

# Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf



## PARCELLAIRE BLANC & SAUVIGNON

65% Sauvignon, 35% Pinot Bianco

**Zona di produzione:** pendio nord-orientale e collina vicino alla foresta

**Terreno:** calcareo sabbioso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** in kvevri e vecchie botti da 500 lt

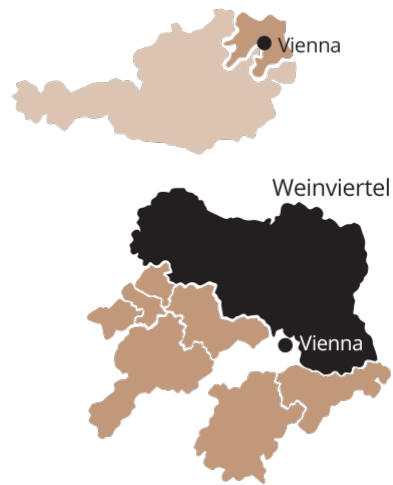
**Affinamento:** 12 mesi sui lieviti in botti da 1000 lt e 500 lt

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** affascinanti aromi di fiori di sambuco e limone

**Sapore:** non troppo acido, molto delizioso

**Grado Alcolico:** 12% 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 autoprodotta, 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.