

★ insolente

un vino insolente è solo il frutto di un'idea insolente, insolente è un progetto familiare che trae le sue origini da lontano, dalla nostra passione per la vita, la comunità, la natura, il territorio, e così il vino ne è solo una naturale conseguenza



Vino bianco pr 1 2016

località: Brognoligo di Monteforte d'Alpone (VR), zona di produzione del Soave Classico.

terreno: suolo di origine vulcanica a medio impasto argilloso.

vitigno: Garganega.

età ceppi: 60 anni.

tipo allevamento: Pergola Veronese.

altitudine: 150 m. slm.

esposizione: sud, sud-est.

coltivazione: secondo i principi della filosofia biodinamica

andamento stagionale: annata piovosa sino alla fioritura ai primi giorni di giugno, poi molto mite fino alla raccolta, con temperature calde, relativamente alla stagione, durante le fermentazioni.

vendemmia: a mano in cassette da 15 kg. a fine settembre.

vinificazione: diraspatura dei grappoli e pigiatura soffice con pressa pneumatica, fermentazione spontanea di 10 giorni a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle fecce fini sino a maggio, decantazione statica e imbottigliato con aggiunta di 15 mg/l di solforosa.

bottiglie prodotte: 1000

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 11,7%

zuccheri residui: 1,0 g/l

estratto secco: 21,4 g/l

acidità totale: 4,42 g/l

anidride solforosa totale: <30 mg/l

anidride solforosa libera: <15 mg/l



azienda agricola Castagna Francesca
via xx Settembre, 31a - Monteforte d'Alpone (VR) - Italia

www.insolente.bio



insolente

an insolent wine is only the result of an insolent idea, insolent is a family project that draws its origins from afar, from our passion for life, community, nature, terroir, and so wine is simply a natural consequence



white wine pr 1 2016

location: Brognoligo of Monteforte d'Alpone (VR), production area of the Soave Classico.

soil: mixed calcareous clay.

grapes: Garganega.

age of strains: 60 years.

type of breeding: Pergola Veronese.

altitude: 150 m. above sea level.

exposure: south, south-east.

cultivation: according to the principles of biodynamic philosophy

seasonal trend: rainy year until flowering in early June, then very mild until harvest, with hot temperatures, relative to the season, during fermentations.

harvest: by hand in 15 kg crates. in late September.

vinification: destemming of the bunches and soft pressing, spontaneous fermentation of 10 days at room temperature in cement tanks, racking and resting on the fine lees until May, static decanting and bottling adding 15 mg/l of sulfites.

bottles produced: 1000

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 11,7%

residual sugars: 1,0 g/l

dry extract: 21,4 g/l

total acidity: 7,72 g/l

total sulfites: <30 mg/l

free sulfites: <15 mg/l



azienda agricola Castagna Francesca
via xx Settembre, 31a - Monteforte d'Alpone (VR) - Italia

www.insolente.bio

