גראן אפאסו

פוליה רוסו
Puglia Rosso

יקב פמאר, המייצר את יינות גראן אפאסו, נוסד בשנות ה-20 של המאה הקודמת על ידי מאנילו מרג ומתמחה ביינות מהאזורים אברוצו, פוליה וסיציליה. שם החברה הוא למעשה שילוב השמות של בנו ונכדו של מאנילו, פליסה וארמנדו, המנהלים אותה כיום. גראן אפאסו היא סדרת יינות המוקדשת לאזור פוליה ומייצגת את תפיסת העולם של היקב – שילוב של חדשנות לצד כבוד רב למסורת המקומית המפוארת. לצורך כך משתמש היקב בטכנולוגיות מודרניות ומיישם שיטות ייצור עתיקות. "איכות היא לא בחיפזון" הוא המוטיב המנחה את היקב שזוכה להצלחה עצומה באיטליה ובעולם.

תהליך ייצור

בציר מאוחר של ענבים מעט מצומקים ותסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה. חלק מהיין מתיישן מספר חודשים בחביות עץ מסוגים שונים.

אזור גידול: פוליה, איטליה

זן ענבים: סנג'ובזה, פרימיטיבו, מונטפולצ'אנו, למברוסקו

התיישנות בחביות: מספר חודשים

יין איטלקי ים תיכוני אופייני ואיכותי בעל ניחוחות עוצמתיים של גרגרי יער בשלים ותבלינים עדינים ברקע. עשיר ומלא וממלא את הפה בטעמי פרי עשירים ומרוכזים עם סיומת מאוזנת וארוכה.

כשרות: לא כשר

סוג יין: יין אדום

נפח: 750 מ"ל

כבד	גוף	קליל
מתוק	מידת יובש	יבש