

L'azienda vitivinicola Tanca Gioia, è situata a Carloforte, sull'isola di S.Pietro (Sardegna).

Il paesaggio è caratterizzato da coste selvagge e frastagliate con un pittoresco lungomare ed un tripudio di colori e profumi tipici della macchia mediterranea.

La Cantina Tanca Gioia, unica sull'isola, nasce nel 2000 grazie al coraggio dei due fondatori. I terreni dei vigneti dislocati su più livelli hanno origine vulcanica.

Le uve autoctone e tradizionali della zona come il Vermentino di Sardegna, il Carignano, il Bovale (Bovaleddu), il Moscato di Calasetta ed il Nasco Aromatico godono di condizioni climatiche estremamente favorevoli e di un suolo a composizione prevalentemente sabbiosa. Questo permette la coltivazione a piede franco, cioè senza porta-innesto, di uso comune fino agli inizi del novecento.

**Tanca Gioia Carloforte Srl  
Società Agricola**

isola di S.Pietro (Sardegna)

P. Iva: 02838990923

Tel: Carlo +39 335 635 9329

Giancarlo +39 349 098 6275

Umberto +39 348 351 6353

u-tabarka@u-tabarka.it



[www.u-tabarka.it](http://www.u-tabarka.it)



Cantina

**Tanca  
Gioia**

**U TABARKA**  
CARLOFORTE

L'azienda vitivinicola Tanca Gioia, è situata a Carloforte, sull'isola di S.Pietro (Sardegna).

Il paesaggio è caratterizzato da coste selvagge e frastagliate con un pittoresco lungomare ed un tripudio di colori e profumi tipici della macchia mediterranea.

La Cantina Tanca Gioia, unica sull'isola, nasce nel 2000 grazie al coraggio dei due fondatori. I terreni dei vigneti dislocati su più livelli hanno origine vulcanica.

Le uve autoctone e tradizionali della zona come il Vermentino di Sardegna, il Carignano, il Bovale (Bovaleddu), il Moscato di Calasetta ed il Nasco Aromatico godono di condizioni climatiche estremamente favorevoli e di un suolo a composizione prevalentemente sabbiosa. Questo permette la coltivazione a piede franco, cioè senza porta-innesto, di uso comune fino agli inizi del novecento.

**VISITA GUIDATA IN CANTINA  
APERTO TUTTI I GIORNI**  
dalle ore 9.00 alle 12.00  
dalle 14.00 alle 17.00

**PRENOTAZIONI CON ALMENO  
24/48H DI PREAVVISO**

1) Degustazione: +39 0781 854 934  
2) Degustazione e mini-tour  
dell'isola: +39 329 0267 433  
([www.carlofortesolutions.com](http://www.carlofortesolutions.com))

**Tanca Gioia Carloforte Srl  
Società Agricola**

isola di S.Pietro (Sardegna)

P. Iva: 02838990923

Tel: Carlo +39 335 635 9329

Giancarlo +39 349 098 6275

Umberto +39 348 351 6353

[u-tabarka@u-tabarka.it](mailto:u-tabarka@u-tabarka.it)

**COME ARRIVARE**

Dal centro di Carloforte, passare le saline, voltare a destra per la provinciale direzione di Capo Sandalo, proseguire per 3,3 Km, voltare a destra e seguire per l'indicazione "Cantina Tanca Gioia". Dopo 900 mt voltare a destra infine subito dopo a sinistra.



[www.u-tabarka.it](http://www.u-tabarka.it)



Cantina

**Tanca  
Gioia**

**U TABARKA**  
CARLOFORTE



## Giancu

**IGT ISOLA DEI NURAGHI**

Prodotto con uva Vermentino di Sardegna in purezza. Questo vino viene affinato per circa 8 mesi in acciaio e per un mese in bottiglia. Alla vista appare giallo paglierino brillante. Al naso è persistente e fresco, con note di viola e agrume verde. Al palato è elegante ed equilibrato, fruttato, morbido e fresco sul finale con buona persistenza dei profumi.  
SERVIZIO: calici a tulipano alla temperatura di 8-10°C.  
ABBINAMENTI: piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo.



## Ciù Roussou

**IGT BOVALE PICCOLO (BOVALEDDU)**

Prodotto con uva Bovale (Bovaleddu) in purezza. Questo vino viene affinato per circa 8 mesi in acciaio e per altri 5 mesi in bottiglia. Alla vista appare rosso intenso tendente all'amaranto. Al naso è complesso ed avvolgente con sentori di frutta rossa matura e spezie.  
Al palato è snello ed elegante con note di amarena e spezie, tannini che contribuiscono alla persistenza.  
SERVIZIO: ampi calici alla temperatura di 16-18°C.  
ABBINAMENTI: primi piatti saporiti, arrostiti, brasati e stracotti di carne, pesci come il rombo e funghi in umido.



## Flamingo

**IGT ISOLA DEI NURAGHI**

Vino rosato prodotto con uve Carignano del Sulcis in purezza. Questo vino viene affinato per circa 8 mesi in acciaio e per 3 mesi in bottiglia.  
Alla vista appare rosa intenso al ciliegio.  
Al naso ricorda il profumo del mirto, petali di rosa canditi.  
Al palato è asciutto, di buona struttura dal sapore accattivante.  
SERVIZIO: ampi calici alla temperatura di 12-14°C.  
ABBINAMENTI: primi piatti delicati e carni bianche, pesce in umido.



## Ventou de Ma

**DOC VERMENTINO DI SARDEGNA**

Prodotto con uva Vermentino di Sardegna in purezza, provenienti dalla selezione dei migliori appezzamenti. Questo vino viene affinato per circa 8 mesi in acciaio e per un mese in bottiglia. Alla vista appare giallo paglierino brillante. Al naso è complesso, persistente e fresco con note di mela e nocciolo di pesca. Al palato è fruttato, floreale e fresco sul finale, con ottima persistenza dei profumi.  
SERVIZIO: calici a tulipano alla temperatura di 8-10°C.  
ABBINAMENTI: piatti a base di pesce e crostacei come aragosta alla catalana; carni bianche e formaggi freschi. Ideale come aperitivo.



## Roussou

**DOC CARIGNANO DEL SULCIS**

Prodotto con uva Carignano del Sulcis in purezza, provenienti dalla selezione dei migliori appezzamenti. Questo vino viene affinato per circa 18 mesi in acciaio e per 16-18 mesi in bottiglia. Il colore è rosso lucente tendente al granato. Il profumo è complesso ed avvolgente con chiare note di confettura di more ed una sottile venatura speziata con sentori di prugna, alloro e mirto. Al palato si apre delicatamente con tannini morbidi e densi, aroma di scorza di arancia rossa.  
SERVIZIO: calici di media apertura alla temperatura di 16-18°C.  
ABBINAMENTI: primi piatti saporiti, carni rosse, pesci grassi e funghi.



## Quae

**IGT ISOLA DEI NURAGHI**

Vino dolce prodotto con uve Moscato di Calasetta e Nasco Aromatico, vendemmiate stramature per donare particolare corposità al vino. Questo vino viene affinato per circa 8 mesi in acciaio e per 12 mesi in bottiglia. Alla vista appare dorato con riflessi ambrati. Il profumo ricorda l'albicocca, pasta di mandorle e mango candito.  
Al palato è pieno e vellutato, con note di miele e albicocca.  
SERVIZIO: calici a tulipano a temperatura ambiente.  
ABBINAMENTI: formaggi erborinati, fegato di vitello, foie gras d'oca e cioccolato.



## Perdigournou

**IGT ISOLA DEI NURAGHI**

Prodotto con uve Vermentino di Sardegna, Nasco Aromatico e Moscato di Calasetta. Questo vino viene affinato per circa 8-9 mesi in acciaio e per 2 mesi in bottiglia. Alla vista appare giallo paglierino carico. Al naso è equilibrato e accattivante con profumi estivi persistenti e note di mela e albicocca. Al palato è elegante ed equilibrato, fruttato, morbido e fresco sul finale con buona persistenza dei profumi.  
SERVIZIO: calici a tulipano alla temperatura di 8-10°C.  
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, accompagna egregiamente i piatti a base di pesce, sushi e sashimi, carni bianche e formaggi freschi.



## Nu Go Quae

**IGT ISOLA DEI NURAGHI**

Abbiamo risolto un'equazione impossibile unendo l'intensità ed il velluto contenuti nel nostro vendemmia tardiva Quae e la freschezza dei nostri bianchi. Bacche bianche e gialle vendemmiate a piena maturazione sull'orlo dell'appassimento e fermentazione prolungata sulle bucce. Queste le variabili segrete per ottenere un capolavoro di eleganza e godimento, nell'anno della vendemmia oppure 20 anni dopo.  
SERVIZIO: calici a tulipano alla temperatura di 8-10°C.  
ABBINAMENTI: si accompagna ai cibi più voluttuosi, crudi di mare, foie gras, aragosta con un ricciolo di burro, pasticceria fine oppure un bicchiere solitario di puro piacere



## Seianna

**IGT ISOLA DEI NURAGHI**

Vino secco prodotto con uve Moscato di Calasetta e Nasco Aromatico, vendemmiate stramature per donare particolare corposità al vino. Questo vino viene affinato per 8 mesi in acciaio e per 12 mesi in bottiglia. Alla vista appare giallo opale chiaro. Il profumo ricorda l'albicocca accompagnata da sentori di macchia mediterranea.  
Al palato è pieno, con chiare note di sherry.  
SERVIZIO: calici a tulipano a temperatura ambiente.  
ABBINAMENTI: frutta secca, può essere bevuto da solo dopo pasto come vino da meditazione.