



# JANKARA

*Viticoltori in Gallura*



# LA NOSTRA STORIA

## TRADIZIONE FAMILIARE E PASSIONE PER LA TERRA.

Jankara è stata fondata nel 2006, anno in cui Renato ed Angela Spanu hanno acquistato 8 ettari di terreno incontaminato nella prestigiosa "Vena di San Leonardo", situata nelle colline dell'Alta Gallura. Nel 2008 hanno piantato i primi 4 ettari interamente con uva Vermentino.

Nel 2013 Renato ed Angela sono stati affiancati da due amici di lunga data, gli Chef e Ristoratori Angelo e Denise Elia, proprietari dei prestigiosi ristoranti "Casa D'Angelo" in Florida. Una collaborazione nata per portare Jankara a nuovi, ambiziosi livelli. Una profonda passione per la Sardegna, ed in particolare per la sua Gallura, ha portato Renato e sua moglie Angela a realizzare il sogno di produrre un vino di eccellente qualità, e di promuovere la bellezza e ricchezza delle montagne e dei terreni granitici della Gallura nel mondo.

Dopo tanti sacrifici e duro lavoro, Renato ed Angela, con l'aiuto dei loro nuovi soci Angelo e Denise, hanno creato "Jankara": vera espressione del loro amore per il vino e l'antica terra della Gallura.

# OUR HISTORY

## FAMILY HERITAGE AND PASSION FOR OUR LAND.

*The Jankara estate was founded in 2006 when Renato and Angela Spanu first purchased 21 acres of untouched hillside land in the prestigious vein of San Leonardo within the highlands of Gallura.*

*In 2008, The Spanus planted 11 of the original 21 acres with the Vermentino grape.*

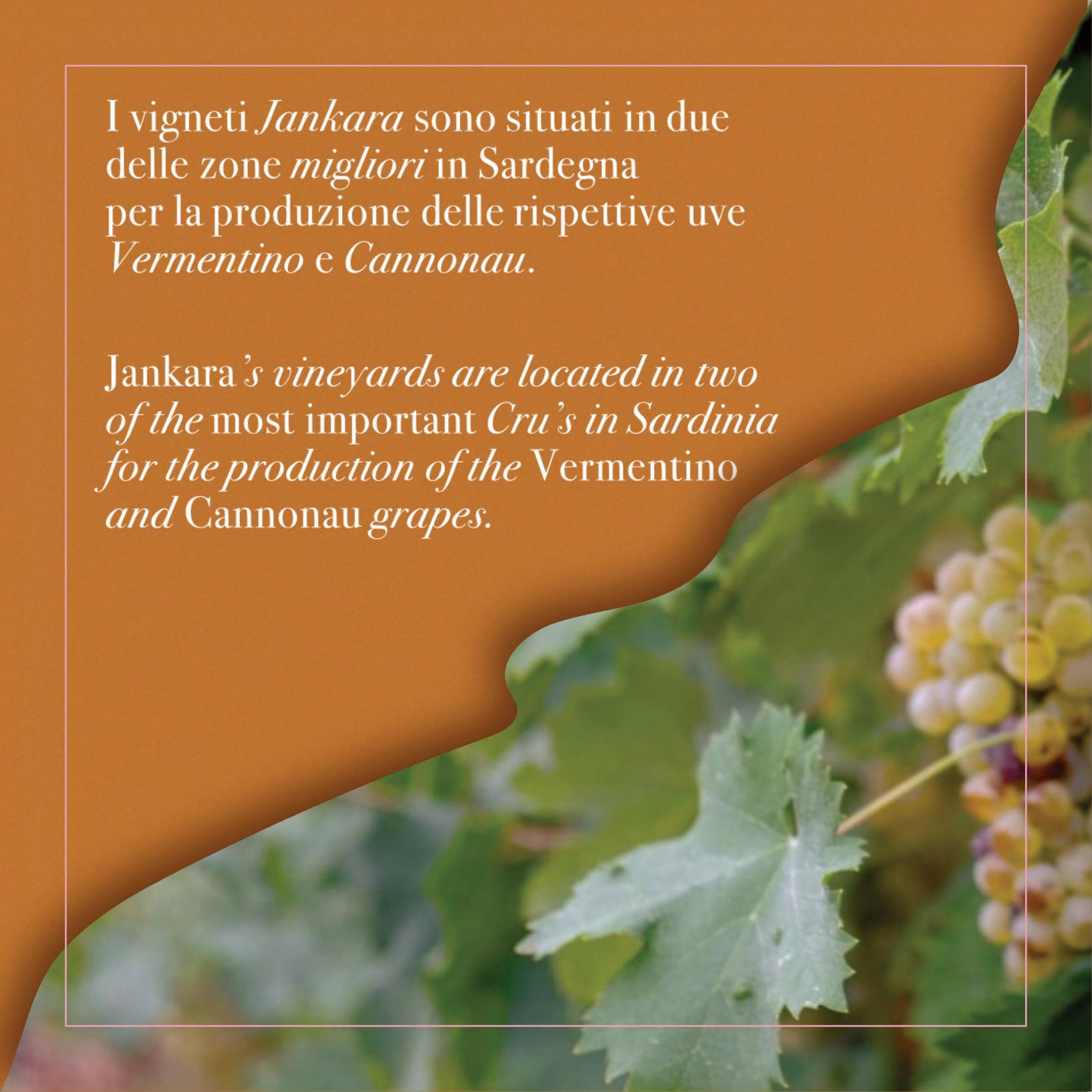
*In 2013, Renato and Angela Spanu were joined by their long time friends and world class Chef and Restauranteurs Angelo and Denise Elia, owners of the famous "Casa D'Angelo Restaurants" in South Florida, in a new partnership that will help propel Jankara to new levels.*

*The Estate is located between the towns of Luras and Sant'Antonio di Gallura near Lake Liscia, at about 300 meters above sea level and about 25 minutes from the prestigious Costa Smeralda beaches.*

*A deep passion for Sardinia and particularly Gallura, the homeland of Renato, brought them to pursue this fantastic dream of realizing a world class wine and promoting the beauty and richness of the Gallura granite mountains and soils to the world. After much sacrifice and very hard work, the couple along with the help of their new partners Angelo and Denise have come to create Jankara; a true expression of their love of wine and the amazing ancient land called Gallura!*

I vigneti *Jankara* sono situati in due delle zone *migliori* in Sardegna per la produzione delle rispettive uve *Vermentino* e *Cannonau*.

*Jankara's vineyards are located in two of the most important Cru's in Sardinia for the production of the Vermentino and Cannonau grapes.*





## LA VENA DI SAN LEONARDO: IL CRU PER ECCELLENZA DEL VERMENTINO DI GALLURA.

La vigna Jankara è situata nel nord-est della Sardegna, tra le colline dell'Alta Gallura, una zona caratterizzata da incantevoli montagne di granito che contribuiscono al terreno granitico della zona, ideale per il drenaggio del terreno e la complessa mineralità dei suoi vini.

All'interno della Gallura esistono diverse sottozone, e Jankara si trova nella prestigiosa "Vena di San Leonardo": un insieme di colline che parte dal Lago del Liscia e attraversa i terreni intorno alla piccola chiesa di San Leonardo.

All'interno di questa vena, la vigna di Jankara è situata in un "Cru" chiamato "Giannaghe" oppure "Jannaca" nel dialetto Gallurese, che si ritrova davanti ad un altro storico "Cru" della zona chiamata "Karana".

È l'insieme di questi due "Cru" (JANnaca-KARAna) che dà il nome alla proprietà.

La zona è estremamente condizionata da un microclima superbo, creato dal Lago del Liscia e dal Monte Limbara, la proprietà di Jankara risiede tra quest'ultimi a circa 300 metri sul livello del mare.

Il particolare microclima causa sbalzi di temperatura tra notte e giorno che, assieme a venti pressoché costanti, permettono all'uva di raggiungere importanti livelli di complessità e maturità, contribuendo inoltre a mantenere la vigna priva di malattie ed infestazioni varie, e creando le condizioni ideali per la produzione di uve di grandissima qualità.

## MAMOIADA:

Mamoiada, nel cuore della Barbagia, al centro della Sardegna, rappresenta uno dei Cru più importanti per la produzione delle UVE Cannonau. Si colloca in un pretesto unico in Sardegna con altitudini dai 500-900 metri sul livello del mare per la coltivazione delle UVE Cannonau. Grazie a quest'altitudine ed i suoi terreni granitici Mamoiada vanta un micro-clima unico che permette al Cannonau di maturare lentamente garantendogli un grande equilibrio tra acidità, alcol e frutto. Le escursioni termiche create da questo microclima permettono di allungare il periodo di vendemmia fino ad ottobre abbondante garantendo una maturazione polifenolica di livelli altissimi che rendono i vini di questo territorio di una qualità eccelsa!

## ***VENA DI SAN LEONARDO:*** ***THE ABSOLUTE CRU FOR VERMENTINO DI GALLURA.***

*The Jankara vineyard is located in the Highlands of Gallura, in the north eastern quadrant of the island of Sardinia. The area is characterized by its imposing and beautiful granite mountains which contribute to its crushed granite soils that are ideal for drainage, as well as, enriched complexity and minerality in its wines.*

*Within the region of Gallura there are several sub-zones; Jankara is located in the heart of the prestigious "Vena di San Leonardo" or "Vein of Saint Leonardo" which is an area that runs from Lake Liscia through to the lands surrounding the country church of San Leonardo.*

*Within the vein of Saint Leonardo, Jankara is located in a particular Cru called "Giannaghe" or in local dialect "Jannaca" which sits in front of another historic cru called "Karana" hence how the name "Jankara" (JANnaca-KARAna) came to be. The area is highly influenced by a superb microclimate that is created by the Lake Liscia and the second highest mountain on the island Limbara of which Jankara sits inbetween at approximately 300 meters above sea level with a North-Eastern exposure.*

*This microclimate allows for hot days and cool nights throughout the most important months of the growing season, pair that with the never ending winds that constantly clean the air, cool the temperatures and maintain the vineyard clear of pests and sicknesses and you have the perfect conditions to grow quality grapes!*

## ***MAMOIADA:***

*Mamoiada, in the heart of Sardinia's Barbagia territory in the center of the island represents one of the most important Cru's for the Cannonau Grape. Situated in a unique scenario for the Island of Sardinia, Mamoiada's vineyards are planted from 500-900 meters above sea level. Thanks to this altitude, the cannonau grapes mature slower than other growing areas, in particular thanks to the huge fluctuation of temperature between days and nights, this creates the ideal conditions for the polifenolic maturation of the grapes which along with the beautiful balance created between the acidity, alcohol and fruit helps take these wines to an exceptional level of quality!*

# VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG



**Enologo Consulente:**

Gianni Menotti

**Resa per pianta:**

1,3 Kg

**Zona di Produzione:**

Vena di San Leonardo, Cru Jannaca. 300 mt s.l.m.

**Vendemmia:**

Manuale, a metà Settembre con selezione d'uva in cassette da 20 Kg

**Sistema allevamento:**

Guyot, 5000 Piante per/HA

**Vitigno:**

100% Vermentino

**Età della Vigna:**

Piantata nel 2008

**Vinificazione:**

100% acciaio inox a temperature controllate

affinamento in inox fino a metà Marzo, poi in bottiglia.

**Colore:**

Giallo paglierino con riflessi verdolini tipici del Vermentino

**Gusto:**

Morbido, equilibrato con retrogusto mandorlato

**Profumi:**

Intensi e persistenti di mandarino sardo e fiori bianchi di mandorla

**Gradazione Alcoolica:**

13,5%

**Winemaker:**  
Gianni Menotti  
**Yield per vine:**  
1,3 Kg  
**Area of Production:**  
Vena di San Leonardo, Cru Jannaca. 300 meters above sea level  
**Harvest:**  
Exclusively picked and selected by hand in 20 Kg boxes, Mid-September  
**Training:**  
Guyot, 5000 vines per hectare  
**Grapes:**  
100% Vermentino  
**Vineyard age:**  
Planted in 2008  
**Vinification:**  
100% stainless steel tank temperature controlled fermentation, after which the wine rests in tank until late March before bottling.  
**Color:**  
Straw yellow with green reflections, typical of Vermentino  
**Tasting Notes:**  
Great balance between acidity, alcohol, and fruit with extremely rich, intense aromas of white flowers and almonds, along with complex tropical nuances that pleasingly linger on the palate  
**Profumi:**  
Intense and persistent aromas of sardinian mandarin and white almond flowers  
**Alcohol Content:**  
13,5%

**Oenologue Consultant:**  
Gianni Menotti  
**Rendement par vigne:**  
1,3 Kg  
**Zone de Production:**  
Vena di San Leonardo, Cru Jannaca. 300 mètres au dessus du niveau de la mer  
**Récolte:**  
Exclusivement choisi et sélectionné à la main dans des caisses de 20 kilos, à la mi Septembre  
**Formation des vignes:**  
Guyot, 5000 vignes par hectare  
**Vigne / Grappe:**  
100% Vermentino  
**Age du vignoble:**  
Planté en 2008  
**Vinification:**  
Fermentation contrôlée par température dans des cuves 100% acier inoxydable, après quoi le vin repose en cuve jusqu'à Mars et puis est mis en bouteille.  
**Couleur:**  
Jaune paille avec des reflets verts typique du Vermentino  
**Goût:**  
Grand équilibre entre l'acidité, l'alcool et les fruits avec des arômes intenses extrêmement riches de fleurs blanches et d'amandes, ainsi que des nuances tropicales complexes qui persistent agréablement dans le palais  
**Parfums:**  
Arôme intense et persistant de fleurs de mandarine sarde et d'amande blanche.  
**Teneur d'alcool:**  
13,5%

**Enólogo:**  
Gianni Menotti  
**Rendimiento por seca:**  
1,3 Kg  
**Zona de producción:**  
Vena di San Leonardo, Cru Jannaca; 300 metros sobre el nivel del mar  
**Cosecha:**  
Exclusivamente seleccionado a mano en cajas de 20kg a mita de Septiembre  
**Método de crecimiento:**  
Guyot, 5000 cepas por hectárea  
**Uvas:**  
100% Vermentino  
**Edad del viñedo:**  
12 años  
**Vinificación:**  
Depósito de acero inoxidable 100%, fermentación a temperatura controlada, después de lo cual el vino reposa en depósito hasta nales de Marzo.  
**Perfil de Cata:**  
Gran equilibrio entre alcohol, acidez y fruta; con aromas extremadamente ricos y intensos de flores blancas y almendras, junto con complejos matizadas tropicales que perduran agradablemente en el paladar.  
**Perfume:**  
Aromas intensos y persistentes de mandarina sarda y flores de almendra blanca.  
**Contenido de Alcohol:**  
13,5%

# CANNONAU DI SARDEGNA DOC



**Enologo Consulente:**

Gianni Menotti

**Resa per pianta:**

1 Kg

**Zona di Produzione:**

Mamoiada, 755 metri sul livello del mare

**Vendemmia:**

Esclusivamente manuale,

metà Ottobre con selezione uva in cassette da 20 kg

**Sistema allevamento:**

Cordone speronato e Guyot

4500 piante per ettaro

**Vitigno:**

98% Cannonau, 2% Alicante

**Età della Vigna:**

18 anni

**Vinificazione:**

Fermentazione in acciaio, invecchiamento in Rovere Francese per 12 mesi

**Gusto e Profumi:**

Sentori di spezie vanigliate sul naso, con un frutto piano ed intenso sul palato, il tannino si presenta morbido e setoso con una lunghezza notevole sul palato.

**Gradazione Alcoolica:**

15%

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Winemaker:</b>  | <b>Oenologue Consultant:</b>  | <b>Enólogo:</b>  |
| Gianni Menotti   | Gianni Menotti  | Gianni Menotti   |
| <b>Yield per vine:</b>   | <b>Rendement par vigne:</b>   | <b>Rendimiento por seca:</b>   |
| 1 Kg   | 1 Kg  | 1 Kg   |
| <b>Area of Production:</b>   | <b>Zone de Production:</b>  | <b>Zona de producción:</b>   |
| Mamoiada, 775 meters above sea level   | Mamoiada, vignoble est a 775 mètres au dessus du niveau de la mer   | Mamoiada, 775 metros sobre el nivel del mar  |
| <b>Harvest:</b>  | <b>Récolte:</b>   | <b>Cosecha:</b>  |
| Exclusively picked and selected by hand in 20 Kg boxes, mid October  | Exclusivement choisi et selectioné a la main dans des caisses de 20 kilos, a la mi Octobre  | Exclusivamente seleccionado a mano en cajas de 20kg a mediado de Octubre   |
| <b>Training:</b>   | <b>Formation des vignes:</b>  | <b>Metodo de crecimiento:</b>  |
| Guyot and spur cordon<br>4500 vines per hectar   | Guyot et Cordon d'Éperon<br>4500 vignes par hectare   | Guyot y cordon con<br>4500 cepas por hectárea  |
| <b>Grapes:</b>   | <b>Vigne / Grappe:</b>  | <b>Uvas:</b>   |
| 98% Cannonau, 2% Alicante  | 98% Cannonau, 2% Alicante   | 98% Cannonau, 2% Alicante  |
| <b>Vineyard age:</b>   | <b>Age du vignoble:</b>   | <b>Edad del viñedo:</b>  |
| 18 years   | 18 ans  | 18 años  |
| <b>Vinification:</b>   | <b>Vinification:</b>  | <b>Vinificación:</b>   |
| Fermentation in stainless steel tanks, aged in french oak for 12 months.   | Fermenté dans des cuves en acier inoxydable, puis le vin est vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français.   | Fermentación en depósitos de acero inoxidable, envejecido en roble francés durante 12 meses.   |
| <b>Tasting Profile:</b>  | <b>Goût:</b>  | <b>Perfil de Cata:</b>   |
| The nose demonstrates various spices with a hint of vanilla, the palate is full bodied with intense fruit and a soft silky tannin that demonstrates good length on the finish. | Le nez montre différentes épices avec une pointe de vanille, le palet est corsée avec des fruits intenses et un tanin doux et soyeux qui montre une bonne longueur en finale. | En nariz demuestra varias especias con un toque de vainilla, el paladar es de cuerpo completo con una fruta intensa y un tanino suave y sedoso que demuestra una buena longitud en el final. |
| <b>Alcohol Content:</b>  | <b>Teneur d'alcool:</b>   | <b>Contenido de Alcohol:</b>   |
| 15%  | 15%   | 15%  |

# CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA



**Enologo Consulente:**

Gianni Menotti

**Resa per pianta:**

1 Kg

**Zona di Produzione:**

Mamoiada, 755 metri sul livello del mare

**Sistema allevamento:**

Cordone speronato

**Vitigno:**

98% Cannonau, 2% Alicante

**Età della Vigna:**

20 anni

**Vinificazione:**

Fermentazione in acciaio con invecchiamento di 24 mesi in barrique francesi

**Gusto e Profumi:**

Sentori di pelle e spezie nere sul bouquet, con un palato morbido ed equilibrato che termina con una persistenza notevole

**Gradazione Alcoolica:**

15,5%

**Winemaker:**  
Gianni Menotti  
**Yield per vine:**  
1 Kg  
**Area of Production:**  
Mamoiada, 775 meters above sea level  
**Training:**  
Spur cordon  
**Grapes:**  
98% Cannonau, 2% Alicante  
**Vineyard age:**  
20 years  
**Vinification:**  
Fermentation in stainless steel tanks followed by 24 months of aging in french barrique oak  
**Tasting Profile:**  
Aromas of leather and dark spices on the bouquet, along with a soft and balanced palate which finishes with incredible persistency  
**Alcohol Content:**  
15,5%

**Oenologue Consultant:**  
Gianni Menotti  
**Rendement par vigne:**  
1 Kg  
**Zone de Production:**  
Mamoiada, vignoble est a 775 mètres au dessus du niveau de la mer  
**Formation des vignes:**  
Cordon d'Éperon  
**Vigne / Grappe:**  
98% Cannonau, 2% Alicante  
**Age du vignoble:**  
20 ans  
**Vinification:**  
Fermentation en acier, avec élevage de 24 mois en barriques françaises  
**Goût:**  
Notes de cuir et d'épices noires au nez, bouche souple et équilibré qui se termine par une remarquable persistance  
**Teneur d'alcool:**  
15,5%

**Enólogo:**  
Gianni Menotti  
**Rendimiento por seca:**  
1 Kg  
**Zona de producción:**  
Mamoiada, 775 metros sobre el nivel del mar  
**Método de crecimiento:**  
Cordon con  
**Uvas:**  
98% Cannonau, 2% Alicante  
**Edad del viñedo:**  
20 años  
**Vinificación:**  
Fermentación en acero con crianza de 24 meses en barrica francesa  
**Perfil de Cata:**  
Recuerdos de cuero y especias negras en nariz, con un paladar suave y equilibrado que termina con una notable persistencia  
**Contenido de Alcohol:**  
15,5%

# ISOLA DEI NURAGHI IGT

755 mt



**Enologo Consulente:**

Gianni Menotti

**Resa per pianta:**

Meno di 1 Kg

**Vendemmia:**

Esclusivamente manuale,  
metà Ottobre con selezione uva in cassette da 20 kg

**Sistema allevamento:**

Cordone speronato e Guyot

**Vitigno:**

Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante, Cannonau, Carignano, Sangiovese

**Età della Vigna:**

18 anni

**Vinificazione:**

L'uva viene macinata e vinificata insieme con fermentazione in acciaio  
ed invecchiamento in rovere francese per 12 mesi.

**Gusto e Profumi:**

Di colore molto carico e denso, sul naso propone un frutto vanigliato  
notevole con un palato ricco, denso e profondo.

Il tannino è presente insieme ad un ottima acidità ma entrambi  
molto equilibrati con una persistenza molto lunga sul fine.

Un vero vino da invecchiamento.

**Gradazione Alcoolica:**

16%

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Winemaker:</b>   | <b>Oenologue Consultant:</b>   | <b>Enólogo:</b>  |
| Gianni Menotti  | Gianni Menotti   | Gianni Menotti   |
| <b>Yield per vine:</b>  | <b>Rendement par vigne:</b>  | <b>Rendimiento por seca:</b>   |
| Less than 1 Kg  | Moin d'un kilo   | Menos de 1 Kg  |
| <b>Area of Production:</b>  | <b>Zone de Production:</b>   | <b>Zona de producción:</b>   |
| Mamoiada, 775 meters above sea level  | Mamoiada, vignoble est a 775 mètres au dessus du niveau de la mer  | Mamoiada, 775 metros sobre el nivel del mar  |
| <b>Training:</b>  | <b>Récolte:</b>  | <b>Cosecha:</b>  |
| Guyot and spur cordon   | Exclusivement choisi et selectioné a la main dans des caisses de 20 kilos, a la mi Octobre   | Exclusivamente seleccionado a mano en cajas de 20kg a mediado de Octubre   |
| <b>Grapes:</b>  | <b>Formation des vignes:</b>   | <b>Método de crecimiento:</b>  |
| Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante, Cannonau, Carignano, Sangiovese  | Guyot et Cordon d'Éperon   | Guyot y Cordon   |
| <b>Vineyard age:</b>  | <b>Vigne / Grappe:</b>   | <b>Uvas:</b>   |
| 18 years  | Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante, Cannonau, Carignano, Sangiovese   | Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante, Cannonau, Carignano, Sangiovese   |
| <b>Vinification:</b>  | <b>Age du vignoble:</b>  | <b>Edad del viñedo:</b>  |
| The grapes are vinified as a field blend crushed and fermented together in stainless steel tanks, afterwards the wine is aged 12 months in french oak   | 18 ans   | 18 años  |
| <b>Tasting Profile:</b>   | <b>Vinification:</b>   | <b>Vinificación:</b>   |
| The color is deep and impenetrable, with a wonderful array of dark fruits and a touch of vanilla on the nose, the palate is rich, dense and intense with a great balance between tannins, alcohol and acidity, which translate into a very persistent finish. | Les raisins sont venis comme un mélange de champ broyé et fermenté ensemble dans des cuves en acier inoxydable, puis le vin est vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français  | La uva se vinifica como mezcla triturada y fermentada en depósitos de acero inoxidable, posteriormente el vino envejece 12 meses en roble francés  |
| This wine will age with grace   | <b>Goût:</b>   | <b>Perfil de Cata:</b>   |
| <b>Alcohol Content:</b>   | La couleur est profonde et impénétrable, avec un merveilleux palet de fruits noirs et une touche de vanille au nez, la bouquet est riche, dense et intense avec un excellent équilibre entre les tanins, l'alcool et l'acidité, ce qui se traduit par une finale très persistante. | El color es profundo y impenetrable, con una maravillosa variedad de frutas oscuras y un toque de vainilla en nariz. El paladar es rico, denso, y intenso con un gran equilibrio entre taninos, alcohol y acidez, lo que se traduce en un final muy persistente. |
| 16%   | Ce vin vieillira avec grâce.   | Este vino envejecerá con gracia.   |
|   | <b>Teneur d'alcool:</b>  | <b>Contenido de Alcohol:</b>   |
|   | 16%  | 16%  |

# COLLI DEL LIMBARA IGT

## LU NIEDDU



**Enologo Consulente:**

Gianni Menotti

**Resa per pianta:**

Meno di 1 Kg

**Zona di Produzione:**

Da un singolo vigneto a Sant'Antonio di Gallura, 400 metri s.l.m.

**Vendemmia:**

Esclusivamente manuale,

inizio Ottobre con selezione uva in cassette da 20 kg

**Sistema allevamento:**

Cordone speronato

**Vitigno:**

Caricagiola, Pascale, Cannonau, Dolcetto, Barbera, Cabernet Franc

**Età della Vigna:**

85 anni

**Vinificazione:**

L'uva viene macinata e vinificata insieme con fermentazione in acciaio.

**Invecchiamento:**

Il vino viene affinato per 12 mesi in barrique francesi.

**Gusto e Profumi:**

Rosso scarlatto con sentori di vaniglia e frutti rossi all'olfatto,  
leggermente speziato, soffice al palato  
ed accompagnato da un gusto elegante

**Gradazione Alcoolica:**

14%

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Winemaker:</b>  | <b>Oenologue Consultant:</b>  | <b>Enólogo:</b>   |
| Gianni Menotti   | Gianni Menotti  | Gianni Menotti  |
| <b>Yield per vine:</b>   | <b>Rendement par vigne:</b>   | <b>Rendimiento por seca:</b>  |
| Less than 1 Kg   | Moin d'un kilo  | Menos de 1 Kg   |
| <b>Area of Production:</b>   | <b>Zone de Production:</b>  | <b>Zona de producción:</b>  |
| From a single vineyard in Sant'Antonio di Gallura, Sardinia, 400 mt a.s.l.   | De un seul vignoble à Sant'Antonio di Gallura, Sardaigne située à 400 mètres d'altitude   | De un solo viñedo en Sant' Antonio di Gallura, a 400 metros sobre el mar  |
| <b>Harvest:</b>  | <b>Récolte:</b>   | <b>Cosecha:</b>   |
| Exclusively picked and selected by hand in 20 Kg boxes, early October  | Exclusivement choisi et selectioné a la main dans des caisses de 20 kilos, debut Octobre  | Exclusivamente seleccionado a mano en cajas de 20kg a inicios de Octubre  |
| <b>Training:</b>   | <b>Formation des vignes:</b>  | <b>Metodo de crecimiento:</b>   |
| Pruned-spur cordon-trained   | Cordon d'Éperon   | Cordón de espolón podado entrenado  |
| <b>Grapes:</b>   | <b>Vigne / Grappe:</b>  | <b>Uvas:</b>  |
| Caricagiola, Pascale, Cannonau, Dolcetto, Barbera, Cabernet Franc  | Caricagiola, Pascale, Cannonau, Dolcetto, Barbera, Cabernet Franc   | Caricagiola, Pascale, Cannonau, Dolcetto, Barbera, Cabernet Franc   |
| <b>Vineyard age:</b>   | <b>Age du vignoble:</b>   | <b>Edad del viñedo:</b>   |
| 85 years   | 85 ans  | 85 años   |
| <b>Vinification:</b>   | <b>Vinification:</b>  | <b>Vinificación:</b>  |
| The grapes undergo fermentation in temperature-controlled stainless steel vats.  | Les raisins subissent une fermentation dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée   | La uva se fermenta en tanques de acero inoxidable con temperatura controladas.  |
| <b>Aging Process:</b>  | <b>Processus de vieillissement:</b>   | <b>Metodo de envejecimiento:</b>  |
| Aged 12 months in french barrique.   | Vieilli 12 mois en barrique française   | El vino envejece 12 meses en roble francés  |
| <b>Tasting Profile:</b>  | <b>Goût:</b>  | <b>Perfil de Cata:</b>  |
| The color is deep and impenetrable, with a wonderful array of dark fruits and a touch of vanilla on the nose, the palate is rich, dense and intense with a great balance between tannins, alcohol and acidity, which translate into a very persistent finish | La couleur est profonde et impénétrable, avec un merveilleux palet de fruits noirs et une touche de vanille au nez, la bouquet est riche, dense et intense avec un excellent équilibre entre les tanins, l'alcool et l'acidité, ce qui se traduit par une finale très persistante | El color es profundo y impenetrable, con una maravillosa variedad de frutas oscuras y un toque de vainilla en nariz. El paladar es rico, denso, y intenso con un gran equilibrio entre taninos, alcohol y acidez, lo que se traduce en un final muy persistente |
| <b>Alcohol Content:</b>  | <b>Teneur d'alcool:</b>   | <b>Contenido de Alcohol:</b>  |
| 14%  | 14%   | 14%   |



# JANKARA

Viticoltori in Gallura

## GUSTARE I NOSTRI VINI DOVE NASCONO.

Il modo migliore per conoscere o approfondire la conoscenza  
dei nostri vini è visitare la nostra cantina  
a Sant'Antonio di Gallura.

## TASTE OUR WINES WHERE THEY ARE MADE.

Come and visit our winery in Sant'Antonio di Gallura  
and join us for a tasting of all our wines and a fine selection  
of authentic Sardinian specialties.

### Indirizzo

Via Arzachena, 19  
07030 Sant'Antonio di Gallura (SS)

### E-mail

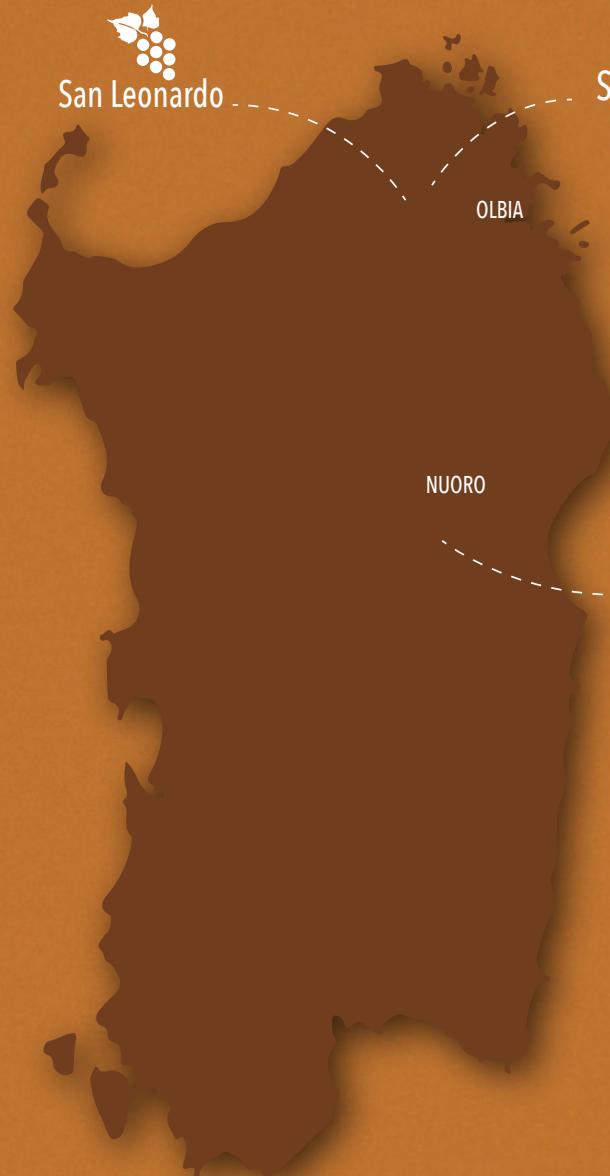
[renato@vinijankara.com](mailto:renato@vinijankara.com)

### Telefono

+ 39 328 757 7060

[vinijankara.com](http://vinijankara.com)





**vinijankara.com**

Via Arzachena, 19 · 07030 Sant'Antonio di Gallura (SS) | renato@vinijankara.com | +39 328 757 7060