

# Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf



## VELUE GELBER MUSKATELLER NIEDERÖSTERREICH

100% Muskateller

**Zona di produzione:** Hohes Eck, Haidthal, 185-230 m s.l.m.

**Terreno:** vigne di 15-30 anni, suolo di arenaria calcarea

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** lunga macerazione, pressatura soffice delle uve per una durata di più di 8 ore. Fermentazione spontanea con lieviti naturali e sosta sui lieviti per 5 mesi durante i quali viene effettuato il bâtonnage

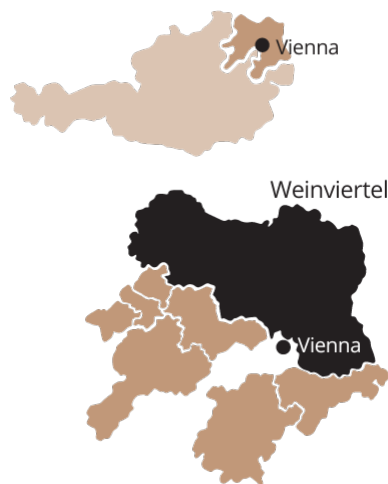
**Affinamento:** anfora (5%) e acciaio inox (95%)

**Colore:** giallo paglierino luminoso

**Profumo:** sentori floreali, fruttati e speziati; armonico e delicato, giusta persistenza

**Sapore:** struttura acida e finale fruttato

**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 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.