

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.



Duft



Alkoholgehalt 43% Vol.

Farbe Klar, glänzend mit leicht violetten Reflexen

Geschmack Fruchtig, anhaltend, prägnant, harmonisch

Sehr weinig, außergewöhnliche Düfte und

Aromen

Servierempfehlung Im Kristallglas mit Tulpenform bei einer

Temperatur von 9-12°C.