



Il Brunello La Gerla è conosciuto ed apprezzato per la sua peculiare eleganza e piacevolezza; estremamente profumato, al sapore è morbido e vellutato, viene affinato in bottiglia almeno 8 mesi prima di proporlo al consumatore.



Classificazione	Brunello di Montalcino D.O.C.G.
Annata	2019
Collocazione vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	100% Sangiovese Grosso (Brunello)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	25 anni
Cure colturali	Potatura intensa, limitazione della produzione a pochissimi grappoli per pianta, raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
Vinificazione	Diraspatura dei grappoli e spremitura soffice degli acini. Controllo della temperatura di fermentazione. Macerazione sulle bucce per circa 15 gg, con frequenti rimontaggi
Tenore alcolico	14,50%
Acidità totale	5,50
Estratto secco totale	29,00
Polifenoli	3100
Invecchiamento	Minimo 24 mesi in botti grandi di rovere aventi capacità diverse. 2 travasi all'anno
Imbottigliamento	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
Affinamento in bottiglia	6 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
Produzione media annua	Circa 40.000 bottiglie
Potenziale d'invecchiamento	Oltre 20 anni
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 gr
Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato
Sapore	Morbido, caldo e vellutato, armonico, ricco di frutto e di lunga permanenza in bocca



Profumo

Etereo che si sbriciola in sfumature di mammola, viola e giaggiolo, permeato da sentori speziati di cannella, tabacco e cuoio lavorato

Abbinamento gastronomico

Carni rosse, preferibilmente cacciagione o formaggi stagionati