



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

10 Jahre Lagerfähigkeit

Flaschentyp Bordeaux, 600 g schwer

Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot. Farbe

Geschmack Trocken, warm, samtig, harmonisch,

körperreich und kraftvoll.





Duft

Speisenanbindung

ätherisch mit Noten von Veilchen und Iris, erinnert an die kleinen Waldbeeren im Unterholz.

Rotes Fleisch, bevorzugt Wild. Servierempfehlung: Die Flasche mindestens 24 Stunden vorher bei Zimmertemperatur aufrecht stellen, eine Stunde vorher entkorken und aus dem Dekanter servieren.