



*Nach der Destillation, die innerhalb von 48 Stunden ab letzter Pressung erfolgen muss, wird der Grappa für ein Jahr in Eichenfässern ausgebaut. Danach wird er in Behälter aus Apfel-, Birnen- oder Kirschholz gefüllt, bevor er für mindestens ein Jahr in der Flasche gelagert wird.*

Image not found  
<http://costanti.it/assets/img/logo.png>

GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA

---

Image not found  
[http://costanti.it/images/vini/bottiglie/grappa\\_riserva.png](http://costanti.it/images/vini/bottiglie/grappa_riserva.png)

**Alkohol** 42%

**Farbe** bernsteinfarben

**Serviertemperatur** 16°-18°C