

Mjère.

Grappa di Negroamaro Invecchiata

La Grappa di Negroamaro Invecchiata viene affinata a lungo, per almeno dodici mesi, in barriques di legno pregiato del quale assorbe le delicate essenze arricchendosi di numerosi elementi di piacevolezza.

Dal gradevole profumo di vaniglia, ha un gusto rotondo e persistente.

Si gusta a temperatura ambiente.

