

Il Brunello La Gerla è conosciuto ed apprezzato per la sua peculiare eleganza e piacevolezza; estremamente profumato, al sapore è morbido e vellutato.



Classificazione	Brunello di Montalcino D.O.C.G.
Annata	2021
Collocazione vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	100% Sangiovese Grosso (Brunello)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	30 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	Criomacerazione prefermentativa, 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
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