



Die Grappa di Brunello La Gerla entsteht aus der kontinuierlichen Destillation des Tresters, der nach dem sanften Abpressen vom Most getrennt wird.

Das angewandte Verfahren erfolgt mit direktem Wasserdampf und dem erneuten Destillieren des kondensierten Alkohols in Vakuumkolonnen.

Der Trester wird frisch nach der Gärung und einer angemessenen Maischung verarbeitet und die Grappa wird anschließend für mindestens 8 Monate in Edelstahlbehältern verfeinert, so dass sich die Düfte und die organoleptischen Eigenschaften des Sangiovese Grosso entfalten können.

Die perfekte Verbindung von moderner Technologie und überlieferter Tradition ermöglicht dem Produkt, vollkommen die unnachahmlichen Eigenschaften des Gebietes von Montalcino widerzuspiegeln.



Alkoholgehalt	43% Vol.
Farbe	Klar, glänzend mit leicht violetten Reflexen
Geschmack	Fruchtig, anhaltend, prägnant, harmonisch
Duft	Sehr wenig, außergewöhnliche Düfte und Aromen
Servierempfehlung	Im Kristallglas mit Tulpenform bei einer Temperatur von 9-12°C.