

La Grappa di Brunello La Gerla è ottenuta dalla distillazione in continuo delle vinacce separate dal mosto dopo la sua soffice pressatura.

Il procedimento adottato è quello a vapore diretto e ridistillazione delle flemme alcoliche con colonne sottovuoto.

Le vinacce vengono lavorate fresche di fermentazione dopo un opportuno periodo di macerazione e successivamente la grappa viene affinata in serbatoi di acciaio inox per un tempo non inferiore agli 8 mesi, in questo modo è possibile esaltare i profumi e le caratteristiche organolettiche del Sangiovese grosso.

Il perfetto connubio tra moderna tecnologia e tradizioni del passato si rivela vincente in un prodotto che rispecchia pienamente le inimitabili caratteristiche della zona di Montalcino.



Grado alcolico	43% Vol.
Colore	Limpido, diamantino con tenui riflessi violacei
Sapore	Fruttato, persistente, deciso, armonico
Profumo	Vinosità intensa, profumi e fragranze inconsuete
Come servirla	Ad una temperatura di 9-12°C in bicchieri di cristallo a forma di tulipano