

★ 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 macerato le 2 2017

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. s.l.m.

esposizione: sud, sud-est.

coltivazione: secondo i principi della filosofia biodinamica.

andamento stagionale: annata molto calda e seccitosa fino alla raccolta, uve che hanno raggiunto la maturazione con concentrazioni molto basse, clima più mite 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 14 giorni in macerazione con le bucce a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle fecce fini sino a gennaio, decantazione statica e affinamento fino a dicembre in piccole botti di rovere.

bottiglie prodotte: 600

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 9,5%

zuccheri residui: 0,7 g/l

estratto secco: 20,1 g/l

acidità totale: 4,95 g/l

anidride solforosa totale: 2 mg/l

anidride solforosa libera: <1 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



macerated white wine le 2 2017

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

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

harvest: by hand in 15 kg. crates at mid September.

vinification: destemming of the bunches and spontaneous fermentation of 14 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: 600

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 9.5%

residual sugars: 0.7 g/l

dry extract: 20.1 g/l

total acidity: 7.95 g/l

total sulfites: 2 mg/l

free sulfites: <1 mg/l



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

www.insolente.bio

