



*Der Brunello - Trester wird in Paganico in der Brennerei von Gioacchino Nannoni zum Grappa weiterverarbeitet. Die Destillation mit Dampf bei möglichst geringen Temperaturen erfolgt innerhalb von 48 Stunden ab letzter Pressung des Tresters.*

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

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO

---

Image not found  
<http://costanti.it/images/vini/bottiglie/grappa.png>

**Alkohol** 42% Vol.

**Farbe** Weiss

**Serviertemperatur** 16°-18°C