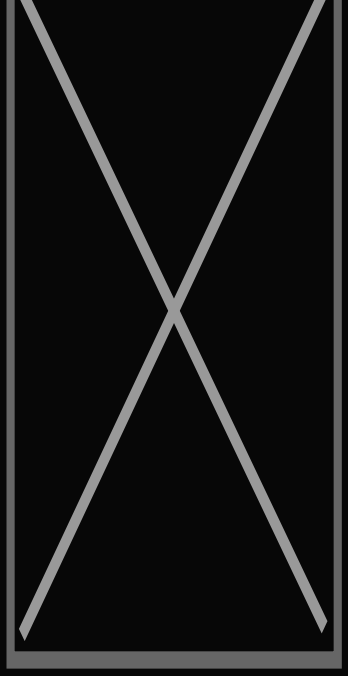
Deutz Brut Classic, bollicine d'autore per Pasqua

champagne-deutz-brut-classic-dd5a5c56

La tradizione di un ricco pranzo pasquale è profondamente radicata per festeggiare un importante momento religioso ed è l’occasione per ritrovarsi in famiglia attorno alla tavola. Ad accompagnare questi attimi gioiosi ecco le bollicine d’autore firmate Deutz, la Maison di Champagne fondata nel 1838 che ci regala strepitose creazioni del suoi Maestri Vignaioli capaci di dare vita a veri e propri capolavori di altissima qualità.

Primo fra tutti il Brut Classic, la più classica delle cuvée Deutz che trae la sua armonia da tre varietà di vitigni che intervengono in parti uguali nell’assemblaggio. Il Pinot Noir, il Pinot Meunier e lo Chardonnay creano un perfetto equilibrio grazie all’alta qualità delle uve e dei mosti - provenienti, questi ultimi, perlopiù dalla prima torchiatura di Grands Crus e Premiers Crus - e all’attenta selezione dei vigneti.



Nella creazione del Brut Classic Deutz sono utilizzate differenti annate di vendemmia. Ogni anno, infatti, una proporzione di vini di riserva che varia dal 20% al 40% viene incorporata alla cuvée per assicurare gli altissimi standard qualitativi della Maison francese. Il risultato è un grande Champagne, dal color oro piuttosto sostenuto per un naso di espressione fine e complessa: dapprima floreale – biancospino e fiori bianchi – e quindi ricca di profumi di pane tostato, di pasta di mandorle e di frutta matura. Un bouquet molto espressivo quindi.

L’assaggio è avvolgente, pulito, sostenuto da un’ottima bollicina di grandissima finezza, firma inequivocabile di Deutz, e caratteristica dei vini che hanno goduto di una lunghissima maturazione sui lieviti. Questo Brut Classic associa pienamente la freschezza dello Chardonnay, la morbidezza del Pinot e una raffinata vinosità. Lo svolgimento complessivo è molto gustoso, con un’ottima tenuta del palato, con una consistenza che ricorda la seta. Finisce elegante, ancora fruttato, con una nota molto persistente.

Il Brut Classic Deutz si sposa perfettamente con un pranzo di Pasqua ricco e variato grazie alla sua estrema ecletticità. È ideale come aperitivo, è ottimo per accompagnare pesci con salse (è irresistibile con un salmone, un rombo o un San Pietro), pesce crudo, crostacei e salumi.

Brut Classic Deutz: l’etichetta ideale per celebrare i momenti speciali che meritano di essere festeggiati.