



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