



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 frizzante rm 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 siccitosa 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 fine agosto.

vinificazione: diraspatura dei grappoli e pigialatura 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 mosto di recioto in fermentazione per la presa di spuma e imbottigliamento.

bottiglie prodotte: 2450

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 10,2%

zuccheri residui: 0,6 g/l

estratto secco: 18,1 g/l

acidità totale: 4,89 g/l

anidride solforosa totale: 1 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



sparkling wine rm 2 2017

location: Brognoligo of Monteforte d'Alpone (VR), production area of the Soave Classico.

soil: soil of volcanic origin with a medium clayey consistency.

grape: 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: 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 mid August.

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 February, bottling with addition of recioto must of garganega for second fermentation.

bottles produced: 2450

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 10.2%

residual sugars: 0.6 g/l

dry extract: 18.1 g/l

total acidity: 4.89 g/l

total sulfites: 1 mg/l

free sulfites: <1 mg/l



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

www.insolente.bio

