

**DONNA LISA GRAPPA**  
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.

I DISTILLATI

**Uve** Negroamaro  
**Gradazione alcolica** 43%  
**Sistema di distillazione**  
discontinuo con caldaiette in rame  
a vapore  
**Affinamento** invecchiamento  
in legni di essenze diverse  
**Formato bottiglia** 500 ml.

**Grapes** Negroamaro  
**Alcohol** 43%  
**Distillation** batch with  
copper steam boiler  
**Refinement** aged with woods  
of different essences  
**Bottle size** 500 ml.



**LEONE DE CASTRIS**  
via Senatore de Castris 26,  
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecastris.com  
info@leonedeceastris.com