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.

Alkohol	42%
Farbe	bernsteinfarben
Serviertemperatur	16°-18°C