




# גראן אפאסו

גראן אפאסו פרימיטיבו אפסימנטו  
Gran Appasso Primitivo Appassimento

יקב פרמאר, 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 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 

יין עשיר מאוד בעל ניחוחות מרוכזים של גרגרי יער ודובדבנים שחורים עם רמזים לבלסמי מיושן ומרוכז. ליין גוף מלא עם מרקם קטיפתי מלטף ונוכחות רבה לצד איזון מצוין.

**כשרות:** לא כשר 

**סוג יין:** יין אדום 

**נפח:** 750 מ"ל 