

JANKARA

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%

rev: 09.21

JANKARA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

**Winemaker:**

Gianni Menotti

Yield per vine:

1 Kg

Area of Production:

Mamoiada, 775 meters above sea level

Harvest:

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

Training:

Guyot and spur cordon
4500 vines per hectar

Grapes:

98% Cannonau, 2% Alicante

Vineyard age:

18 years

Vinification:

Fermentation in stainless steel tanks, aged in french oak for 12 months.

Tasting Profile:

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.

Alcohol Content:

15%

rev: 09.21

JANKARA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

**Oenologue Consultant:**

Gianni Menotti

Rendement par vigne:

1 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
4500 vignes par hectare

Vigne / Grappe:

98% Cannonau, 2% Alicante

Age du vignoble:

18 ans

Vinification:

Fermenté dans des cuves en acier inoxydable, puis le vin est vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français.

Goût:

Le nez montre différentes épices avec une pointe de vanille, le palet est corsée avec des fruits intenses et un tannin doux et soyeux qui montre une bonne longueur en finale.

Teneur d'alcool:

15%

rev: 09.21

JANKARA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

**Enólogo**

Gianni Menotti

Rendimiento por seca:

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 cordon con 4500 cepas por hectárea

Uvas:

98% Cannonau, 2% Alicante

Edad del viñedo:

18 años

Vinificación:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable, envejecido en roble francés durante 12 meses.

Perfil de Cata:

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.

Contenido de Alcohol:

15%

rev: 09.21