



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

Alkohol 42%

Farbe bernsteinfarben

Serviertemperatur 16°-18°C