CUZZIOLGRANDIVINI

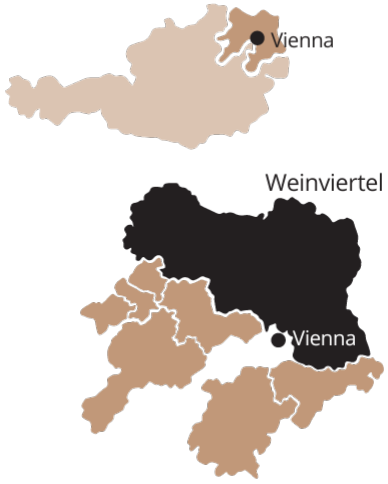
Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf

PARCELLAIRE BLANC #1 OSTERREICH

62% Welschriesling, 38% Chardonnay

Zona di produzione: pendio nord-orientale e collina vicino alla foresta
Terreno: vigne di 35 anni, suolo di arenaria calcarea
Vendemmia: manuale
Vinificazione: Welschriesling grappolo intero fermentato in anfore, pigiato e maturato in botti da 500 lt / Chardonnay grappolo intero pigiato, fermentato in vecchie botti di Numen
Affinamento: 8 mesi sottoterra; uniti 1 mese prima dell'imbottigliamento
Colore: giallo paglierino luminoso
Profumo: intenso, speziato
Sapore: roccioso e speziato, minerale, di lunga durata e pressione al palato, unico
Grado Alcolico: 11,5% vol



Proprietà / Fondatori Famiglia Zillinger
Inizio Attività 1673
Vitivinicultura Biologica Certificata / Biodinamica
Ettari 20
Bottiglie prodotte 90.000

Classe 1980, Johannes Zillinger, entra nell'azienda di famiglia nel 2000, portando una filosofia basata su un approccio biodinamico e sostenibile: non solo biologico dal 1984, ma certificato Demeter dal 2013. Ogni elemento della produzione è orientato verso un’agricoltura circolare: compost autoprodotto, erbe coltivate nei vigneti per creare habitat per organismi benefici e come base per estratti naturali. Le tecniche di vinificazione includono la fermentazione in anfora, la fermentazione intercellulare, l'affinamento senza solfiti (NUMEN) e il metodo solera (REVOLUTION). I vigneti sono un ecosistema complesso, arricchito da alberi, arbusti e animali come pecore e maiali Kune Kune, per favorire la biodiversità. Nella cantina di Kellerberg, antica di 350 anni, i vini maturano in botti e anfore, riflettendo l’equilibrio naturale e l’unicità del terroir, con vini di grande eleganza e longevità.