

יקב פרמאר, המייצר את ינות 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 ינות 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 ידני ותסיסה עם השריה ארוכה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה. התיישנות קצרה במכלי נירוסטה ובסוגים שונים של חביות עץ אלון.

אזור גידול: פוליה, איטליה



זן ענבים: פרימיטיבו



התיישנות בחביות: מספר חודשים



בעל ניחוחות עשירים של גרגרי יער וריבת שזיפים עם עשבי תיבול ברקע. יין מלא ומרוכז עם אופי פירותי עשיר ונוכחות רבה לצד איזון מצוין וסיומת ארוכה.

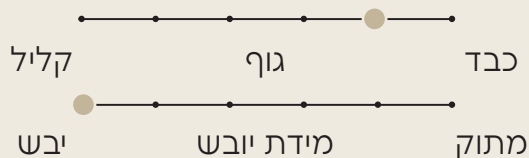
כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל



גראן אפאסו

גראן אפאסו פרימיטיבו קולקסיון
Gran Appasso Collezione Primitivo

