



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 Circa 40.000 bottiglie

annua

Potenziale Oltre 20 anni d'invecchiamento

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

Abbinamento gastronomico

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

Carni rosse, preferibilmente cacciagione o formaggi stagionati