

JANKARA

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG

**Enologo Consulente:**

Gianni Menotti

Resa per pianta:

1,3 Kg

Zona di Produzione:

Vena di San Leonardo, Cru Jannaca. 300mt s.l.m.

Vendemmia:

Manuale, a metà Settembre con selezione d'uva in cassette da 20 Kg

Sistema allevamento:

Guyot, 5000 Piante per/HA

Vitigno:

100% Vermentino

Età della Vigna:

Piantata nel 2008

Vinificazione:

100% acciaio inox a temperature controllate
affinamento in inox fino a metà Marzo, poi in bottiglia.

Colore:

Giallo paglierino con rilessi verdolini tipici del Vermentino

Gusto:

Morbido, equilibrato con retro gusto mandorlato

Profumi:

Intensi e persistenti di mandarino sardo e fiori bianchi di mandorla

Gradazione Alcoolica:

13,5%

rev: 09.21

JANKARA

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG

**Winemaker:**

Gianni Menotti

Yield per vine:

1,3 Kg

Area of Production:

Vena di San Leonardo, Cru Jannaca. 300 meters above sea level

Harvest:

Exclusively picked and selected by hand in 20 Kg boxes, Mid-September

Training:

Guyot, 5000 vines per hectar

Grapes:

100% Vermentino

Vineyard age:

Planted in 2008

Vinification:

100% stainless steel tank temperature controlled fermentation, after which the wine rests in tank until late March before bottling.

Color:

Straw yellow with green reflections, typical of Vermentino

Tasting Notes:

Great balance between acidity, alcohol, and fruit with extremely rich, intense aromas of white flowers and almonds, along with complex tropical nuances that pleasingly linger on the palate.

Profumi:

Intense and persistent aromas of sardinian mandarin and white almond flowers

Alcohol Content:

13,5%

rev: 09.21

JANKARA

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG

**Oenologue Consultant:**

Gianni Menotti

Rendement par vigne:

1,3 Kg

Zone de Production:

Vena di San Leonardo, Cru Jannaca. 300 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 Septembre

Formation des vignes:

Guyot, 5000 vignes par hectare

Vigne / Grappe:

100% Vermentino

Age du vignoble:

Planté en 2008

Vinification:

Fermentation controlée par température dans des cuves 100% acier inoxydable, apres quoi le vin repose en cuve jusque Mars et puis est mis en bouteille.

Couleur:

Jaune paille avec des reflets verts typique du Vermentino

Goût:

Grand équilibre entre l'acidité, l'alcool et les fruits avec des arômes intenses extrêmement riches de fleurs blanches et d'amandes, ainsi que des nuances tropicales complexes qui persistent agréablement dans le palet.

Parfums:

Arôme intense et persistant de fleurs de mandarine sarde et d'amande blanche.

Teneur d'alcool:

13,5%

rev: 09.21

JANKARA

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG

**Enólogo:**

Gianni Menotti

Rendimiento por seca:

1,3 Kg

Zona de producción:

Vena di San Leonardo, Cru Jannaca; 300 metros sobre el nivel del mar

Cosecha:

Exclusivamente seleccionado a mano en cajas de 20kg a mita de Septiembre

Metodo de crecimiento:

Guyot, 5000 cepas por hectárea

Uvas:

100% Vermentino

Edad del viñedo:

12 años

Vinificación:

Depósito de acero inoxidable 100%, fermentación a temperatura controlada, después de lo cual el vino reposa en depósito hasta finales de Marzo.

Perfil de Cata:

Gran equilibrio entre alcohol, acidez y fruta; con aromas extremadamente ricos y intensos de flores blancas y almendras, junto con complejos matices tropicales que perduran agradablemente en el paladar.

Perfume:

Aromas intesos y persistentes de mandarina sarda y flores de almendra blanca.

Contenido de Alcohol:

13,5%

rev: 09.21