

Der Brunello La Gerla ist wegen seiner besonderen Eleganz und Gefälligkeit bekannt und geschätzt. Er ist außergewöhnlich duftig, besitzt einen weichen und samtigen Geschmack und wird mindestens 8 Monate auf der Flasche verfeinert, bevor er in den Handel gelangt.



Klassifizierung	Brunello DOCG
Jahrgang	2013
Rebsorte	Sangiovese Grosso - Brunello
Lage der Weinberge	Hanglage auf 270-320 m.ü.d.M
Reberziehungssystem	Kordonerziehung
Durchschnittsalter der Reben	25 Jahre
Bewirtschaftungsmethoden	Intensiver Rebschnitt, Produktionsbegrenzung auf wenige Trauben pro Stock, manuelle Lese und Auswahl der Trauben am Selektionstisch.
Weinbereitung	Sanftes Pressen der Trauben, Temperaturkontrolle (30°C) bei der Gärung auf der Maische (15 Tage), zweimaliges Umfüllen im Jahr, langsame Flaschenabfüllung mit Wechselrichter in sterilem Ambiente.
Alkoholgehalt	13,50%
Gesamtsäure	5,30
Gesamt-Trockenextrakt	29,00
Polyphenole	3100
Ausbau	4 Jahre – davon 3 in 50-100 hl großen Fässern aus slawonischer Eiche
Verfeinerung auf der Flasche	8 Monate, bevor der Wein auf den Markt kommt
Durchschnittliche Jahresproduktion	40.000 Flaschen à 0,75lt
Lagerfähigkeit	10 Jahre
Flaschentyp	Bordeaux, 600 g schwer
Farbe	Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot.
Geschmack	Trocken, warm, samtig, harmonisch, körperreich und kraftvoll.



Duft	ätherisch mit Noten von Veilchen und Iris, erinnert an die kleinen Waldbeeren im Unterholz.
Speisenanbindung	Rotes Fleisch, bevorzugt Wild. Servierempfehlung: Die Flasche mindestens 24 Stunden vorher bei Zimmertemperatur aufrecht stellen, eine Stunde vorher entkorken und aus dem Dekanter servieren.