



JANKARA



Colli del Limbara "Lu Nieddu" IGT

Uve:	Caricaggiola, Pascale, Cannonau, Dolcetto, Barbera, Cabernet Franc
Regione:	Sardegna
Vigneti:	Da un singolo vigneto in Alta Gallura
Esposizione:	Sud-Est
Altitudine:	400 metri sul livello del mare
Terreno:	Granitico
Allevamento vite:	Cordone speronato
Età del vigneto:	80 anni
Periodo Vendemmia:	Prima settimana di Ottobre
Raccolto per Ettaro:	Circa 30 quintali per Ettaro
Produzione totale:	2.065 bottiglie
Vinificazione:	Le uve vengono vinificate in tini di acciaio inox a temperatura controllata.
Invecchiamento:	Il vino viene affinato per per 12 mesi in Barrique Francese, più 6 mesi in acciaio inox.
Gradazione Alcoolica:	14%
Note di degustazione:	Rosso scarlatto con sentori di vaniglia e frutti rossi all'olfatto, leggermente speziato, soffice al palato ed accompagnato da un gusto elegante.
Enologo:	Gianni Menotti
Filosofia del produttore:	L'obiettivo di Jankara è di ottenere la più alta espressione del nostro territorio, riducendo al minimo gli interventi in vigna.
Conservazione:	Fino a 15 anni
Imbottigliamento:	Primavera
Chiusura:	Sughero
Abbinamenti con cibo e Menu:	Si abbina bene con carni rosse, così come pesce saporito come tonno, pesce spada e salmone.