



Artífice Listan Blanco 2021

Naso intenso con aromi di pietra focaia, fiori d'arancio, mela verde, nettarine e scorza di limone. Al palato, il vino rivela un ottimo equilibrio con una consistenza vellutata e un'acidità rinfrescante. Il finale è lungo e accompagnato da accenti salini.

Produttore	Borja Pérez Viticultor
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Tenerife, Ycoden Daute Isora
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Listán Blanco
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	3172881
Adatto a	Piatti vegetariani, Pesce, Tapas, Formaggi



Vinificazione

Il vino, fermentato spontaneamente con lieviti ambientali, viene affinato per 11 mesi in una botte di rovere da 3000 litri e in due da 500 litri. Borja limita al minimo gli interventi in cantina, evitando l'impiego di lieviti selezionati, enzimi o altri additivi. Solo prima dell'imbottigliamento si ricorre a una piccola dose di zolfo

per stabilizzare il vino.

Terroir

Borja Pérez coltiva i suoi vigneti secondo i principi della viticoltura biologica.

Dato che le Isole Canarie sono state risparmiate dalla fillossera, le viti qui sono a piede franco e non devono essere inserite su portainnesti resistenti, come invece avviene in quasi tutte

le altre regioni del mondo. Le viti crescono su

terreni di basalto vulcanico, che conferiscono ai vini una notevole tensione e aromaticità.





Storia

Nonostante la grande popolarità acquisita nella Spagna continentale, nell'arcipelago stesso i vini delle Canarie, e in particolare quelli di Tenerife, rimangono una perla per pochi intenditori. Borja Pérez è uno dei protagonisti assoluti di Tenerife. Nel 2011 l'ex meccanico di auto da corsa ha rilevato l'azienda vinicola di famiglia, convertendola negli anni seguenti alla

viticoltura biologica. Per Borja i terreni vulcanici, la vicinanza all'Atlantico con i suoi venti rinfrescanti e le viti a piede franco costituiscono le colonne portanti dei suoi vini.

