



*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.*



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