

VIÑÁTIGO

BODEGAS VIN A TIGO

ISLAS CANARIAS D.O.P. LISTÁN BLANCO DE CANARIAS



UVAGGIO

100% Listán Blanco de Canarias

TERRITORIO

Zona intermedia del versante settentrionale di Tenerife, tra i 400 e gli 800 metri sul livello del mare.

SUOLO

Terreni vulcanici relativamente giovani, dove i componenti di sabbia e pietra sono essenziali per lo sviluppo profondo delle radici.

CLIMA

Fortemente influenzato dai venti alisei provenienti dall'Atlantico settentrionale, i quali danno vita a vini freschi con un'acidità naturale equilibrata. Precipitazioni medie annuali di 500 mm.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Viticultura sostenibile, senza l'uso di prodotti chimici sintetici. Non vengono applicati erbicidi o pesticidi e le malattie vengono prevenute con prodotti di origine naturale. Raccolta manuale. Trasporto in cantina al mattino presto in cassette forate da 18 kg. Le uve vengono raffreddate tra -5 e 0 gradi Celsius, evitando l'ossidazione e l'uso di zolfo nel processo. Fermentazione in acciaio inox con lieviti indigeni e affinamento sulle fecce fini.

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso spiccano aromi di finocchio fresco, foglie di fico e una spiccata mineralità vulcanica, accompagnati da sentori di frutta a guscio. Al palato è un vino fresco, vibrante e sapido, con un finale lungo che richiama la pietra focaia e una piacevole nota salina.