

# Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf



**Proprietà / Fondatori** Famiglia Zillinger

**Inizio Attività** 1673

**Vitivinicultura** Biologica Certificata / Biodinamica

**Ettari** 20

**Bottiglie prodotte** 90.000

## REVOLUTION WHITE SOLERA OSTERREICH

**Chardonnay, Riesling, Scheurebe**

**Zona di produzione:** Hohes Eck, Lissen, Haidthal

**Terreno:** vigne di 15-35 anni, suolo di arenaria calcarea

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione spontanea in anfora, botte e tini di acciaio inox

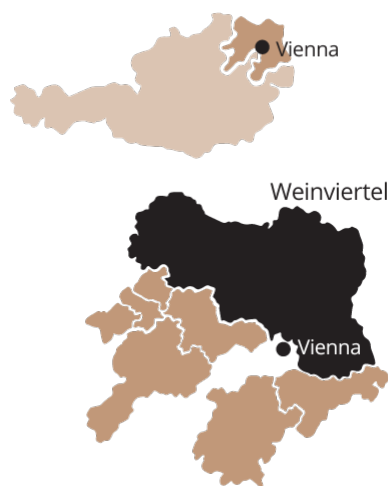
**Affinamento:** vasche in acciaio inox, anfore, botti grandi e piccole in rovere antico, "Metodo Solera"

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumo:** note di cannella, scorza d'agrumi, resina, frutta secca, sfumature minerali e sensazioni intense di mela gialla

**Sapore:** fresco, minerale, fruttato, avvolgente e corposo

**Grado Alcolico:** 12,5% vol



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.