

Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf



PARCELAIRE 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

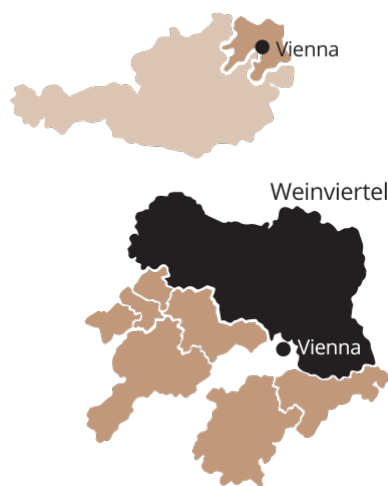
Affinamento: 12 mesi sui lieviti in botti da 1000 lt e 500 lt

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 nella piccola azienda di famiglia nel 2000 e fin da subito si impone con scelte decise e profonde. Innanzitutto lo sviluppo di un'economia circolare: compost autoprodotta come fertilizzante, erbe coltivate nei vigneti perché rifugio e habitat per organismi benefici e perché basi per gli estratti usati nell'azienda. E poi una grande apertura verso metodi diversi tra loro come la fermentazione totale o parziale in anfora, la fermentazione intercellulare e la conservazione senza solfiti (per i vini NUMEN) oppure l'utilizzo del metodo solera (REVOLUTION). L'azienda è certificata in biologico fin dal 1984 e nel 2013 ottiene la certificazione Demeter a suggello del nuovo modo di concepire il vino, ma soprattutto per la gestione della vigna. Nella vecchia cantina di 350 anni posta nell'area di Kellerberg, dove le radici delle viti bucano le volte del soffitto della stessa, Johannes fa riposare i suoi vini in vecchie botti o in anfore ottenendo dei vini straordinari, ma soprattutto di grande eleganza e longevità a conferma del suo grande talento ben riconosciuto nel paese e che fanno del vignaiolo di Velm uno dei maggiori interpreti attuali dell'enologia austriaca.