



LEONE DE CASTRIS
1665

GRAPPA DI DONNA LISA INVECCHIATA IN LEGNO



È il risultato della sapiente distillazione a vapore delle vinacce di Negroamaro utilizzato per realizzare il prestigioso Donna Lisa Salice Salentino Doc Riserva. La lenta distillazione e il sapiente invecchiamento in legno donano alla grappa un profumo elegante ed un sapore vellutato e persistente.

It is the result of a wise steam distillation of the pomace of Negroamaro used to create the prestigious Donna Lisa Salice Salentino DOC Riserva. The slow distillation and the wise ageing in oak gave to the grappa an elegant perfume and velvety and persistent taste.

Vitigno Negroamaro
Sistema di distillazione discontinuo
Impianto caldaiette in rame a vapore
Legni utilizzati legni di essenze diverse
Colore ambrato
Capacità bottiglie cl 50
Gradazione 43% vol

Grapes Negroamaro
Distillation batch
Plant caldaiette copper steam boiler
Kind of wood woods of different essences
Colour amber
Bottles capacity 50 cl
Alcoholic content 43% vol