



Dopo la distillazione nell'arco delle 48 ore dalla svinatura, la grappa è stata invecchiata per un anno in fusti di rovere , successivamente in carati di melo, pero e ciliegio selvatico, quindi affinata per più di un anno in bottiglia.

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

Alcohol 42%

Colore ambrato brillante

Temperatura di Servizio 16°-18°C