

JANKARA

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 per 12 mesi in barrique francese.

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%

rev: 09.21

JANKARA

COLLI DEL LIMBARA IGT LU NIEDDU

**Winemaker:**

Gianni Menotti

Yield per vine:

less than 1 Kg

Area of Production:

From a single vineyard in Sant'Antonio di Gallura, Sardinia, 400 mt a.s.l.

Harvest:

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

Training:

Pruned-spur cordon-trained

Grapes:

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

Vineyard age:

85 years

Vinification:

The grapes undergo fermentation in temperature-controlled stainless steel vats.

Aging Process:

Aged 12 months in french barrique.

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.

Alcohol Content:

14%

rev: 09.21

JANKARA

COLLI DEL LIMBARA IGT LU NIEDDU

**Oenologue Consultant:**

Gianni Menotti

Rendement par vigne:

Moin d'un kilo

Zone de Production:

De un seul vignoble à Sant'Antonio di Gallura, Sardaigne
située à 400 mètres d'altitude

Récolte:

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

Formation des vignes:

Cordon d'éperon

Vigne / Grappe:

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

Age du vignoble

85 ans

Vinification:

Les raisins subissent une fermentation dans des cuves en acier inoxydable à
température contrôlée.

Processus de vieillissement:

Vieilli 12 mois en barrique française.

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.

Teneur d'alcool:

14%

rev: 09.21

JANKARA

COLLI DEL LIMBARA IGT LU NIEDDU

**Enólogo:**

Gianni Menotti

Rendimiento por seca

Menos de 1Kg

Zona de producción:

De un solo viñedo en Sant' Antonio di Gallura, a 400 metros sobre el mar

Cosecha:

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

Metodo de crecimiento:

Cordón de espolón podado entrenado

Uvas:

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

Edad del viñedo

85 años

Vinificación:

La uva se fermenta en tanques de acero inoxidable con temperatura-controladas.

Metodo de envejecimiento:

El vino envejece 12 meses en roble francés.

Perfil de Cata:

El color es profundo y impenetrable, con una maravillosa variedad de frutras 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.

Contenido de Alcohol:

14%

rev: 09.21