

Le Domaine Jankara



Les vignes du **domaine 'Jankara'** sont situées dans le nord-est de la Sardaigne, sur les collines de la Gallura. La région est caractérisée par le terrain granitique qui est idéal pour le drainage du sol et confère minéralité et complexité aux fruits de la vigne.

La propriété se trouve dans le prestigieux 'Veine de San Leonardo' placée sur le cru Jannaca et face au cru Karana; le nome Jankara est, en effet, la combinaison de ces 2 nomes, (JANNaca-KARAna). La région est bénie par un superbe microclimat créé par le petit lac de Liscia et le mont Limbara qui contournent la propriété. La plage de température entre le jour et la nuit, ainsi que les forts vents stables pendant la journée, amplifient les cycles végétatifs de la vigne en permettant aux raisins d'atteindre des niveaux idéaux de sucres et d'acidité, contribuent au même temps, à protéger naturellement la vigne de maladies et des infestations; l'utilisation de pesticides est en conséquence minimal.

Jankara est 'le rêve devenue réalité' de **Renato Spano** et de sa épouse **Angela Poi**; lui, émigré en Floride de la Sardaigne à 17 ans (ou il est devenu directeur général pour la Floride d'un grand importateur de vins), elle, d'origine nicaraguayen, ils ont réalisé leur rêve de acheter du terrain idéalement cultivable à vigne dans la terre native de Renato, la Sardaigne, et de démarrer le domaine Jankara, sur les traces de son grand-père viticulteur. Aujourd'hui Jankara est un petit vignoble déjà considéré un chef de file entre les petits producteurs italiens des vins de haute qualité.

Considéré comme le meilleur vin blanc de la Sardaigne, **Vermentino di Gallura** est un cépage indigène typique qui est cultivé presque exclusivement en Sardaigne. Il est de couleur jaune paille avec des reflets verdâtres. Le profile aromatique est délicat, légèrement aromatique, avec des senteurs florales; en bouche il est doucement sec, avec un arrière-goût légèrement amer. Vermentino di Gallura possède une teneur en alcool de minimum 12% et, si il dépasse 13%, il peut obtenir la dénomination «superiore». C'est un vin jeune et frais, particulièrement agréable, idéal comme vin apéritif et pour de repas estivales à base de poisson, crustacés, légumes et certain fromages frais typique de la Sardaigne tels que le pecorino.



Vermentino di Gallura Superiore DOCG par Jankara est un vin blanc 100% Vermentino Superiore produit du cru Jannaca dans l'haute Gallura en Sardaigne. La récolte arrive à la fin du Septembre, faite entièrement à la main; seulement les raisins qui ont préservé leur intégrité et consistance sont sélectionnés pour le pressurage. Vinifié en blanc avec un macération assez bref, le vin est fermenté en cuves d'inox et vieilli 6 mois avant la mise en bouteille ou il repose pour au moins 2 mois additionnels. Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2010 s'est vu décerné 90 points par the 'Tasting Pannel' » et 1^{er} place au concours 'La Cupa' comme meilleur vin blanc dans sa catégorie.

Alcool: 13.5%

Potentiel de garde: 3-5 ans