

JANKARA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

**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

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%

rev: 08.22

JANKARA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

**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:

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%

rev: 08.22

JANKARA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

**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:

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%

rev: 08.22

JANKARA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

**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:

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%

rev: 08.22