

JANKARA

ISOLA DEI NURAGHI IGT

755^{mt}

**Enologo Consulente:**

Gianni Menotti

Resa per pianta:

meno di 1 Kg

Zona di Produzione:

Mamoiada, vigneto a 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

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:

14,5%

JANKARA

ISOLA DEI NURAGHI IGT

755^{mt}

**Winemaker:**

Gianni Menotti

Yield per vine:

less than 1 Kg

Area of Production:

Mamoiada, vineyard at 775 meters above sea level

Harvest:

Exclusively picked and selected by hand in 20 Kg boxes, mid October

Training:

Guyot and spur cordon

Grapes:

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

Vineyard age:

18 years

Vinification:

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.

Tasting Profile:

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.

This wine will age with grace.

Alcohol Content:

14.5%

JANKARA

ISOLA DEI NURAGHI IGT

755^{mt}

**Oenologue Consultant:**

Gianni Menotti

Rendement par vigne:

Moin d'un kilo

Zone de Production:

Mamoiada, vignoble est a 775 mètres au dessus du niveau de la mer

Récolte:

Exclusivement choisi et selectioné a la main dans des caisses de 20 kilos, a la mi Octobre

Formation des vignes:

Guyot et Cordon d'Éperon

Vigne / Grappe:

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

Age du vignoble:

18 ans

Vinification:

Les raisins sont venifiés 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.

Goût:

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.

Ce vin vieillira avec grâce.

Teneur d'alcool:

14.5%