



גראן אפאסו

שרדונה פיאנו
Chardonnay Fiano Puglia IGP

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

תסיסה קרה של כל זן בנפרד במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה והתבגרות קצרה במכלים על משקעי השמרים.

אזור גידול: פוליה, איטליה



זן ענבים: שרדונה, פיאנו



בעל גוון זהוב חיוור וניחוחות מתפרצים של תפוח עץ ירוק, אגס ומלון. ליין אופי פירותי, צעיר ומרענן מאוד עם איזון מצוין בסיומת.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין לבן



נפח: 750 מ"ל

