



*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.*



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