



CATA LOGO

Champagne, Vini Classici e Distillati

Siamo rappresentanti esclusivi dei migliori Champagne, dei rinomati vini francesi e italiani, delle prestigiose etichette californiane e australiane, così come dei pregiati vini portoghesi. La nostra selezione non si limita solo al mondo del vino: offriamo anche una vasta gamma dei migliori distillati, tra cui whisky, rum, tequila e liquori provenienti da ogni angolo del mondo.



DEUTZ

Ay, Champagne, Francia

La storia e l'anima degli Champagne Deutz sono indissolubilmente legate ad Ay, dove la Maison fu fondata nel 1838. Ay, culla storica della Champagne vinicola, ne rappresenta l'origine e lo splendore, l'unico villaggio classificato al 100% come Grand Cru per Pinot Noir e Chardonnay. Assemblate prevalentemente con uve provenienti da grandi cru e premier cru, le nostre cuvée si sviluppano nei rifugi storici scavati nel gesso, a trenta metri sottoterra, nelle condizioni naturali ottimali per offrire un equilibrio sottile tra potenza e raffinatezza.



Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE



Deutz

Deutz Classic

Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico**

Uvaggio: **Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier**

Area di produzione: **Montagne di Reims, Francia**

Fermentazione e affinamento:

Affina 24-36 mesi sui lieviti



Deutz

Deutz Rosé

Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico Rosé**

Uvaggio: **Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier**

Area di produzione: **Montagne di Reims, Francia**

Fermentazione e affinamento:

Affina 24-36 mesi sui lieviti



Deutz

Deutz Extra Brut

Extra Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico**

Uvaggio: **Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier**

Area di produzione: **Montagne di Reims, Francia**

Fermentazione e affinamento:

Affina 36-48 mesi sui lieviti



Deutz

Deutz Brut Vintage

Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico**

Uvaggio: **Chardonnay, Pinot Noir**

Area di produzione: **Ay, Ambonnay e Bouzy, Francia**

Fermentazione e affinamento:

Affina 60 mesi sui lieviti



Deutz

Deutz Brut Rosé Vintage

Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico Rosé**

Uvaggio: **Chardonnay, Pinot Noir**

Area di produzione: **Ay, Ambonnay e Bouzy, Francia**

Fermentazione e affinamento:

Affina 36 mesi sui lieviti



Deutz

Deutz Blanc de Blancs Vintage

Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico**

Uvaggio: **Chardonnay,**

Area di produzione: **Avize, Mesnil e Trépail, Francia**

Fermentazione e affinamento:

Affina 36 mesi sui lieviti



Deutz

William Deutz

Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico**

Uvaggio: **Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Munier**

Area di produzione: **Ay, Ambonnay e Bouzy, Francia**

Fermentazione e affinamento:

Affina 9 anni minimo sui lieviti



Deutz

Amour de Deutz

Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico Rosé**

Uvaggio: **Chardonnay**

Area di produzione: **Ay, Ambonnay e Bouzy, Francia**

Fermentazione e affinamento:

Affina 9 anni minimo sui lieviti



Deutz

Amour de Deutz Rosé

Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico**

Uvaggio: **Chardonnay, Pinot Noir**

Area di produzione: **Avize, Mesnil e Trépail, Francia**

Fermentazione e affinamento:

Affina 9 anni minimo sui lieviti

DEUTZ

Champagne



Deutz
Hommage a Willian Deutz Meurtet
Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico**
Uvaggio: **Pinot Noir**
Area di produzione: **Verzenay ,Champagne, Francia**
Fermentazione e affinamento:
Affina 60 mesi minimo sui lieviti



Deutz
Hommage a Willian Deutz La cote Glaciere
Brut

Tipologia: **Spumante Metodo Classico**
Uvaggio: **Pinot Noir**
Area di produzione: **Verzenay ,Champagne, Francia**
Fermentazione e affinamento:
Affina 60 mesi minimo sui lieviti



Telefono:

06 8543550 – 06 8549217

Email:

info@agenzia.salvini.it

Indirizzo:

Via Novara 41/1, Roma

AGENZIA
Salvini

= dal 1966 =

CHAMPAGNE - VINI CLASSICI
DISTILLATI