

★ 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 spumante me 1 2016

località: Brenton di Roncà (VR), zona di produzione del Durella.

terreno: substrato basaltico con suolo argilloso-sabbioso.

vitigno: Durella.

età ceppi: 45 anni.

tipo allevamento: Pergola Veronese.

altitudine: 400 m. slm.

esposizione: sud, sud-est.

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 bins da 200 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 fecce fini sino a febbraio, decantazione statica e travaso con aggiunta di zucchero di canna biologico e lieviti selezionati non aromatici per la presa di spuma e imbottigliamento.

bottiglie prodotte: 600

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 11,8%

zuccheri residui: 2,5 g/l

estratto secco: 24,0 g/l

acidità totale: 8,42 g/l

anidride solforosa totale: 32 mg/l

anidride solforosa libera: 2 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



sparkling wine me 1 2016

location: Brenton di Roncà (VR), area of production of the Durella.

soil: basaltic substrate with clay-sandy.

grapes: Durella.

age of strains: 45 years.

type of breeding: Pergola Veronese.

altitude: 400 m. above sea level.

exposure: south, south-east.

cultivation: organic.

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 200 kg boxes at mid September.

vinification: destemming of the bunches and spontaneous fermentation of 10 days at room temperature in cement tanks, racking and resting on fine lees until bottling in February.

bottles produced: 600

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 11.8%

residual sugars: 2.5 g/l

dry extract: 24.0 g/l

total acidity: 8.42 g/l

total sulfites: 32 mg/l

free sulfites: 2 mg/l



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

www.insolente.bio

