

# JANKARA

ISOLA DEI NURAGHI IGT

755<sup>mt</sup>



**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:**

16%

rev: 09.21

JANKARA

SOCIETÀ AGRICOLA JANKARA ARL  
Famiglie Spanu ed Elia  
Sant'Antonio di Gallura (SS) - ITALIA

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

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

# JANKARA

ISOLA DEI NURAGHI IGT

755<sup>mt</sup>



**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:**

16%

rev: 09.21

# JANKARA

ISOLA DEI NURAGHI IGT

755<sup>mt</sup>



**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:**

16%

rev: 09.21

# JANKARA

ISOLA DEI NURAGHI IGT

755<sup>mt</sup>



**Enólogo:**

Gianni Menotti

**Rendimiento por seca:**

Menos de 1 Kg

**Zona de producción**

Mamoiada, 775 metros sobre el nivel del mar

**Cosecha:**

Exclusivamente seleccionado a mano en cajas de 20kg a mediados de Octubre

**Metodo de crecimiento:**

Guyot y cordón

**Uvas:**

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

**Edad del viñedo**

18 años

**Vinificación:**

La uva se vinifica como mezcla triturada y fermentada en depósitos de acero inoxidable, posteriormente el vino envejece 12 meses en roble francés.

**Perfil de Cata:**

El color es profundo e impenetrable, con una maravillosa variedad de frutras oscuras y un toque de vainilla en nariz. El paladar es rico, denso, e intenso con un gran equilibrio entre taninos, alcohol y acidez, lo que se traduce en un final muy persistente.

Este vino envejecerá con gracia.

**Contenido de Alcohol:**

16%

rev: 09.21