CUZZIOLGRANDIVINI

Johannes Zillinger

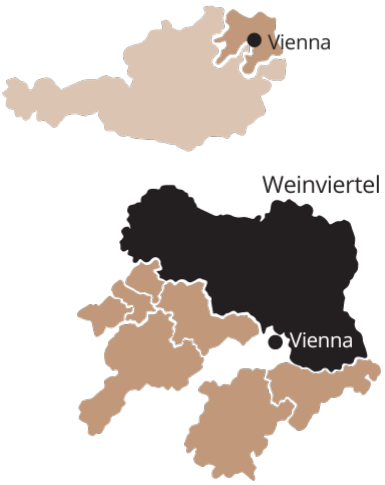
Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf

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 con se una filosofia basata su un approccio biodinamico e sostenibile: non solo biologico dal 1984, ma certificato Demeter dal 2013. L'azienda, situata a Velm-Götzendorf nel Weinviertel, coltiva 20 ettari e produce circa 90.000 bottiglie all'anno. Ogni elemento della produzione è orientato verso un'agricoltura circolare: compost autoprodotto, erbe officinali coltivate nei vigneti per creare habitat per organismi benefici e come base per estratti naturali, alberi e siepi per regolare il microclima. I vigneti sono un ecosistema complesso, arricchito da pecore, galline e maiali Kune Kune, che contribuiscono alla fertilità del suolo e alla biodiversità. Le tecniche di vinificazione includono fermentazioni spontanee in anfora, fermentazione intercellulare, affinamento senza solfiti (NUMEN) e metodo solera (REVOLUTION), per vini puri, espressivi e longevi. Nella cantina di Kellerberg, antica di 350 anni, i vini maturano in botti di rovere, anfore georgiane e acciaio, riflettendo l'equilibrio naturale e l'unicità del terroir, con una firma stilistica sempre più riconoscibile a livello internazionale.