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 bianco pr 2 2017

località: Croce e Costalta di Monteforte d'Alpone (Vr), zona di produzione del Soave Classico. terreno: suolo di origine vulcanica argilloso, limoso.

ritigno: Garganega.

età ceppi: 50 anni.

tipo allevamento: Pergola Veronese.

altitudine: 250 m. slm.

esposizione: sud, sud-est.

coltivazione: secondo i principi della filosofia biodinamica

andamento stagionale: annata molto calda e siccitosa fino alla raccolta, uve che hanno raggiunto la maturazione con concentrazioni molto basse, clima più mite durante le fermentazioni.

rendemmia: a mano in cassette da 15 kg. a metà settembre.

vinificazione: pigia-diraspatura dei grappoli, fermentazione spontanea di 10 giorni a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle feccie fini sino a maggio, decantazione statica e imbottigliamento.

bottiglie prodotte: 4200 formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 10,5% zuccheri residui: 1,6 g/l estratto secco: 19,3 g/l acidità totale: 5,07 g/l anidride solforosa totale: 14 mg/l anidride solforosa libera: 3 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



white wine pr 2 2017

location: Croce of Monteforte d'Alpone (Vr), production area of the Soave Classico. soil: soil of clayey, silty volcanic origin.
grape: Garganega.
age of strains: 50 years.
type of breeding: Pergola Veronese.
altitude: 250 m. above sea level.
exposure: south, south-east.
cultivation: according to the principles of biodynamic philosophy

seasonal trend: very hot and dry year until the harvest, grapes that have reached maturity with very low concentrations, milder climate during fermentation.

harvest: by hand in 15 kg. crates at half 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.

bottles produced: 4200 bottle sizes: 0.75 - 1.5 l packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 10.5% residual sugars: 1.6 g/l dry extract: 19.3 g/l total acidity: 5.07 g/l total sulfites: 14 mg/l free sulfites: 3 mg/l



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

www.insolente.bio

