

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 passito gr 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 molto calda e seccata fino alla raccolta, appassimento in piccole cassette messe a dimora sino alla pigiatura.

vendemmia: a mano in piccole cassette da 5 kg. a fine settembre.

vinificazione: torchiatura dei grappoli interi a metà marzo, fermentazione spontanea a temperatura ambiente in piccole botti di legno dove sosta sino all'imbottigliamento l'anno successivo.

bottiglie prodotte: 180

formati bottiglia: 0,375 l

imballo: singole bottiglie

titolo alcolometrico: 13,2%

zuccheri residui: 137,0 g/l

estratto secco: 197,0 g/l

acidità totale: 11,62 g/l

anidride solforosa totale: 2 mg/l

anidride solforosa libera: <0,5 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



sweet white wine gr 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: pressing of whole bunches in mid March, spontaneous fermentation at room temperature in small oak barrels where age until bottling one year later.

bottles produced: 180

bottle sizes: 0.375 l

packaging: single bottle

alcoholic strength: 13,2%

residual sugars: 137,0 g/l

dry extract: 197,0 g/l

total acidity: 11,62 g/l

total sulfites: 2 mg/l

free sulfites: <0,5 mg/l



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

www.insolente.bio

