

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



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)

**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

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



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.