

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 rosso jat ae 1 2016

località: Mossano (Vi), zona di produzione dei Colli Berici.

terreno: argilloso misto calcareo.

vitigno: 100% Tai Rosso.

età ceppi: 75 anni.

tipo allungamento: pergola veronese.

altitudine: 150 m. slm.

esposizione: sud.

coltivazione: biologica.

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 metà settembre.

vinificazione: diraspatura dei grappoli e pigiatura soffice con pressa pneumatica, fermentazione spontanea di 11 giorni in macerazione con le bucce a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle feccie fini sino a gennaio, decantazione statica e affinamento fino a dicembre in piccole botti di rovere.

bottiglie prodotte: 1300

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 13%

zuccheri residui: 3,5 g/l

estratto secco: 25,5 g/l

acidità totale: 5,05 g/l

anidride solforosa totale: 1 mg/l

anidride solforosa libera: 0 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



red wine jat ae 1 2016

location: Mossano (Vi), area of production of the Colli Berici.

soil: mixed calcareous clay.

grapes: 100% Tai Rosso.

age of strains: 75 years.

type of breeding: Pergola Veronese.

altitude: 150 m. above sea level.

exposure: south.

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 15 kg crates. at mid September.

vinification: destemming of the bunches and spontaneous fermentation of 11 days with skin contact at room temperature in cement tanks, racking and resting on fine lees until January, aging in oak barrels until bottling in December.

bottles produced: 1300

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 13%

residual sugars: 3.5 g/l

dry extract: 25.5 g/l

total acidity: 5.05 g/l

total sulfites: 1 mg/l

free sulfites: 0 mg/l



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

www.insolente.bio

