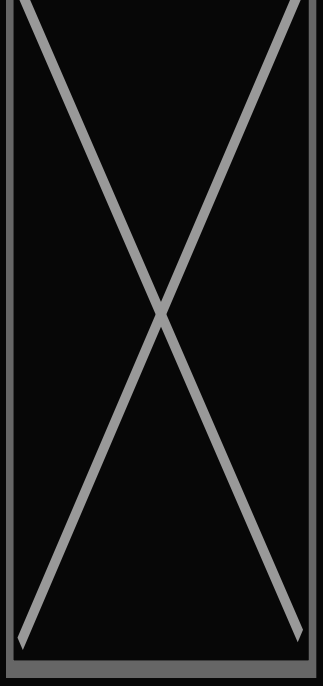
A ogni palato il suo Champagne Deutz

champagne-deutz-demi-sec-14212d09

Extra Brut e Demi-Sec, quale scegliere? Con Deutz non si sbaglia mai, però è importante conoscere le differenze. Extra Brut e Demi-Sec, infatti, sono due parole fondamentali legate allo Champagne e potrebbero essere poco comprensibili per chi si avvicina al mondo dell'enologia. Eppure è semplice: indicano la quantità di zuccheri contenuti nel vino. Extra Brut ha una bassa presenza di zucchero e in questa fascia rientrano gli Champagne secchi e con una nota di acidità. Alla categoria Demi-Sec appartengono invece quelli da dessert, gli Champagne ideali per accompagnare dolci e biscotti, vista la più alta concentrazione di zucchero.

Deutz, la piccola e prestigiosa azienda della Champagne francese fondata nel 1838 e distribuita in Italia da D&C, dedica agli estimatori dello Champagne entrambe le denominazioni: una speciale cuvée Deutz Extra Brut, tradizionale come sempre, ma più raffinato e fresco e Deutz Demi Sec, più rotondo e opulento. Ma le differenze non finiscono qui: si tratta infatti di due Champagne davvero diversi, entrambi unici, e da scoprire fino in fondo.



Deutz Demi Sec è il frutto della perfetta armonia tra le tre componenti, Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay ma con un livello di dosaggio (44 grammi di zucchero per litro), che conferisce al questo Champagne rotondità, ricchezza, opulenza e una lunga durata, senza però nasconderne l'eleganza. Viene prodotto con uve di alta qualità: la maggior parte proviene infatti da “Grands Crus” o “Premiers Crus”, con una quota di “vini di riserva” dal 20% al 40% che garantiscono una perfetta costanza qualitativa anno dopo anno, oltre ad aggiungere complessità al vino. Il Demi-Sec è ideale per essere abbinato a dessert come la torta di mele, pesche caramellate, ma può essere anche un abbinamento originale per cibi esotici come il sushi o il brasato di maiale con salsa di soia, foie gras e molti altri piatti raffinati.

Anche il Deutz Extra Brut nasce da un perfetto equilibrio tra Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay provenienti solo da "Grands Crus" o "Premiers Crus" e con aggiunta di vini di riserva. In questa bottiglia però il segreto è il basso dosaggio, solo tre grammi di zucchero per litro, che gli conferisce quella particolare connotazione gessosa e minerale e un superbo senso di freschezza e vivacità, soprattutto sul finale. Da provare in abbinamento con gli spiedini di gamberi e verdure, un carpaccio di spada o storione affumicato. Perfetto come aperitivo.

Extra Brut e Demi Sec: due Champagne Deutz che condividono l’armonia e il perfetto equilibrio dei vitigni utilizzati come base e l’arricchimento con una quota di vins de réserve, eppure molto diversi tra loro per il dosaggio.