

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.

VITIGNO: Negroamaro

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: discontinuo

IMPIANTO: caldaiette in rame a vapore

LEGNI UTILIZZATI: legni di essenze diverse

COLORE: ambrato

FORMATO BOTTIGLIA: 500 ml.

GRADAZIONE: 43% vol.



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 a velvety and persistent taste.

VINE: Negroamaro

DISTILLATION: Batch

PLANT: copper steam boiler

KIND OF WOOD: woods of different essences

COLOUR: amber

BOTTLE SIZE: 500 ml.

ALCOHOLIC CONTENT: 43% vol.