nsolente

un vino insolente è solo il frutto di un'idea insolente, insolente è un progetto famigliare 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 frizzante rm 1 2016

località: Brognoligo di Monteforte d'Alpone (Vr), zona di produzione del Soave Classico. terreno: suolo di origine vulcanica a medio impasto argilloso.

ritigno: 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 piorosa 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 metà 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 feccie fini sino a febbraio, decantazione statica e travaso con aggiunta di mosto di recioto in fermentazione per la presa di spuma e imbottigliamento.

bottiglie prodotte: 1900 formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 11,3% zuccheri residui: 3,4 g/l estratto secco: 23,0 g/l acidità totale: 4,15 g/l anidride solforosa totale: 4 mg/l anidride solforosa libera: <1 mg/l



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

www.insolente.bio



nsolente

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



sparkling wine rm 1 2016

exposure: south, south - east.

location: Brognoligo of Monteforte d'Alpone (Vr), production area of the Soave Classico. soil: soil of volcanic origin with a medium clayey consistency.
grape: Garganega.
age of strains: 60 years.
type of breeding: Pergola Veronese.
altitude: 150 m. above sea level.

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.

cultivation: according to the principles of biodynamic philosophy.

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 less until February, bottling with addition of recioto must of garganega for second fermentation.

bottles produced: 1900 bottle sizes: 0.75 - 1.5 l packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 11,3% residual sugars: 3,4 g/l dry extract: 13,0 g/l total acidity: 4,15 g/l total sulfites: 4 mg/l free sulfites: <1 mg/l



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

www.insolente.bio

